

NAŠ DOM

LETO XIX * FEBRUAR 1941 * ŠTEV. 2

ŽENSKI SVET

Iz življenja za življenje

Ali velja v zakonu pisemska tajnost?

To vprašanje obstoja le za mlade zakonke, ne pa za zrele, izkušene, ki so ali bi vsaj morali biti že dolgo modri. Odgovor pa se glasi za oboje: dá! Zakonca čitata pisma izključno le s pritrilom in odkrito, ne pa brez pritrčila in skrivaj. Moževih pisem dobro vzgajena in resnično taktna žena nikoli ne odpira ali išče po pisalni mizi, a tudi ženskih pisem mož ne, ako je izobrazenec. Pisemska tajnost velja po vsem kulturnem svetu za pravilo, ki ga ne sme nihče in v nobenem primeru prelomiti. Tajnost je tu dvojna: tistega, ki je pisal, in tistega, komur je bilo pisano. Večkrat bi bilo dopisniku zelo neprijetno, morda celo mučno, ako bi zvedel, da je čitala njegovo pismo naslovljenčeva žena, prav tako pa bi bilo za dopisnico veliko razočaranje, ko bi slišala ali iz pogovora spoznala, da je njen dopis prebral naslovljenkin mož.

Saj je resnica, da med dobrima zakoncema ni skrivnosti; toda vsebina pisem je včasih vendarle tako zaupna, tako intimna, da je ne sme vedeti prav nihče drug kakor le — naslovljenec. Če jo pokažeš možu, ali ženi, si storil izdajstvo, si nevreden zaupanja, nisi značajnik. Ako imaš vest, se boš kesal in te bo sram, pa mogoče izzoveš še sebi sitnosti in dopisniku škodo na ugledu ali kakršnokoli neprijetnost.

Kar hoče mož sam povedati ženi iz prejetega pisma, ali žena možu, mora zadoščati. Zahtevati pismo, da ga čitate, je nespodobno in dokazuje pomanjkanje takta in prave omike. Tudi sami ne marate, da kroži vaše za-

upno pismo med člani obitelji, ki potem raznašajo vsebino bogvekam in bogvekako. Ako se vam pripeti taka zloraba zaupanja, ne boste nikoli več pisali dotičniku, ki je prelomil pisemsko tajnost. In prav zato, ker se danes vsak čas pripete take indiskretnosti s pismi, prav zato so pisma tako šablonska, prazna in dolgočasna. Včasih je bilo pisanje pisem neke vrste umetnost ali poezija. Ljudje so pisali krasno, obširno, odkritosrčno ter zivali so na papir vse, kar jim je polnilo srce, dušo in možgane. Tista pisma so bile iskrene izpovedi, bogate misli in čustev, odlične slike duševnega in zunanjega življenja dotične dobe. Gospe in gospodje so jih zaklepali kot posebne zaklade, do katerih ni mogel nihče. Miniti so morala stoletja, da so se razkrila tista pisma tudi javnosti, ki jih zdaj šele uživa kot literarne, zgodovinske ali socialno poučne dragocenosti.

Kajpak je včasih nesrečna ljubosumnost kriva, da postane celo omikana žena bolešno radovedna na možovo dopisovanje ali mož na pisma, ki jih prejema žena. Pa tudi v tem primeru ima škodo radovednež, ker se končno le kesal in sramuje, saj si je s svojo radovednostjo uničil lastni duševni mir in skalil dobro razmerje z zakonskim drugom. Dognanje resnice navadno ne prinese sreče! Smešni stikalec po predalih ženine mizice najčesče še bolj odbije ženo, ki vidi, da ji mož ne zaupa, dvomi o njenem značaju in jo z žaljivim vohunstvom ponižuje. Navadno so ženam zaljubljena pisemca tujih moških zgolj zabavna dogodivščina brez pomena. Samo iz niče-

mernosti jih spravljajo, češ »še sem mikavna, ne le za lastnega moža.« In smejejo se pisma končno uničijo. Če bi jih prej pokazale možem, bi zagrešile izdajstvo tuje tajnosti, ki najbolj ostané pokopana in pozabljena. Z ignoriranjem se je uravnal že marsikak nevarno oblegan zakon, z vohunjenjem in zalezovanjem pa sprožil plaz polne nesreče.

