

Narodna in univerzitetna knjižnica
v Ljubljani

36780

br.

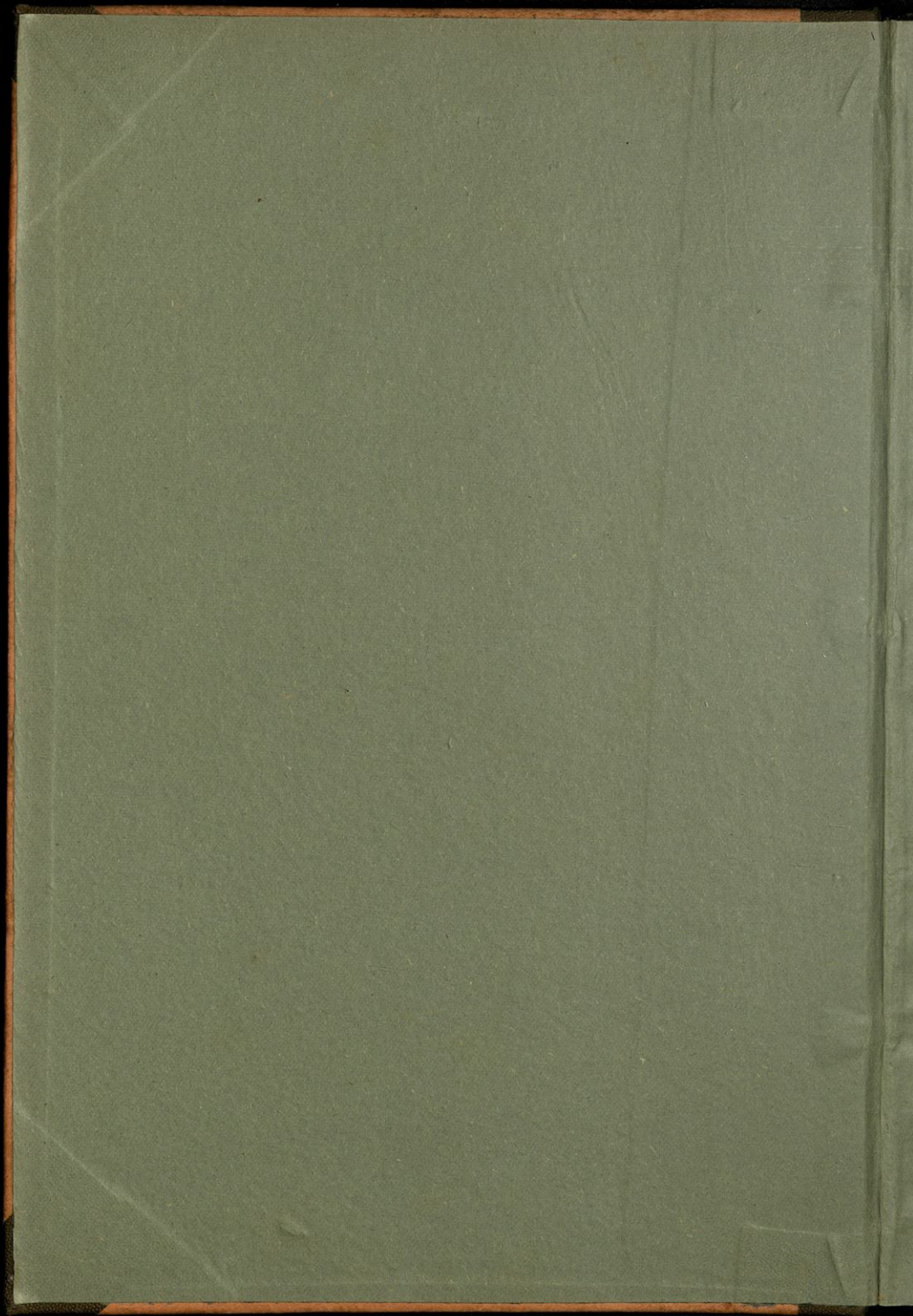
Vrta gospodinja.

Spisala
M. Luitgarda Rihar.

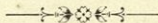
Ponatis iz letnih poročil uršulinskih šol v Ljubljani
l. 1897/98 — 1901/1902.

V LJUBLJANI, 1902.

Založil uršulinski samostan v Ljubljani. — Tisk Zadrugne tiskarne.



Vrla gospodinja.



Spisala
M. Luitgarda Rihar.



Ponatis iz letnih poročil uršulinskih šol v Ljubljani
1. 1897/98 — 1901/1902.



V LJUBLJANI, 1902.

Založil uršulinski samostan v Ljubljani. — Tisk Zadružne tiskarne.

36780

36780



Flol 72657/1957

KAZALO.

Stran

Uvod	1
----------------	---

A. Svojstva vrle gospodinje.

Redoljubnost	2
Delavnost	4
Varčnost	6
Snažnost	9
Potrpežljivost	11
Pohlevnost in krotkost	12
Napredovalnost	13
Pobožnost	14

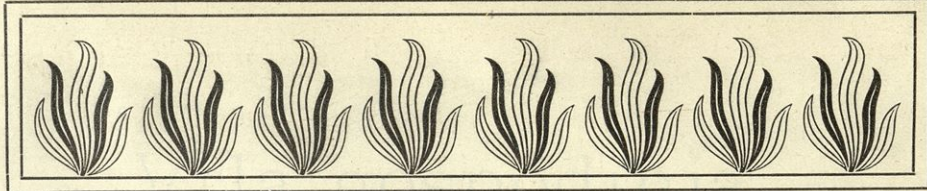
B. Kaj mora znati vrla gospodinja?

O stanovanju	17
Kako je urediti stanovanje	20
Kako treba čistiti stanovanje	21
Kuhinja	23
Klet	27
Kako ogrevamo stanovanja. Kurjava	27
Kako razsvetljujemo stanovanja. Svečava	31
Svojstva dobre svečave	32
O obleki. Obleka nekdanj in danes. Tkanine	33
Bombaževe ali pavolnate tkanine	36
Volnene tkanine	37
Svilene tkanine	38
Kožuhovina ali krzno	39
Obleka in nje namen	39
Kako se obleka varuje škode	42
Kako se čisti perilo	43
Kako je ravnati s suhim perilom	46
O hrani. Kateri namen ima hrana	49
Kako naj gospodinja odbira hrano	50
Kako naj se pripravlja hrana	51
Najznamenitnejša živila	52
Pijače	62

C. Kako ravna vrla gospodinja z družino?

Posli	65
Otroci	69
Bolniki	81





Uvod.

Mirno družinsko življenje ob domačem ognjišču velja za največjo srečo na zemlji. Saj je pela nedavno umrla gospodinja sama :

Prekrasna je zemlja doma in drugod,
In čudeži stvarstva rasto nam povsod;
Al' vender veselje prebiva le tam,
Kjer vzdiga domače ognjišče se nam! —

Središče, duša družinskega življenja pa je — gospodinja. Ona je čuvarica miru in ljubeznive vzajemnosti med vso družino. Do nje se obračajo vsi o svojih potrebah, nje roka pomaga povsod. Kjer ni gospodinje pri hiši, tam niti pravega življenja ni in vse gre narobe. —

Gospodinja — kako velevažen poklic je to! — Kolik vpliv ima prav gospodinja na razvoj domače blaginje! Dobra, modra in skrbna gospodinja je blagoslov in sreča vse hiše — vnemarna, slaba gospodinja je nje največja nesreča. Mnoga hiša ne bi dočakala svoje propasti, da jo „na treh voglih“ podpira krepka gospodinja. — Dajte nam dobrih, vrlih gospodinj in narod bo veselo napredoval v vsakem oziru!

Zato, drage deklince, mislite zarana na to, da se pripravite vsestransko na bodoči poklic. Izstopivši iz šole se odločijo deklince za marsikaj; ta će biti učiteljica, ona gre služit, te gredo v tovarno i. t. d., največ pa jih ostane doma pri stariših. — Izvečine bodo prej ali slej prevzele gospodinjstvo. — Kako potrebno pa jim je, da se pripravijo na to. Za vsak stan je treba priprave, učenja. „Učen ne pade nihče z nebes“, pravi narodni izrek; vsak se mora sam truditi, da si pridobi potrebnih vednosti in spretnosti za svoj poklic. Koliko let potrebujejo mladeniči, da se usposobijo ta za duhovnika, oni za odvetnika, drugi za uradnika, obrtnika itd.

Tudi za gospodinjski poklic je treba skrbne priprave. Najboljša šola za to je pač domača hiša. Pri svoji materi se boš gospodinjstva najbolje naučila. Bodi ji torej desna roka v domačih opravilih!

Da ti bo pa tem lažje pomniti na to ali ono, pomorem ti tudi z naslednjimi vrsticami. Najprej te opomnim na svojstva, katera si pridobi, da postaneš kdaj dobra gospodinja in blagoslov božji svoji hiši; pozneje, če Bog da, napišem ti, kar je treba vedeti umni gospodinj o stanovanju, obleki in perilu, o hrani itd.

Vzprejmi torej te skromne vrstice v blag spomin na šolo, kjer si prejela marsikak lep nauk, prebiraj jih večkrat, pa ravnaj se po njih, in Bog bo s teboj!



A. Svojstva vrle gospodinje.

Redoljubnost.

Vsem božjem stvarstvu vlada čudovit red. Brezštevilni svetovi krožijo že tisoč in tisočletja v neizmernem nebesnem prostoru, a nikdar si ne pridejo navzkriž na svojih potih; letni časi menjavajo redno drug z drugim, zemlja rodi leto za letom svoj sad, počiva in se zopet vzbuja — vedno ob določenem času. — Nikjer nereda — nikjer zmešnjave! — —

Vsaka družina posebej je majhen svet. Nje posamezni udje se gibljejo drug poleg drugega; ako jim red odkazuje pot, ne ovirajo se med seboj, naj so še tako številni, marveč drug drugemu so v podporo in krepko pomoč, in hiša cvete v sreči in zadovoljnosti. Vzdrževanje reda je torej prva in najimenoitnejša naloga vsake gospodinje. Nje prva lastnost bodi redoljubnost. Gospodinja, ki ljubi in čišla red, je krepke volje in ima oči povsod. Zato vlada tudi red po vseh prostorih in v vsakem kotiču. Vsaka stvar ima svoje stalno določeno mesto, kamor se spravlja takoj, ko se ne rabi več. Stanovalnice, spalnice in druge sobe so vedno lepo urejene; hišna oprava in vse, kar sploh spada v sobo, je ukusno razvrščeno. Kar pa ne spada v sobe, tega redoljubna gospodinja ne trpi v njih. Obuvalo, orodje, posoda, metlje se ne puščajo v sobi; za to je odločen zunaj kak kot, da ne leže neredno okrog. Za obleko ima gospodinja posebno omaro, ravno tako za perilo. V predalih je zloženo perilo, da ga je veselje pogledati. V tem predalu so rjuhe, v onem prti, tu srajce, tam robci i. t. d., pa vse lepo celo in popravljeno. Zanošeno in raztrgano perilo ne pride nikdar na svoje mesto v predal prej, da je lično zašito in zakrpano. V zapisniku pa je natančno zaznamovano, koliko šteje nogovic, koliko robecev, prtov, rjuh, srajce, spodnjih kril i. t. d.

V posebni omari so shranjene čiste steklenice, kupice, čaše i. t. d. Noži, vilice in žlice so navadno v košari, pregrajeni na tri oddelke, da so noži v enem, vilice v drugem in žlice v tretjem oddelku.

Ravno tako mora biti kuhinja v najlepšem redu. Kuhinjska posoda, razvrščena po polici, se blesti kakor nova. Posoda za vodo ima svoje primerno mesto, ravno tako valjar, strgalnik, cedilnik, kuhinjske klešče, razne pokrovke in drugo kuhinjsko orodje. Kuhinjska omara je urejena kakor lekarna. Tu stoji steklenica z oljem, tam ona s kisom, vedno na istem mestu; tu je prostor za moko, tam za sol i. t. d. Ravno tak red je v shrambi za jestvine, v kleti, na podstrešju, na dvorišču, s kratka — povsod.

Res, da stane tak red dosti truda, pa se tudi obilno splača. Koliko se s stanovitnim redom prihrani časa, ki bi se drugače z iskanjem potratil, pa tudi marsikaka neprijetnost se odvrne, ako je vsaka reč takoj pri roki, kadar je je treba. — Kamor seže oko redoljubne gospodinje, povsod vlada krasen red. Ravno tako zahteva gospodinja od otrok in vseh domačih, da

ne zanemarjajo svojih stvari. Tuja lastnina, izposojeno orodje, knjige in druge stvari se morajo skrbno varovati poškodovanja in ko se ne rabijo več, povrnejo se takoj zopet lastniku. — Denar, zlatnina in druge dragocenosti se ne puščajo na mizi, v nezaklenjeni omari ali v obleki, da ne pride kdo v skušnjavo, polastiti se tujega imetja. Nevarno je tudi, perilo, orodje in drugo puščati zunaj hiše brez varuha, zlasti še po noči.

Posebno pa se odlikuje vrla in redoljubna gospodinja s tem, da vé prav razvrstiti vsakdanja opravila záse in za vso družino. Zato ji velja zlato pravilo: Vse v pravem redu, o pravem času. — Družina, vajena natančnega in stanovitega reda, ima vsak čas dovolj posla, ni preobložena, pa tudi ne izgublja časa čaka je tega ali onega povelja.

V katerem redu naj se opravljajo vsakdanja opravila, ne moremo določiti za vsako hišo jednako; zakaj, drugačen red zahteva gosposka hiša, drugačen kmetska, drugačen delavčeva hiša. Splošno naj velja to-le: Ura za vstajanje bodi določena za zimski in za poletni čas, ker to odločuje več ali manj red celega dneva. Čas zajutreka, kosila in večerje naj se ne izpreminja poljubno, ampak bodi točno določen. Zjutraj se najprvo pospravijo sobe, potem dobro prevetré. Obeduje se, kakor že omenjeno, vedno ob določeni uri. Po obedu se pospravi miza, pomije posoda in postavi zopet na svoje mesto, potem se prevetri obednica in kuhinja. Kaj bo treba kuhati in kaj delati drugi dan, določi gospodinja že zvečer, da vsak posel vé, kaj ima opraviti prihodnji dan.

Jako tehten del gospodinskega reda so tudi računi. Gospodinja naj nikar ne zaupa preveč svojemu spominu, marveč naj redno zapisuje svoje dohodke in troške. Plačuje naj pravočasno; izplačane račune in naročbenice hrani skrbno na določenem mestu in pod ključem.

„Če je prava sreča kje na zemlji,“ pravi neki francoski pisatelj, „najdeš jo gotovo le v družini, v kateri se vzdržuje red.“ — Kjer je red, tam je mir, veselje, zadovoljnost, sreča. Red je duša družinskega življenja in podlaga hišne blaginje, nered pa je strup, ki jo razjeda in ruši. — Redu neločljive družice so ličnost, snažnost, skrbnost, marljivost, vestnost in natančnost v vseh stvareh, prava razdelitev časa in denarja, pa delavnih moči. Kako prijetno je živeti v hiši, kjer skrbi dobra gospodinja za natančen red.

In v hiši obrača
Se žena domača,
Vsa skrbna ve mati
Prav dobro ravnati,
Učiti dekliče,
Svariti fantiče.
Od zore do mraka
Ima poslovanja
Brez vsega nehanja
In polni z zakladi predale dehteče
In niti ji snuje vreteno brneče,
In v skrinji izlikani snažno je zbran
Pri volni blesteči i snežno bel lan.
In z dobrim še lesk in bliščobo združuje,
Nikdar ne miruje.
In oče veselo vmes
Po hiši se čedni ozira
In srečo uživa in blagor nêbes! — —

Vse drugače je v hiši, kjer vlada nered. Neredna gospodinja dela zdaj to, zdaj ono, danes tako, jutri drugače, pušča to tukaj, ono tam, pripravi danes kosilo prepozno, jutri prezgodaj; ako nikdar ne vé, kje ima svoje

stvari, in jih išče še le, ko bi je imela že rabiti — kaj pa, da je potem povsod zmešnjava, nevolja in — prepir. Kjer pa je prepir, tam beži blagoslov božji od hiše in delo in trud nima uspeha.

Red je pa tudi podlaga varčnosti; zakaj marsikatera stvar se dolgo ohrani v hiši, kjer gospoduje red, dočim je v neredni hiši že davno pokvarjena in zavržena. Red je ob enem najočitnejša lastnost dobre gospodinjke, ker se more tako malo prikriti kakor nered. Vsa hiša, kuhinja, veža, sobe govoré z nemo, a razločno in umevno besedo, ter hvalijo ali tožijo gospodinjko. Zaprášena hišna oprava, okvirji, pajčevine po kotih, neomita posoda, razmetana obleka, obuvalo po tleh, stoli v neredu, igrače raztresene in polomljene tu in tam, knjige odprte in sto drugih reči kaže jasno, da gospodinja ne pozna reda. Da le jedenkrat obiščemo kmetško posestvo, vemo takoj, ali gospodarji tu red ali ne. Obrezani in nepoškodovani plotovi, skrbno obdelane grede brez plevla, snažno dvorišče, pospravljeno poljsko orodje, zdrava živina v čednem hlevu, čista okna i. t. d. vse to ti glasno pravi, da ima hiša modro gospodinjko, ki ima glavo na pravem mestu ter vé vzdrževati red v svojem gospodinskem okrožju.

Draga deklica, da bo kdaj iz tebe vrla in redoljubna gospodinja, prijavaj se že z mladega rednosti. Z malim se pričinja. Pazi torej na svoje reči. Obleko, perilo, knjige in vse drugo imej vedno v lepem redu. Cesar ne potrebuješ več, to spravi takoj na določeno mesto. Ne čakaj, da se ti to še le veleva. Bodi točna in skrbna v vseh stvareh. Kar lahko zjutraj storiš, ne odlašaj do večera. Ne mudi šole, ne službe božje. Varuj se površnosti. Iz lehkomišljene, nekrbne in lene deklice brez krepke volje ne bo nikdar vrle, redoljubne gospodinjke!

Delavnost.

Bog je ustvaril človeka za delo. Vsakdo mora delati po svojem stanu in po svoji moči, tako veleva zakon življenja. Zato je dobra gospodinja tudi delavna, to je, ne prepušča in ne naklada dela le drugim, ampak se ga tudi sama in z veseljem loti; prva prične, zadnja neha. Prva je zjutraj na nogah, ker dobro vé, da je „rana ura, zlata ura“ in „kdor zgodaj vstaja, mu kruha ostaja“, — zadnja pa gre počivat.

Delavnost je gospodinjki tako potrebna, kakor redoljubnost. Ni skoraj v nobenem področju toliko in tako različnih opravil, kakor v gospodinjstvu, saj „gospodinja hiši tri vogle podpira“. To pač ni lahka naloga. Treba ji je delati in se gibati ves dan neumorno kakor čebelici, če hoče svojemu poklicu biti kos. Zjutraj je skrbeti za zajutrek otrokom in družini, sobe morajo biti pospravljene, otroci umiti in opravljeni, treba je pogledati v hlev in na dvorišče; dopoldne se pripravlja kosilo; po obedu je zopet dovolj pospravljanja in pomivanja. Popoldne pa je treba popravljati obleko in perilo, snažiti tu, snažiti tam, skrbeti, da imajo posli dovolj opravka in da se drži vse v lepem redu. Gospodinja mora biti povsod. Kjer njena roka pomaga, tam je uspeh. Gospodinja, ki ljubi delo, užiga tudi družino, da rada in z veseljem dela.

„Ti srečna ves dom osrečavala boš
Neutrudna po hiši in hrami!“ —

Pač res, da stane to mnogo truda, a delavna gospodinja se tega ne straši, zakaj dobro vé, da je v delu zadovoljnost, zdravje, napredek in sreča.

Nič ni deklicam potrebnejše, kakor da se že v zgodnji mladosti privadijo dela, ako hočejo postati pozneje vrle delavne gospodinjke. Tudi deklicam

velja pregovor: „Kar se Anžek ni učil, tudi Anže ne zna“. Deklica, ki se ni učila v mladosti vestno izvrševati svojih majhnih dolžnosti in pridno delati — tudi gospodinja ne bo kaj prida. Deklica, ki po ves dan misli le sama náse, na svoj nakit, tudi gospodinja ne bo boljša. „Bele roke se dela boje!“ — Zato modri naš Slomšek tako resno opominja stariše in vzgojitelje, naj priganjajo mladino zarana k delu. Slavni slovenski pesnik kliče odrasčajoči mladini:

„Ni praznik, predragi mi, naše življenje,
Življenje naj bode ti delaven dan,
Od zora do mraka rosán in potán
Ti lajšaj in slajšaj človeško življenje!“

Da pač res, odkar je mati Eva utrgala nesrečno jabolko, obsojen je človeški rod k trpljenju. Zemlja se mu je izpremenila v solzno dolino. Žalostno in pusto nam bi potekali dnevi življenja, ko bi ne imeli dela. Delo vedri duha in blaži dušo. Delaven človek je zdrav, vesel, kreposten. Delo ga varuje hudih strasti in hudega dejanja.

„Moli in delaj!“ To zlato pravilo bi moralo biti z velikimi črkami zapisano na najočitnejšem mestu v vsaki hiši ter biti utelešeno v vsaki gospodinjji. Kjer se pridno dela, pa moli vmes, tam počiva očitvidno blagoslov božji nad vsem početjem in blagostanje hiše raste in se množi. — Slavnemu ljubljanskemu škofu Hrenu je bil vodilo rek: „Ako te straši delo, glej, plačilo bo imelo!“ — Delo se izplača že tu na svetu.

„Priden človek ima kruha,
Glad mori samo — lenuha!“ —

„Pridnega človeka še nisem videl stradati“, pravi modri v sv. pismu. Delo krepi človeka, mu utrjuje voljo in značaj; zato nam priporoča pesnik:

„Ne plaši se znoja, ne straši se boja,
Saj moško dejanje krepčuje moža,
A pokoj mu zdrave moči pokonča!“ —
Zato — „Dejanje ti ljubi in boj se pokoja!“ —

Čim težje pa je delo, tem slajši je tudi počitek. Po storjenem delu se sladko počiva. Tudi tega gospodinja ne pozabi; zato ne pretirava, da bi zbog lakomnosti sebi in drugim škodovala s preobilnim delom in prepičlim odmorom . . . Vse o pravem času, delo in počitek!

Gospodinja, ki je delavna in vztrajna v svojem poklicu, bode kedaj tudi mirno zatislila oči ter ob smrti lahko rekla: „Storila sem, kar sem mogla!“ — Kdor zvesto izpolnjuje svoje dolžnosti v življenju, prejel bo večno plačilo.

„Gospod ne pozabi,
Plačilo deli!“ —

Pa še nekaj naj vzpodbuja gospodinjjo na delo! To je ljubezen do domovine. Hrvatski pisatelj Daničič piše: „Za domovino se ne žrtvuje le na bojnem polju, temveč tudi z vsakim koristnim delom. Tisto torej, kar smo prevzeli, ali kar nam je pripadlo v delo, dolžni smo storiti z vso močjo in krepkostjo svoje volje. Ako izvršimo tako vsak svojo dolžnost, poplačamo dolg, katerega dolgujemo svojemu narodu!“ — Ko bi bile vse naše gospodinjje delavne in skrbne, ne bi propadlo toliko družin, ne bi se jih toliko preselilo iz drage domovine, da se izgube na tujem.

Kakor pa delo stori človeka srečnega ter mu blaži duha in srce, tako zamori lenoba vse dobre nagibe v njem. Brezdelnost in lenoba razjeda nравstvenost, dušo in telo, kakor rja železo. — Zguba časa in nedelavnost je umu še pogubnejša nego telesu. Brezdelen um zamori dušo. Kakor se v

stoječi vodi, v kaluži, zaredi vsakovrstna gnusna golazen, tako se zaleže pohajkovalcu v glavi vsakršno zlo, napačne misli in naklepi. — „Kdor ne dela — zlo dela“, pravi pregovor.

„Kjer je lenoba, kjer postavanje,
Tamkaj je blizo hudo dejanje!“

Kdor se odteguje delu in opraviлом svojega stanu, ta je izgrešil namen svojega bivanja na zemlji. Zato tudi Bog lenuhu odtegne svoj blagoslov in

„Lenega čaka strgan rokav,
Pal'ca beraška in prazen bokal!“

Nikdar ne moremo deklicam dovolj priporočiti, naj se varujejo pohajkovanja in postavanja, pa tudi prevelikega hrepenenja po zabavi. Deklica, ki išče dan na dan le zabave in vedrila, postane vetrasta in ničemurna, za delo pa ji ni mar. Mladina naj nikdar ne zabi tehtnega pravila: „Najprej dolžnost, potem zabava!“ Zlasti pa naj se varuje deklica strastnega čitanja romanov. Poznam deklice, ki vsak prost trenutek, pa tudi marsikatero uro, ki bi jo imele prebiti pri koristnem delu, porabljajo zato, da se uglablajo v romantične povesti dvomljive vrednosti ter potem ob belem dnevu sanjajo, delo pa zanemarjajo. Kako bi mogla kedaj iz take sanjarske deklice postati dobra, delavna gospodinja? — Kolika nesreča pa je za hišo, kjer gospodari lena in vñemarna gospodinja, ki dela ne pozna in ne ljubi! „Po polju lenuhovem sem hodil in po vinogradu nespametnikovem, pa glej, koprive so ga zarastle in trnje ga pokriva, ograja pa se je podrla!“ pravi modri v sv. pismu. Blizo tako se godi v hiši, kjer vlada gospodinja brez ljubavi do dela. Povsod nered, nikjer uspeha, nikjer sadu, ni čuda, da se ruši blagostanje in da hiša propada, — beda in siromaštvo pa se košatita po vseh prostorih! — —

Varčnost.

