

## HIGIJENA.

**Vetrovni dnevi.** Nekateri se jih silno boje. Da le začitijo sapico, pa se zapro pri oknih in pri vratih. Ako pa morajo iti ven, se zavijejo in zapno, da bi ne prišel najlažji piš do kože. Vendar pa trdijo zdravniki, da je vetrovni zrak zdravější nego miren. V prvi vrsti že radi tega, ker je čistejši, saj ga baš vetrovi čistijo. Gibajoč se zrak pa ugodno vpliva na vse telo. Koža se utrdi, da ni tako dostopna za bolezni, pa tudi telesna temperatura živahneje deluje. Solnčenje na odprtem prostoru je mnogo bolj učinkovito nego v zaprtem. Nekateri se solnčijo v zaprtih verandah, da se izognejo vetru in prehladu; a kdor je iz malega navajen prepihu in vetru, ima veliko večjo korist od solnčenja na vetrovnem prostoru. Posebno ugodno vplivajo vetrovne zračne kopeli na one, ki bolehalo na odprti tuberkulozi, to je taki, ki močno kašljajo in pljuvajo. Katar se jim hitreje zdravi in splošno se bolje počutijo. Tudi otroci z oslovskim kašljem naj hodijo mnogo na zrak ter naj se ne boje sapa. Ne hodi prehitro, dihaj z zaprtimi usti, pa ti ne bo škodovala sapa. So pa nekateri, ki so nepopismo občutljivi za vsak vetrič in prepih. Ti se niso pravočasno utrdili, pa trpe vse življenje na tem. Ko je telo že oslabele, je seveda prepozno, da bi ga utrjevali z nevarnimi poizkusi. Zato, matere, pustite otroke na zrak. Oblačite jih malo, vrat, noge, roke in glava naj prosto prepihava zrak. Ob lepih poletnih dneh pa v vodo in kolikor mogoče razgaljeni na zraku in solncu. Šele ko pritisne mraz, zapnite otroka v toplo obleko in obuvalo. Tudi ponoči naj spi pri odprtem oknu. Dobro ga pokrijte, pa mu ne bo škodoval nočni veter.

## GOSPODINJSTVO.

**Pranje finih čipk.** Kadar peremo prav fine čipke in hočemo, da postanejo nekoliko trde, primešajmo milnici malo sladkorja.

**Da obdrži svila pri pranju prvotno barvo,** kani v vodo par kapljic limonovega soka. Bela svila ne porumeni pri pranju, ako pridenemo vodi malo belega jesiha.

**Madeži s klavirskih tipk** se lepo očistijo s špiritom.

**Pletene stole** ni prav lahko umivati, ker nastanejo navadno motni. To pa radi prahu, ki se je nabral v koticčkih in se je z vodo razmazal. Zato je treba najprej izbrisati in iz vseh koticčkov izkrtičiti prah. Potem jih pa umij z vodo, v kateri si raztopila malo soli. Ko se stoli posuše, bodo prav lepo čisti in svetli.

## KUHINJA.

**Češplje** ohraniš zelo dolgo sveže tako-le: Lepe zrele in nerazpokane slive obrisi in jih naloži v kozarec. Dobro ga zapri, da ne

prodre zrak do sadja. Izkoplji  $\frac{1}{2}$  m globoko jamo in zakoplji vanjo kozarec. O Božiču boš imela slive sveže, kakor bi jih ravnokar nabrala z drevesa. Med slive vložiti jeni tudi malo zelenega listja, ki se tudi prav lepo ohrani. Pazi, da je kozarec, sadje in listje docela suho, drugače bi začelo gniti.

**Priprost češpljev kompot.** Olupi češplje in jih lepo cele s pečkami vred vložiti v kozarec; vmes in povrh potresi malo sladkorja. Zaveži ga s pergamentnim papirjem, katerega pa prej pomoči v vreli vodi. Postavi potem kozarec (najbolje je takoj po obedu) ter pusti notri 2 uri. Tako delaj 3 do 4 dni zaporedoma. Vsakokrat se sadje pari in ko ga sok pokrije, je kompot napravljen. Druga dela nimaš ž njim.