Spoštovanje pisemske tajnosti je v vsakem primeru modro in koristno. Življenje mora teči v miru dalje in vsak zakonéc se navadno naglo vrne tja kjer ga vežejo odgovornost, dolžnosti, navada, udobnost, iznova vzvelela čustva, zlasti pa preizkušen značaj. Ako pa je katastrofa neizogibna, jo kršenje pisemske tajnosti le pospeši in poslabša.

Zdravstvo in kozmetika

Spanje najboljše kozmetično sredstvo

Zdravo spanje resnično prekaša vsa, tudi najdražja in najbolj rafinirana kozmetična sredstva. Saj krepi in osvežuje vse telo, predvsem obraz, napravlja polt gladko, nežno in napeto, daje očem topel sijaj ter ustnam naravno rdečo barvo. Spočít, v spanju preroben človek, je prožen, podjeten in dobre volje. Njegov duh je veder in sposoben vsakega dela.

Brez spanja lahko vzdrži človek največ 231 ur. Kakor hitro to dobo prekorači, se pojavijo v telesu in na duhu težke motnje, ki jih končno završi smrt. Vse lažje je trpeti lakoto in manj škodljiva je kakor nespečnost.

Potreba po spanju ni pri vseh ljudeh enaka. Nekateri srečneži spe tako mirno in trdno, da jim zadošča krajša doba, pa so zopet sveži. Znano je, da je bil cesar Napoleon I. docela buden in spočít po dveh urah spanja. V sili mu je celo zadoščalo 10 dobrih minut in zopet je bil veder ter sposoben za delo. Teh 10 minut je njemu

Zelo je obžalovati netaktnost, s katero se objavljajo dandanes zaupna pisma političnih in literarnih pomembnih mož in žen, dokler še žive ali dokler še žive njih bližnji potomci. V tem pogledu doživljamo neverjetne surovosti, ki jih ne opravičuje znanstvena malenkostna senzacionalnost in biografsko pikolovstvo. Kar je človek zapal pokojniku, ne sme postati javno. Ali zdi se, da smo tudi v tem pogledu globoko padli, kar moramo le obsojati in želeti več spodobnosti in tenkočutnosti. Sicer pa skriva vprašanje v naslovu ogromno problemov, ki zahtevajo nešteto svojstvenih rešitev. Tu sem skušala vsaj približno ustreči vprašanju, ki sem ga prejela.

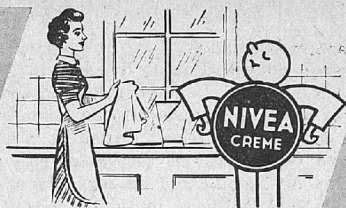
Terezina.

toliko izdalo kakor marsikomu drugemu 3—4 ure spanja.

Glavni pogoj za dobro spanje je mirno duševno razpoloženje. Saj je dokazano na premnogih preiskunjah, da nič ne ovira spanja tako zelo kakor žalost, skrb, jeza, nemir. Praviijo, da 9 ur dobrega spanja nadomesti skoraj mesec dni nespečnosti, in da teh 9 ur resničnega počitka odstrani iz telesa in duha vso škodo, ki jo je povzročilo 30 dni nespečnosti.

Zdrav človek brez težkih skrbi navadno hitro zaspi in spi prvi 2 uri, t. j. pred polnočjo, najboljše. Dognano je, da sta ti dve uri zdravju najkoristnejši. Pozneje postaja spanje vse bolj lahko in rahlo in proti jutru čim slabše, dokler se človek končno ne zbudi... V prvih dveh urah spanja se vrše v človeškem organizmu razne važne izpremembe, ki vplivajo blagodejno na zdravje in občutje. Krvni tlak se zmanjšuje, srce lažje in svobodneje bije, a strupi v krvi se poizgublajo.

Za dobro, zdravo spanje je treba, da je v sobi čist zrak, odeja mora biti topla, toda lahka. V sobi naj ne bo



Čim ste s tem gotovi, pridem jaz na vrsto!

Nikar ne posvečajte svoji koži premalo pozornosti, zlasti če opravljate domača gospodinjska dela! Navadite se, da si vedno namažete z NIVEO lice in roke, čim ste končali to delo. Ker NIVEA vsebuje EUCERIT, prodira skozi kožne luknjice globoko v kožo in krepi kožno staničje. V tem primeru ostane Vaša koža kljub domačim opravilom zdrava, nežna in bela.