Vsako čednost si moramo priboriti. Brez truda in boja ni prave čednosti. Malo pa jih je, ki bi zahtevale toliko razuma in krepke volje, kakor varčnost, zlasti dandanes, ko je varčnost prišla malone ob vso veljavo, potrata pa se prešerno košati po vseh slojih človeške družbe. In vendar je varčnost zlasti gospodinji tako potrebna, kakor delavnost. Zaman dela, kdor ne varčuje. Prednamci so varčnost bolje vedeli ceniti kakor mi. To kažejo razni narodni pregovori, ki smo jih prejeli od njih. „Zrno do zrna pogača, kamen do kamena palača.“ „Krajcar do krajcarja goldinar.“ „Bolje je prihranjeno jajce, kakor sneden vol“, in mnogo drugih.

Varčna je ona gospodinja, ki skrbno hrani in množi imetek ter ga le umno uporablja, nikdar pa po nepotrebnem in preveč ne troši. Varčna gospodinja uporabi vsako, tudi najneznatnejšo stvar, kolikor možno najbolje. Nikdar ne zavrže stvari, ako ni v resnici neuporabna. Nikdar se ne izgovarja, češ, da to pač ni vredno truda, ker dobro vé, da „velikega vreden ni, kdor malega ne časti.“ Z malim se varčnost začne. Mnoga stvar, ki ni za to rabo, je dobra še za drugo rabo. Ta ali ona ni dobra za zdaj, a bo dobra pozneje.

Varčna gospodinja tudi nikdar ne kupuje nepotrebnih stvari, naj so še tako po ceni, ker „kdor kupuje, česar mu ni treba, prodajal bo kmalu tudi najpotrebnejše“. — Ako ne varčuje gospodinja z vrha vreče, bo varčnost zaman, ko pride do dna. Komur se ne smili krajcar, lahko zavrže goldinar. Gospo-

dinja, ki ne hrani novcev, ne šteje zlatov. Z vednim zajemanjem še najbogatejši vir usahne; tudi najimovitejša hiša s časom propade, ako je gospodinja razsipna.

Varčevati pa je treba ne le z denarjem, ampak tudi z obleko, pohištvom, orodjem in vsako stvarjo, zlasti pa s časom. „Čas je zlato“, pravi Amerikanec. Ne trati časa! Kdor trati čas, trati denar. — Seštej vse minute, ki jih nepotrebno potrašiš, šestdeset minut je jedna ura. Koliko se dá opraviti v jedni uri! — Pa seštej vse izgubljene ure — kolika škoda. Ako izgubiš imetje, pridobiš lahko s pridnostjo drugo, zmernost in zdravila ti povrnejo zapravljeno zdravje — a čas izgubljen, za vedno izgubljen. „Ura zamujena, ne vrne se nobena.“ — Koliko časa se potрати z nepotrebnim postavljanjem tu in tam, s praznimi razgovori, s pohajanjem v vas itd.

Pri perilu se mnogo prihrani, če je ne pereš po nepotrebnem, če skrbno ž njim ravnaš, kadar je pereš, če je o pravem času zašiješ in popraviš, če paziš, da se preveč ne zamaže. Posebno si zapomni, da v pranju perilo ne trpi manj, nego li v noši.

Kadar kupuje blago za obleko, pametna in varčna gospodinja ne gleda le na lepoto, temveč tudi na trpežnost, posebno, če je treba rabiti oblačila po več let, kakor n. pr. zimsko obleko i. dr. Za delavno ali vsedanjo obleko izbere si najrajši močno in pristojno tkanino, ki se lahko brez škode pere. Če gospodinja ali odrasle hčere znajo same krojiti in narejati obleko, prihranijo marsikak novčič, ki bi ga morale dati šivilji, prihranijo pa tudi blaga, ako znajo umno uporabljati ostanke. Jako dobro in koristno je torej za mlade deklice, da se prav dobro naučé krojiti in šivati vsaj belo perilo.

Gospodinja tudi mnogo prihrani, ako ravna pametno in premišljeno, ko kupuje hrano. Kadar so pridelki po ceni, tedaj kupi jestvin v večji meri, a varuje se, da ne troši več kakor po navadi; le prerado se namreč zgodi, da si človek obilneje privošči te ali one reči, ako jo je treba samo prinesiti iz shrambe. Toda, ko stvar prehitro poide, občuti vsakdo živo, kako težko mu je pogrešati tega, česar se je navadil. Gospodinja ne sme otrok in družine razvajati s tem, česar jim ne more vedno dajati. Človek lahko pogreša to, česar ne pozna. Z razvado pa rastejo potrebe. Gospodinja, ki ne more vedno prinašati izbranih jedil na mizo, naj jih tudi izjemno ne donaša, razven o godovih, družinskih praznikih in o posebnih redkih priložnostih, o katerih po zmognosti privošči družini kaj boljšega. — Kadar kupuje hrano in druge v gospodinjstvo spadajoče stvari, se ozira gospodinja tudi na letni čas, ter ne kupuje tedaj, ko so stvari najdražje, n. pr. pomladi prvo zelenjad, ali poleti prvo sadje, ki pride na trg.

S tem in mnogim drugim obvaruje se skrbna in varčna gospodinja marsikaterih troškov. Vé si pa tudi na razne načine kaj pridobiti. Če modro uporablja vsako stvar, se dá marsikaj prigospodinjiti v hlevu, na dvorišču, na vrtu in drugod, zlasti še v kuhinji. Gospodinja, ki pazi na vsako stvarico, niti polenca ne požge več, kakor treba; posodo ohrani po več let nepoškodovano, za jedila porabi dvakrat manj, kakor ona, ki gospodinjstva ni vešča, in vendar so jedila okusna in družina ne strada. — Kdor zna! — A znanje ne pride samo od sebe. Učiti se je treba, pa zgodaj. Marsikatera deklica pač ne misli na to. Izstopivši iz šole, bavi se le z glasovirjem, uči se tega in onega jezika, risanja in drugih umetnij, pozabi pa najpotrebnejšega: seznaniti se z gospodinjstvom in zlasti s kuhinjo. Pa tudi ubornejše hčere delavskih starišev mnogokrat niso na boljem. Komaj zapusté šolo, že pridejo v tovarno, a ko jim je pozneje prevzeti gospodinjstvo,

ne umevajo ničesar; torej ni čuda, da dostikrat ne znajo pripraviti najnavadnejših jedil. Neogibno potrebno je torej vsaki deklici brez razločka, da se v mladosti nauči kuhati, šivati in drugih gospodinjskih opravil, da bo kdaj dobra gospodinja!

Še posebej pa se ogiblje varčna gospodinja — dolga. Hudo je, ako ne more zadostiti vsem potrebam v hiši, a gorjé ji, če si mora novcev izposojevati ali celo zanje zastavljati. — Dolg je zloben tovariš. Neizplačan dolg je neodpuščen greh. — Ako napravi dolg iz resnične potrebe — je gospodinja pač vredna pomilovanja; ali kaznjivo in graje vredno je, ako napravi gospodinja dolgove, da more na zabavo, ali da se šopiri z obleko in nakitjem! — Ako ne zna gospodinjit tako, da so letni troški manjši od dohodkov, zabrede v dolgove. Letos napravi malomarna gospodinja sto goldinarjev dolga — že veliko zlo. Prihodnje leto ne ostane le ta dolg, marveč še drugih sto se bo nabralo; v desetih letih teži jo tisoč — in propast navadne hiše je gotova!

Varčevati je treba torej vsaki gospodinjici. Človek ne vé, kaj ga zadene danes ali jutri, ne vé v mladosti, kaj ga čaka v starosti. Kdor želi v starosti mirno in brez skrbi počivati, ta naj v mladosti pridno dela in modro varčuje! „Hrani bele novce za črne dni“, opominja nas stara prislovica. Varčevati moramo pa tudi zato, da lahko pomagamo svojemu bližnjiku v nesreči in potrebi. Kdor živi le sam záse, ni človek in ne kristijan. Varčna gospodinja ne varuje in množi torej svojega imetja le zato, da bi kupičila vedno večje bogastvo ter se ponašala z njim, siromaka pa ošabno in brezsrčno prezirala. Tudi se ne udá skoposti, da bi sebi in drugim ne privoščila potrebnega ter siroti trdosrčno zapirala vrata. Varčna gospodinja se modro ogiblje vsake prenapetosti in skrajnosti ter svoje oskrbi z vsem potrebnim, pa tudi bližnjiku v sili in potrebi rada otira bridke solze.

Krasen vzgled milosrčne varčnosti nam je avstrijska cesarica Karolina Avgusta, ki je umrla 19. svečana 1873. leta. Blaga gospa je živila po smrti svojega soproga, cesarja Franciška, le za ubožce. Kdor ima, lahko dá, menil bi kdo. A kdor sam sebi pritrjuje, kar mu ni neogibno potrebno, da more ubožcem pomoči, tak človek je blag in plemenitega srca. Taka je bila cesarica Karolina Avgusta. Malokdo je opazil, da ima visoka gospa, sedeča v krasni cesarski kočiji, na sebi zašito obleko in oguljene rokavice, katerih ni še hotela zavreči, da tem več prihrani za ubožce. Nekdaj ji je bilo treba novega klobuka, stari je bil že ves ponošen. Prinesó tedaj novega. Njih Veličanstvo blagovoli z zadovoljstvom na znanje vzeti, da klobuk velja 15 gld. Klobuk za 15 gld. pač ni prevelika potrata za najvišjo gospo v cesarstvu! A hipoma se domisli blaga cesarica, da je ravno prej ta dan došla prošnja uboge družine, ki bi v podporo potrebovala vsaj 15 goldinarjev. — Kaj stori? — Nov klobuk mora počakati boljših časov, petnajst goldinarjev pa je poromalo v uborno kočico ter posušilo tam potok solzá

Drugo pot je menila dvornica, da je prišel ugoden trenotek opozoriti presvetlo gospo na njeno močno ponošeno obleko. — „Veličanstvo, krilo je zopet raztrgano!“ — „Zakrpaite je, le še je zakrpaite, denar potrebujem za ubožce!“ — bil je blag odgovor. — V Persenburg, kjer je bivala cesarica vsako leto nekaj časa, dohajal je z dvornim spremstvom tudi sladčičar. Kar pride nekdanj najvišje povelje: „Sladčičarja ni treba več z nami, imela bom toliko več za ubožce!“

V razsvetlavo sobe je rabila visoka gospa le dve sveči. Večkrat so jo pregovarjali, da naj si napravi boljšo razsvetlavo, a vselej se je glasil odgovor: „Moram varčevati, da bo tem več za ubožce!“ — Kakor si je

blaga cesarica marsikaj odrekla, da tem več prihrani za sirote, tako je varovala tudi vsako stvarico, da bi se po nepotrebem ne zavrгла. Nekega dne je prišla v samostan k Salezijankam. Pri „porti“ je sestra vratarica razvezovala zavitek, ki je ravnokar došel s pošte. Ker se ji je mudilo, seže po nožu, da prereže vrvico. V tem hipu pride cesarica Karolina Avgusta. Sestra se ne malo zavzame, vidé, kako je sicer tako mil obraz cesarice zatemnel, in skoro osoren glas ji zveni na uho: „Ne tako! To je potrata. Vozle lepo razreši, da bodo vrvice v drugo še uporabne. Jaz storim vedno tako ter imam poseben predal, kamor spravljam take stvari, da jih zopet uporabljam, kadar treba!“ — Ravno tako je spravljala visoka gospa nepopisane liste iz pisem in prošnih pól. „To je majhen trud“, rekla je večkrat, „a s tem prihranim marsikak novčič, ki sirotam prav pride!“

Res, lep vzgled krščanske varčnosti! — Tako imenitna gospa, pa se ni sramovala zbirati in spravljati tako neznatnih stvari, ki jih marsikatera druga neimenitna in preprosta gospodinja zaničljivo prezira. Ravnaj tudi ti tako, kakor blaga cesarica ter varčuj modro in pametno, da pomoreš siromaku v potrebi.

Odpri srce, odpri roke,
Otiraj bratovske solze,
Sirotam olajšuj gorje!

Ne domišljuj pa si, draga deklica, da boš kdaj varčna gospodinja, ako se ne učiš varčnosti že z mladega. Vadi se torej že v mladostnih letih; króti svoje želje po tej ali oni stvari, ki ti ni neogibno potrebna. Saj ni treba, da bi morala precej imeti, kar vidiš na drugih, ravno tak klobuk, prav tako drag svilen robec na glavi, kakor ga ima ta ali ona, ki to laglje zmore kot ti. Vsak po svojem stanu! Bodi skromna v svojih željah. Čislaj vsak krajcar ter ga ne zavrzi po nepotrebem. Uči se dobro porabiti vsako stvar ter varovati svoje reči. Pazi na svojo obleko, na šolske knjige in vse drugo, kar imaš.

Zlasti pa se varuj sladkosnednosti! Koliko bi lahko našteli deklic, ki vsak krajcar nesó k sladčičarju, ki ne strpé, če nimajo vedno kaj sladkega med zobmi! Ne le, da si s tem kvarijo zdravje, tudi mnogo potrebščin si nakopljejo s tem ter množé troške še v poznejših letih. Preračuni le, koliko izmečeš za sladkorčke in druge slaščice ves čas svojega šolskega življenja, ako le po eden krajcar na dan potrošiš! Ko bi tekom osmih let vsak ta krajcar vrgla v hranilček, imela bi koncem zadnjega šolskega leta nekaj nad 29 gld.; v hranilnici bi ti narasli z obrestnimi obresti do 24. leta skoro na še enkrat toliko! — Kaj šele onim, ki potrošijo še po več na dan! — Varuj se torej sladkosnednosti, da si ohraniš lepe zobe, zdravo telo, pa tudi lepe krajcarje, ki ti bodo prav prišli v poznejših letih, zlasti pa se privadi varčnosti, ki ti bo kedaj dika, ko boš sama gospodinja!

Snážnost.

Rekli smo že, da sta red in snaga neločljiva. Redoljubni gospodinja je torej tudi snážnost imenitna skrb. Snážnost je prava dika dobre gospodnje; brez nje si vrle gospodnje še prav misliti ne moremo. — Kakor je nesnážnost odurna in zoprna vsakemu, tako prikupljiva in ljuba nam je snážnost in čistota. Prijetno je bivati v hiši, kjer je vse čedno in čisto. Snaga je Bogu in ljudem draga.

Snážno in lično stanovanje ima nekaj posebno mičnega za človeka. Bodi hišica še tako preprosta, da je le čedna in svetla, da so le tla pometena, pohištvo lepo urejeno in brez prahu, miza pomita in stoli obrisani,

— pa se čutiš v nji domačega, če tudi prvikrat stopiš vanjo. Taki snažni, čedni in lični hiši veljajo besede pesnikove:

Mogočna nisi, ne prostrana
In stavil te umetnik ni;
Bolj kot bogata si uborna
Preprosta selska hiša ti!
In vendar ne palač ogromnih
In njih blesku ne bom slavil.
A tebi, dom seljakov skromnih
Nesmrten venec rad bi zvil.

Kako ves drugačen vtis naredi na nas nesnažno in neredno stanovanje! Ko stopiš notri, objame te sprijen, neprijeten in zatohel zrak; po hiši in po tleh križem ležé cunje, objedki in druge smeti; po umazani mizi se pasejo muhe; stoli in druga hišna oprava je dostikrat zaprašena, da lahko s prstom pišeš po nji; šipe na oknih od nesnage pol oslepele, tu in tam s popirjem zalepljene, branijo svetlobi v sobo, po oknih pa vidiš namesto cvetic razbito posodo in drugo šaro — kdo bi pač rad prebival v taki beznici! — Pa vendar niso tako redke, kakor bi kdo mislil. Zato tudi ne more njim veljati pregovor: „Ljubo doma, kdor ga ima!“ — Taka hiša je žalostna priča zanikrne in vnémarne gospodinje, ki ne pozna snage.

Snažnost je torej gospodinjí neogibno potrebna. Za snago mora skrbeti gospodinja. Čista in snažna mora biti hiša zunaj in znotraj, čedno dvorišče, hlev in žival. Po okolščinah gospodinja tudi še dalje pogleda, kakšna so pota, plotovi, njive in travniki na domačem posestvu.

Snažna in čedna mora biti zlasti kuhinja, kuhinjska posoda in — jedila. Jed se prilega, naj je še tako preprosta, da je le snažno pripravljena in v čisti posodi; a najdražja in najokusnejša jed v nesnažni posodi vzame človeku tek ter vzbudi dostikrat nevoljo in prepir.

Snaga je pa tudi pol zdravja. V snažno in čedno stanovanje, kjer se ob vsakem letnem času skrbi tudi za dober in čist zrak, se ne zanese tako lahko bolezen, ki je tako navadna po nesnažnih prostorih. Nalezljive bolezni se lotijo najraje nesnažnih ljudij po nečednih stanovališčih. — Radi zdravja mora biti snažna posteljnina, snažna obleka in perilo. Zamazano perilo škoduje zdravju, pristudi nas pa tudi drugim ljudem. Zamazan človek se nam gabi in radi se ga ognemo; ubog človek pa, naj je še tako preprosto in borno oblečen, prikupi se nam, da je le obleka čedna, snažna in zašita. Snažno in čedno nam mora biti tudi telo. Razne kožne bolezni provzročuje največ nesnaga. Človeška koža ima namreč majhne luknjice, skozi katere se izločuje pôt in druge obrabljene snovi iz telesa. Ako pa nesnaga zamaši te luknjice, zaostane izparivanje in človek začne bolehati.

Najboljši pripomoček snažnosti je pač voda. Z vodo in milom naj gospodinja ne varčuje! Večkratno umivanje z vodo in kôpel nam krepi telo in utrjuje zdravje. Z vodo se najlaglje čisti posoda, obleka in drugo.

Ni pa še le ôna gospodinja snažna, ki vedno izmiva, pomiva in čedi, ampak to častno ime zasluži tista, ki se zna modro varovati, da preveč ne zamaže. Spretnosti je treba za vsako opravilo in za vsako reč, torej tudi za snago. Ako se po kuhinji prehitro vrtiš in tu kaj prevrneš, tam poliješ, napravljaš si mnogo nepotrebne delo in težavnega pomivanja. Bodi torej modra in previdna ter imej glavo na pravem mestu; bolje je varovati se nesnažnosti, kakor vedno čistiti in pomivati. Ravno taka je z obleko. Ako jo modro varuješ, da se ne zamaže, ne bo ti je treba tolikokrat prati!

Potrpežljivost.

V starodavnih časih so si pripovedovali ljudje o nekem čudovitem kamenu, ki je imel baje v sebi skrivnostne moči. Bilo je ž njim moč kovine izpreminjati, zlato in srebro narejati, vsakršne bolezni ozdravljati, nadloge odpravljati, človeško življenje podaljšati in kdo vé, kaj še. Kdor je dobil ta kamen, imel je srečo v svoji oblasti. Ni čuda, da so se mnogi trudili vse življenje, da so žrtovali vse svoje imetje, da bi dobili ta dragocen kamen. Dandanes vemo, da je pripovedka o tem skrivnostnem kamenu le izmišljena bajka. Poznamo pa drug čudovit kamen, ki je še mnogo dragocenejši od „kamena modroslovcev“. To je kamen, v katerem je skrivnost srečnega in mirnega družinskega življenja. — Ta skrivnostni kamen je — potrpežljivost. — Kjer ni tega kamena pri hiši, kjer ne potrpe drug z drugim v družini, tam zaman iščemo hišnega miru, tam ne cvete prava sreča! — Gospodinji nad vse imenitna skrb je, pridobiti in ohraniti svoji hiši ta dragocen biser. Gospodinja mora biti v svoji hiši angelj miru.

Hišni mir je božja luč v domačem svetišču. Kjer jasno sveti ta luč, tam plameni prava medsebojna ljubezen in zadovoljnost v družini, naj so nje gmotne razmere še tako majhne in skromne; kjer je pa ta luč ugasnila, zavlada mrzlota po hiši, naj so tudi nje stene z zlatom prevlečene in z zrcali pokrite. Kjer je izginil mir iz hiše, tam je sijajnost oslepela; najprostranejša hiša prebivalcem zatesni, zato hité iz nje, pa zaman iščejo zunaj hiše, kar so zgubili znotraj v hiši in družini — ljubega miru.

Sveta skrb vsake dobre gospodinje je torej, ohraniti mir in slogo v svoji družini. To pa doseže le s pravo potrpežljivostjo. Marsikaj lahko skali slogo med domačimi. Vsak človek ima svoje napake, večje ali manjše. Ljudje brez hibe ne hodijo po zemlji. To mora zlasti gospodinja pomniti, da ji ne bo tolikokrat kri zavrela, ako se ta ali oni domačih v čem izpozabi. — V neprijetnostih in nezgodah vsakdanjega življenja moramo ohraniti mirno srce in vedro lice. Ako pa je že majhna nepremišljena beseda, majhen prestop, zmožen, privabiti na čelo gospodinji kôpo oblakov, da začno švigati bliski in suti toča psov, tedaj ji je potrpežljivost pač neznana stvar, nikar pa naj tudi ne misli, da bo dolgo trajal mir okrog nje.

Res je, da je malo tako težavnih poklicev, kakor je gospodinjski. Dela ima mnogokrat tu in tam čez glavo, skrbeti je za to in ono, poleg tega pa mora še česče prenašati čemernost domačih — kako težko je ob tem ostati mirnega, veselega srca! Pa je vendar treba, in potrpežljiva gospodinja to tudi zmore. Trdna in krepka volja in blago srce ima veliko moč. Modra gospodinja dobro ve, da

„Dež za solncem mora biti
Za veseljem žalost priti —“

zato je že pripravljena na to. Skrbi in nadloge se ne ogibljejo nobene hiše; rade pridejo v hišo bogatinovo in pogosto trkajo tudi na siromakove duri. Vsak mora kaj potrpeti. — Trpljenje se vrsti za veseljem, kakor delavniki za nedeljo. Premnogokrat nastopijo za gospodinjo bridki dnevi hude poskušnje. Naj ima tudi gmotnega premoženja dovolj, pa zdravja ni, otroci boleajo, posli kljubujejo in sto in sto drugih nepovoljnosti jo pritiska. Kako bi v takih dneh ostala mirna in zadovoljna, če ne zna potrpeti? — Še huje se godi gospodinji, ki se ima poleg drugih skrbi boriti še s pomanjkanjem in uboštvo. Če tudi dela pridno in neumorno kakor mravlja ali čebela, je redna in varčna, se vendar le ne more izkupati iz potrebe. V takih grenkih urah otme jo le potrpežljivost, da ne omaga. Potrpežljivost pa mora imeti

svojo podlago v udanosti v voljo Božjo in v zaupanju na Boga, potem je neomahljiva, pa tudi neizmerno zaslužljiva za večno življenje. Kako lep vzgled potrpežljivosti so mnoge svete gospodinje, n. pr. sv. Frančiška Romana, Frančiška Šantalska, sv. Elizabeta Turingiška in mnogo drugih.

„Potrpljenje železna vrata prebije“, spodbuja gospodinjo znani narodni pregovor, drugi pa jo uči, da „ne pade drevo na jeden sam udarec.“ Pri vsakem delu pomaga nam potrpljenje, da kolikor toliko, če tudi težko in počasi, vendar napredujemo. Potrpljenje in vztrajnost prebije vse zapreke. „Kaplja za kapljo izdolbe tudi najtrši kamen“. — Lep vzgled potrpežljive gospodinje sveti vsem domačim ter jih uči vzajemno prenašati nepovoljnosti in nezgode v družini. — Zlasti pa ne toži svojih nadlog drugim ljudem. Dobro pač vé modra in potrpežljiva gospodinja, da ljudje navadno ne umó tuje bóli, pač pa raznašajo človeka ter mu še povečujejo njegovo gorje. — Nikjer pa ni treba gospodinji tolikega in tako vztrajnega potrpljenja, kakor pri poslih, pri otrocih in bolnikih! — Tu naj stori gospodinja vse, kar more storiti verno plemenito žensko srce, ki rado pozabi samo náse, da polajša bolečino in tugo svojim dragim, ki rado kaj odreče sebi, da ustreže drugim.

Pohlevnost in krotkost.