**Napolnjena koleraba.** Glavice olupimo, odrežemo pokrovček, previdno izdoblamo glavice in jih skuhamo s pokrovčki vred v slani vodi, da so napol mehke. Nato jih napolnimo s sledečim nadevom: 125 g svinjskega mesa, 125 g telečjega mesa, 2 do 3 male na drobno sesekljane čebulice; tem primešamo še sol, poper, malo muškatovega cveta, 2 žlici naribane žemlje, 40 dkg svežega surovega masla in nekoliko sesekljane gnjati. — Ko napolnimo glavice, privežemo pokrovček z nitjo h glaviči, položimo glavice drugo poleg druge v kozico, zalijemo z gorko juho, kateri pridenemo košček surovega masla in kuhamo toliko časa, da so glavice popolnoma mehke. Kadar so mehke, jih položimo v skledo in zalijemo z juho, v katero smo poprej vmešali rumenjaka.

## IZ NAŠE SKRINJE.

**NAŠI GORENJCI.** (Nadaljevanje.)

Dnevne plače je imela terica nekdam pet krajcarjev in en funt prediva. Dandanes je ta plača v toliko preurejena, da odgovarja sedanjim razmeram.

Ko je trenje gotovo, se začne predivo «zmikati» na zato pripravljenih grabljicah, ki so narejene iz deske, v kateri so nabiti žebliji tako, da špice molijo kvišku. Predivo se prime trdo v roke in se drgne po teh špicah. Kar ostane v roki, to je daljše predivo, se devlje posebej in se imenuje pražn, c predivo. Kar pa izpulijo grablje — to so krajši konci — je pa hodnično predivo. Iz pražnjega prediva se izdeluje finejše, iz hodničnega pa bolj grobo platno.

Sedaj pa pridejo na vrsto kolovrati, ki pod rokami spretnih predic pretvarjajo povsesma v «štrene».

Preja traja skozi vse zimske večere. To vam je živahno vrvenje, ko brnijo trije ali štirje kolovrati svojo enakomerno pesem, vmes pa brbljajo, ali celo zapoje vsele predice. K predicam hodijo kaj radi vasovat domači fantje, ki le še povečajo veselo razpoloženje. Seveda se vse to vrši

pod nadzorstvom očeta ali deda, ki sedi na zapečku, puha iz vivčka, pripoveduje svoje izkušnje in na splošno željo pove tudi kako pravljico, zlasti tako o «strahovih».

Za razsvetljava so imele predice včasih slabo brleče leščerbe ali trske. Hvala Božu, da imajo sedaj povsod nabavljene petrolejke, ki se sicer ne morejo primerjati z električno lučjo, vendar so dosti boljše od trsk ali leščerb.

Na kvatrne večere kolovrati počivajo, ker takrat prede «Torka». Kaj pa je to «Torka»? No, to je našim predicam neke posebne vrste strah, s katerim se ni šaliti, ako se hoče odnesti zdrava koža. Vse kvatrne večere ima «Torka» izgovorjene zase in gorje predici, ki bi bila toli predrzna, da bi se na kvatrni večer upala sestiti za kolovrat ali na kak drug način motiti oblastno «Torko».

V Gorjah pri Bledu je služil hlapec, ki je bil tako pogumen, da je sklenil «Torki» malo ponagajati.

Neko kvatrno soboto zvečer je sedel h kolovratu in ker je znal za silo presti, je pogнал kolovrat. Ko tako prede eno uro, naenkrat začuti, da se mu zmajò tla pod nogami. Hlapcu, če tudi je bil korenjak, je začela vstajati kurja polt po vsem telesu in kakor bi trenil, je skočil na zapeček ter se odel čez glavo. V tem so že zaškripala vrata in začule so se težke stopinje po hiši. Takoj nato pa je zadrđal kolovrat in brnel neprestano več ur. Hlapec se izpočetka niti dihiniti ni upal. Šele proti jutru se toliko opogumi, da se skloni kvišku in ozre po hiši. Od groze se mu ježè lasje. Za kolovratom sedi ogromna ženska in vrtil kolovrat s tako naglico, da sršè iskre na vse strani in razsvetljujejo hišo, kakor bi gorela najbolj svetla luč. Hlapec urno zopet skoči pod odojo, toda pri tem po nesreči, ali pa po nerodnosti buti z glavo tako močno ob oĝel od peči, da se začuje udarec po vsi hiši. To je bilo zanj usodno. Ženska — ki je bila seveda «Torka» — postane pozorna in na mah ustavi kolovrat. Uboĝi hlapec si je bil v svesti, da je napočila njegova zadnja ura, zlasti še, ko je takoj nato začutil na sebi velike in močne roke, ki so pričele s silno naglico trgati obleko raz