254

presvetlo, v njej in v okolici mora vladati mir. Neki modrijan je dejal: »Z odlaganjem obleke odstrani hkratu tudi vse težke misli in skrbi, pa pojdi miren k počitku. Oni, ki mora preko dne mnogo — bodisi telesno bodisi duševno delati, naj si po možnosti uredi tako, da se bo mogel nekako sredi delovnega časa vsaj kratek čas odpočiti. A v tem dragocenem času je treba poleg vsakdanjih težav odložiti tudi obleko. Ako te vse veže in stiska, je odpočitek le delen«... Kdor se ravna po navodilih tega modrijana, bo popoldne, vse bolj sposoben za delo, ki mu pojde hitro in lahko izpod rok. Zvečer pa bo lažje zaspal prav zato, ker ni pretirano utrujen. Saj je znano, da zelo izmučen človek ne more zaspati.

Preden sežemo po različnih bolj ali manj škodljivih spalnih sredstvih, moramo poizkusiti vse druge napotke: mirno življenje proti večeru, umivanje vsega telesa z mlačno vodo, kratkotraj-

no, sistematično telovadbo, čitanje lahkega, povsem nerazburljivega berila, mali izprehodi po svežem zraku i. pod. Če vse to ne pomaga, tedaj se je treba dogovorno z večim zdravnikom izjemno poslužiti neškodljivega uspavalnega sredstva. Kajti včasih se zgodi, da se človeška narava nekako navadi nespečnosti, a mnogi zdravniki menijo, da je noč brez spanja vsekakor bolj škodljiva kakor nedolžno uspavalno sredstvo, vzeto le redkokdaj.



Kopel zlasti pri starejših ljudeh niti pozimi ne sme biti prevroča, ker slabo vpliva na delovanje srca ter lahko povzroči nezavest. Prav tako tudi kopalnice ne smemo preveč razgreti. V milih zimskih dneh navadno že vroča voda v banji toliko razgreje zrak, da je čisto drugo ogrevanje nepotrebno. Kopalnje v prevročih vodi in prerazgreti kopalnici lahko zdravemu človeku več škoduje kakor koristi, ker pomehkuži in razvaja, da je človek silno dostopen

raznim prehladom, često predhodnikom resnih bolezní. Ena do dve kopeli (20—25 minut trajajoči) tedensko zadoščata. Vse druge dni pa se otirajmo s postano vodo po vsem telesu. Kdor je ravnal tako vse poletje in vso jesen, ga tudi zima ne bo odvrnila od tega blagodejnega in krepilnega umivanja. Napačno je tudi, ako se kopljemo predolgo v v prevroči vodi, ker nas taka kopel ne osvežuje, marveč nas utruja. Ljudje, ki jih muči revmatizem ali kaka druga slična bolezen, pa se smejo kopati le v topli vodi in gorki kopalnici.

Proti potenju rok. Potenje nog in rok je jako mučna zadeva, ki dela ljudem mnogo neprijetnosti. Včasih je v

zvezi s kako drugo boleznijo, n. pr. z malokrvnostjo ali tudi z jetiko. Da odpraviš to nadlogo, zmešaj 75 gramov boraksa, prav toliko salicilove kisline, 50 g glicerina in 50 g finega špirta. S to zmesjo si nadrgni dalje časa trikrat dnevno roke. Tudi otiranje s formalinovitom špiritom šestokrat koristi.

Da lasje ne osive prezgodaj, si jih večkrat umivaj z mlačno vodo in pristnim vinskim kisom: 2 dela vode, en del kisa. A ne izplakuj jih s čisto vodo. Po takem postopanju se že v kratkem času lasišče in lasje okrepe, posebno če ob vsakem umivanju masiraj vse lasišče s prsti, ki jih pomakaš v razredčeno kiso vodo.

Naš vrt

Postrezimo zemlji!

Bliža se čas, ko se je treba začeti temeljito baviti z vrtom. Ako je zemlja že kopna in ni zmrznjena ali premokra, je v januarju in februarju še vedno ugoden čas za globoko prekopavanje (rigolanje). Kjer rigolanje ni potrebno, zemljo pognojimo, jo prelopatamo in pustimo v kepah dotle, ko pripravimo setev oz. saditev.