Za hišni mir je potrebna potrpežljivost. Iz potrpežljivega, plemenitega srca pa izvira tudi krotkost in pohlevnost, ki tako krasno pristojata vsakemu, zlasti pa še gospodinji. Pohlevna in krotka gospodinja ravna z otroki, z družino, z delavci in z vsakim človekom mило, lepo in blago, vzprejme vsakega došleca ljubeznivo, uljudno in veselo. — Kako ljubo je pač občevati s tako osebo! — Kdo bi je ne čislal in ljubil?

Krotka gospodinja ljubi mir nad vse. Vzdržuje ga ne le med svojimi domačimi, temveč tudi med sosedi in vsemi znanci in prijatelji. Nikdar ne trpi zdražb in prepirov; z vsakim človekom občeje v ljubezni in slogi. S prijazno in krotko besedo pomiri razprtije, potolaži žalostne, razveseli nesrečne in pomaga vsakemu in povsod, kjer le more. Taka gospodinja je v resnici pravi vzor plemenite krščanske žene in drag biser, ki se ne da preceniti. Blagor vsaki hiši, katera ima tako gospodinjo, ker srečo in blagoslov siplje na vse, ki prebivajo ž njo pod jednim krovom! —

Krotko in plemenito srce blage gospodinje se kaže še zlasti v ravnanju s starimi in onemoglimi ljudmi. Ko se človek postara, opešajo mu telesne in dušne moči, žalostni in bridki dnevi bi nastopili zanj, da ni blazega ženskega srca pri hiši, ki ve pomagati vselej in povsod. — Dolžnost gospodinje in domačih hčérá je zlasti, da so staremu očetu ali stari materi krepka podpora v starih dneh. — Kako ljubko je gledati cvetočo deklico, ki skrbno podpira staro babico ter pazi na vsako nje stopinjo — pa na vsako besedo, da ji ustreže z veselim, prijaznim licem! — Z obraza ji bere vsako željo, da jo izpolni. — Kako ponosno se pa tudi babica ozira na svojo drago unučico; kolikokrat šepečejo nje ustnice tihi blagoslov za drago dete. — Ta blagoslov bo prihodnji gospodinji prinašal stoteren sad. — Ravno tako plemenito ravna blago žensko srce tudi z bolniki. Hudo je, če je človek v bolečinah privezan na bolniško posteljo, še huje pa mu je, če pogreša potrebne postrežbe in ljubeznivega tolažila. — Zato blaga gospodinja ne gleda na troške ter se ne boji truda, da bi le polajšala bolečine in težave drazega bolnika v hiši. Skrbno se ogiblje vsega, kar bi moglo bolnika vznemirjati ter skuša, kjer le more, napraviti mu kako majhno veselje, da vsaj za hip

pozabi svojih bolečin. V postrežbi bolnikov se kaže jasno prava ženska požrtovalnost in nežno sočutje s tujimi bolečinami. —

Takega lepega in plemenitega ravnanja pa se morajo že deklice zgodaj vaditi, da postanejo kedaj ljubeznive, krotke in plemenite gospodinje. Zatajevati se je treba že z mladega. Ljubeznivo prezreti majhne napake svojega bližnjega uči nas pogosta vaja, prirojeno nam kaj takega ni. Uči se torej tega v mladosti. Spoštuj in ljubi svoje stariše, bodi prizanesljiva in prijazna svojim bratom in sestricam, uri se zgodaj, pozabiti náse, da postrežeš in ugotiš drugim, potem boš kedaj zlata vredna, blaga in plemenita gospodinja, ki v resnici osrečuje svojo družino.

Zlasti se uči jezik brzdati. Jezik je ženstvo pripravil ob dobro ime. Ženska, ki zna o pravem času molčati, je pravi biser. Ni je skoraj huje stvari na svetu, nego li je razdražena ženska s strupenim jezikom! Jezik seka huje rane nego meč.

To bode jedino ti prava prostost,
Če imaš počutke v oblasti,
To bode najvišja modrost in krepost:
Brzdati in vladati strasti! —

Varuj se pa tudi kljubovanja, drznosti in svojeglavnosti. Kljubovalnost in drznost je posebno grd madež v mladem srcu; gorje, kjer se ta ugnjezdí. Iz take deklice bode kdaj huda Ksantipa. Ne misli, da le ti vsako stvar najbolje veš. Odjenjaj rada, da tudi drugim kaj obvelja. Oseba, ki če vedno imeti prvo in zadnjo besedo, pač ne bo ostala dolgo mirna; ta ali oni se ne ukloni njenim nazorom, pa je ogenj v strehi — o krotkosti pa ni več duha ne sluha. Torej „vince te ipsum“ — zmagaj sama sebe! — — —

Napredovalnost.

Čebelica zida svoje satovje vedno le, kakor so to delale čebele že od nekdaj in kakor prva čebela; pajek tekom dolgih sto in tisočletij ni izpremenil načina, po katerem prede svojo mrežo; tudi tički znašajo svoje gnezdične leto za letom po istih pravilih, kakor ga je sestavil prvi par dotične tičje razvrsti. Jednako opazujemo pri različnih drugih živalih, da ravnajo vedno po istem nagonu. Brezumne živalice ostanejo torej vsak čas na isti stopinji svoje umetelnosti, na katero jih je postavil Stvarnik ob njih ustvarjenju.

Drugače je s človekom. Njemu je Bog dal zdravo pamet, razum in zmožnost, izpopolnjevati se bolj in bolj v vseh rečeh. Učiti se mu je do groba.

Bodi gospodinja še tako večša in izurjena v vseh stvareh, — tudi ona se mora izpopolnjevati, mora napredovati, dokler živi. — Svet vedno napreduje. Vsak čas izumijo ljudje kaj novega, ali popravijo in zboljšajo staro. Znanosti se vedno lepše razvijajo človeštvu na korist. Vse to se zbira v knjige, iz katerih se moremo okoristiti za življenje. Dobra knjiga je človeku najboljša in najzvestejša prijateljica.

Kakor se ogiblje dobra in pametna gospodinja slabih sanjarskih spisov, tako rada pa sega po dobrih knjigah, zlasti še po onih, ki razpravljajo gospodinske stvari. Iz dobrih knjig zajema marsikaj prijateljski nasvet, kako naj izboljša to ali ono v svojem gospodinjstvu. Gospodinja, ki želi napredovati, nikakor ne zaletuje trdovratno novejših iznajdb in poskusov, vender pa ni slepa posnemovalka vsakršnih novotarij, ampak modra izbiralka, ki iz starega obdrži, kar je dobrega, in iz novega vzprejme le tisto, kar je pametnega, boljšega in koristnega.

Pa ne le naravnost gospodinjstvo zadevajoče knjige zanimajo napredovalno gospodinj, ampak tudi druge književne izdelke pozdravlja z ve-

seljem. Iz njih zajema svojo omiko in bistri svoj um, kolikor ji dopuščajo to drugi opravki. Namesto da bi ob prostih urah zgubljala čas z nepotrebnimi razgovori, seže raje po kaki koristni knjigi, da se o tem ali onem bolje pouči. Kako koristno je gospodinji n. pr. če pozna zdravilne moči posameznih rastlin v svojem kraju. Mnog krajcar ji ostane, ki bi ga potrošila za draga zdravila ne vedoč za domače pomočke v ti ali oni bolezni, (ki češče bolj pomagajo kakor kupljena). — Poznam gospodinjo, ki je hodila svoje dni le v jednorazredno ljudsko šolo na kmetih, pa se je tekom časa tako izobrazila iz dobrih knjig, da ti ve pomagati skoro za vsak slučaj v boleznih otrok in odraslih, predno je zdravnik pri roki.

Dandanes človek velja, kolikor zna. Čim več vé in zna, tem laglje si pomore. — Šola mnogo zahteva od mladine. Velika pomoč otrokom pri učenju je mati, ako je sama dovolj izobražena.

Tudi vzgoja mladine je umetnost, ki zahteva učenja. Dobra in napredovalna gospodinja ni zadovoljna že s tem, kar se je naučila nekdanj od svoje matere, temveč rada prebira dobre knjige o krščanski vzgoji, da tem popolnejše izpolni svoje dolžnosti tudi v tem oziru. — Da, ravno modra in skrbna vzgoja mladine je velika in imenitna skrb krščanske gospodinje, ki se ji s časom obilo izplača. Saj so dobro vzgojeni otroci blagoslov božji in vesela nada ne le svojih starišev, temveč tudi lepota svete cerkve, ponos in blagor domovine. Kolika podpora so dobri otroci modri gospodinji v nje starih dneh! Tedaj pač čuti, da ima pesnik prav, ko poje:

Slasti v sreč večje ni,
Če za vero, domovino
Dobro vzgajaš si mladino,
Blaziš rod prihodnjih dni! —

Kdor hoče biti dober domoljub, mora poznati svoj narod in svojo domovino. Mnogokrat se očita našim izobraženim gospodinjam in odrasčajoči ženski mladini, da raje sega po tujih knjigah, nego po naših domačih. Napredovalni in domoljubni gospodinji ni treba takega očitanga. Nji je materinščina prva; z veseljem pozdravlja vsak lep in koristen izdelek domače književnosti. Po zmožnosti si napravi tudi domačo knjižnico, a skrbno pazi, da ne vzprejme vanjo nobene knjige, ki bi bila v verskem ali нравstvenem oziru spotikljiva. — Veselje do pametnega čitanja nam donša mnogo duševne koristi. Dobra knjiga nas poučuje in zabava o prostih urah, obvaruje nas pohajkovanja in zgube časa; zato vzbuja dobra gospodinja tudi svojim domačim veselje do poučnega čitanja, da tako spopolnujejo svoje vednosti, si bistrijo um in utrjujejo značaj!

Pobožnost.

Vsaka hiša napreduje vsestranski le tedaj, če je nje družinsko življenje osnovano na krepki podlagi svete vere in lepega vedenja. Sveta vera uči človeka, kako naj izpolnuje vestno in natanko svoje dolžnosti. Jedino sveta vera je zmožna oplemenititi človeško srce, zatreti hude strasti v njem ter mu vzbuditi ono vzvišeno ljubezen, s katero se blag človek drage volje žrtvuje za blaginjo svojega bližnjika. Človek pokaže še le tedaj pravo velikost, dostojanstvo in visokost, ako ga prešinja in vodi živa vera, ako so vse njegove težnje in tesni zvezi z nebeskimi reči.

Zaman so torej gospodinji vsa druga lepa svojstva, ako ni verna in pobožna. Brez Boga ne moremo nič storiti! — Z molitvijo se posvečuje delo, v molitvi zajemamo moči, da se premagujemo v brezštevilnih vsedanjih nepopolnostih, da smo krotki in ljubeznivi, da potrpiamo drug z drugim.

Prava pobožnost povsod koristi, a ni nadležna nikomur! To si dobro zapomni: ni pobožna tista gospodinja, ki mnogo ur prekleči v cerkvi, doma pa je čemerna in sitna, glavo pobeša in delo zanemarja, kaj še! Prava pobožnost izvira iz srčne ljubezni do Boga in bližnjika; kaže pa jo vestno in veselo izpolnjevanje stanovskih dolžnosti pa ljubeznivo vedenje do vsakega. Prava pobožnost ne dela človeku temnega obraza, pač pa mu ga vedri, ker ga uči zatajevanja samega sebe drugim na ljubo. — Ravno v pobožnosti ima svojo podlago ona plemenita požrtovalnost, ki tako krasno pristoji vsaki ženski, ki je zlasti gospodinja neobhodno potrebna, da izpolnuje svojo vzvišeno nalogo v družinskem krogu!

Gospodinja je prva učiteljica svete vere svojim otrokom. Poleg gospodarja je ona najprej odgovorna, da se izpolnujejo božje zapovedi v hiši. Verna in pobožna mora biti torej ne le zato, da izveleča svojo dušo, ampak tudi radi otrok in vse družine. S svojim lepim vzgledom sveti vsem drugim, vsem bodi vzor prave pobožnosti in bogoljubnosti.

„Z Bogom začni vsako delo, pa bo dober tek imelo“, vzpodbuja nas star národen pregovor, pesnik pa nas živo opominja:

„Kdor hoče živeti
In srečo imeti,
Naj dela veselo
Pa moli naj vmes!“ —

Da, zaman iščemo stanovitne sreče, notranje srčne zadovoljnosti in ljubeznive, nerazrušne sporazumljenosti med družino v hiši, kjer ni strahu božjega. Časna naloga vsake gospodinjice je, da vcepi strah božji v srea svojih dragih. Zgodaj uči otroke, da ljubijo Boga in spoštujejo svoje stariše; brani in odvrta jih od vsakega greha in slabih vzgledov. Nikdar ne dopušča, da bi kdo preklinjal ali nespodobno govoril vpričo otrok.

Dobro je znano modri gospodinja, da je mladina nada bodočnosti. Sveta skrb ji je torej, da vzgaja otroke v pravem krščanskem duhu, v strahu božjem. Domača hiša je prva učilnica. Ako se dete v rojstni hiši ne vzgoji za dobrega človeka, tedaj ne pomagajo lahko drugi nauki, druga šola. Kjer pa je mati zrahljala zemljico otroškega srca ter vsejala prvo dobro seme, tam veselo klije in raste in uspeva z leti vedno lepše. O, ko bi vsaka gospodinja imela to velevažno resnico vedno pred očmi! — Ali bi bilo treba potem toliko težiti o izprijeni mladini, o brezbožnem svetu? —

Koliko šteje vsak narod vrlih mož, ki imajo za svoje vrline zahvaliti le skrbno svojo mater. Slavni rimski govornik Ciceron je dejal o svoji materi: „Jedina dedščina, ki mi je ostala po ubogem očetu, je to, da sem mu podoben po obrazu in v rasti, drugega nič: in če je svet našel še kaj drugega, za to naj zahvali mojo mater, ki mi je obogatila in oblažila um in srce.“ Ako že pogan more pričati kaj takega o svoji materi, kaj naj dé sin plemenite krščanske matere!

Pobožna gospodinja moli z otroki vsak dan ob stanovitno določenem času. Prav tako zahteva tudi od družine, da vestno opravljajo svoje krščanske dolžnosti. Zlasti pa je previdna, kadar izroča otroke v tuje roke, bodisi radi pouka ali v službo. Skrbno prej pozveduje, ni li kake nevarnosti v verskem ali нравstvenem oziru. —

Ob nedeljah in praznikih pošilja otroke in posle redno v cerkev k službi božji; ne trpi pa posla v hiši, ki zanemarja molitev in službo božjo, tudi ne preklinjalca in nespodobneža, ker dobro vé, da taki izprijeni posli odganjajo blagoslov božji od hiše.

Prav tako skrbi krščanska gospodinja, ako kdo v hiši nevarno zboli, da o pravem času prejme svete zakramente in se dobro pripravi za pot v

večnost. Nespametna je misel, da sveti zakramenti pospešujejo nevarnost bolnikovo. Kolikokrat nasprotno to blagodejno upliva na bolnika, da mu odleže in se obrne na bolje. To stori notranji mir, katerega vlije milost božja po sv. zakramentih človeku v srce, torej nikar ne odlašaj s sveto popotnico!

Pa tudi rajnike spoštuje krščanska gospodinja ter se jih pogosto spominja v svojih molitvah. Rada tudi pove v svoji družini kaj dobrega o njih, da jo vzpodbuja k dobrem. „Beseda miče, vzgled vleče,“ pravi pregovor. Koliko dobrega učini časih kaka majhna dogodbica iz življenja dobrih in svetih oseb. Kako nas užge, da jih posnemamo. Sveto pismo pravi: „Odpiraj vedno modro svoja usta in blag nauk naj ti bode na jeziku!“ — Povej torej rada kaj spodbudnega, sproži večkrat pogovor o pridigi, ki so jo slišali otroci in posli preteklo nedeljo v cerkvi; naj pove ta ali oni, kaj si je zapomnil, pohvali najbolj pridnega ter pristavi še kak prijazen opomin — in z veseljem se bodo spominjali tvojih besed, ko boš že spavala pod zeleno rušo. Kako prav ima pesnik, ko poje o svoji materi:

„Cvetje, bisere, zlato, korale
Spletel vse bi rad v venec jeden;
Toda to bi še ne bilo dosti:
Majke mi spomin še več je vreden!“

Da, spomin dobre, pobožne gospodinje ostane večen. Nje izguba je družini nenamestljiva na zemlji, a teši jo nada, da se kdaj združijo z njo nad oblaki. Nje nauki pa žive v srcu njenih dragih in rojevajo stoteri sad!

Tako, drage deklice! V skromnih potezah sem vam opisala, katerih dejstev si pridobite, da boste kedaj vrle, umne gospodinje, zmožne srečo ustanoviti v svoji hiši. — Kaj ne, vsaka izmed vas bi bila rada taka zlata vredna gospodinja? — Vsaka izmed vas bi si rada zaslužila hvalo, ki jo daje modri Sirah blagi gospodinji, imenuje jo „močno ženo“. — Toda — sama želja vas še ne privede do tega. Volje je treba. Na delo tedaj! — Začnite že danes. Vadite se ob vsaki priložnosti, ki se vam ponudi, pa bo šlo. S trudom se vse pridobi. Kdor se ne plaši truda in boja, ta zmaga in njemu se prisoja venec. Kdor pa roke križem drži, naj gleda še tako poželjivo po njem, dobil ga pa le ne bo. —

Stori torej dober sklep, ter ga takoj začni izpolnjevati. Bodi pa tudi vztrajna. Deklice so večkrat kakor slama; če jo vžgeš, vzplameni in zaplapoli, a v malo trenutkih ni ognja več. Taka ne bodi, to je neznčajno. Neznčajna pa gotovo nočeš biti, torej ti ne preostaje družega, kakor da se krepko lotiš dela sama s seboj, poleg pa ne pozabiš prositi Boga pomoči. Zlasti pa se oziraj pogosto na vzgled svoje nebeške Matere, ki se je tako vztrajno prizadevala v svoji mladosti za pravo temeljito čednost — ter nam bila vsem v vzgled že tedaj, zlasti pa gospodinjam pozneje v Nazaretu, kjer je gospodinjala v najsvetejši družini, ki je kdaj živela pod solncem. Pa tudi druge gospodinje naj vas vzpodbujajo v posnemo. Nekaj sem vam jih že naštel; drugih si lahko poiščete v lepih, vzpodbudnih knjigah, segajte le pridno po njih.

Če boste tako skrbno pripravljene na bodoči poklic, koristile boste tudi mnogo — svoji domovini. Vrle domorodkinje morate pa biti vse. Lahko vam je delati v prosepah drage domovine. Često krepkostna in vrta gospodinja več stori za narod in domovino, nego kak glasovit državnik, ki si je nabral mnogo lovorjevih vencev. Za tiho, skromno delavko-gospodinja je pripravljen venec nad zvezdami, ki ji bo nevenljiv ovijal glavo! — Ali ne mika tak venec tudi — vas? —

B. Kaj mora znati vrla gospodinja?

1. O stanovanju.

V prvem oddelku smo govorili o svojstvih, katerih si mora pridobiti vsaka deklica, da bo kdaj vrla in dobra gospodinja. Ni pa še dovolj, da je gospodinja le pridna, redoljubna i. t. d.: biti mora tudi vešča v vseh gospodinjskih stvareh. Gospodinja, ki ve v vsaki reči pravi glas, dela mirno in samosvestno, se obvaruje marsikateri nezgode, pa uspeh ima. Nevednost pa še ni koristila nikomur. Berite torej, drage deklice, pozorno tudi nastopne vrstice, ker se bodele naučile iz njih marsikaj koristnega! — Začnimo s stanovanjem!

„Doma“ smo gotovo najrajši. Saj doma prebijemo najlepše ure življenja, če smo daleč od njega, največ spominov nas veže na dom. Na tujem nam je vseč le tedaj, če smo „kakor doma“. Domače ognjišče, domača hiša je za nas nedvomno najvažnejši prostorček na širnem svetu, zato si ga tudi uravnajmo kolikor mogoče povoljno. Posebno mora torej gospodinja skrbeti za stanovanje, da je uredi kolikor moč lepo, složno in pred vsem zdravju ugodno. Zdravje je najdražja stvar za človeka. Če imaš vsega obilno, pa zdravja nimaš — kaj ti pomagajo vsi zakladi? V boleznih jih ne moreš uživati!

Stanovanje mora imeti zdravo lego; biti mora suho, prostorno; imeti mora dovolj zraka in svetlobe.

Najboljšo in kaj zdravo lego ima hiša, ki je zidana na nekoliko vzvišenem zemljišču, v katerem ni gnjijočih rastlinskih in živalskih ostankov; dobro je, če je obrnjena na jug, od severne strani pa jo gosto drevje ali griček brani mrzlih vetrov. Gnijoče snovi so pa zlasti v močvirnem zemljišču in po kalužah; iz njih se razvijajo razni škodljivi plini, ki kvarijo zdravje človeku. Nepokrita gnojlišča blizu hiše tudi kvarijo zrak in so torej škodljiva.

Stanovanje mora biti suho. V novo hišo preseliti se, ko je še le dodelana, je jako nezdravo. Hiša se mora leto in dan sušiti, da izgine vsa mokrota iz nje.

Mokrotna stanovanja so zelo nevarna človeškemu zdravju. V takem stanovanju se rade razvijajo plesni, to je, majhne gljivice, ki se potem širijo po zraku. Ko sopemo, nam dospejo v pljuča ter lahko povzročijo marsikako bolezen. Pa tudi zrak se v mokrotnem stanovanju ne menjava tako redno, kakor v suhem. Svež zrak namreč neprestano dohaja v stanovanje ne le skozi razpokline pri oknih in durih, temveč tudi skozi luknjice v zidu, zlasti

v hišah, ki so zidane z opeko. V vlažnih stanovanjih pa mokrota polni in maši te luknjice, in zrak ne more prodirati v sobo. Slab zrak in pa mokrotnost je vir premnogih bolezni. Najbolj navadna je prehlajenje. Vlažno zidovje je vedno mrzlejše od suhega. Ljudje v takem stanovanju se redko kdaj znebó nahoda; rada jih boli glava in trga po udih; dobe kašelj, brumorka, bledico; vnamejo se jim oči; pa še mnogovrstne druge bolezni imajo zalego v mokrotnem stanovanju.

Stanovanje se napolni z vlago, če sušimo v njem mokro perilo, če pustimo dalje časa v njem izpuhtevati kako tekočino, če gojimo v sobi preveč rastlin, ki potrebujejo veliko moče, ali pa, če se prepogosto in nespretno izmivajo tla in druge reči, če se preveč poliva voda i. t. d.

Kdor ne more premeniti stanovanja, ali si postaviti nove hiše ter je prisiljen prebivati v vlažni hiši, naj skuša vsaj, kolikor le more, pregnati mokroto.

Suhota v stanovanju se pospešuje na razne načine: Dvojna okna ob vlažnem vremenu mnogo zadržujejo zunajno vlago; ob suhem vremenu pa, bodi po zimi ali po leti, pridno prevetrovanje najbolj suši sobe. Toplota tudi odganja mokrotnost, toda prav izdatno le, ako se v zakurjeni sobi ob enem okna odpro; ali pa, ako se v vlažnih sobah postavi peč, ki se od znotraj kuri. To velja še posebno za prtilična stanovanja, kjer se ob dolgem deževju in dolgo ležečem snegu napravila mnogo mokrote. Kadar gori v taki peči, odhaja vlažni zrak skozi vratca v dimnik in soba se osuši.

V posebnih slučajih, zlasti za sušenje manjših prostorov, n. pr. v omari, skrinji i. t. d. se rabijo tudi lahko nekatere kemikalije, kakor: žveplena kislina, ki jako rada vsprejme vlago, klorkalij i. dr.

Mokrotno stanovanje pa ni le kvarno zdravju, temveč tudi pohištvu, obleki, perilu, jestvinam. Plesen in trohnoba se zlasti rada vseli v pod, ter ga kmalu razdene. Male glivice, ki poganjajo iz pôda, se dajo nekoliko pregnati s petrolejem, ali če se pod večkrat namoči z vodo, ki je v njej razmočeno nekoliko železne galice (železnega vitrijola), tudi karbolova kislina jih odganja.

Stanovanje mora imeti dovolj svetlobe. Brez svetlobe ni pravega zdravja. Solnce je luč, ki vse oživilja. Cvetice ne morejo cveteti, če pogrešajo solnčnih žarkov, živali so klaverne brez njih. Rudarji, jetniki, ki pridejo le redko na beli dan, pa ljudje, ki prebivajo v mračnih sobah, so bleđi, slabi in bolehní. Pravijo, da pridejo pogrebci trikrat pogosteje pred hišo, obrnjeno na osoj, nego v hišo, ki je obrnjena proti solncu. — V Ameriki je v najnovejšem času neki zdravnik dal napraviti bolnišnico s stekleno streho, da solnce ves božji dan sije na bolnike, kar neki jako pospešuje njih ozdravljenje. Nekoč sem tudi brala, da je v bernski okolici na Švicarskem v nekem tesnem klancu med visokim pečevjem vas, kamor solnce dohaja le za kake pol ure na dan. Ljudje te vasi so baje izvečine slabotni, bebasti in slaboumni.