njega. Revez je že začel glasno moliti ke-sanje nad svojimi grehi, toda v tem hipu zazvoni pri bližnji cerkvi jutranjico in na mah je vse izginilo. Ko bi bila «Torka» opozorjena na hlapca le par trenutkov prej, raztrgala bi ga bila na drobne kosce.

Še vse huĝše se je godilo neki posestnici iz Begunj. Imela je namreč posebno veliko prediva in če tudi je bil kvatrni večer, je pozvala predice k preji. Predice so ji ugovarjale, češ: nocoj nismo varne pred «Torko.» Toda gospodinja je dejala ošabno: «To je neumnost. Meni ni «Torka» prav nič mar. Vso odgovornost prevzamem nase. Le nič se, ne bojte in pridno predite. Jaz vam bom pa zato, ker ste poslušne, postregla s pečeno gosko.»

Predice so se pokrižale ter sedle k delu. Gospodinja je ostala mož-beseda. Zaklala je gospo ter šla z njo v kuhinjo.

Minila je ena, nato dve in celo tri ure, toda goske ni bilo od nikoder. Predice so postale lačne in nestrpna. Ena izmed njih odpre hišna vrata in zakliče v kuhinjo:

«Mati, dajte že no gosko na mizo!»

Nato se začuje neki čuden, votel glas:

Počakajte, da še glavo oskubim!»

Kmalu nato se vrata na stečaj odpro in med prestrašene predice prileti — ne pečena gos — nego odrezano in popolnoma oskubljena glava nesrečne gospodinje, ki se je drznila šaliti s «Torko». Predice so v smrtnem strahu zbežale na vse strani in od tedaj se na kvatrni večer ni sploh nihče več upal dotakniti kolovrata.

Na spomlad, ko je preja v kraju, se štrene dobro preperejo v žehiti, nakar se na palicah natakneje razgrnejo po travi, kjer se «štrene belijo». Ako je solnce močno, jih je treba trikrat na dan poškopiti z vodo. To beljenje traja približno tri dni. Nato pridejo zopet v žehto in ko so nanovo dobro oprane, zopet na solnce, ker potem šele postanejo zadosti bele. Zatem se štrene zvijejo na klobčiče, katere dobi tkalec, ki jih najpreje osnuje na «remo» in potem na «statvah» izdelava (iztké) domače ĝorenjsko platno, ki vkljub tujim novotarjam še vedno daleč slovi in še dandanes največ velja.

Manica.

(Dalje prih.)

## † FRANJA EBER - PERTOTOVA.

Kruta smrt je zopet posegla z neizprosno roko v naše vrste ter nam ugrabila eno izmed najodličnejših naših žena, gospo **Franjo Pertotovo**. Visoka inteligenca, plemenitost srca, radodarnost in usmiljenje do bližnjega je dvigalo to ženo visoko nad vsakdanjo povprečnost. Kljub svoji visoki starosti je blagopokojna gospa z izrednim zanimanjem sledila vsem dogodkom v življenju našega naroda, katerega je cenila in ljubila. Vzgojila je svoje otroke vzorno ter ž njimi podarila slov, narodu petero močnih stebrov. Kakor njen blagopokojni soprog, ki je bil zdravnik, tako je njen sin dr. Just Pertot, ki je v poklicu sledil svojemu očetu, splošno znan med primorskimi, osobito tržaškimi Slovenci po svoji nenadkriljivi požrtvovalnosti, plemenitosti in skromnosti.

Naj bo blagopokojnici zemljica tiha!