Čimpreje spravimo spomladi gnojilo v zemljo, tem bolje. Zato obdelajmo in pognojimo vrt takoj, ko je vreme ugodno, vsekakor pa vsaj 10—14 dni pred setvijo. Na vlažni, od gnoja segreti zemlji seme lepše vzkali, vse raste bujnejše, kakor pa če sejemo tikoma po obdelovanju.

Najkoristnejše je, da gnojimo in prelopatamo vrtno zemljo že v jeseni. Ako tega nismo storili, pomnimo, da spomladi nikoli ne gnojimo s svežim živalskim, marveč vedno z uležanim gnojem.

Temeljno gnojilo je **hlevski gnoj**; vsebuje dušik, kalij in fosfor, torej vse, kar je potrebno za rast in sad. Najboljši je mešan konjski in kravji gnoj, a tudi samo konjski zadošča. Ako hlevskega gnoja nimamo, je treba vse leto misliti na to, da si sestavljamo nado-

mestilo, namreč **kompost**. Vse leto zbiramo na vrtu v skritem kotičku plevel, travo, listje, odpadke solate, ohrovtá, dalje žaganje, saje, lesni pepel, cestno blato, zdrobljeno zidno opeko i. dr. Kup treba 2—3 krat v letu premetati, da pride zrak do vseh snovi in jih razkroji. A kljub temu dobimo šele v dveh letih predelan kompost, ki je prav toliko ali še več vreden kakor hlevski gnoj.

Pred nekaj leti pa so po dolgem iskanju našli sredstvo, ki v 4—6 mescih izpremeni prej naštete organske odpadke v gnoj, ki je hlevskemu gnoju enakovreden; naši vrtnarji ga imenujejo humusni (sprsteninasti) gnoj. Postopati treba takole: Na približno 100 kg listja, trave, slame, plevela, plev in drugih odpadkov potresemo 5 kg **neoljenega apnenega dušika** in vse skupaj dobro premešamo, polijemo s 150 l vode, temeljito steptamo in pokrijemo s plastjo zemlje. V desetih dneh treba iznova politi s 100 l vode, ker kup nikoli ne sme biti suh. Dobro je, da so tla, kjer je kompost naložen, obložena z zbito ilovico ali da so betonirana, sicer odteče vsa voda v zemljo. Seveda lahko nalagamo plasti odpadkov drugo na drugo, vsako okoli 30 cm visoko, vmes

pa potresamo neoljeni dušik in polivamo z vodo ter mešamo. Ves kup mora biti pokrit od vnanjih strani z deskami in na vrhu teh še s prstjo. V kupu se kmalu začne presnavljanje odpadkov v humusni gnoj. To delo oskrbi apneni dušik, ki obenem povzroči, da pogine ves morebitni mrčes. Tudi napol sprsteninasti kup, ki še ni dozorel, lahko v kratkem času izpremenimo v humus (sprstenino) tako, da ga bomo še letošnjo pozno pomlad uporabljali za gnojenje.

Na vsako drugo leto lahko uporabljamo namesto hlevskega ali humusnega gnoja **umetna gnojila**. Vendar moramo vedeti, da umetna gnojila zemlje ne izboljšajo, ker vsebujejo povečini samo kalij, fosfor in dušik in so zato le dodatek tega, kar rastlina iz zemlje potrebuje. Vsesplošno umetno gnojilo je **nitrofoskal I.** in **II.**, ki vsebuje vsa tri navedena gnojila. Št. I. nitrofoskala se dobro prilega rahli, štev. II pa težki zemlji. Na 1 m² vzamemo običajno 6—8 dkg nitrofoskala in ga v zgodnji pomladi nizko podkopljemo v zemljo. Kar dar gnojimo drevju, izkopljemo prav plitek, par prstov globok jarek v krogu pod skrajnimi vejami drevesne krošnje in natrosimo gnojilo v jarek. Potem pokrijemo gnojilo s prstjo ali pa ga pomešamo med prst. Na m² vzamemo 6—8 dkg nitrofoskala.