Najsvetlejše so sobe, če je hiša obrnjena s sprednjo stranjo (s pročeljem) na jug, in ima pred seboj široko ulico.

Sobe morajo biti prostorne, z visokimi okni in zračne; po zimi naj se le zmerno ogrevajo. Prevelika toplota omehkuži človeka, da le še huje čuti neugodnosti mrzle zime in se toliko laglje prehladi. Tudi ima presušen zrak slabe posledke za pluća, in prevelika razlika med vročino v sobi in mrazom od zunaj je mnogokrat vzrok, da se prehladimo. Toplota po

sobah, zlasti po spalnicah, bodi kolikor mogoče, vedno enaka ter ne presega 15° R. — Prevelika vročina kmalo odjenja, če postaviš na peč posodo z vodo. Voda izhlapeva ter jemlje vročino, ob enem pa še napoji suhi zrak s potrebno vlažnostjo.

Stanovanje mora imeti dovolj svežega zraka. Zrak se kvari z dihanjem. Izsopevamo namreč ogljikovo kislino; le-te je pač vedno nekaj v zraku, a silno malo, (v zdravem zraku na 10.000 delov le 4 deli ogljikove kisline). Ako se je pa več nabere, je škodljiva vselej, prav čista je smrtni strup za pljuča. Ta kislina se nabira, kjer ljudje dihajo, kjer gori, ali kjer se kisajo tekočine. Ako v zaprti sobi prebiva ali spi več ljudi, ali gori več luči, se napravi obilno te kisline in zrak se spridi. Kjer je v velikih prostornih sobah malo ljudi, ni tako huda, a v majhnih prostorih se s sopenjem in ognjem v kratkem času zdravi zrak popolnoma spridi.

Še na neki drug prav tako nevaren in škodljiv plin naj opozorim! Kjer se kaj pari, kjer se reči smodijo ali tlé, ne da bi gorele s plamenom, nareja se ogljikov okis. Napravljja se tudi s tlečo žerjavico v preveč zakurjeni peči, ali če v zatohlih prostorih ne more zadostno goreti. Prav nevarna je torej navada tistih ljudi, ki po zimi zvečer prinašajo lonec z žrjavico v spalnico, da si jo ogrejejo. Mnogokrat si je že primerilo, da je tak nesrečnež zaspal, pa se nikoli več izbudil ni, ker ga je ogljikov plin zadušil.

Po kmetih vidimo časih po revnih hišah razne opresnine kakor repo, krompir, kisló zelje, pa tudi kokoši in še nečednejše živali v sobi, kjer ljudje sami prebivajo. Tako stanovanje je nečedno in nedostojno za človeka, pa tudi nezdravo. Ljudje bolehalo in ne vedo, da si gojé razne bolezni sami.

Da je zrak po sobah vedno čist in svež, treba je po zimi in po leti, zjutraj, opoldne po obedu in proti večeru odpreti okna in vrata, da se soba dobro prevetři, ves sprijen zrak izžene in da svež zrak vanjo pride. Poleti naj bo nekaj oken vedno odprtih, pa ne tako, da bi nastajal prepih. Okna se morajo odpirati zlasti tam, kjer je več časa veliko ljudi.

Nekatere gospodinje čistijo sprijen zrak v sobi s kajenjem, pa ne dosežejo vselej zaželjenega uspeha. Razne dišave, ki se rabijo v to, ne odpravijo slabega zraka, marveč ga le nekako zakrijejo, kakor zakrije n. pr. sladkor grenkobo, — torej nič ne pomagajo pljučam in zdravju. Priporočljive so za kajenje le take snovi, katere uničujejo škodljive zračne primesi v sobi. Priporoča se marsikaj, n. pr. hud jesih (kis), ako ga vliješe nekoliko kapelj na razbeljeno železo. Dobra je tudi surova kava, ako se stolče v prah in vspe na žrjavico; brinjeve jagode in brinjeve vejice so tudi dobro kadilo. Nikjer pa menda ni pretiravanje tako neprijetno, pa tudi škodljivo, kakor tukaj Neprozorna megla, s katero nevešča kadilka napolni sobo, je še škodljivejša nego poprejšnji zrak. Neškodljivo in, če se v pravi meri rabi, tudi koristno je kajenje s kisom, suho brinjevo vejico ali korenino, ali s suhimi jabolčnimi olupki. Vendar čiščenje zraka s kajenjem bodi le izjema za posebne slučaje, pravilno se čisti zrak s pametnim prevetrovanjem in s pečmi, ki se od znotraj kurijo. V tako peč odhaja slab zrak, svež pa dohaja skozi majhne luknjice ob oknih in vratih ter skozi zid, kakor smo že rekli.

V novejših poslopjih skrbje za prevetrovanje tudi z ventilacijo. Kjer se pa za ventilacijo ni skrbelo ob zidanju, tam se da napraviti ta tudi v oknih. Zgornji del okna se da narediti tako, da se ne odpira na desno in levo, ampak navzgor. Tečaji so na spodnjem delu okvirja tako, da se

zgornje okno vodoravno vrtili na njih; na zgornjem delu okvirja pa je pri-trjena dvojna vrstica; če potegneš prvo, se ti zgornji del okna odpre, če potegneš drugo, se ti zopet zapre. Taka okna so tembolj uporabna, ker pri njih ne nastaja preprih; še preprosteje se napravi toliko potrebna ven-tilacija, ako daš zgornjo šipo v oknu razrezati na ozke proge, katere se vstavijo poševno zopet v okvir nekako tako, kakor so deščice na oknicah (polknh), kadar so zaprta, zato da se more zrak, dohajaje v sobo, obrniti najprej proti stropu in potem še le prihajati nižje v sobo. Steklene proge se vlagajo v okvir tudi vodoravno in sicer vrtljivo, da jih je moč odpirati in zapirati, a se jako rade potarejo. Bolje je torej vložiti jih poševno. Če ne maramo, da bi zrak neprestano dohajal v sobo, dajmo pa v okvir ude-lati šipo, ki se dá pomakniti čez ventilacijo in nazaj z vrstico, kakor zagri-njala pri oknih; tako lahko spuščamo zrak v sobo, kadar nam drago.

Stanovanje mora biti tudi čisto. Biti mora torej brez prahu, dima, smeti, pajčevin, pa tudi brez nečednih živalic in druge nesnažnosti. Prah je zdravju jako škodljiv; ob dihanju nam prihaja z zrakom v pljuča ter se vlega nanje. Ljudje, ki žive mnogo v čistem gorskem ali planinskem zraku brez prahu, imajo pljuča bledordeča, a kakšna ima pa n. pr. kovač, ki vsope toliko ogljene pare, prahu in dima? — Ako je prah oster in bodeč, kakor n. pr. v tovarnah, kjer brusijo steklo, pri klesarjih i. t. d., zasadi se prah v pljuča, napravi otekline in človek začne bolehati.

Prah ne plega le po tleh in na polišno opravo, prijema se tudi sten, a najbolj preprog in zagrinjaj. Preproge so narejene iz organskih snovij, iz volne, bombaža in raznih drugih rastlinskih vlaken; zato tudi rade vzpre-jemajo nevidno majhne nesnažne delke, ki plavajo po zraku in se polagoma kemično izpreminjajo. Kolikorkrat stopimo na preprogo, zlasti na zastarelo, vselej se vzdigne nekaj prahu in z njim nezdravih snovij, katerih so se navzele. Preproge in zagrinjala se morajo pogosto in skrbno iztepati prahu.

V prahu se zaredi tudi največ nadležnega mrčesa, zato je pridno odpravljanje in izbrisavanje prahu, sploh snaga, najboljši pripomoček proti zalegi nadležnih živalic.

2. Kako je urediti stanovanje.

Iz vsega, kar smo rekli doslej o stanovanju, je lahko razvidno, na kaj se je v prvi vrsti treba ozirati zlasti po mestih, če si izbiramo novo stano-vanje. Kdor gleda le na to, da dobi najceneje stanovanje, bodi sicer kakršno že, brez ozira na zdravstvene razmere, izdal bo toliko več za zdravila, pa še drugih nepovoljnosti bo imel dovolj. Kadar torej iščeš novega stanovanja, se oziraj najprej na to, da bodo sobe svetle, prostorne in zračne. To je neobhodno potrebno.

Če je novo stanovanje dobro, je za gospodinjo pglavitna skrb, da sobe prav porazdeli in uredi. Tukaj pokaže gospodinja vso razumnost in — okus.

Nekatere gospodinje odločijo najprostornejšo in najlepšo sobo za vspre-jemanje tujcev, za spalnice pa najmanjše, ki se ne dajo dobro prevetrovati, ali pa porabijo za spalnice celo pregrade in zakote brez oken (alkovne). Narobe svet! — V takih temnicah prebijejo mnogi malone polovico svojega življenja, pač ni čuda, če boleajo in prerano umirajo. — Glavobol, nervoz-nost, vročinska bolezen i. dr. so najpogostejše posledice slabega, sprijenega zraka v spalnica.

Pametna gospodinja ravna drugače: spalnica mora biti najprostornejša. Da je v nji vedno dovolj čistega zraka, prevetrjuje jo po večkrat na dan, kar je pač najlaglje v spalnici, ki ima okna navzkriž. Velike spalnice in sobane imajo izvečine tudi ventilacijo.

Postelje ni dobro zagrinjati z zagrinjali ali pa s takozvanim „nebo“, ker slab izsopljen zrak zastaje okoli postelje in odvrča sveži zrak. Postelja naj ne stoji po zimi preblizo peči, ali pa preblizo okna, tudi ne sme biti obrnjena proti oknu, da nam vzbudivšim se svetloba ne kvari oči. Zagrinjala na oknih so najboljša iz bombaževine sivkaste ali višnjevkaste barve in ne pretemna, zelena barva ima pogosto škodljive snovi v sebi, zlasti arzenik, zato je ni priporočati. — Zagrinjala iz volnene tkanine niso ugodna, ker vsprejemajo vase preveč prahu.

Opravičene naj bodo spalnice preprosto. Nekaj čednih sv. podob na steni, omara za stvari, ki jih rabimo ob umivanju, in druga najpotrebnejša oprava: to je vse, kar sme biti v spalnici. Ako je prenatlačena z vsakovrstnim pohištvom, ima zrak premalo prostora.

Soba, v kateri prebivamo podnevi, mora biti primerno velika, svetla in zračna. Najugodnejša je, če ima okna na zahod, ker je popoldne najdalje časa svetla in poleti najhladnejša. Urejena naj bo preprosto in okusno. Najlepsi ukras ji je snažnost in red, nekaj lepih, pomenljivih podob na steni, pa kakšna cvetlica na oknu. Skrbno gojene cvetice delajo prijeten utis na človeka ter kažejo nežen čut gospodinje in domačih hčera. Katera nepokvarjena deklica pač nima rada nageljnov ali pa rožmarina na oknu? — Vendar pa močno dišeče cvetice manj ugajajo za sobe, zlasti za spalnice, ker od močne vonjave rada glava boli.

Ako je za obednico odločena posebna soba, bodi ta primerno opravljena. Hrana tekne le tedaj zares, če jo uživamo z veselim srcem, z vedrim duhom! — Zato bodi obednica svetla. V polmračni sobi ni pravega veselja. Zagrinjala na oknih, stene, oprava, vse bodi svetle barve. Svetloba, pisane cvetke, tičeje petlje — vse to prijetno vpliva na človeka, mu vedri duha in pospešuje tek pri jedi.

Soba za vsprejemanje gostov je lahko tudi na osojni strani, da le nima uhoda skozi kuhinjo ali spalnico. Sploh pa odloči sobo za vsprejemanje gostov le, ako jo zares lahko pogrešaš, saj, če so sobe stanovanice vedno v lepem redu, se ti ni sramovati, naj pride vanje kdorkoli.

Urejevanje sob kaže zlasti okus gospodinje in njen čut za lepoto. Ni soba že res lepo vrejena in prijetna, ako stoji v nji mnogo lepe in dragocene oprave, ampak le tedaj, če so vse stvari: pohištvo, zagrinjala, preproge i. t. d. po obliki in barvi v lepem soglasju med seboj in z barvo na steni. Pohištvo mora biti lepo in prikladno razstavljeno in primerno prostoru, za katerega je odločeno.

3. Kako treba čistiti stanovanje.

Imeniten del vsakdanjih gospodinskih skrbi je čiščenje stanovanja. Čistota in red, smo rekli, sta neločljiva. Če tudi ne opravlja snaženja gospodinja sama, vendar njene roke, njene besede je treba povsod. Kar sama dobro razume, vé zahtevati tudi od poslov. Zato se morajo deklice zarana uriti v pospravljanju sob, v snaženju i. t. d., da bodo kdaj kaj znale.

Največ posla daje vsak dan pospravljanje sob, posebno spalnic. Ako so te vedno lepo urejene in snažne, kažejo pravo vrlost, gospodinje. Če je soba vsprejemnica krasno urejena, če je tam vse lepo, spalnice pa so zanemarjene — je vrlost gospodinje le navidezna! — Zjutraj se začne pospravljanje koj, ko je družina vstala. Najprej se očiste in pospravijo stvari, ki se rabijo ob umivanju, potem se odpro okna in prevetri vsa posteljnina. Ta se izloži na stole, prerahlja in pusti, da se dobro prezrači. Prevetrjuje se pol ure ali tudi celo uro, po okoliščinah še več časa. Ako je pa megleno ali deževno in vlažno vreme, se ne odpirajo okna, dokler je posteljnina po stolah, da se ne navzame preveč mokrotnosti. Polagaje posteljnino nazaj v posteljo, naj se dobro pretrese in rahlo zloži in odeja gladko zatakne. Na to se pomete soba, preproge (če se rabijo), se izpraše zunaj na dvorišču, potem se obriše prah in postavi vsaka stvar na svoje mesto.

Ravno tako skrbno mora biti pospravljena in snažna soba, kjer prebivamo podnevi. Vrla gospodinja gleda strogo na to, da so sobe vsako jutro dobro in čisto pometene, pa tudi čez dan, ako se znova nasmeté. Miza, stoli, omare in vsa druga oprava naj se zbrše z mehko in čisto cunjjo. kolikorkrat se je naprašilo. Izpod omare in drugih težjih stvari v sobi, katerih ni lahko premikati, naj se izmete prah z omelom, ravno tako s podob, ki vise previsoko. Tudi s sten naj se omete prah vsaj enkrat na mesec, okna se obrišejo zjutraj s čisto in suho cunjjo, vsak mesec pa izmijejo z vodo.

Rjuhe, preobleke blazin se menjavajo vsak teden ali vsaj 14 dni, slama iz slamnice vsako leto. Pernice in blazine se morajo poleti, ko se v spanju potimo, vsaj enkrat na teden dobro na solncu presušiti; suhe se potem krepko pretepó z vitko šibo, da se zgrujeno perje zopet razpusti in zrahlja. Pernice, ki se dolgo časa niso rabile, ali pa če smo jih rabili za bolnike, se morajo do dobra prečistiti, ker se je perje sprijelo v grude. Perje se čisti tako-le: Iz blazine se vspe v veliko posodo, v škač, se bolje v čeber za perilo ter se zalije z milnico in po večkrat krepko premeša; potem ostane perje nekoliko časa v milnici; naposled se pa izžmie in raztegne po rjuhi, da se posuši. Suho perje deni v vrečo ter krepko prešibaj, pa bo znova prožno in mehko.

Pod se mora večkrat izmiti. Po navadnih hišah imamo izvečine pod iz mehkega lesa, ki je tudi v premožnejših hišah prikladnejši za tiste hišne dele, koder se mnogo hodi, n. pr. v veži, v družinski sobi i. dr., ker se da dobro izmivati z lugom. Tu in tam izmivajo pod z lugom in peskom, ter ga potem izplakujejo z vodo. To delo gre pač precej hitro od rok, pa je slabo za pod, ker se ob tem močno zbrusi in prepočasi osuši, kar je vsedkar zlasti pa pozimi kaj neugodno in zdravju škodljivo. Bolje je izmivati pod z ostro slamnato ščetjo in z lugom ali milom ter sproti izbrisavati ga, da se hitreje osuši.

Ker je pa pogosto izmivanje podov v obče zamudno in težko delo in tudi pod ne vstraje tako dolgo, napravljajo si zlasti po mestih rajše povoščene ali lošene (lakirane) pôde, v nekaterih krajih pa jih le napojé z lanenim oljem, kar je prav dobro, ker je pôd vsled tega mnogo trpežnejši, a nekaterim ni všeč, ker s časom zatemni. Za spalnice bolj ugaja lakiran pod, ker se na njem ne pozna toliko, če se je ob umivanju polilo kaj vode, na voščenem podu pa pušča lise. Madeži ali lise se morajo koj odpraviti iz poda. Mastne lise se dajo odpraviti, dokler so nove, z vročo vodo in

milom; zastarele se pa že težje odpravljajo. Terpentinovo olje izvleče maščobo na vrh, da se da z nožem odstrgati in potem z vročo vodo izmiti, a časih je treba to po večkrat ponavljati, predno je lisa popolnoma prešla. Čista ilovica, namočena v hudem jesihu, tudi vsrka vase maščobo, če masno liso nadrgnemo ž njo ter jo pustimo en ali dva dni, potem se izmije in če treba, še enkrat nadrgne.

Velika preglavica so gospodinji tudi lise od črnila ali druge tinte. Vijoličasta tinta pa tudi anilinova se odpravi najlaglje s spiritom, navadna črna pa s ščavno šoljo (Kleesalz) ali z limoninim sokom, ali kjer ni tega pri roki, tudi z močnim jesihom in kuhinjsko soljo.

4. Kuhinja.

Jako važen del stanovanja je kuhinja. V njej se pripravljajo dan na dan razna jedila, katera nam imajo dovajati novih telesnih moči, da si ohranimo življenje in moremo opravljati vsakdanje dolžnosti.

Kuhinja mora biti svetla in prostorna, nad vse pa snažna in lepo urejena. Lepa, čista kuhinja je dika in ponos vrle gospodinje!

Kakor v sobah, mora tudi v kuhinji imeti vsaka stvar določeno mesto. Kuhinjska posoda bodi razvrščena kolikor se dá najlepše, pa svetiti se mora, kakor da je nova. Police, klopi, deska za mlince in rezance (nudeljne), valjar, leseni škafje, leseni krožniki in vse nebarvane stvari naj bodo bele, kakor da se nikdar ne rabijo. Železno ognjišče bodi vedno svetlo, pod ali tlak čist in pometen.

Res je, da je z vednim čiščenjem mnogo posla, a zdravje in dostojnost odločno zahtevata snažnost v kuhinji in to ne manj kakor v drugih prostorih. — Da se ne nabere preveč pomivanja po obedu, pomivaj in spravlaj posodo sproti, ko je ne rabiš več. Mizo in tla v kuhinji je laglje ohraniti čiste, kakor pa vedno izmivati jih; bodi le previdna in ne sukaj se prehitro, da ne boš preveč polivala. Lijak je v kuhinji neobhodno potreben, da se vsa nesnažna voda lahko sproti odpravlja.

Velika dobrota za gospodinjjo v kuhinji je dandanes železno ognjišče in to ne le z ozirom na snažnost, nego tudi gledé na druge preimenitne vrline njegove. Poprej se je zlasti na kmetih skoraj povsod kuhalo v veliki družinski peči, v nekaterih krajih se še sedaj! Vendar se skoraj ne more opravičevati zanikrnost, ako v boljših hišah ne nahajaš ognjišča. Tu in tam so imeli pač ognjišče že davno, toda ognjišča prejšnjih časov bi bila pač zaslužila ime „potratljivo ognjišče“, ker se je kurilo le vrh njih ter potratilo premnogo toplote, katere je skoraj 99% zbežalo brez prida v dimnik. Tudi snaga poleg takega ognjišča ni bila lahka reč, ker je moral dimnik biti izpeljan naravnost iz kuhinje. Kako črna in sajasta je bila taka kuhinja! — Iz tega dvojnega ozira, radi snage in varčnosti, je razvidno, kolika pridobitev za hišo je železno ognjišče, ako je prav narejeno. Dobro narejeno železno ognjišče prihrani gospodinji mnogo goriva, pa tudi dela in sitnosti. — Ker se ne kuri železno ognjišče na površju, kamor se postavljajo lonci, ampak pod železnim pokrovom v zaprtem prostoru — uporabi se malone vsa toplota ter odhaja še le potem po ceveh v dimnik, kuhinja pa ostane čista in neokajena. — Paziti je le, da kurišče ni pregloboko, če ne ne more vroči plamen dovoljno švigati ob pokrovu in razgrevati posode, ki je razstavljena na pokrovu ali pa vložena v njegove votline. Da se toplota ne

gubi brez koristi, ima železno ognjišče, zlasti za večje družine, več oddelkov, da se vročina prevaja iz prvega oddelka v drugega in od tod še v tretjega, predno odhaja v dimnik. Ker je v prvem oddelku največja vročina, se kuhajo ali pečejo v tem oddelku tista jedila, za katere je treba večje vročine, drugi in tretji oddelek pa je za take stvari, katerim zadostuje nekoliko manj toplote.

Železno ognjišče je res „varčno ognjišče“, pa poleg njega mora tudi kuharica varčna biti! Veliko potrate s kuhinjsko toploto dela nevešča kuharica posebno vsled tega, ker ne pozna fizikalnih zakonov, ter misli, da se dá kuhanje s preobilno vročino kaj prisiliti ali pospešiti. Vrela voda — krop, ima vedno enako toploto, ako je v odprti posodi, je ne razgreješ nad 100° C, kuri kolikor hočeš! — Kadar je voda ali druga tekočina zavrela, je vsako višje razgrevanje nepotrebno, prilagaj na ogenj le toliko, da ne preneha vreti. Le v dobro zaprti posodi se da krop razgreti nad 100° C.

Za majhno kuho, ki ne potrebuje obile in dolgotrajne gorkote, so semtertje v navadi tudi majhne pečice, katere se kurijo s petrolejem. V hišah, kjer rabijo plinovo svečavo, se da v ta namen dobro in ne predrago uporabiti plinova toplota. V Ameriki porabljajo dandanes že tudi električno toploto za kuhanje, kar je morebiti najsnažnejša in najsložnejša kurjava.

Potrebno orodje v kuhinji je: polica za posodo, omara, miza, stol, klop za škafe, sito, sekira, kladvo, kuhinjske klešče, lopar, lonci, ponve in druga kuhinjska posoda.

Najbolj zdrava in neškodljiva kuhinjska posoda je posoda iz čistega porcelana, iz nebarvanega lesa, iz stekla in iz dragih kovin. Posoda iz navadnih kovin, bakrena, cinkova, kositerna ali tudi iz pločevine (plêha) je že mnogokrat provzročila marsikatero bolezen ali celo smrt, ker le prevečkrat se nahajajo v njih svinčene spojine. Navzlic temu je vendar kuhinjska posoda najnavadnejša iz imenovanih navadnih kovin. Prevažno je torej za vsako gospodinjo, da vé, kako naj rabi táko posodo, brez škode za zdravje.

Kuhinjska posoda je izvečine znotraj položena. Lošču ali glazuri pa je pogosto primešanega nekoliko svinca. Če ni ves svinec kemično spojen, je taka glazura prav lahko otrovna, zato bodi gospodinja previdna ob rabi nove posode. Da se prepričaš, ali je posoda loščena s svincem ali ne, poskusi to-le: Novo posodo nalij s hudim jesiho, kateremu prilij nekoliko vode, potem jo postavi k ognju, da zavre in se kuha nad eno uro. — Ko se ohladi jesi, prilij mu nekoliko vodikovo-žveplene vode, ki se dobiva v lekarni. Ako jesi zarjaví ali celó začrni, je znamenje, da je v glazuri preobilni svinec, ináče bi jesi ne izpremenil barve.

Bakrena posoda je zdravju mnogokrat prav nevarna. Baker se namreč kaj rad spoji s kislinami v zeleno snov, ki je imenujemo „zeleni volk“. Ta zelenica je hud strup. Če pride med jedila, dobimo od njih glavobol, bljuvanje, bolečine v želodcu, mrzlico i. t. d. Marsikdo se je že otroval z jedjo, v katero se je primešal zeleni volk. Zategadel naj se bakrena posoda nikdar ne rabi za kuhanje, ako ni prav dobro pocinjena. Kisline naj se sploh ne pripravljajo v bakrenih posodah, tudi tolšče naj se ne devljejo za več časa vanje. Bakreni škafe in kotli za ogrevanje vode in za pranje niso škodljivi. — Prav tako neugodna je posoda iz medí (mesinga), ker še manj drži glazuro kakor bakrena posoda, torej ni uporabna. Možnar in tolkač iz medí se morata vselej dobro izčistiti in sicer precej, ko se nehata rabiti, da ju ne prevleče zeleni volk.

Kositerna posoda je neškodljiva, ako je iz samo čistega kositra. Časih pa je primešan tudi svinec, seveda na škodo našemu zdravju. Svinec je med vsemi kovinami najhujši otrov. Vse njegove spojine so otrovne.

