

ki ima za geslo: »la religion de la gloire« in ki prav s tem geslom kaže svojo vzvišenost.

Lamartine je dejal vojvodi Gramont: »Iz vašega sina ne bo nič, on ni bil niti vznemirjen, ko me je videl«.

Alphonse Daudet se bode veselil celó dveh kipov; enega mu postavijo v Parizu, drugega v Nemes; najlepši spomenik pa mu je postavil njegov jako nadarjeni sin Leon s prekrasno knjigo »Alphonse Daudet«, v kateri govori o svojem očetu kot človeku.

Ruski naučni minister je dal ukaz, da se mora vsem učenkam višjih dekliških šol, gojenkam žen. gimnazij ter gojenkam konservatorija glasbe in lepih umetnosti zabraniti nositi steznik (moderc).

Francozje jim bodo, kot verni zavezniki, bajé sledili.



## Doma.

**Cvet divjega kostanja** deni v dobro tropinsko žganje, dobro zamaši steklenico ter jo pusti nekaj časa na solnci. Ta tekočina je izvrstno zdravilo proti trganju po udih.

**Rdeči grozdijčev liker.** Naberite in odtisnite rdeče grozdijče. Soku, katerega si dobite iz grozdijča, dolijte baš toliko konjaka, kolikor je soka (ako nimate konjaka, dolijte dobrega žganja) ter osladite s zmletim sladkorjem. Na liter tekočine računite 175 do 250 gramov sladkorja. Naposled prerediti vse skozi pilni papir (Fliesspapier).

**Kako se ohranijo češnje in drugo koščiščasto sadje do zime.** Sadje, ki ne sme biti prezrelo, potrgajte skrbno s pečljami vred ter s popolnoma suhim hruškinim listjem ločite plast od plasti sadja, ki se dene v steklene ali lončene vaze, katere je treba dobro zapreti. Zakoplje se potem vse skupaj 70—80 centimetrov globoko v zemljo.

**Pozlačeni okvirji, koje so muhe onečedile** se očistijo s terpentinovim oljem. Da se pozlačenje ne pokvari in da se dobro ohrani, je še bolje, ako se okvir drgne z enim delom lanenega in dvema deloma terpentinovega olja.

**Praprosto sredstvo zoper gole vrtné polže.** Naberite za prst debelih, zelenih vrbinah palic. Prelomite jih na prilično 30 centimetra dolge palčice. Prerežite palčicam škorjo na eni strani, slecite vsem palčicam škorjo ter položite je na vrt. Polžem jako diši sladki vrbin sok, radi katerega se zberejo v cevi, katere smo napravili iz škorje.

**Grahova solata.** Skuhaj olupljen grah v slani vodi, precedi ga in ohladi. Prideni mu na kocke zrezanega kuhanega krompirja, tenko zrezane čebule, soli, kisa, olja in popra, dobro premešaj in deni krog te solate zrezana trda skuhana jajca.

**Kako se pozna dobro ali slabo meso.** Bleda barva mesa znači, da je bila žival malokrvna. Uzrok malokrvja so lahko različne bolezni. Temno rdeča barva znači, da žival ni bila ubita, ampak da je crknila. Ako izgleda meso kakor mramornato vsled mesnih žilic, je dobro. Mast na zdravem mesu je bela in trda, na bolnem pa rmenkasta, mehka in vodena. Zdravo meso ti komaj zmoči prst, ako se ga dotakneš, bolno, slabo meso je mehko in ima mnogo tekočine v sebi.

**Mošičevje** (Preisselbeeren) se napravi razven kakor po navadi še tako le: Na 5 litrov jagod vzemi  $\frac{1}{2}$  litra dobrega sladkega vina, 1 kg. sladkorja, košček cimeta in šest klinčkovih glavic. Naj prej se kuha vino s sladkorjem in dišavami celih deset minut, potem se v vino stresejo jagode, ki se morajo tudi dobro skuhati. Ko so dobro kuhane, vzemi jih od ognja, premešaj jih in ohladi ter napolni vaze z njimi. Tako napravljeno mošičevje ne splesni nikoli ter je še po dveh letih baš tako dobro, kakor bi bilo tedaj pripravljeno.

**Francoska solata.** Nastrgaj ali zribli z trdo kuhana rumenjaka, zmešaj ju z oljem, kisom, soljo in poprom v lahko tekočo majoneso, razreži beljak na drobno ter dostavi majonesi, vse skupaj pa zlij na endivijo, katero si pripravila za šest oseb. Tako pusti solato dve uri. Predno jo neseš na mizo, polij jo z dobro rmeno razcvrtim špohom.

**Lakirani podstavki ali tase** se ne smejo prati z gorko vodo, ker lak razpoka in se odlušči. Vzemi mehko krpo, vlij nanjo nekoliko kapelj olja ter drgni z njo krožnik tako dolgo, da bo zopet suh. Ako je še malo masten potrosi ga z moko ter pobriši z drugo mehko suho krpo.

**Prah za zobe.** Prav dober in neškodljiv prah za zobe se dobi na sledeči način: Stare kruhove skorje se speko ter zdrobe v prah. Primeša se potem vsakim 15 gramom tega prahu dve nožni končini drobne kuhinjske soli.

**Da vrtnice močnejše in prijetneje vonjajo** vsadi zraven rožnega grma navadno čebulo.

**Sadni madeži** se odpravijo iz perila s tem, da se izperejo v razstopini klorovnatega apna, kateri se dolije nekoliko jesiha. Včasih zadostuje tudi, da se operejo z milnato vodo, v kojoj se je priložilo nekaj borača ali salmijakovca.