Apno hitro zemljo rahlja, jo ogreva in uničuje zemeljske kisline ter razni mrčes. Najbolje je, ako smo ga v pozni jeseni ali pozimi v suhem vremenu potrosili po vsej površini zemlje in ga potem plitko podkopali. Popolnoma ugašeno apno, kakršnega uporabljajo pri zidanju hiš, je nerabno. Biti mora napol ugašeno, tako da je že razpadlo v prah. V prah zdrobljen apnenec in cestno blato sta tudi dobri gnojili. Apno učinkuje več let; zato ga smemo trositi kvečjemu vsako četrto ali peto leto, in sicer v pozni jeseni, pozimi, ali v prav zgodnji pomladi. Nikoli pa ne smemo trositi apna skupaj s hlevskim gnojem, ker bi apno uničilo gnoj in bi spuhtele vse njegove redilne snovi v zrak.

Najbolje postreženo zemlji, ako jo pognojimo v jeseni s hlevskim, v zgodnji pomladi pa z umetnim gnojem. To velja zlasti za ona drevesa, ki so nam dala v jeseni mnogo plodov.

Pepel od drv je izvrstno nadomestilo za kalijeva in fosforna umetna gnojila, vendar pa je brez dušika. To je treba vedeti in dati rastlinam dušika z gnojnico ali z umetnimi gnojili. Precej je v pepelu apna, kar poveča njegovo vrednost. Zlasti dobro dé pepel stročnicam, krompirju, pa tudi sadnemu drevju. Na 100 m² zemlje potrosimo 50 kg pepela; podkopljemo ga nizko v zemljo in skrbimo, da se ž njo dobro zmeša. To storimo vsaj par tednov pred setvijo; vendar je v jeseni in pozimi ob suhem vremenu najugodnejši čas za gnojenje s pepelom.

Saje pa nasprotno vsebujejo mnogo dušika in so zato izvrstno gnojilo za vrt. Potrosimo jih po že poravnanih gredah in jih plitko podkopljemo. Lahko jih tudi stresemo v vrečo, ki jo potopimo v vodo. Tako naj stoji voda par dni, nakar jo lahko uporabljamo kot tekoče umetno gnojilo. Po sajah vse listnate rastline lepše zelene. Ž njimi poleti tudi preganjamo bolhače. Natresemo jih jutraj ob rosi okrog vsake rastline nekaj.

Gnojiti se pravi zemljo pomladiti! Nikoli ne pozabimo tega, postrezimo ji, in hvaležno se bo izkazala v jeseni z obilnim pridelkom. Tudi naš vrt nam kliče: Kakor ti meni, tako jaz tebi!



Sadite češnje! Poleg jagod je v zgodnjem poletju češnja prvi sad, ki nam prav zato dela toliko veselja. Seveda mora biti najboljše vrste in na vsak način skrbno izbrana cepljenka. V Ljubljani na vrtu mi rasteta 9 let 2 hedelfiński orjaški hrustavki, ki najmanj že 5 let rodita obilno, da ne rečem prav bogato. Dovolj jih imamo za sproti, radi postrežemo ž njimi in jih še vkuham za zimo. Sad je v resnici žlahten in lepo debel, na enem drvesu živo, na drugem temnordeč. Vsi znanci trdijo, da na trgu ni nikoli tako lepih

in zdravih češenj; vse jih občuduje. V pozni jeseni jim vedno prekopljemo zemljo in jim izdatno pognojimo. Tudi jih škropimo po vseh sadjarskih predpisih. Hvaležne so nam za našo nego in jo plačujejo z izdatnim pridelkom. Vsem tople priporočam saditev plemenitih poznih cepljenih ali precepljanje že rastočih češenj. M. V.

Vrtna pota dobro utrdimo z debelim pepelom od premoga. Kdor ima vrt, spravljaj premogov pepel. Pota, posuta ž njim so trdna, suha in — kar je glavno — brez plevela. Dobro poteptan ali povaljan premogov pepel povrh lahko posujemo še s peskom, da je videz ustrežnejši.

Žične mreže zavarujemo pred rjo, ako jih namažemo z vročim katranom,

kateremu primešamo malo asfalta. S to zmesjo prepleskamo mreže, žice in druge železne predmete; s tem jih na cenen način obvarujemo rje. Vsekakor je pocinkanje mnogo dražje.