Najpripravnejše je še železo. Zato imamo dandanes tudi po največ železno kuhinjsko posodo, naj je že ta iz pločevine ali pa iz litega železa. Tudi posoda iz mehkega železa je uporabna, samo da nektera jedila, če jih kuhaš v taki posodi, dobe temno barvo in neprijeten, trpek okus, ki pa zdravju ne škoduje, le jedila niso lepa. Zakaj počrni jedila v neloščeni posodi iz mehkega železa, je vzrok le-ta: Mnogo rastlinskih snovi ima v sebi čreslovino ali tanin; ta raztopi nekoliko železa ter se kemično spoji z njim v črnkasto oborino. Od tod črna barva. To opazuješ lahko tudi na nožu, s kojim si lupila in rezala jabolka; če ga pustiš in ne obrišeš, prevleče ga črnkasta ali modrikasta barva iz gori navedenega vzroka.

Da jedila ne počrni v posodi iz mehkega železa, žgi večkrat v nji kavo; ta prevleče posodo od znotraj s tenko lahko kožico, ki brani, da se tanin ne spoji z železom.

Navadno je pa loščena tudi posoda iz pločevine, iz mehkega ali iz litega železa, pa kakor smo že rekli, paziti je, da ni svinca vmes. Če je lošč bled in modrikast in ti počrni prst, podrgnivši z njim po lošču, je to znak, da je svinec primešan glazuri. — Da odvrneš torej vsako nevarnost zastran otrovne glazure, zapomni si to-le: Vsako novo posodo, predno jo rabiš, izmij krepko z drobnim peskom (sipoj), pepelom in vodo, potem jo nalij z vodo, v katero vspeš nekoliko kuhinjske soli in prideneš še nekoliko jaknega kisa. To kuhaj v posodi dobro uro; nato se posoda še enkrat čvrsto izmije, potem se ni bati, da bi prišle v jed svinčene snovi. To velja za vsakršne posode, katere so loščene, tudi za navadno lončarsko robo, ker tudi to pogosto loščijo s svinčcem.

Najboljša in najlepša je posoda iz porcelana in iz stekla. Dober porcelan je lepo bel, prosojen in jasno zveni. Porcelan so poznali Kitajci že zdavnej; v Evropi pa ga je iznašel kemik Böttcher l. 1708. Saski knez Joahim mu je zapovedal, naj poskuša tako dolgo, da bo iznašel, kako se dela zlato. Böttcher je poskušal in poskušal, pa zlata le ni naredil, pač pa je naposled dobil lepo belo snov, porcelan, iz katere delajo dandanes toliko različne posode po tovarnah.

Navadna lončarska posoda mora biti vrlo dobro žgana in imeti jasen zvok. Da je trpežnejša, se veže po navadi z železno žico.

Lesena posoda je zdravju neškodljiva, samo čistiti se mora pogosto.

Kakšna bodi kuhinjska posoda.

Čedna kuhinja in blesteča kuhinjska posoda je ponos vrle gospodinje. Pa tudi v zdravstvenem oziru je čistota neobhodno potrebna v kuhinji. — Lonce, sklede, krožnike in drugo posodo še le takrat pomivati, ko se ima z nova rabiti, ni le zanikrno in grajevredno, temveč tudi nezdravo. Nesnažna in slabo pomita posoda je bila že premnogokrat povod hudim boleznim ali celo smrti. Iz jedilnih ostankov, držečih se nepomite posode, tvorijo se s časom kisline in gnjiloba, ki se je navzame tudi posoda ter pokvari ona jedila, ki se poslej kuhajo v nji. Iz teh in drugih razlogov bodi gospodinja vedno prva skrb, da posodo takoj pomije in očisti, ko je ne rabi več. — Mnogo truda si prihrani spretna gospodinja s tem, da posodo koj, ko jo

izprazni, nalije s kropom ali vsaj z gorko vodo, da se ostanki ne prisušé in se posoda laglje pomije.

Jedilni ostanki se s pomijami porabijo za živino; zato se posoda najprej pomiva z vodo. Da se pa zopet lepo sveti, treba je še drugih pripomočkov:

Železni lonci in ponve se odrgnejo s peskom ali pepelom in lugom, potem se splaknejo v čisti vodi in osuše na solncu ali blizu peči, da se jih ne prime rja.

Loščena posoda se izmiva z lugom. Bakrena posoda se čisti z zmesjo iz črne moke in jesiha, vzemo pa se lehko namesto moke tudi mekine. Te zmesi se vzame nekoliko na sukneno krpo ter drgne z njo posoda tako dolgo, da se začne svetliti, nato se splakne posoda v čisti vodi in zbrše s suhim prtičem ter se postavi na solnce ali pa blizu ognjišča, da se osuši. Bakrena posoda se tudi jako lepo sveti, ako se odrgne z zmesjo iz stolčene krede in žganja. Prav tako se svetli posoda in orodje iz medi, možnar, žlice, svečniki i. t. d.

Posoda iz kositra ali pa iz pločevine se izmiva z lugom in kuhinjsko preslico (konjski rep) ali pa s sodo. Lepo se svetli tudi s kredom in žganjem. Reči iz novega srebra in iz srebra se čiste s kropom in milom ali pa s kredom in žganjem (spiritom). Noži in vilice se drgnejo s sipo in sodo, ali z vročim pepelom. Lepe nože in vilice svetlé s čistilnim prahom. Na kosec usnja se vspe nekaj čistilnega prahu ter drgne z nožem po njem, dokler ni svetel.

Glinasta in porcelanska posoda: krožniki, skledé, lonci i. t. d. se pomivajo z vročo vodo in splaknejo z mlačno ne pa z mrzlo vodo, da se loščešina ne razpoka; potem se zbršejo in osuše.

Steklenina se izmiva v mrzli vodi z volneno krpo, s trsovimi listjem, s koprivami, z drobnim peskom ali pa z jajčnimi lupinami. Ako je steklenina masna, izmiva se z mrzlim lugom ali z razmočeno kredom. Steklenice se čiste s ščetko in splaknejo še z vodo. Kupice in kozarci, če so prav motni in zamazani, se izmivajo s kisom ali pa z razredčeno solno kislino.

Da se steklena posoda ne razpoči v toploti, jo skuhaj, predno jo začneš rabiti. Nova posoda se dene v lonec z mrzlo vodo ter pristavi k ognju, da zavre; potem se odstavi in pusti na ognjišču, da se polagoma zopet ohladi. Taka kuhana posoda ti ne poči tako hitro.

Da ne poči čaša, ko jo nalivaš z vročo kavo, deni najprej srebrno žličico vanjo, potem vlivaj kavo počasi noter, da se čaša polagoma razgreje. Prehitro razgrevanje ali prehitro ohlajevanje posodo rado razžene; zato se tudi vroča posoda, zlasti loščena ne sme postavljati v mrzlo vodo ali pa zalivati z njo, tudi ne puščaj prazne posode na vročem ognjišču.

Posode za mleko, skledé in latvice se pomivajo z vročo vodo; dobro je, izkuhati jih večkrat v kropu, ter izbrisati in posušiti na solncu ali blizu peči. Golida ali kabljica, v katero se molze mleko (žéhtar), mora biti vedno popolnoma čista, isto tako vrečica za odcejanje sira, cedilnik, na katerem se preceja mleko in pinja, v kateri se nareja surovo maslo. Pinja, molzna golida, cedilnik se izmiva z vrelim kropom in potem še s čisto vodo, da ne ostane nič mleka v njem. Če teh posod nimaš vedno prav čistih, potem se ne čudi, zakaj se ti mleko tako rado seseda!

5. Klet.

Dobra klet je velika dobrota za gospodinjo; če je gospodinjstvo kolikaj obširnejše, ne more biti brez nje. V hladni kleti se ohrani vsaka jestvina več časa, kakor v drugih toplih prostorih v hiši. Kako težko jo pogreša pač marsikatera gospodinja, zlasti po mestih. Za manjše gospodinjstvo si v takem slučaju tako-le lahko pomagaš: Napravi si dva zaboja enake podobe pa ne enake velikosti. Na dnu večjega zaboja stlači za 15 cm na visoko gosto plast žaganja in pepela, na to postavi manjši zaboj ter ravno tako ob straneh za toliko široki prostor med večjim in manjšim zabojem gosto zadelaj z žaganjem in pepelom. Notranji zaboj potem napolni do polovice z ledom in čezenj položi železno mrežo, da lahko lonce z jestvinami in druge posode postavljaš nanjo. Zaboj postavi kam zunaj v vežo ali sploh kje v kak kot, da ne pride solnce nanj. Za odtekanje ledenice rabi cev, ki vodi skozi dno obojnega zaboja. Če tudi se ti je poleti led že davno stajal, ostane zaboj hladan in stvari se ti ne pokvarijo tako hitro, zlasti če še po maleni ledu dodajaš. Po zimi pa ti ostane zaboj primerno topel, da ne zmrznejo jestvine v njem.

Za večje gospodinjstvo pa ena sama klet še ne zadostuje, posebno tam, kjer imajo mnogo mleka ali vina. Mleko silno rado vsrkava vsakovrstne pline ter se kvari, zato je treba mlečnico imeti v hladnem kraju posebej, klet za vino posebej. Po tem takem razločujemo trojno klet: za mleko ali mlečnico, za vino vinsko klet in klet za kuho: repo, krompir, zelje i. dr.

Klet mora biti hladna, najbolje je, če je kakih 3—5 metrov globoko pod zemljo, da ima poleti in po zimi enako toploto 7°—10° R. Imeti mora dovolj odduškov, da dohaja čist zrak vanjo, če ne, je klet zatohla in nezdrava, in stvari plesnijo v nji. Kakor povesod, mora biti tudi v kleti snaga in red.

6. Kako ogrevamo stanovanja. Kurjava.

Ogrevanje stanovanja je velike važnosti za gospodinjo. S pametnim ogrevanjem sob si ohranimo zdravje po zimi, pa marsikaj se prigrispodinja, narobe pa gospodinja in nje družina trpi več ko dvojno škodo. Vrla gospodinja mora torej poznati gorivo, vrednost njegovo ter znati, kako se naj-uspešneje uporabi. Najnavadnejše vrste goriva so: drva, črni premog, rjavi premog in šota.

Les je sestavljen iz ogljika, kislika in vodika pa nekoliko iz rudnih snovi, ki ob gorenju preostajajo kot pepel. Pa ni v vsakem lesu enaka množina ogljika in vodika, ampak v nekaterem več, v drugem manj, tudi je nekateri les gostejši, drugi bolj rahel. Po tem razločujemo trdi in mehki les. Mehki les ima mnogo vodika, je rahel in luknjičav, se rad vname in hitro gori. Trdi les ima pa več ogljika v sebi nego vodika, je mnogo gostejši, zato jeklen in težak, se težje vname, počasneje gori ter daje več toplote. Najbolja so torej drva iz trdega lesa. Trd les dajó: bukev, gaber, javor, jesen, brest, hrast, oreh i. dr.

Mehki les se dobiva od smreke, jelke, bôra, topole, lipe, vrbe, jelše, i. t. d. En meter bukovih drv zaleže toliko kakor dva metra jelševih ali topolovih.

Dobra drva morajo biti gosta, zdrava brez črvojedine, suha in trda, da zvenče, ako udariš s polenom ob poleno. Trohnel ali močno črviv les je

malo vreden. — Mokra drva dajo mnogo manj toplote nego suha, ker se ob gorenju mokrih drv mnogo toplote potroši za izhlapevanje mokrote. Tudi plavljena drva neki nimajo tolike vrednosti, če so se tudi osušila. Poznajo se po deloma obdrženih robovih in obtolčeni skorji. Najboljša so suha bukova drva, ki dajo tudi najboljši pepel za perilo. Pepel iz hrastovih drv pušča rjave lise na perilu.

Premog. Vsled vedno večje uporabe goriva za premnoge parne stroje in druge naprave zmanjkalo bi že zdravnej drv in lesa, ko bi ne skrbel modri Stvarnik tudi za naše čase in potrebe ter ne bil shranil pod zemljo neizmerne zaloge izvrstnega goriva, ki dandanes vedno bolj namešča drva. To gorivo je premog.

Premog se nahaja v mogočnih skladih bolj ali manj globoko pod zemljo. Kopljejo ga kakor rudo, dasi ni prava prvotna rudnina, ampak rastlinje, les, ki je tekom dolgih sto in tisočletij okamenel pod zemljo in se porudninil. V nekdanjih časih je prišlo mnogo bujno rastočih gozdov pod zemljo, najbrž ob velikih zemskih prevratih. Če leži les vrh zemlje, strohni in razpade, ker vplivata nanj zrak in mokrota. Drugače je, ako do lesu ne more zrak; les ne more trohnети, a neizpremenjen tudi ne ostane; temveč počasi se razkraja in izgublja vodik, kislik, ogljikovo kislino v plinovi obliki, ogljik pa ostane ter se časoma zgosti kakor kamen, ker ga zemlja tlači. Tako počasno izpremenjevanje rastlin v ogljik imenujemo ogljenitev. — Kolikor starejši so skladi premogovi, toliko bolj je ogljenitev dovršena in toliko podobnejši so rastlinski ostanki rudnini.

Premog je črni in rjavi.

Črni premog je po postanku najstarejši. Gručav je in jedrat ter ima 70—90% ogljika v sebi. Vname se nerad, ker je gost, gori počasi in le na močnem prepihu ter daje največ toplote. Če se črni premog izžariva v zaprtih posodah, napravlja se iz njega svetilni plin in premogovo oglje, (kôks, koaks), ki je izvrstno gorivo brez vsakršnega vonja.

Črna premoga ima največ Severna Amerika in Kitajska, v Evropi ga je mnogo na Angleškem, pa tudi v našem cesarstvu ga kopljejo na Češkem, Moravskem in Ogerskem.

Pri nas rabimo več rjavi premog. Ta je mnogo mlajši od črnega premoga ter ni tako globoko pod zemljo. Ogljika ima le 50—70%; barve je sploh temnorjave, časih tudi črne, pa če ga z železom oprasneš, pokaže se ti rjav prah. Rjavi premog je časih še ves lesu podoben; gori veliko raje nego črni premog, daje pa manj toplote ter tudi neprijetnejši duh razširja, kakor oni. Rjavi premog kopljejo na Kranjskem, Štajerskem, Ogerskem, Gorenjem Avstrijskem, Moravskem, Češkem i. t. d.

Šota. Rekli smo že, da tudi drugo rastlinje, ne samo les, izogljene, ako pride pod zemljo, kjer ne more zrak do njega. Po barjih raste prav bujno močvirni ali šotni mah. Pri tleh ta rastlina vedno odмира, z vrha pa vedno zopet poganja nove vršičke. Ker odmrle koreninice pridejo vedno globokeje, ne more zrak do njih, torej ogljené počasi in se tembolj zgoščevajo, kolikor več plasti leži druga vrh druge. Vsako leto se namreč iz vsahljlih koreninic naredi na lanski novo plast, tako, da narastejo v nekaterih letih na znatno debeli sklad. Na ta način se dela počasi šota. Ogljenitev napreduje časoma, doljne plasti postajejo vedno bolj črne, radi obilnejšega ogljika; najstarejša šota je časih tako črna in težka, da bi človek skoraj ne verjel, da je nastala iz rastlinskih bilk in koreninic. Mlajša šota je rjava in rahla; često se še razločno vidi, da je trhlenina iz mahovja in drugih močvirnih rastlin.

Ker je šota tu in tam pomešana z zemljo, se nje vrednost ne ceni po teži, ampak po množini pepela, katerega pušča izgorevša šota: kolikor manj ostane za njo pepela, toliko boljša je in tem več toplote daje. Dobra šota ne naredi več kakor 5—10 odstotkov pepela. Kolikor več pa ji je primešano prsti, toliko težji je preostali pepel; časih ga je do 40 ali 50 odstotkov. Taka šota je prav malo vredna. — Zato praktična gospodinja ne kupuje

šote na veliko, da je ni prej poskusila, koliko pepela naredi. To lahko tako-le napraviš: en kilogram šote sežgi na železni plošči, pa zgoreti mora popolnoma. Če je preostali pepel jasno-rmenkaste barve, ali pa belkast, lehek in rahel ter ne tehta nad 8 do 10 *dlg*, je šota dobra; če je pa pepel rjav, težak in prsten, je šota slaba in malo vredna, ne kupuj je!

Šoto režejo največ v kosovih iz tal ter jo suše na solncu. Mokra šota je gnetna, suha pa plava na vodi in rada gori.

Po naših krajih se dobiva največ šote na ljubljanskem barju, še obširnejša so barja s šoto na južnem Češkem, na Ogrskem, na Nemškem, največ šote pa ima Irska in Škotska.

Vrednost goriva cenimo po toploti, katero daje ob gorénju. Kolikor več ima kako gorivo ogljika v sebi in kolikor močnejše gori, toliko več proizvaja toplote. Bukova, gabrova, javorova in jesenova drva dajo skoraj enako množino toplote; brezova, borova in hrastova drva so za $\frac{1}{10}$ slabjša, jelova in smrekova za $\frac{1}{5}$; najslabjša so jelševa, vrbova in topolova drva, ki dajo komaj za polovico toliko toplote kakor bukova drva.

Dobra šota daje toliko toplote kakor trda drva ali pa še nekaj več; ako je pa močno s prstjo pomešana, ni boljša od mehkih drv.

Največ toplote proizvaja črni premog, daje jo dvakrat toliko, kakor trda drva; tudi rjavi premog ne dosti manj, če je posebno dober.

Pa tudi na to je gledati, kako se gorivo pali. S kolikor močnejšim plamenom gori, toliko večja toplota nastane. Drva in šota morajo biti vrlo suha, premog pa mora imeti močen preprih. Ako se kuri počasi in medlo, gubi se mnogo toplote. — S surovimi drvi kuriti je jako mučno, pa tudi potratno, ker ima tak les komaj 20% ogljika, toliko več pa vode; gori prav nerad in z medlim sajastim plamenom, ki daje le malo gorkote.

Umna in praktična gospodinja si torej zgoda oskrbi potrebno zalogo goriva za zimo, t. j. še poleti, ko je les cenejši in se vrh tega dobro posuši do zime. Ker se surovi les laglje razkolje nego suhi, naj se tudi to za časa oskrbi ter razdrobljena polena nekaj časa pusté na kupu, da se suše, potem se zlože v drvarnico.

Ob nakupovanju goriva pa se ne oziraj samo na vrednost goriva, ampak tudi na ceno. Kjer bukov les ni predrag, tam je kurjava z bukovimi drvi najugodnejša in najcenejša; lahko se pa tudi meša. Zakuri se peč z drvi, da se hitro ogreje; da se pa toplota tem več časa vzdržuje, prilagajmo pozneje nekoliko premoga, ker veliko počasneje gori.

Kakor za nakupovanje ali prirejevanje dobrega goriva, enako modro skrb mora imeti gospodinja, da se vse s pridom uporabi, da se nič brez-pametno ne potrahi ali celó v škodo ne obrne. Ker je kurjava dvojna: za kuho in za ogrevanje sob, — je tudi oskrbovanje ognja dvojno, ako se peč za ogrevanje sob ob enem ne rabi za kuho. Glavni inventar večje gospodinje bodi torej v kuhinji dobro ognjišče, v sobah dobre peči.

Peči so imele tekom časa jako različne podobe, in še sedaj se pečarji trudijo, da bi nam jih še kaj zboljšali. Naj pa ima peč zunaj obliko kakršno koli, hvalimo jo le, če ima tri bistvena svojstva: a) da v nji rado gori, b) da ne izgublja toplote po nepotrebem in c) da ne škoduje z dravju. — Da v peči rado gori, mora biti tako narejena, da je v nji vedno močen preprih, ker drugače ne more za gorenje potrebni zrak dohajati

v zadostni meri. — Gorenje namreč obstoji v tem, da se kislik kemično spaja z vnetljivo snovjo, n. pr. z ogljikom ali vodikom.

Pri vseh tistih tvarinah, ki jih rabimo za kurjavo, smo rekli, je glavni del ogljik in vodik. Ta dva se kemično spajata s kislikom, t. j. gorita in nevidno izginjata izpred oči, prvi kot ogljikova kislina ali ogljena para, drugi pa kot voda v obliki vodenih soparov v dimu. Slednjič ostanejo le še nekatere rudninske sestave kot pepel. Tako popolno gorenje daje največ toplote in najlepši plamen. V to pa je neobhodno potreben zadosten zrak, ki prihaja po prepihu. Če pa prepih ni prav uravnan (pri pečeh, ognjiščih, svetilkah), ostane vedno nekaj ogljika v čisto majhnih delkih nesežganega ter se v podobi dima useda po ceveh, dimnikih i. t. d., ki postajajo sajasti. — Pomanjkanje zraka provzročuje tudi one snovi, ki se izločujejo ob takozvanem „suhem destilovanju“: lesni kis, smolasti tēr, pikri kreozot in druge neprijetno dišeče snovi, ki so kvarne zdravju in snagi. Zlasti pa se napravljva ob takem nepopolnem gorenju ogljikov oksid, o katerem smo že govorili. Ako se ob kurjenju nastali vzduh v dimniku prehitro ohladi, oceja se po stenah, kar zlasti pričajo stare kuhinje, iz katerih je dimnik naravnost izpeljan.

Čim več kislika dohaja med gorivo, tem žarnejše gori. Zato je prvi pogoj dobri kurjavi: zadosten prepih privajajočo obilo zraka. Nekoliko se pomaga že s tem, če drva rahlo naložimo navzkriž, da more od spodaj zrak dohajati med nje, ali pa če jih naložimo na „kobilico“ (železna podlaga, ki jo rabijo v pečeh, brez rešetke (rôša), da drva ne leže na opeki). Ko začno tako naložena polena goreti, se med njimi in nad njimi zrak razgreje in dvigne kvišku, na njega mesto pa pristopi mrzli zrak, ki se segrevši zopet odhaja. Tako nastane prepih, ki je pa le takrat zadosten, če ima zgorajni razgreti zrak kam odhajati. Za to mora dobra peč skrbeti sama, imeti mora spredaj dvojno odprtino: večja vrata, skozi katera se kuri in manjša vratica, da skozi nje dohaja zrak v peč; v peči mora biti rešetka, če ne, so spodnja vratica odveč. Nekoliko višje nad večjimi vrati je cev, ki dim odvaja v dimnik.

Da se ne gubi toplota po nepotrebnem, mora biti dobra peč tako urejena, da razgreti zrak več časa kroži ob njeni steni in cev mora biti sama ali v več oddelkih tako zavita, da gorkota ne odhaja prehitro v dimnik. V cevi imajo tu in tam zatvornico, da se peč zapre, ko je pogorelo v nji, je pa kaj nevarno, ker se lahko zgodi, da se iz žrjavice razvije že znani tovrstni ogljikov oksid.

Zdravju najugodnejše so lončene ali porcelanaste peči, zlasti če se v sobi kurijo, ker pospešujejo ventilacijo, kakor smo že rekli, pa tudi zato, ker enakomerno oddajajo toploto. Manj ugodne so železne peči, ker se prehitro in presilno razbelijo in ob tem tudi zrak v sobi neprijetno usuše.

Vendar pa tudi najboljša peč ne bo ustregla vsem zahtevam, če ni kurjena pametno in razumno. Spretna kurilka varčuje in skrbi za zdravje. Privarčuje se veliko, če zaneti krepak ogenj, kateri povzije vse gorivo do pepela, medel ogenj četudi več časa traja, nima tistega učinka kakor živahno plapolleči. Kuriti se mora pa tudi o pravem času! Kaj neprijetno je, če se kuri soba še le tedaj, ko bi imela biti že razgreta. — Pa na vreme se je tudi ozirati. Nespametno in potratno je, če dan na dan enako kuriš, naj je vreme milo ali mrzlo, suho ali mokro. Kadar n. pr. sneži ali je hud suh mraz, se sobe hitreje razgrejejo, kakor pa takrat, kadar po dolgem mrazu nastopi južno vreme in mraz nekako „v hišo sili“. — Na take izpremembe se vsekako oziraj. — Potrata je tudi, če puščaš peč odprto, ko je že vse pogorelo in le še žrjavica žari v nji.

Prehuda vročina je zdravju bolj škodljiva nego nekoliko mraza. Presilno razgrevanje zraka preveč suši in redči, kar kvari zdravje. Kar je nad 17° R, je preveč tudi za stare ljudi in take, katere rado zebe. Taki bolj mrzli

ljudje naj se rajše tudi v sobi bolj oblečejo ali naj hodijo kaj časa v mrzlem zraku; ako so bolni, naj se razgrejejo v postelji — pretirana kurjava tudi bolnikom škoduje. Kadar je treba večje toplote v sobi nego 15° R, naj se postavi na peč vode v odprti posodi, da v kurjeni sobi izhlapeva.

7. Kako razsvetljujemo stanovanja. Svečava.

V malokateri stroki domačih potrebščin se je izvršila v poslednjih letih tolika izprememba, kakor v svečavi. Kako preprosta in nedostatna je bila nekdaj razsvetljava in kako ugodno je sedaj, pa se je nadejati še ugodnejše!

Prva svečava, s katero si je skušal človek kolikor toliko nameščati dnevno luč, so bile bakle in trske. Te si je narejal iz jelovega, borovega ali smrekovega lesa, ker je smolnat in zato bolje in svetleje gori. V nekaterih krajih, zlasti po hribih, rabijo še dandanes suhe brezove bakle, da si svetijo po temnih potih ali po noči pri delu pod milim nebom. Pa že najstarejši izobraženi narodi starega veka, recimo Indijci, Egipčani, Feničani, Izraelci so si razsvetljevali stanovanja z oljem. Že o Mojzesovem času je bilo oljčino olje na glasu. Sveto pismo večkrat govori o svetilkah z oljem. Stari Grki in Rimljani v obče niso imeli boljše svečave. Na trgih so zažigali smolo v kotličih ali smolnate bakle, po stanovanju pa so imeli majhne plitve posodice, nalite z oljem, iz katerih je molel goreč stenj. Podobne „leščerbice“ se nahajajo še dandanes tu in tam po kmetih.

Mnogo stoletij so brlele take revne oljnatе svetilke po stanovanjih, predno jih je izpodrinila sveča. Pač so si že Rimljani napravljali nekake sveče iz sukanega prediva, katero so prevlekli s smolo, bogatejši ljudje tudi z voskom. Za časa Konstantina Velikega so se rabile o posebnih svečanostih voščenice, našim podobne. Pa ker je bil vosek predrag, rabile so se le po bogatih hišah in v cerkvah, navadno ljudstvo je obdržalo oljnatе svetilnice, bakle in trske. O Alfredu Velikem beremo, da si je napravljaj nekake sveče, ki mu niso le svetile, marveč nameščale tudi uro, ker so z gore ravno v štirih urah. A to niso bile sveče, kako jih rabimo dandanes. Lojeve sveče so se pričele še le v 12. stoletju na Angleškem in da se je razširila lojenica po vsi Evropi, treba je bilo blizo 300 let!

V drugi polovici 18. stoletja so za mnogo zboljšali svetilnice za olje in tudi olje so začeli boljše čistiti, kar je dajalo prijetnejšo in svetlejšo luč.

Dolgo so se rabile v razsvetljava po sobah lojenice. Še le v našem stoletju se je pojavila plinova luč, iznašle so se stearinke in — odkar je zaslovela Severna Amerika vsled preobilnih vrelcev petroleja ali kamenenega olja — izpodrinila je skoraj povsod petrolejeva svetilnica drugo razsvetljava, izvzemši plinovo luč in pa električno, ki se je pojavila v najnovejšem času.

Najiminitnejšo svečavo so dajale do najnovejših časov tolšče: olje, loj, kitova mast in pa vosek. Na njih mesto je stopil dandanes v prvo vrsto petrolej, olje rabimo le še semtertje za domačo potrebo za svetilnice po noči. V teh žgemo oljčno olje ali pa repično (repsovo). V Ameriki delajo v novejšem času olje iz bombaževega semena. Sploh pa se vedno bolj opuščajo svetilnice z oljem.

Najnavadnejša in najcenejša svečava je dandanes petrolej ali kameneno olje. Kakor smo že rekli, je petroleja najbogatejša Severna Amerika, pa tudi Vzhodna Indija, Kitajska, Perzija, Mala Azija, Sicilija, Galicija in druge dežele imajo mnogo te koristne tekočine. Sploh se dobiva pogosto

blizo črnega premoga; zato sploh mislijo, da je nastal iz razgretega premoga. Petrolej so poznali že starodavni Rimljani pod imenom nafta; pomešanega z dišavami so ga zažigali na oltarju božanstvom na čast. Ta tekočina prihaja iz zemlje kakor vrec, pa nikjer tako čista, da bi jo mogli kar précej rabiti. Treba jo je prej čistiti (rafinirati) t. j. odpraviti se morajo iz nje vse hlapne in upaljive sestavine, radi katerih je neprečiščen petrolej kaj nevarna stvar, ker se silno rad užge. Čistijo ga v tovarnah. Pa tudi prečiščen petrolej se še rad upali, torej treba z njim previdno ravnati. Petrolej, kakor ga prodajajo pri nas, se sme užgati še le pri 30°R. , če ne je nevaren. Da ga spoznaš, ali je dovolj prečiščen ali ne, vlij nekoliko petroleja v skledico ter ga skušaj užgati z užgalico. Če se ti koj vname, je premalo čist in nevaren za rabo. Dober petrolej je čist in prozoren kakor voda.

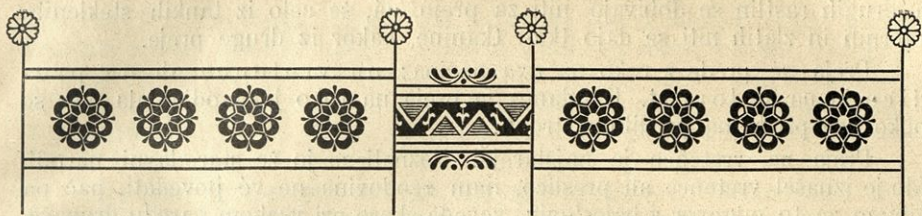
8. Svojstva dobre svečave.

Kakor je umetna razsvetljava neobhodno potrebna, tako važno je tudi, da prav ravnamo z njo, da si ne kvarimo oči in zdravja. V obče pomni gospodinja to-le: Razsvetljava bodi kolikor moč po vsej sobi enako razdeljena. To je najlaglje doseči, ako svetilnica visi nad mizo ali sredi sobe, pa če s senčnikom (klobukom) ne siplje vse svetlobe na eno mesto. Luč mora biti vsaj podobna beli dnevni svetlobi. Medla, rdečkasta luč škoduje očem. Goreti mora mirno, plapoleča luč je škodljiva. Cilindri na svetilnicah pospešujejo mirno razsvetlavo, polprozorni baloni pa jo ublažujejo, ako je prežareča.

Svetilnice se morajo marljivo čistiti. Najboljša svetilnica ne ugaja, če ni snažna in čista. Snaženje svetilnic ne odlašaj do večera, čisti jih ob belem dnevu. Najbolje je, ako se zjutraj ob pospravljanju v hiši tudi svetilnice oskrbé, zlasti petrolejke, ker se kameneno olje tako rado vname, posebno če je slabo prečiščeno. Stenj na ogljih malo pristriži, da cilinder ne počí. No, dandanes rabijo petrolejke z okroglim stenjem vedno bolj, pa so tudi uporabnejše in mnogo svetlejšé kakor prejšnje s trakastim stenjem.

Z rasvetlavo ne menjavaj prehitro! Tudi ne delaj sedaj pri prav svetli, sedaj pri medli luči. To je očem kvarno. Mešana luč tudi škoduje; zato naj se zagrinjala na oknih koj zagrnejo, ko se je prižgala luč v sobi in še ni popolnoma izginila dnevna svetloba.

Luči ne ugasuj nikdar tako, da bi otrinek še dolgo tlél, naj bo pri sveči ali pri svetilnici, ker to sprija zrak. Enako nezdravo je, če gori petrolejka s premajhnim plamenom. Vsaka svečava, ki napravlja dim ali daje neprijeten duh, je škodljiva in naj se odpravi!



9. O obleki.

Obleka nekdanj in danes. Tkanine.

Ko sta morala Adam in Eva zapustiti prelepi rajski vrt, jima je dal Bog obleko iz živalskih kož. Živalske kože so bile torej prva obleka ljudem ter so še dandanes mnogim divjim neomikanim narodom. Toda sirove živalske kože so posušene trde ko rog, torej kaj neslužne; zato so jih skušali že najstarejši narodi obdelati v nekako kožuhovino. Iz ostrizene dlake so napravljali klobučevino, pa tudi iz ličja nekaterih dreves in drugih rastlin so znali kmalu plesti, pozneje tkati nekakšne tkanine, podobne našemu platnu.

Kolikor bolj pa se je širila omika med ljudmi, toliko popolnejša in okusnejša jim je bila tudi obleka. — Stari Babilonci, Egipčani, Izraelci, Grki so znali že mojstrsko tkati, Feničani pa tkanine krasno barvati.

O starih Slovanih pripoveduje zgodovina, da so se oblačili poleti v platno, po zimi pa v kožuhovino; sloveli so kot izurjeni krznarji in tkalci. Tudi sukno so izdelovali doma. Tako se je naše ljudstvo nosilo še pred nedavnim. Vodnik poje o „Zadovoljnem Kranjcu“:

Imam oblačilo
Domač'ga pad'vana,
Ženica pa krilo
Iz prav'ga mezlana.

Naše prababice so same predle na kolovratu prejo za preprosto a trdno platneno obleko. Blago za obleko so le redkokdaj kupovale. Napravljalo se je večjidel doma iz lanu in volne.

Odkar pa je Anglež Arkwright (beri Arkrajt) iznašel samoprejkjo, postale so tkanine vedno ceneje, izdelujejo se okusnejše ter so v poslednjih desetletjih popolnoma izpodrinile obleko iz domače robe in žal — tudi lepo narodno nošo!

Preja za tkanine se napravlja največ iz prediva od lanu, konoplje, bombaža ali pavole, volne in svile. Pa tudi iz ličja nekaterih dreves, kopriv

in drugih rastlin se dobivajo niti za prejo, dá, še celo iz tankih steklenih, srebrnih in zlatih niti se dajo tkati tkanine, kakor iz druge preje.

Preja se prede z roko na dva načina: na vretence ali na preslico in na kolovrat. Dandanes je preja na roko jako odjenjala, ker se toliko več prede na predilnih strojih.

Preja na vretence je najstareja. Poznali so jo že starodavni narodi. Kdo je iznašel vretence ali preslico, nam zgodovina ne vé povedati, pač pa dobimo za to odgovor v bajeslovju, seveda skoro pri vsakem narodu drugače. Ker je imela preja pri starih ljudstvih najvažnejšo ulogo in najvišjo ceno, zato tudi skoro vsa ljudstva pripisujejo iznajdbo preslice božanstvom, n. pr. Grki boginji Ateni, Egipčani boginji Izidi, Lydiani boginji Arachni in njenemu sinu Klostru, Kitajci pa soprogi prvega kitajskega cesarja Jao-ja.

Kolovrat še ni tako star. Iznašel ga je sloveči rezbar Jürgen na Nemškem v prvi polovici šestnajstega stoletja.

Tkanine. Po preji, iz katere so tkane tkanine, razločujemo: lanene, bombaževe ali pavolnate, volnene in svilnate tkanine. Mnogo pa je tudi tkanin iz mešane preje, n. pr. iz lanene in bombaževe preje, volnene in bombaževe, ali svilnate in bombaževe — bombaž se meša največ z vsemi drugimi vrstami preje.

Na vsaki tkanini razločujemo najmanj dvovrstne niti. Niti, ki drže po dolgem, imenujemo osnutek. Po osnutku merimo dolgost tkanine. Tiste niti pa, ki drže poprek, zovejo se votek. Po votku merimo, kako široka je tkanina. Robova ob tkanini imenujemo krajca.

Tkanin je mnogo vrst. Po tem, kako so tkane, razločujemo tri vrste: a) gladke tkanine, n. pr. platno; b) navzkriž tkane, n. pr. dvonitnik (cvilih) in c) kitičaste tkanine, kakor je damast, piké (Pique).

Pri gladkih tkaninah se križata votek in osnutek navpik in sicer tako, da je votek enkrat zgoraj, drugokrat spodaj. Tako tkanino imenujemo dvovezno. Ako pa votek preskoči po dve ali tri niti ter se šele s tretjo, četrto ali nasledno veže, pravimo, da je tkanina tri-, četvero- ali večvezna ali navskriž tkana. Pri nekaterih tkaninah se ne križata le votek in osnutek, ampak tudi osnutne niti med seboj; vsled tega se tvorijo lepe rože ali drugi vzorci v tkanini. Takim pravimo kitičaste tkanine.

Lanene tkanine. Gladke tkanine iz lanene ali konopljne preje imenujemo platno, le nekaj prav tankih in rahlih tkanin te vrste ima druga imena. Lanena preja se dela iz lanu.

Lan so poznali že pradedni narodi na Jutrovem, odkoder je prišla ta rastlina tudi k nam. Seje se jeseni ali pa zgodaj spomladi. Najlepše je laneno polje ob cvetju. Ko se je lepo višnjevo cvetje osulo, dela lan lepe okrogle glavice, v katerih je drobno, oljnato laneno seme. Komu je mar za tanko predivo, ne čaka, da bi lan do cela dozorel, poruže ga že pol zrelega, nekoliko osuši in potem osmuče glavice na grebenu. Komur pa je za seme, ta ga pusti popolnoma dozoreti; tak lan daje pusteje in debeleje predivo.

Ker se vlakno čvrsto drži steblovja, treba je lan goditi. V to svrhu se osmukan lan razgrne po mokrotnem travniku, ali pa položi v vodo, da steblovje sprhni toliko, da je moč vlakno odločiti od njega. V tvornicah ga godé dandanes tudi s kemičnimi pomočki. — Goden lan terice oteró na trlicah. Otrt lan ali predivo se krepko pretrese, ker je v njem še mnogo nalomljenega steblovja ali pezdirja, potem se omika ali razčeše na

grebenu, t. j. na deski, katera ima na enem koncu mnogo dolgih in ostrih železnih konic, ki štrle navpik v kakih petih ali šestih vrstah. Vlakna, ki ostanejo na grebenu, imenujemo *hodnik*; gladke tanke niti, ki ostanejo v roki, so praznje *predivo*. *Hodnik* je časih še močno pezdinat, zato se dobro pretrese, potem povije v *kodelje*, tanke praznje niti pa se povežejo v *povesmo*.

Najlepše laneno predivo pridelujejo na Irskem, Holandskem in na Češkem, največ *prediva* pa ima Ruska. Izmed slovenskih dežel ga prideluje največ Koroška.

Konoplja daje predivo za konopnino, ki je mnogo trdnjša od lanenega platna; zato se rabi konopnina za jadra, vreče i. t. d., konopnena preja pa za vrvi, konopce i. t. d.

Platno je domače in tvorniško. Domače platno je trpežneje od tvorniškega ter po perilu glajše in svetlejšje od onega. Trdnjšje je platno, ako se tké iz pobeljene preje. Platno iz nebeljene preje se imenuje *sirovo* platno. To je pepelasto sive ali pa tudi rjavkaste barve ter se mora šele beliti kakor preja. Béli se na solncu ali pa s klorovim apnom. Ob beljenju izgubi platno skoro za tretjino svoje teže. Beljenje na solncu, zlasti spomladi je mnogo boljše nego beljenje s klorovim apnom, ki tkanino lahko močno razjé. Vrši se takole: Platno se razgrne po trati, ali še bolje po produ ali po peskovini ter se večkrat poškropi z vodo, da solnčni žarki tem vspešneje uplivajo nanj; tudi se mora večkrat obračati, da je na obeh straneh enako belo; po dvakrat na teden se izpari z lugom, kar beljenje mnogo pospešuje.

Tvorniško platno je sploh bolj ali manj škrobljeno (*šterkano*), da ima novo tem prikupnejše lice. Največ ga izdelujejo na Angleškem, na Nemškem: v Šleziji, na Saksonskem in Westfalskem, v našem cesarstvu pa na Češkem in Moravskem. Ime ima tvorniško platno večjidel po deželi ali kraju, kjer se je izdelalo; zato poznamo: holandsko, rumburško, irsko, saksonsko, westfalsko, šlesko, rusko, češko platno i. t. d.

Najtanjša gladka lanena tkanina je *batist*. Najlepši batist dobivamo iz Vzhodne Indije. Pristni indijski batist ima na prvi poli vvezeno zlato rožo, baje v znak pristnosti. Dandanes se izdeluje batist tudi iz bombaževe preje, ki je še tanjši in lepši nego laneni. Čisto laneni batist dobivamo še precej lep iz Francoskega in Holandskega, pa tudi na Saksonskem, na Češkem in na Dunaju ga izdelujejo — toda francoski in še bolj indijski ga močno presega.

Iz lanene preje se tke tudi dvo- ali trinitnik (*cvilih* ali *drilih*) in damast. Trinitnik je navskriž tkano blago, ki se rabi za namizne prte, brisače, za blazine i. t. d., prav debel trinitnik tudi za vreče.

Damast je jako lepa kitičasta tkanina z vtkanimi rožicami ali drugimi vzorci. Ime ima neki od mesta Damaska, kjer se je baje najprej izdeloval. Laneni damast je navadno bel; na eni strani so rože svetleje, drugo lice pa temno, — na drugi strani pa narobe: lice svetlo, rože pa temne. Rabimo ga največ za namizne prte in prtiče in za brisače. Nekdaj se je izdeloval damast le iz svile, dandanes pa se napravlja ne le iz lanene preje, temveč tudi iz bombaža in sicer na strojih, ki se imenujejo po iznajdniku Jaquard (*Žakár*).

Ka d a r k u p u j e š platno, ti je gotovo najvažnejše prašanje, ali je platno pristno, čisto laneno, ali pa je ponarejeno, pomešano z

bombažem. Pogosto je na platnu votek bombažev, in le osnutek lanen ali pa narobe. Časih je bombaž že s predivom pomešan, predno se sprede, da je toliko teže spoznati prevaro. Tako platno ima pač prav prikupljivo lice, a je veliko manj vredno in trajno, kakor čisto laneno platno. Razločiti pravo platno od pomešanega ni lahka stvar. Najzanesljivejši pomoček je povečalno steklo (mikroskop). Skozi povečalo se vidijo lanena vlakna kakor svetle, gladke in okrogle cevi ter so nekoliko kolenčasta; bombaževa vlakna pa so hrapave, ploščate cevi, trakovom podobne in nekoliko sukanе.

Seveda nima vsaka gospodinja povečala, da bi ž njim ogledovala lanene niti, zato naj navedem še nekatere druge pomočke, kako se spoznava pristno laneno platno. — Sploh je laneno platno svetleje nego bombaževina, ako se skrob odpravi z njega; tudi je laneno platno specifično težje od bombaževga. Precej zanesljivo znamenje, da je platno laneno ali ne, je to-le: ako pretrgaš krajec bombaževine, se trga pravilno, rad in enako; laneno platno pa, ako je dobro in ne razjedeno od klorovega apna, se še trgati ne da; ali pa, če je sila premočna, se trga nepravilno, tako, da se kažejo dolge poprečne niti ob zatrgani tkanini. — Ako kosec platna prav dobro izpereš in ves skrob odpraviš in na to suh kosec pomočiš v laško olje ter ga dobro ožmeš, postane z bombažem pomešano platno progasto; lanene niti se namreč napijo olja ter postanejo prozorne, bombaževe pa ostanejo bele. To se kaže tembolj, ako položiš oljnat kosec na kako temno podlogo. — Iz lanenega platna se dado izvleči dolge niti, dočim se bombaževe niti rade trgajo in razvlaknajo.

Bombaževe ali pavolnate tkanine.

Predivo za bombaževo prejo in tkanine daje bombaževец. Prvotna domovina bombaževca je Vzhodna Indija, dandanes ga pa goje tudi v velikih nasadih v južnih krajih Severne Amerike; pa tudi v Avstraliji, v Egiptu, na Grškem in Laskem se dobro obnaša, dà, še celo v Dalmaciji so uspešno zasadili to kaj koristno rastlino.

Bombaževец nosi okrogle glavice orehove velikosti, katere se dozorevši razprezajo in iz njih visi svetlobeli ali rmenkasti bombaž, v katerem je zavito seme. Bombaž se nabira z glavic, nekaj z rokami, največ pa z nalašč v to napravljenimi stroji ter se potem očisti semena.

Nekdaj so bombaž predli na kolovratu kakor laneno predivo; dandanes se prede le na predilnicah. Predno pa pride bombaž na predilnico, se mora očistiti, zrahljati in omikati na grebenu. Predilnica ima več strojev. Na prvem stroju se bombaž razdeli na dolg ozek trak; drugi stroj ga rahlo sesuče, tretji šele krepkeje. Iz bombaža se nareja tudi sukanec za šivanje, za pletenje in vezenje in vata. Sukanec za šivanje je čvrsteje sukan nego za pletenje, najrahljeje so niti za vezenje. Dobiva se bel in v raznih barvah.

Gladke, gosto tkane bombaževe tkanine se imenujejo „kaliko“; nekatere belim razvrstim se daje časih tudi lažnjivo ime „platno“. Kaliko se razvršča raznotero. Najnavadnejše razvrsti so: *k a t u n*, navadno površno barvan; *n a n k i n g*, srednje tenka roba prirodno rmenkaste barve, jako gosta in močna, ako je pristna. Časih je nanking le ponarejen, z železno spojino barvan *katun*. Pristni nanking se dela iz bombaža, ki raste okoli Nankinga na Kitajskem ter s časom izgubi v perilu rmenkasto barvo, ponarejeni nanking pa ne; *shirting* (beri šörtling) večjidel bel, se porablja največ za belo perilo; trden, malo skrobljen *shirting* se zove *chiffon* (šifon).

Rahlo tkane gladke bombaževe tkanine iz preje, ki se je pobarvala pred tkanjem, se imenujejo barež (Baréges). Prav lep barež iz bombaža in sirove svile delajo v vasi Baréges na Francoskem, od koder ima tkanina tudi ime. Druge rahlo tkane, tanke, gladke tkanine iz bombaža so: žakonet (jakonet), tarlatan, batist; še rahleje je tkan mušelin, raznih barv, bel se zove mul; v a p ê r, tanjši od mušelina, najtanjši je zefir; o r g a n d i n; raznovrstni til ali gaz, mrežasto blago z večjimi ali manjšimi štirivoglastimi luknjicami, le a n g l e š k i til je šesterovoglastih luknjic.

N a v s k r i ž t k a n e bombaževe tkanine se lahko ločijo od gladkih po rebrčastem licu, kar pride od tod, da se pri njih vidi le osnutek, votek je pa skoro ves zakrit. Najnavadnejše so: b o m b a ž e v m e r i n o, s a t i n, b a s t, b a r h e n t bel in raznih barv; k r o a z e (croise) zlasti za žensko opravo. Kitičaste so: damast, piké (pique), beli se rabi mnogotero za spodnjo obleko, barvani tudi za vrhnjo.

Iz bombaža se dela tudi b a r ž u n (žamet); toda ni tako lep in dragocen, kakor iz svile. Baržunu podobne tkanine so razne vrste manšestra.

Vata se napravlja iz očiščenega bombaža na posebnih strojih, kjer se razdeluje na rahle pôle. Navadno je na eni ali pa tudi na obeh straneh nekoliko poklejana, da se primerno skupaj drži. Slabejša vata je pomešana tudi s svilnatimi in lanenimi odpadki. Poklejana vata se rabi za podšivanje zimske obleke, za toplo odejo rabimo raje nepoklejeno vato.

Z bombaževu obrtnijo se pečajo razen Angleške tudi Francoska, Nemško, Belgija in Avstrijsko. Največja predilnica za bombaž na Avstrijskem je v Pottendorfu na Spodnjem Avstrijskem; pa tudi veliko mest na Češkem in Moravskem se mnogo bavi z izdelovanjem bombaževe preje in tkanin. Tudi v Ljubljani imamo predilnico za bombaž. Pavolo iz ljubljanske predilnice imenujemo „Knitting“.

Volnene tkanine

rabimo največ za zimsko obleko, tanjše vrste nosimo lahko poleti. Volno dajo ovce, zlasti ovca merinovka, pa tudi kašmirska in angorska koza iz Azije daje jako lepo tenko volno, tako tudi ameriška vikunja in alpaka. Celó iz kameline dlake delajo volnene tkanine.

Volno morajo najprej dobro očistiti in raztolščiti, potem se dá šele dalje izdelovati. Po uporabnosti se deli volna v: k r a t k o, k r t a č e n o volno, iz katere se tko kosmate tkanine, t. j. razne vrste s u k n a, in v d a l j š o, o m i k a n o volno, iz katere izdelujejo različno gladko blago, kakor je t i b e t, m é r i n o in druge.

Pri volnatih tkaninah je preja za osnutek in votek vedno v nasprotno stran sukana, namreč za osnutek od leve na desno, za votek pa od desne na levo, da se niti tembolje sprijemljejo.

Sukno se tke na statvah kakor platno, le mnogo širje nego platno, ker se sukno ob valjanju s suknarskim ilom močno uskoči (t. j. mnogo ožje postane). Niti se namreč trdno sprimejo in spolsté; zato tudi na suknenih tkaninah ne moreš razločevati niti. Valjano sukno se razkosmati s tkalsko ščetjo, potem ostrize, da so vse kocinice enako dolge; naposled se ugladi s ščetjo, da dobi lepo lice.

Med suknene tkanine štejemo še: kašmir, toskin, bukskin, volneni pliš, flanel, angora in druge.