Prvo pomladansko škropljenje z arborinom naj se vrši prav za prav skoraj še pozimi, namreč tikoma preden drevje začne brsteti. Na 9 delov vode vzamemo 1 del arborina (drevesnega karbolineja); ž njim prav izdatno poškopimo drevesa. Debla pa odrgnemo z ostro žično ščetko, ki jo pomakamo v pripravljeni arborin. Tako odstranimo ves skriti mrčes. Za koščičasto sadno drevje, ki je občutljivejše, zadošča 5⁰/₁₀ mešanica vode in arborina. Ako bi drevje škropili, ko že odganja, bi ga zelo oškodovali, ker bi opalili poganjke.

Kuhinja

Šara iz mesa, krompirja in korenja. 40 dkg govejega, svinjskega ali koštrunovega mesa zreži na kocke in ga praži kakor gulaš pol ure s čebulo. Potem dodaj 1/4 kg osnaženega, na rezance zrezanega korenja in malo pozneje 1/2 kg olupljenega, na kocke zrezanega krompirja. Pari do mehkega, pri tem po potrebi pomalem zalivaj z juho, osoli ter daj s kislim ali dušenim zeljem na mizo. Komur ne ugaja preveč korenja, ga lahko deloma nadomesti s isto količino krompirja.

Krompirjeva pogača. 1 kg opranega krompirja v oblicah pari nad kropom v cedniku, ki naj bo pokrit. Ko je mehak, vendar še cel, ga olup, zreži na listke, osoli ga in narahlo primešaj 3 dkg masti, na kateri si oprazila drobno seseklano čebulo in zelenega peteršilja. Naloži krompir v namazano, z drobtinami posipano kožo; povrh vlij omeletnega testa iz enega jajca, mleka in potrebne soli. Peci 20—25 minut v pečici in daj pogačo s solato na mizo.

Rezanci s krompirjem. 1/2 kg v oblicah kuhanega, olupljenega in na listke zrezanega krompirja oprazi na kockah slanine, ki si jo pičlo zarumenila. Po-

tem primešaj precej kuhanih, z mrzlo vodo preplaknjenih in odcejenih rezancev, osoli in nanovo prepraži. Daj s solato ali zeljem na mizo.

Rezanci z grahom ali gobami. Kuhanim, preplaknjenim in odcejenim rezancem primešaj iz patentnega kozarca graha, ki si ga na masti z malo čebule prepražila. Osoli in praži še nekaj časa. — Grah lahko nadomestiš s suhimi gobami, ki jih namakaj nekaj časa, potem odlij vodo in pari gobe na olju ali masti in drobno sesekljeni čebuli.

S slanikom. Naloži v kožo, namazano s presnim maslom ali mastjo, vrsto kuhanih, preplaknjenih, odcejenih in na kockah slanine na hitro praženih osoljenih rezancev. Nanje razvrsti na rezance zrezanega, očiščenega slanika, ki si ga prej par ur vodenila; pokrij ga s plastjo rezancev, nato zopet naloži rezance slanika itd. do vrha, kjer naj bodo rezanci. Vsako plast potresi s krušnimi drobtinami, zmešanimi z nastrganim sirom in seseklanim zelenim peteršiljem. Povrh razdeli kupčke presnega masla ali masti in polij toliko z mlekom, da rezanci ne bodo suhi.

Postavi kozo za pol ure v vročo pečico, da se vse dobro prepraži.

Sirovi zrezki. Pretlači $\frac{1}{8}$ kg kravjega sira, primešaj 10 dkg pšeničnega zdroba, 1—2 jajci, nekoliko raztopljenega presnega masla in toliko drobtin, da je možno napraviti iz te gmote ploščate zrezke, ki jih speci na vroči masti. Drobčin ne primešaj takoj, ker se mora zdrob prej z jajci napojiti. Daj s solato ali kako zelenjavo na mizo.