Tkanine iz omikane volne so: m é r i n o, t i b e t, l a s t i n g, b a r e ž, volneni rips i. t. d.

Volna je mnogokrat pomešana s pavolo, prodaja se pa kot čista volna. Da pozvemo, ali je volna čista ali pomešana s pavolo, naredimo takole: krpico sukna ali druge volnate tkanine razpulimo v nitke, katere posamič zažgimo. Pavolnate niti izgore s plamenom, volnate niti pa ne gore rade, delajo ogelj ter imajo duh po zapaljenem rogu.

Svilene tkanine.

Najdražja je svilena obleka. Svilo dobivamo od gosenice svilopredca. Gosenica namreč zapredajoč se izpušča nekak lepiv sok iz sebe; ta sok se na zraku strdi v tanke niti, iz katerih naprede gosenica mešiček, da v njem počiva, dokler se ne izpremeni v popolnega metulja.

Prava domovina svilopredca je Kitajska. Tam so časih murbova drevesa vsa polna svilnih mešičkov. Kdaj je prišel svilopredec v Evropo, ni natanko znano, najbrže za cesarja Justinijana v šestem stoletju. Dva meniha sta menda prinesla v izvotljenih palicah jajčica v Carigrad; od tod se je razširila sviloreja po Evropi. Največ in najlepše svile pridelata Francoska in Italija.

Ves mešiček je napreden iz ene same niti, ki pa ni vseskozi enako močna. Goranje vrste so bolj rahle in debele ter dajo k o s m a t o svilo ali sviletino. Pod tem ovojem je kakih 300 metrov dolga tenka nit, ki se dá lepo odmotati. Najspodnja svila je pa zmedena in da takozvano „svilno vato“. Mešiček se pa da zmotati le tedaj, če metulj ni prilezel iz njega, ker bi ob tem prejedel niti. Zato se mešički vržejo v krop, da pogine prelec ali pa se umori s suho vročino ali z močnim trpentinovim duhom.

Mešičke denejo potem v gorko vodo, da se dajo niti laglje zmotati; ker so posamezne nitke jako tenke, mota se navadno več niti v eno nit na klopčič. To je sirova svila, ima rmenkasto barvo ter se čuti med prsti hrapava, ker je še nekoliko klejasta. Šele potem, ko se je prekuhala in izprala v vodi, postane svila mehka in svetla.

Sirova svila se rabi samo za nekatere rahlo tkane, pajčolanaste tkanine. Sviletina in svilni odpadki se ravno tako omikajo in spredejo, kakor drugo predivo. Tako prejo rabimo največ za vezenje, pletenje rokavic in nogavic, pa tudi za močnejše trakove in vrvce.

Svilene tkanine imenujemo tiste, pri katerih so vse niti iz svile; polsvilene pa, katere imajo osnutek ali votek pavolnat, lanen ali volnen. Najimenitnejša gladka svilena tkanina je t a f e t. Tafet (beri taft) je iz kuhane svile, tkan kakor platno, le da mu je osnutek triguben, votek pa le enoguben. Posebna razvrst tafta je f l o r â n s; zelo gosto tkan taft je pa g r ô.

Gaz ali pajčolan je jako rahla, prozorna tkanina iz sirove svile; iz kuhane svile se imenujejo pajčolanast mušelin. Še rahleje tkan nego gaz je k r ê p.

Navskriž tkanih svilenin je mnogo vrst. Najnavadnejše so: atlas, levantin, croise (beri kroazé), serge (beri serž), drap de soi (drap de soa) i. dr.

Tudi v svileninah je večkrat pavolnata ali pa lanena preja, dasi se prodajajo za čisto svilo. Spoznaš pa primes lahko takole: kosce svilenine razpuli v nitke ter jih zažgi. Lanena ali pavolnata nit ti bo prigorela do

konca, četudi jo odmakneš od plamena, svilena nit pa ti bo koj zopet ugasnila, naredivši ogorek in neprijeten duh.

Kožuhovina ali krzno.

Poleg suknene in volnene obleke rabimo po zimi tudi obleko iz kožuhovine, ali pa drugo obleko podšivamo z njo. Kožuhovino imenujemo živalske kože, ustrojene na kosmato, t. j. tako, do ohranijo dlako. Najdragocenejše in najlepše kožice dajo nekatere divje živali, zlasti iz severnih krajev. Najdražjo kožuhovino daje morska vidra iz Kamčatke; nje koža se proda za 600 in še več kron; tudi koža črne lisice ne velja veliko manj. Koža sibirskega sobola se ceni časih na 160—200 kron in čez, koža modre lisice 60—100 kron. Tudi bobrova koža je draga ter se dandanes že težka dobiva.

Cenejo kožuhovino dajo: medved, volk, navadna rjava lisica, ris, divja mačka, domača kuna, črna in siva jagnjeta, tiger i. t. d.

Najceneja je kožuhovina od divjega zajca, domačega zajca, veverice, ovce in drugih navadnejših živali.

10. Obleka in nje namen.

Doslej smo slišale, iz katerih tkanin si največ napravljamo obleko.

To vam je potrebno vedeti, da ne poznate blaga in obleke le po barvi, marveč tudi še kako drugače. — Pa nismo še pri kraju. Saj je ravno obleka velikokrat tisti velevažni predmet, o katerem se sučejo pogovori in misli mladih deklet, ki le prerade verujejo pregovoru: „Obleka dela človeka“, pozabijo pa resnice, da „Obleka tudi lahko zatira človeka!“ — Kako-li? — — To zveste prav kmalu, poglejte le nekoliko okoli sebe! — Koliko nespametnic se šopiri dandanes in nosi čez svoj stan; izmeče vse, kar ima, le za lepo obleko, da se more z njo ponašati, medtem pa strada — gotovo ne na korist telesnemu zdravju, še manj pa neumrjoči duši. Ali pa se zateguje in stiska v pretesno obleko, da ji kri zastaja po žilah — ali ni to pravo podiranje samega sebe v grob?

Čemu nam je prav za prav obleka?

Po zakonih fizičnega delovanja ima obleka nalogo, da nam vzdržuje toploto. Telesno toploto si delamo z dihanjem, a izgubljam jo na zunaj; obleka pa mora braniti, da je ne izgubimo preveč, ima torej vzdrževati ravnotežje med dohodkom in potroškom toplote, a ob tem se nas ne sme tako tesno oklepati, da bi nas ovirala, ko se gibljemo, ali pa zadrževala izhlapevanje na telesu. Po načelih npravstvenega življenja pa ima biti obleka človeku čuvajka svete sramežljivosti in olikane dostojnosti. Temu dvojnemu namenu mora ustrezati primerna obleka, naj se že drugače loči kolikor toliko po različnosti podnebja, letnega časa, stanu, starosti i. t. d. — Kdor pozabi na ta pogoja pri svoji obleki, poslušajoč, kaj zahteva nespametna moda, ta si le prepogosto kvari in končuje zdravje!

Da obleka ustreza prvemu pogoju ter nam varuje zdravje, bodi vselej primerna ne le letni dobi, temveč tudi vremenu in toplini posameznega dne. Topla obleka, t. j. obleka, ki ne propušča rada telesne toplote, pomanjšuje željo po jedi in pospešuje rejenost. Poleti sploh ne čutimo toliko lakote, kakor ob mrazu.

Iz kakšnih tkanin se napravlja obleka, smo že slišale. Volna spada med snovi, ki toploto jako slabo prevajajo; taka obleka torej zadržuje in varuje toploto telesu, ravno tako pa tudi zadržuje mraz po zimi ali vročino poleti, da ne pride človeku tako brž do živega. Tako varuje volna človeka pred prehudim mrazom ali preveliko vročino, zato se zavijajo zamorci v Afriki v volneno robo ob hudi vročini, ko se močno poté. Volnena obleka, zlasti spodnja, ugaja posebno ljudem, ki mnogo žive v sobi, nervoznim; onim, ki trpé vsled trganja (reumatizma), bolehnim in takim, ki se zelo pote. Umeje se pa samo ob sebi, da je treba volneno obleko tudi pogosto menjavati.

Pavla ni tako mehka na telesu, kakor volna, drži pa toploto bolje kakor platnena roba. Platno je jako luknjičavo ter rado propušča toploto in pospešuje izhlapevanje kože, zato se nam platnena obleka zdi tako hladna in se radi oblačimo vanjo zlasti poleti. Tudi ima to prednost, da se v nji ne drže kužila tako rada, kakor v drugem blagu.

Dandanes so v navadi tudi mrežaste srajce, katere nosijo poleti mnogi pod tanko srajco. Te srajce so kaj pripravne in porabne, ker branijo, da ne leži platno ali pavolnata roba na goli koži in se ne premoči tako hitro s pôtom. Pletena bodi taka srajca iz debelih pavolnatih ali pa svilenih niti, če ne, se napije poté kakor sušilni papir ter premoči še vrhnjo srajco. Mrežasta srajca varuje ljudi, ki se močno poté, da se ne prehladijo. — Prav tisto službo opravlja, zlasti po zimi, flanelasta srajca, ker ne izpariva potu prehitro. Menjavati pa se mora večkrat, da ostane telo čisto in sveže.

Svila služi bolj gizdavosti in potratu nego potrebi.

Krznó rabimo po zimi. Pa kot podstava tesni obleki je kozuhovina škodljiva, ter ovira izhlapevanje; koža postane človeku vlažna, občutljiva, lahko dobi izpuščaje. Ker pôt zastaja na koži, se lahko prehladiš, ako tako obleko hitro slečeš.

Nosi pa obleko iz katere koli robe, vedno glej pač na to, da ti telesne dele primerno ogreva. Sploh velja pravilo: Noge in spodnji del telesa ohrani vedno tople, gornji del telesa in glavo pa imej hladneje.

Obleka se ima ravnati tudi po načinu življenja. Človek, ki mnogo sedi ali leži, diha mirneje, snovi se mu počasneje pretvarjajo, zato mu je tudi telesna toplota manjša nego človeku, ki se mnoge giblje in nateza. Zato potrebuje prvi toplejše obleke, kakor drugi. Obleka mora biti dovolj prostorna. Taka obleka je mnogo toplejša, ker je v nji več zraka, pa obtoka krvi po telesu ne ovira, kakor tudi telesnega gibanja ne. — Nič ni škodljivejšega nego pretesna obleka, zlasti mladim deklicam! — Deklice se tako rade zatezajo čez pas, ali pa z zateznim modrcem. Škodljivejše obleke je menda ni, kakor zatezni modrci. Koliko mladih deklet si je že z njim ogrenilo vse življenje ali je za veliko okrajšalo ali celo nagloma utrvalo.

Z zatezanjem se skrči prostor v prsih, ker se prsna kost potisne nazaj in hrustanec na rebrih zavije na znotraj. Pluća v prsih se ob dihanju ne morejo dovolj razširiti, zato dospe premalo zraka vanje in ker vsled tega kri v pljučah ne dobi dovolj kisika, slabi in blede, deklica pa jame bolehati. Pa zatezalnik ne ovira le dihanja, tudi obtok krvi po žilah se ne vrši redno, ako je telo preveč stisneno in zategneno; zato sili kri v glavo ali pa zastaja po žilah v drobu, želodec ne more redno prebavljati, srce utriplje neredno, dobi lahko napake na zaklopnih, ali pa celo prestane biti in povzroči —

naglo smrt! — To je bil že premnogokrat sad nespametnega nečimernega zatezovanja!

Če nosiš torej zateznik, nosi ga le ohlapno. Naj te podpira, da se laglje držiš po koncu, a v gibanju naj te čisto nič ne ovira.

Roba za žensko obleko je z večine jasnih, živih barv; a te so pogosto zdravju kaj škodljive. Zlasti velja to o zelenih tkaninah, ki imajo v barvi arzenikove spojine, ki je jako otroven. Otrovne so pa tudi anilinove spojine. Z anilinom napravljajo dandanes jako lepe in žive barve za tkanine, pa so lahko prav škodljive. Blago živo modre barve, temno rmenkaste, rdečkastorjave in vijoličaste barve je sumljivo, ker je pogosto otrovano z anilinovimi spojinami.

Volnene pletenine, naročke od kože, podstava na klobukih je časih barvana s kaolinom; od njega koža zardi, dobi mozolje in mehurčke. Oblečila, zagrinjala, preproge in druga roba, imajoča v barvi arzenik, ne otruje človeka h krati; a tisti nežni prah, ki se širi od arzenika po zraku, pride z zrakom v pluća ter otrova kri polagoma. Človek čuti nekako trganje in natezanje po udi, zlasti po noči, da se mnogokrat zdrami iz spanja, rada ga môra tlačiti. Koža mu postaja krhka in suha, lice bledí, — človek hira počasi, ne vede, kaj mu je prav za pravo vzrok bolehnosti.

Na vse take okolnosti se ozira modra gospodinja, kadar kupuje blago za novo obleko.

Ker pa obleka poleg tega, da ustreza gori navedenemu dvojnemu namenu, tudi še lepša človekovo zunanost, izbira si modra gospodinja primerno blago ter si da obleko tako skrojiti, da je po obliki in barvi prikladna podobi, velikosti, izrazu lica, pa tudi stanu in dostojnosti osebe, ki jo ima nositi.

Že zgodaj naj se torej deklice privadijo, da modro in pametno izbirajo blago za opravo, da je ne izbirajo le za na vid, temveč tudi, da se dá trajno in zdravo rabiti; pa tudi ne posnemajo slepo vsake še tako nespametne noše, ker je ravno — v modi! Nosi se čedno in okusno, a vselej po svojem stanu. Sv. Francišek Saleški pravi: „Nosi se tako, da poreko mladi ljudje: ‚Nekoliko preslabo je!‘ stari pa: ‚Malo predobro je!‘ to je, srednja pot je kakor povesod, tudi tukaj prava, zlata pot“. Nosi pa se čedno in okusno ne le tedaj, kadar greš med ljudi, temveč bodi tudi doma vedno lično in snažno opravljena. Dekle ali gospodinja, ki hodi doma zamazana in nečedna ali celo raztrgana ter se našopiri in nakiti šele tedaj, kadar gre kam v družbo, kaže, da ji ni mar za snago in pravo krepost, ampak le za ničemurnost.

Blago za obleko kupuj od znanih, poštenih trgovcev, ki ne prodajajo preležanega blaga za novo. Izberi si dobro blago, če tudi je drago. Cenó blago je vselej najdražje. Šivilja ti ne računí dela manj, ako je roba stala le nekaj novcev, nosila boš pa obleko le malo dni. Drago pa trdno blago te oblači dolgo in čedno in ko je obleka ponošena, se da obrniti ali prebarvati in porabiti še prav dobro za otroška krila.

Ni pa še dovolj, da je obleka le okusna, lepa, trajna in zdravju ugodna. Varovati nas mora tudi vremenskih nezgod, mraza in vročine.

Za zimo si torej izbiraj volneno robo, ker je topleja od pavalnate. Svila je za zimo skoro prehladna, še bolj pa platnena roba. Najslabši prevodnik toplote sploh je zrak; zato te obleka ogreva najbolj, ako more mnogo zraka vanjo. Ni čuda torej, ako je pavalnata ali svilnata obleka,

podšita z rahlo vato, topleja, nego obleka iz težke, debele suknene robe. Iz istega vzroka je ohlapna obleka topleja od tesne, ker se zrak pod njo ogreje in telesno toploto vzdržuje; zlasti velja to za obutel.

Za poletje si napravi lahneja oblačila. Nič ni smešnejšega, zlasti na kmetih, kakor če vidiš, mlada dekleta ob večjih praznikih prihajati v cerkev ob veliki vročini v prav težkih suknenih krilih, ker so „najlepša“, dasi jim pot v curkih teče po licih!

Še celo barva vpliva na uporabnost obleke. Vse snovi ne vsprejemljejo namreč vaše zunanje topline enako. Največ jo jemljejo temne, črne snovi, najmanj pa jasno barvane in bele. Zato nosimo poleti obleko jasnih barv ali tudi belo, po zimi pa temno in črno.

11. Kako se obleka varuje škode.

Oblačila so draga. Skrbne deklice in modre gospodinje varujejo obleko, da se dlje časa nosi. Varujejo pa obleko ne le tedaj, ko jo imajo na sebi, ampak tudi tedaj, ko je ne rabijo. Mnogim se kvari obleka tačas najbolj, ko je ne nosijo.

Kadar slečeš obleko, ne razmeči je malomarno po stoleh in drugod; obesi jo, ako je mokra, da se posuši, potem jo preglej, če ni kje kaj zamazana ali poškodovana. To opaziš najbolje, če jo razgrneš po obrisani čedni mizi. Izkrtači jo prahu, zgani in položi ali obesi v omaro tako, da ne dobi gub. Nič ne škoduje obleki bolj nego mokrotnost; spravljal jo torej vedno na suhem kraju pa v zaprti omari, da ne pride prah do nje in ji svetloba ne vzame barve.

Čiščenje obleke daje časih mnogo posla, zlasti, ko je dobila kak madež. Madeži v praznji obleki so gospodinjam in deklicam včasih v hudo preglavico, ker se dajo kaj težko odpraviti, zlasti če je obleka nežne barve.

Prav dobro tekočino za izpiranje vsakovrstnih madežev iz obleke si narediš takole: 4 žlice salmijakovca, 4 žlice močnega vinskega cveta in 1 žlico soli krepko zmešaj v steklenici, da se sol raztopi. S to tekočino zmoči majhno gobico ali pa volneno krpico, ter drgni rahlo ž njo po lisasti tkanini. Madeži od tolsče, od olja se odpravijo takoj, od navadne ali žgane smole je pa treba prej omehčati s sirovim maslom.

Olnata barva, smola, firnež se da spraviti iz tkanine s čistim trpenčnim oljem, z močnim špiritom ali pa z bencinom. Tudi maščoba se da odpraviti z bencinom, pa večkrat ga ne znajo prav rabiti. Zvečine namočijo nevesče gospodinje zamaščeno robo z bencinom ter jo mencajo nekoliko časa, da lisa za hip izgine. Bencin namreč raztopi tolsčo ter se ž njo vred razdeli po blagu; za nekaj časa se madež pokaže z nova in še večji ko prej. Ravnaj torej drugače. Vzemi pôlo sušilnega papirja ter jo trikrat pregani skupaj, na to debelo podlago položi zamaščen del obleke, namoči madež krepko z bencinom, pokrij ga z drugo, trikrat zgubano pôlo sušilnega papirja ter potegni večkrat čezenj z vročim likalnikom. Maščoba se raztopi v bencinu in papir jo popije z bencinom vred ter jo potegne iz blaga.

Iz blaga, ki rado pušča barvo, se odpravijo mastne lise najlaglje s krompirjevo moko. Krompirjeva moka se dobi takole: nekaj debelih krompirjev čisto operi, olupi in zdrobi na drgalu (ribežnu), potem precedi z vodo skozi ne pregosto sito. Ko se je voda očistila, odlij jo počasi, belo zmes na dnu pa zalij s čisto vodo ter jo krepko premešaj; potem jo pusti mirno stati kakih 12 ur. Nato se voda zopet počasi odlije, gošča pa razprostre na

kako desko, ki si jo pokrila s čistim papirjem ali čednim prtom. Desko nesi na solnce, da se gošča hitro posuši. Suho krompirjevo moko potem razdrobi in presej na situ ter spravi v vrečico ali v lonec, ki pa mora biti skrbno pokrit. S krompirjevo moko se skrobi tudi belo perilo.

Jako dober pomoček, s katerim se dajo odpraviti razni madeži iz vsakoršnega blaga, je morska pena, zdrobljena v prah. Madež natresi s prahom za milimeter na debelo ter pusti na njem kakih 10 minut, potem drgni madež z volneno krpo tako dolgo, da izgine, nato pa izkrtaj prah s ščetjo.

Kaplje od stearinovih sveč odpraviš, če je pokriješ s sušilnikom ter pregladiš s likalnikom. Saje gredo iz blaga s salmijakovcem.

Lise od sadja ali od trave, če niso zastarele, gredo iz obleke, ako držiš liso v krop ter gaпустиš še nekaj časa vreti, čez nekaj minut lisa izgine: ako so pa lise stareje, drgni jih z limonovim sokom ali s sreševno kislino (Weinsäure), potem hitro izperi še v mlačni vodi. ker je kislina razjedljiva.

Madeži od črnila se odpravijo s tole raztopino: 20 gr. klorovega apna (Chlorkalk) zmešaj s 30 gr. destilovane (prekapane) vode ter tresi toliko časa steklenico, da se apno raztopi; ko se je tekočina učistila, jo vlij v steklenico modre barve ter dodaj še 5 gramov jesihove kisline. S to vodo odpraviš tudi črne lise s papirja, brez radirke. Pomoči le tanek čopič v tekočino, potegni ž njim po marogi ter jo posuši s sušilnikom.

Suknena obleka se lepo obnovi s tabakovo vodo takole: Vzemi 50 gr. navadnega tobaka ter ga skuhaj v 2½ ali 3 litrih vode. V to zavrelico pomoči trdo krtačo ter krtači ž njo okleko, katero si pa prej krepko pretepla in izprašila. Ko je tekočina sukno dobro prevzela, skrtaj ga še po niti, potem pa obesi, da se posuši, toda v senci, ne na solncu. Sukno postane čisto in svetlo, kakor novo, tabakovega duha se ni nič navzelo.

Okrvavljena obleka se očisti s kašo iz pšenične moke in vode, ako jo na debelo namažeš na maroge terпустиš, da se posuši. Suho obleko obrni narobe ter iztepi iz nje moko. Ako so lise zastarele, treba jih je še enkrat namazati, da popolnoma izginejo. Pšenična moka tudi najobčutljivejšim barvam ne škoduje.

Za pisano obleko, ki rada pušča barve, je priporočljiva fižolova voda. Belega fižola skuhaj v vodi brez soli. 1 kg. zadostuje za 5—6 litrov vode. Kuhan fižol se odlije ter potem šele osoli in krepko pretrese in pripravi za obed. Vodoпусти, da se ohladi, potem potlači vanjo zamazano obleko. Ta voda vzame celó madeže od črnila, ako niso preveč zastareli, pa tudi drugovrstne madeže iz obleke. Svilene, pavalnate in volnene tkanine črne in drugih barv se operó v fižolovi vodi, da so kakor nove.

Da ti molj ne razje zimske obleke, napravi si tale prav dober pomoček: Vzemi 1/8 litra vinskega cveta, ravnotoliko terpentinovnega špirta in raztopi v tej zmesi 30 gramov kafe. Zmes hrani v dobro zamešani steklenici in predno jo rabiš, potresi steklenico čvrsto, da se tekočina premeša, namoči z njo na več gub zganjen sušilnik ter ga položi med sukno ali kožuho. Močen duh te tekočine umori molja. Obleka pa na zraku duh hitro izgubi.

12. Kako se čisti perilo.

Čiščenje obleke in perila se šteje med najvažnejša ženska opravila. Čista obleka in posteljina pospešuje zdravje človeku. Čedna in snažna obleka nas prikupi ljudem. Naj ti bo oprava še tako borna, ako je le snažna, pristojta ti lepo; zamazanega, zanemarjenega človeka se vse ogiblje.

Anglež pravi: „Kolikor bližje je obleka koži, tem lepša in čistejša naj bo!“ Prav zato nosijo Angleži spodaj dražjo obleko nego zgornjo. Pri nas je to navadno narobe.

Kako naj se čisti perilo, je velike važnosti; zakaj ob pranju se obleka še bolj trga nego ob noši, ako ne vemo prav ravnati z njo. Ni še zadosti, da peremo kakor že bode, da je le perilo spet čisto in belo, skrbeti je vrli gospodinji veliko več, da se perilo ne pokvari s preostrim lugom, ali da se ob izpiranju in ožemanju ne raztrga bolj, nego kedar se nosi. Že radi tega je priporočljivo, da se pere doma. V večjih mestih, kjer gospodinje iz raznih vzrokov ne morejo prati doma, naj si vsaj najmejo perico, ki ne rabi preostrih pomočkov za perilo. Kjer pa je le količkaj mogoče, doma prati, naj gospodinja sama vodi in nadzoruje delo, da ohrani perilo dolgo neposkodovano. Zato pa se mora deklica že zarana vaditi, da bo kedaj znala prati lepo, poleg pa varovati perilo vsake škode.

V nekaterih hišah imajo navado, da napravijo le po 4—5krat na leto veliko perilo, kar je pa v vsakem oziru prav nepraktično, nezdravo in neprijetno. Poredko pranje škoduje perilu, ker zamazano leže na kupu trpi bolj nego ob noši, rado tudi zarumeni, da ga je ob pranju treba tembolj drgniti ali celo beliti na solncu, predno dobi zopet lepo belino. To vse pa ne zahteva le več časa in napora, temveč tudi močno trga blago. Vrh tega je treba tam, kjer malokrat peró, velike zaloge perila, da ne poide pred časom. Že iz tega lahko razvidimo, da je pogosto pranje samo ob sebi priporočljivo, ker je brez dvoma prijetneje, imeti čisto perilo zloženo v omari, kakor pa, da trohni umazano kje v kotu ali v starem zaboju, da se naposled še to in ono izgubi.