Krompirjeve prestice. Postavi kvas iz 20 gr drožja, kavne žličke sladkorja, dveh žlic mlačnega mleka ter dodaj od 200 gr toliko moke, da dobiš gosto tekoče testo. Ko je na toplem vzšlo, primešaj še ostalo moko, $\frac{1}{4}$ kg v oblicah kuhanega, olupljenega, ohlajenega in stlačenega krompirja, žlico sladkorja in nekoliko soli. Pogneti v testo, ki naj počiva na toplem 20 minut. Potem ga s pomočjo moke z rokami oblikuj v podolgasto klobaso, ki jo zreži na 5 enakih delov. Vsak kos posebej z rokami razvaljaj na dolg tanek pram, ki ga razreži na enako dolge koščke. Iz njih napravi prestice, ki jih zloži na namazan pekač in postavi na gorko, da vzi-dejo. Potem pomaži prestice z raztepenim jajcem ali z mlekem, potresi jih z debelo sladkorno sipo, nakar jih rumeno speci.

Predpusna pogača. Zmešaj $\frac{1}{4}$ kg presejane pšenične moke, pol pecivnega praška, 10 dkg sladkorja, 2 jajci, par kapljic limonovega soka, 2 žlici ruma, 80 dkg zmletih orehov in 14 dkg rozin. Dodaj potem še $\frac{1}{4}$ kg bolj suhega kravjega sira in 4 dkg presnega masla ali masti. Testo mora biti prav dobro pogneteno. Po potrebi dodaj še malo moke. Napravi ozko štruco, ki jo peci v namazanem, z moko pošupanem pekaču približno $\frac{3}{4}$ ure. Ko je pečena, še vročo vso pomaži s presnim maslom in popraši s sladkorno moko. Boljša je par dni stara. Zavij jo v prtič in postavi na hlad.

Makovi rogljčki. Shajano testo iz $\frac{1}{4}$ kg moke, $1\frac{1}{2}$ dkg drožja, 4 dkg masla, 2 žlic sladkorja in približno $\frac{1}{2}$ skode-

lice mleka. Ko je na toplem četrť ure počivalo, ga razvaljaj in zreži na četr-rokotnike, ki jih nadevaj z naslednjim nadevom. 6 dkg zmletega maka popari z nekoliko mleka ali vode, da dobiš gosto kašo. Primešaj 3 žlice sladkorja, pest zmletih orehov ali lešnikov in za oreh masla. Na vsak četrrokotnik položi primeren kupček nadeva, potem zvij testo v rogljčke, ki jih zloži na namazan pekač. Ko so se dovolj dvignili, jih pomaži z mlekem ali raztepenim beljakom, posipaj jih povrhu tudi s celim makom in jih peci 10—15 minut.

Medenjaki brez medu. Zmešaj pol kg pšenične moke, $\frac{1}{4}$ l presnega mleka in $\frac{1}{2}$ kg kakršne koli marmelade, dodaj $\frac{1}{8}$ kg sladkorja, čajno žličko cimeta, žlico ruma in 2 čajni žlički natrona. Zgneti v testo, ki ga peci približno 1 uro v namazanem, z drobtinami posipanim podolgovatem piškotnem kalupu. Ko se medenjaki ohladi, ga zreži na rezine. Lahko tudi celega prevlečeš s čokoladno ali sladkorno glazuro, kateri si primešala žlico ruma.

Medenjaki kolački. $\frac{1}{2}$ kg medu zmeščaj, da postane tekoč; dodaj $\frac{1}{8}$ kg sladkorja in 1 jajce ter mešaj do $\frac{1}{4}$ ure. Potem primešaj 1 kg moke, zmešane z dvema pecivnima praškoma, $\frac{1}{8}$ kg zelo drobno zrezanega citronata in oranžinov, vsakega pol. Ako nimaš tega, zadostuje tudi nekoliko limonovih in pomarančnih olupkov. Začini še po okusu s sesekljanim janežem, cimetom ali zmletimi dišavnimi žbicami. Ako so orehi na razpolago, lahko primešaš tudi $\frac{1}{8}$ kg zmletih ali sesekljanih orehov. Prav dobro pogneti, razvaljaj za prst debelo in peci na namazanem, z moko pošupanem pekaču približno 20 minut v zmerno vroči pečici. Še vroč kolač razreži na poševne četrrokotnike, ki jih prevleci s sladkorno glazuro.

Cimetove ploščice. Zgneti v testo 20 dkg moke, 1 jajce, 3 dkg presnega masla, nekoliko nastrganih limonovih olupkov, čajno žličko cimeta, noževo

konico natrona ter toliko vode, da dobiš srednjetrobo testo. Zvaljaj ga za nožev rob debelo in izreži male kolačke, ki jih pomazi z oslajeno vodo ter jih speci.

Janeževi krožki. 1/4 kg moke, 2 polni žlici sladkorne moke, 1 žlica raztopljenega masla in 2 jajci zmešaj in pogneti v testo. Vendar si od jajc prihrani nekoliko beljaka za mazanje obročkov. Dodaj testu nastrgane olupke pol, po okusu tudi cele limone in še nekoliko

pogneti. Testo ne sme biti trdo; po potrebi vgneti vanj še par žlic mleka. Oblikuj iz testa daljšo klobaso, ki jo zreži na majhne, enako velike koščke. Zvaljaj jih z rokami v tanke prame in skleni vsakega posebej v obroček. Zloži vse na namazan, z moko potresen pekač, pomazi obročke povrh z beljakom, posipaj jih z janežem ter speci v zmerno vroči pečici. Ko se nekoliko ohladi, jih posipaj s sladkorjem.

Praktična navodila

Zamrznjene vodovodne cevi odtajaš. Gumasto grevnico napolni z vročo vodo, zamaši jo in položi na ono mesto, ki ga treba odtajati. Ko se voda v grevnici začne ohlajati, jo iznova zamenjaj s kropom. Ako nimaš gumaste grevnice, segrej v pečici prav do vročega suho mivko in ž njo napolni močne vrečice, ki jih zaveži in uporabljaj namesto gumastih grevnic. Včasih zadošča tudi, da v stari nerabni pločevinasti posodi zažgemo precejšnjo količino bukovega oglja in ga postavimo v bližino zamrznjene cevi. Dotični prostor je treba zapreti, da se čimbolj razgreje od oglja. Treba pa je biti zelo previden, kajti iz razžarjene žerjavice puhte strupeni plini, ki so lahko smrtonosni. Zato moramo po končanem delu spočetka odpreti samo vrata in se odstraniti. Šele ko se prostor prezrači, smemo vanj.

Volna je dandanes dragocena stvar, ker jo je vsak dan težje dobiti. A mnogokje imajo v hiši še marsikaj pletenega, ki je tako, kakršno je, morda nerabno. Zberi take staromodne ali morda premajhne, v barvi neznatne ali kakorkoli neuporabljive jopiče, obleke, ovrtnice, gamaše, nogavice i. dr. Sparaj vsak komad zase in navij volno na 1/2 m dolge deščice, da dobiš štrene, ki jih na različnih mestih preveži, da se ne zmešajo. Potem vsako štreno zase zmoli v mrzli vodi, da se skrotovičena volna poravnava, ako treba, jih tudi operi ali celo pobarvaj in posuši štrene na

prepihu. Navij tako prenovljeno volno na klobičce. Iz nje lahko spleteš kako odejo, žemper, nogavice i. dr. V današnjih dneh veljaj pravilo: ne zavrzni ničesar, vse nam še lahko služi, samo da ni od sile raztrgano.

Pletenih nogavic kupuj po možnosti vedno po 2 para enake barve in kakovosti. Ako se oba para poškodujeta in raztrgata, lahko prenovimo boljši par s slabšim tako, da dobimo še vedno par dobrih nogavic. To velja posebno za otroške nogavice, ki dobe na kolenih kmalu luknje; teh ni mogoče drugače lepo zakrpati nego da izrežemo poškodovane dele in vstavimo nove.

Tople vložke za zimske čevlje si napraviš iz nagubane lepenke (Wellpappe). Za vsak čevljev izreži po dva podplata in ju položi tako drug na drugega, da segajo vzvišeni deli enega v vdolbine drugega podplata. Zrak, ki vendarle ostane med podplatoma, ohranja toploto. Naprava takih podplatov je priporočljiva zlasti onim, ki nimajo niti galoš niti snežk.

Poškodovane pološčene banje, ki ne pridejo z ognjem v dotiko, lahko popraviš. Na odluščenih mestih s pesknatim papirjem očisti pločevino in jo namaži z dobro zmešano kašo iz špirtovega laka in v moko zdobljenega svinčenega belila. Oboje dobiš v drogeriji.