Naj pa bo umazano perilo spravljeno za dolgo ali le za malo dni, vselej ga spravljaj na suh, zračen kraj, pa ne na kupu, ampak razobešeno, če le mogoče, da ostane suho. Če ga hraniš v skrinji ali košari, daj ga večkrat premetati, da pride tisto na vrh, kar je ležalo več časa na dnu. Pótne srajce, rjuhe, mokre brisače i. t. d. ne stlači nikdar med drugo perilo, dokler niso suhe. Mokrotno perilo, ležeče na kupu dobi lahko plesnjive lise, ki se kaj težko spravijo iz njega.

Najbolje storiš, ako pereš vsakih 14 dni ali vsaj vsak mesec. Predno perilo namočiš, izberi tanjše od debelejšega in zamazano od čistejšega, nato vse preštej in zapiši. Ako ima perilo madeže, katerih ne vzame navadno pranje, odpravi jih prej, nego pride dotični komad med drugo perilo.

Perilo se namoči v čeburu. Bolj zamazano zloži na dno, tanjše in lepše pride na vrh. Zalije se perilo z mrzlo vodo, deževnico ali z vodo iz potoka, le s studenčnico ne, ker trda voda iz studenca ni za pranje. Lahko se vodi primeša nekoliko mrzlega luga. Bolj zamazani deli naj se prej namočijo in namilijo, potem še le zlože v čeber. Perilo se zmoči zjutraj, popoldne prvičkrat izpira. Iz čebra se jemlje kos za kosom, bolj umazani deli se namilijo in zmencajo na roko ali pa na valovito nagrbljeni plošči iz cinka ali iz zvezanih drobnih lesenih palčic, kar delo jako olajšuje, pa ne dela perilu škode. Nato se izplakne na tekoči vodi ali pri vodnjaku, potem z nova namili in zmenca. Tako pripravljeno perilo se zloži v čeber, kjer se ima pariti (žehtati). Debeleje in huje umazano perilo pride na dno, lepše in tanjše na vrh, čez posodo se razgrne prt (pepelnik) iz debelega gostega platna, še bolje pa iz dvonitnika, zganjen na dve gubi, da ne pride pepel do perila. Pepel bodi čist in presejan. Najboljši pepel za žehto dajo bukova drva, premogov pepel ni za nič, ker pušča na perilu grde madeže.

Voda se zavre v kotlu ali v velikem loncu. Tu in tam zavro pepel z vodo vred ter ga potem vlivajo na prt čez perilo, ali pa se dene pepel že prej na prt in vreli krop vliwa nanj. Iz pepela se dela lug. Ko se lug prvič precedi skozi pepelnik ter napolni posodo s perilom, odpre se spodaj čep, da lug odteče in z nova zavre v kotlu, potem se zopet vliwa na perilo, kakor poprej. To se ponavlja še 5—6krat. Če začne lug kipeti v kotlu, ga nikar ne zalivaj z mrzlo vodo, ampak s hladnim lugom, če ne ti bo lug ob izpiranju razjedal prste do rane.

Da lug bolj prekuha perilo, se čeber naposled pokrije s pokrovom ter pusti čez noč. Zjutraj zarano se lug odtoči in perilo izpere, najbolje ob tekoči vodi.

Leta 1877. je iznašel slovit kemik Mayer Lewy takoimenovani „Feniksov lug“ (Phönix-Waschlauge), ki si je kot izborni pomoček za čiščenje perila kmalu pridobil občno veljavo po tvornicah in drugod. Z njim se perilo lepše pere kakor z milom in pepelom; z manjšim trdom in veliko ceneje, ker ni treba za perilo ne mila ne pepela, pa tkanin ne razjeda celo nič. Pri nas ga rabimo že več let z najboljšim vspehom.

Feniksov lug je belkasta kalijeva sol. Delajo jo iz vode sredozemskega morja. Primešanih pa ima še nekaj drugih snovi, ki jemljejo madeže iz perila, tkanine pa ne razjedajo. Za navadno perilo se jemlje te soli po 30 gramov na liter vode, če je pa močno zamazano, 40 gramov. Ako drži kotel za vodo 40 litrov, treba je 1 kg. in 20 dk. ali 1 kg. in 60 dk., kakor je perilo lepše ali bolj umazano. Ko se je sol raztopila in razgrela, se je vlije nekoliko na perilo, predno je še voda zavrela, da se perilo pripravi na vroči lug in ne zapari. Pepelnika (rjuhe ali prta) ni treba čez čeber. Ko je lug zavrel, zajema se kolikor mogoče najhitreje in vliwa na perilo, da se preveč ne razhladi. Kotel se ne izprazni popolnoma, da ga ogenj ne poškoduje. Dovršivši prvo polivanje zakrij čeber z lesenim pokrovom, da ostane vročina dlje na perilu in ga dobro prekuha. Potem odtoči lug in ga zavri z nova v kotlu, kakor ob navadnem parjenju perila. Parjenje se ponovi 4krat, ako je pa perilo jako umazano, 5—6krat. Naposled se perilo v čeburu dobro pokrije s pokrovom ter pusti čez noč v lugu. Do jutra se lug ne ohladi do mlačnega, če je perilo dovolj pokrito. Za perilo zadostuje, ako ostane le čez noč v lugu, škoduje mu pa tudi ne, če še dlje ostane v njem.

Zjutraj se lug odcedi in perilo polije s kakimi 3—4 škafi vode. Tudi ta voda se odtoči in pomeša s hladnim lugom. S tem razredčenim lugom se potem perilo izpira iz čebra; zdrgnejo in mencajo se le tisti deli nekoliko, ki kažejo še umazane proge. Taki madeži ostanejo na perilu samo tedaj, ako je bil lug premalo odmerjen za perilo, ali pa, ako se je toplota prehitro izgubila iz perila. Nazadnje se perilo še izpere na tekoči vodi ali pri vodnjaku.

Mrzli Feniksov lug je uporaben še za namakanje drugega perila, za izmivanje pōda ali mramornatega tlaka. Tudi volnena obleka se opere v mrzlem Feniksovem lugu brez vsakoršne škode.

Ako je ta lug pomešan z vodo, ne razjeda rok ob izpiranju in mencaju, stori jih pa mehke in gibčne ter odpravi tudi ozeblino.

Volnene robe ne peri v navadnem lugu. Peri jo le v deževnici, snežnici ali v vodi iz potoka ali reke. To razgrej in raztopi v nji nekoliko tenko razrezanega mila. Dobro ti služi salmijakovec, ako ga vzameš 1—2 žlici na 8—10 litrov vode. Milnico razgrej le toliko, kolikor more roka trpeti vročine. V to vodo potlači volneno perilo ter ga moči v nji kakih 15—20

minut. Med tem pripravi še drugo posodo z vročo vodo in ako je perilo zelo umazano, prideni tudi tej mila, kakor prvi. Perilo se iz prve milnice ne menca, ampak le iztiska. Iz prve posode se predene takoj v drugo, potem se večkrat izplakne v čisti a topli vodi; nato krepko iztisne, narobe obrne in obesi, pa ne na solnce ali pa k peči, temveč le v senco, ker se mora volnena roba počasi sušiti. Prav tako se pere flanela in vse volnene pletenine. V mrzli vodi postane volnena roba pusta in raskava; zato se tudi izplakujejo le v topli vodi. Pol suhe volnenine se poberó z vrvi ter dobro pretegnejo, da se ne uskočijo preveč. Suha roba se ne da več raztegovati. Mencanje volno spolsti.

Ob pranju trpi perilo zlasti, če se pretrdo ovija in izžema. Najbolje je izžemati perilo z valjarjem ali s stiskalnico za perilo. Ta se da napraviti na jako preprost način. Navadni škaf, ki ima zareze med dógami, da se voda odteka iz njega, je pripraven za to. Vanj se naloži mokro izprano perilo ter pokrije s pokrovcem, ki se z vijakom trdo privije na perilo, voda odteče in perilo je bolj vžeto, kakor z najmočnejšimi rokami in vendar se ne trga.

Ožeto perilo se krepko streplje, ter razobesi na sušilo, najbolje seveda na solncu ali po zimi na podstrešju, ako ne zmrzuje preveč. Huda zmrzlina perilu škoduje. Zmrzlega perila ne jemlji z vrvi, dokler se ni otajalo, da ga ne zlomiš.

Kako je ravnati s suhim perilom.

Predno se perilo poravna, treba ga je čvrsto raztegniti po nitih. Rjuhe in namizne prte primeta dve osebi, da jih raztegneta. Potem se zganejo in pripravijo za valjar. Žepni robci, prtiči in druga drobnejša roba se le enkrat pregane. Srajce se vrlo pretegnejo, potem zganejo navzad v polovico, nanjo se polože rokavi. Nogovice se zlože med dva debela platnena prta, da jih je laglje prevaljati. Če je perilo popolnoma suho, poškropi se še z vodo, da se pod valjarjem lepše uglati.

Na valjar navijaj vsak kos trdno in pravilno, da se ne premakne in ne dobi gub. Navijati pa se začne najprej debeleje perilo, potem še le tanjše, ker se lepše uglati, ko je valjar že nekoliko razgret. Perilo, katero se ne preglaša še z likalnikom, prevalja se po dolgem in potem še počez, da je glajše. Naposled se lično zravna, kakor ima priti v omaro, pa se ne zloži kar precej vanjo, ampak šele potem, ko se je na solncu ali pri peči dobro posušilo. Vlažnega perila nikdar ne spravljaj v omaro, da ti ne plesni.

Perilo, ki ga le redkokedaj rabiš, presuševaj večkrat, in pregibaj ga večkrat, da ne začne po gubah razpadati.

Tanjše perilo, srajce, ovratniki, zapestniki, spodnja krila i. t. d. se tudi skrobijo. Za večje perilo se jemlje lahko navadna krompirjeva moka, ker je rižev ali pšeničen skrob dražji, seveda je tudi lepši in se manj prijema likalnika, zato se rabi za lepše in tanjše perilo le rižev ali pšeničen skrob.

Če hočeš, da se ti skrob ne prijema likalnika, kedar gladiš perilo in da se ti perilo lepše sveti, prideni vrelemu kropu nekoliko belega voska, pol dkg. na liter vode. Ko se je vosek raztopil, prideni še le skrob, ki si ga prej razmočila v mrzli vodi. Skrob potem mešaj ob zmerni vročini tako dolgo, da jame delati mehurje, potem ga ohladi, da ga moreš precediti. Če kuhaš skrob predolgo, postane ti preredeč, če ga pa ne kuhaš, drži premalo časa. Na en liter vode se vzame 15 dkg. skroba. Perilo je najbolje skrobiti

v gorkem skrobu, ki perilo bolj prevzame, kakor mrzli skrob; bolje je, da perilo ni še popolno suho, ker na suhem perilu skrob rad zastaja na nekaterih mestih, ter nareja lise pod likalnikom.

Skrobljeno perilo krepko streplji z rokami ter ga razobesi na solnce, po zimi ob peči, kjer se hitro posuši. Počasno sušilo, mraz ali veter vzame skrob, in perilo ostane mehko.

Skrobi se najprej tanjše perilo in tisti deli, ki imajo biti močno skrobljeni, kakor ovratniki in dr.; kolikor več se namreč pomaka perilo v skrob, tem redkejši postaja ta. Če je treba kak kos posebno trdo skrobiti, primeša se kuhanemu skrobu še nekoliko sirovega riževega skroba, ki se pa prej namoči v vodi. V to zmes se pomoči pol suho skrobljeno perilo še enkrat, potem streplje in zavije v suh prt. Predno ga zlikaš, zbrisi ga še prav čvrsto s suhim prtičem, ki ob enem tkanino raztegne lepo po nitih, da se lepše uglati.

Perilo lepo gladiti ali likati je prava umetnost, katere pa se lahko nauči vsaka deklica, da ima le nekoliko trdne in vztrajne volje. Seveda se z glajenjem samo ob sebi ne doseže vsega, treba je v to še kaj drugega. Ako si skrbela za to, da je perilo oprano lepo in čisto, je lepo enakomerno pomodreno in skrobljeno, potem bo že tudi gladko in svetlo, ako veš likalnik prav prijeti in voditi.

Predno deneš perilo pod likalnik, poškropi ga še prej z vodo, pomešano s skrobom, da se perilo tembolj strdi. Naškropljeno perilo se zvije, da se mokrota lepše in enakomernejše razdeli po vsi tkanini. Naškropi pa nikdar več perila, kakor ga moreš zglediti v enem dnevu; vlažno skrobljeno perilo dobi kisel duh in plesni, ako leži več časa na kupu.

Večje perilo, krila in drugo gladiš lahko na navadni mizi, katero si pogrnila z mehko plahto in čistim prtom ali rjuho; na konceh jo pa priveži, da se ti ne bo pregibala. Za drobneje perilo in sploh je mnogo pripravnejša likalna deska. Tudi ta ima biti prevlečena z mehko in čisto podlago.

Vsak kos pretegni skrbno in enakomerno po nitih, predno ga likaš, potem potegni s likalnikom po njem. Kadar perilo razteguješ, ali obračaš, ne puščaj vročega jekla na deski, da podlage ne osmодиš, postavljalj ga vselej ta čas na stojalo iz žice. Likalnika ne puščaj stati predolgo, kadar je razbeljen, ker rad smodi. Pripravi si torej že prej, kolikor ti je treba perila za eno razbeljeno železo.

Poleg likalne deske imej vedno pripravljeno posodo čiste vode z gobo ali snažno krpo, da je takoj pri roki, ako ti je treba presuše dele ali gube še enkrat namočiti ali preglašati. Ali je jeklo dovolj vroče ali ne, poskusi raji na stari platneni krpi, ne pa na rjuhi.

Belo perilo se gladi na pravi (desni) strani, le ako ima vezene črke, se obrne in črke podlože s flanelo. Desna roka vodi likalnik, leva pa pripravlja, gladi, gube razteguje i. t. d. Če je jeklo prerazbeljeno, potegni z njim dva- ali trikrat po mokri krpi, da ne posmоди perila. Ako pa se ti je vender pripetilo, da je perilo zarjavelo pod jeklom, izperi ga takoj z mrzlo vodo in pobeli na solncu.

Ako je perilo premokro, ostaja rad skrob na likalniku in če je ta razbeljen, skrob na njem zarjavi ali celo začrni. Prerazbeljeno jeklo vzemi nekoliko iz likalnika, da se malo ohladi, potem napolni zopet likalnik ter potegni z njim najprej po voščenen papirju in nato po rjuhi, potem še le po perilu.

Voščen popir si narediš sama, ako med dvoguben popir deneš nekoliko belega voska in potegneš po njem z vročim jeklom.

Za moške srajce in sploh za močno skrobljeno perilo je treba razbe-ljenega jekla, če ne, ne postane dovolj trdo. Pri srajci likaš najprej naplečnik narobe, potem na pravi strani, nato zapestnike, rokave, stan, nazadnje ovrtnik in oprsje. Oprsje podloži prej s flanelo, da se ne sprime z gubami na stanu zadej; potem z levo roko oprsje skrbno nategni, z desno pa jeklo krepko pritisni, da se lepše uleže. Pazi pa, da ne zadeneš pretrdo ob gumbe in ne zatrgaš tkanine, ako je srajca že stara. Gladi oprsje na pravi strani od spodaj navzgor, trdno in počasi, da se pod jeklom suši, če je pa vezeno, gladi se najprej narobe, potem robovi še le na pravi strani. Če robove še z vihalnikom nategneš, viditi so kakor novi.

Likanja perila ne odlašaj na večer; to delo se najbolje opravi ob belem dnevu. Ko nehaš, odpri okna, da se prevetri soba. Razgret zrak je škodljiv. Poglajeno perilo obesi še na solnce ali okoli peči, še le, ko je prav suho, spravi ga v omaro.

Nikdar ne spravljalj perila, predno ga nisi skrbno pregledala, če je celo ali kaj poškodovano in potrgano. Majhna škoda se hitro popravi z nitko. Tega se moraš že zmladega priučiti. Ne le tedaj se popravlja in za-šiva perilo, ko so luknje že velike in potrebujejo velikih krp; tudi malih luknjic in potrganih niti ne smeš prezreti, če hočeš, da ti ostane perilo dolgo v rabi. Majhne luknjice se zašijejo z nitjo, večje s krpo. Novo krpo jemlji le tedaj, če je dotični poškodovani del še prav trden, za slabeje za-dostuje že nekoliko obrabljeno blago.





13. O hrani.

a) Kateri namen ima hrana.

„Človek ne živi, da bi jedel, ampak jé, da bi živel,“ pravi znani pregovor. Jed nam je torej potrebna za življenje. Ni pa vse, kar je užitnega, ali kar imenujemo jed, enako sposobno, podpirati in vzdrževati nam življenja, da, še slabi in krajša nam ga lahko, ako jedil ne rabimo prav in v primerni meri. Dolžnost vsake prave gospodinje je torej, da vè, kako naj hrani in preživlja družino, da oslane krepka, čvrsta in zdrava.

Marsikatera gospodinja misli morda, da v tem oziru popolnoma izpolnuje svojo dolžnost: saj okusno pripravlja vsakdanjo hrano, pa prepičlo tudi ne reže družini vsakdanjega kruha. — Vse prav! — Pa, ako sestavlja kosilo ali večerjo samó po okusu, ne oziraje se na drugo, kar še zahteva hranitba, da je primerna potrebščinam človeškega telesa — potem je vsakdanja hrana najbrž in največkrat — nedostatna.

Kaj torej zahteva primerna hranitba?

Človeško telo je sestavljeno iz vode, beljakovin, tolšče in raznih rudinskih snovi. Znatne množine teh sestavin izgubljamo dan za dnevom, ko sopemo ali pa ko se pregibljemo. Odrasel človek izsôpe v 24 urah blizu en kilogram ogljikove kisline in blizu pol kilograma vodene pare. Mnogo drugih obrabljenih snovi oddaje po obistih ali pa jih izpoti skozi kožo na telesnem površju. Vse to je izguba, ki se mora telesu povrniti, drugače začne pešati in slabeti ter naposled omaga. Potrošene dele povračamo telesu s hrano, z jedjo in pijačo. To je prvi namen hrane.

Živež pa ima za človeško telo še drugo nalogo: vzdrževati mu mora tudi telesno toploto. To je drugi namen hrane. Hrana ima opravljati torej v človeškem telesu dvojno službo: rediti in ogrevati ga mora!

Umevno pa je samo ob sebi, da mora hrana imeti v sebi prav tiste snovi, katerih potrebuje telo, da potroške zopet popravi ali pa, da se dovolj

ogreje. Te snovi pa niso v vsaki jedi enake. Nekatera jedila so kaj beljakovnata, druga imajo v sebi mnogo ogljika, malo ali pa celo nič beljakovin; jedila prve vrste sama bi ne zadostovala, jedila druge vrste sama tudi ne. Velevažno je torej za gospodinjo, da pozna sestavine hranivnih snovi, njih upliv na človeško telo, kakor tudi, da jih vé v pravi meri odbirati in pripravljati svoji družini.

Za tvorbo novih telesnih delov ali v nadomestitev obrabljenih potrebujemo takih jedil, v katerih je mnogo dušika. Taka jedila so živalske in rastlinske beljakovine. Ta hrana se pretvarja najprej v kri, iz krvi pa prehaja v telesne organe, zato jo prav primerno imenujemo krvotvorno ali plastično hrano. Iz nje se tvorijo trdni deli telesa: kosti, mozeg, možgani, mišice i. t. d.

Beljakovina ima ime od beljaka, v katerem so jo najpoprej izpoznali. Nahaja se pa tudi v mesu, v krvi, v mleku, v stročnicah, v žitu, nekoliko, četudi prav malo, celo v krompirju. Beljakovnata jedila imenujemo v navadnem življenju tečna ali redivna.

Druge hranivne snovi, n. pr. skrob, sladkor, gumo, vinski cvet ali alkohol, pivo, tolšče nimajo v sebi dušika. Iz njih se ne morejo napravljati mišice, kosti, i. t. d., sploh noben organ, za čigar sestavo je treba dušika. Samo ob teh snoveh bi človek ne mogel živeti, pa potrebne so mu vendar le. Te snovi preskrbujejo namreč telo s potrebnim ogljikom, katerega z dihanjem zopet dajemo od sebe. Ker se ob tem neprenehoma razvija toplota, imenujemo tako ogljikovo hrano brez dušika toplotvorno ali ogrevalno hrano.

Ta hrana hitreje prehaja skozi naše telo; po pljučah jo izločujemo kakor ogljikovo kislino, skozi kožo pa kot vodeno paro (pôt). Rabi nam torej za dihanje in ogrevanje telesa. Ako je užijemo več nego je potrebujemo, nabira se preostanek v telesu kot mast, preobilno krvotvorno hrano pa telo neporabljeno zopet izločuje.

Skoro samo krvotvorne snovi ima pusto meso, pust sir, ostrige, polži, i. t. d.

Večidel le ogrevalne pa so vse jedi iz tenko presejane moke, ako nimajo mlečnih ali jajčnih primesi: beli kruh, žemlje, krompir, sago, riž, repa, korenje, sadje, vino, žganje, pivo ter vse tolšče.

b) Kako naj gospodinja odbira hrano.

Ko bi človek živel samo ob toplotvorni hrani, dobival bi pač dovolj toplote, pa kri bi mu bolj in bolj pešala, izgubljal bi moči in shiral počasi. — Ko bi pa užival le krvotvorno hrano, bi imel dovolj krvi, toplote pa premalo. Vešča gospodinja ne kuha torej, kar se ji ravno zdi, marveč skrbno odbira takih jedil, ki človeka krepé, nahranijo in ogrevajo: ki mu dajo dobro kri in dovolj toplote.

Najboljša so jedila, v katerih so ob enem krvotvorne in toplotvorne sestavine. Taka so: mleko, jajca, tolsto meso, kri v juhi ali v krvavih klobasah, debelo mleto žito nerazotróbljeno, sočivje, zelje, gobe, čokolada.

V hrani, katero potrebuje človek na dan, mora biti približno $\frac{1}{6}$ krvotvornih in $\frac{5}{6}$ toplotvornih snovi. — Ker v enem samem jedilu navadno ni teh snovi v primernem razmerju, sestavi se obed iz več jedil tako, da hrana zadostuje dvojni svoji nalogi.

To pa ni kaj lahka stvar za gospodinjo. Ozirati se mora ne le na potrebne sestavine posameznih jedil, da ne pride preveč beljakovnatih ali pa preveč ogljikovnatih skupaj; ozirati se mora tudi:

1) na potrebno premembo, da ne prihaja dan na dan enako kosilo na mizo, ker tega bi se človek kmalu naveličal; le kruh nam ne mrzi, če ga tudi še po večkrat na dan uživamo, juha pa mora že drugače vkuhana biti, da se je ne prenajemo;

2) na letni čas. Drugače se sestavlja obed poleti, drugače po zimi. Po zimi ob mrazu krepkeje dihamo in telo potrebuje več toplotvorne hrane, nego poleti. Zato se po zimi hranimo z mastnejšimi jedili, katera nam daje živalstvo, poleti nam prija bolj rastlinska hrana. Iz istega vzroka vpliva celo podnebje na hranitbo človeškega telesa. Na severu se hranijo mnogo več z mesom in pijo mast, v vročih deželah pa se krepčajo najraje s sadjem in rastlinjem;

3) na delo in starost. Tisti ljudje, ki se mnogo gibljejo pod milim nebom, v svežem zraku, ali ki imajo težka dela, potrebujejo krepke in tečne hrane, kakor goveje ali svinjsko meso, sočivje in črni kruh. Kdor pa duševno dela ali sploh opravlja lahka dela in mnogo sedi, ne prebavlja tako hitro težkih jedil, zato potrebuje lahko prebavne hrane. — Hrana se v mladosti človeku živahneje in hitreje izmenjava nego v starosti. Dokler telo raste, potrebuje več krvotvornih snovi; starim ljudem je treba več ogreval, njim se hrana počasneje izmenjava, prebava je slabejša, zato morajo dobivati lahko prebavljivih jedil in vina, da ne oslabé. Prebavo jako pospešuje tudi sadje.

c) Kako naj se pripravlja hrana.

Veči del sirovega živeža je težko prebavljiv, treba ga je torej tako pripraviti, da ga želodec more laglje in bolje preleti in predelati, da postane hraniv telesnim organom.

To važno nalogo izvršuje gospodinja v kuhinji. Če pa govorim o hrani, kako naj se pripravlja, ne mislim navesti kôpe receptov, kako se kuhajo juhe, prikuhe i. t. d., ampak le v obče povedati in opozoriti gospodinjo na izpremembo, ki se vrši v kuhinji s hrano, da postane užitna, slastna in hraniva. Recepte nam podaja „Dobra kuharica“ in druge knjige te vrste.

Živež se prireja na več načinov: kuha se, praži ali peče. Kuha se živež največ v vodi. Ko bi meso, sočivje, zelenjavo položili le v mrzlo vodo, bi te stvari še ne postale užitnejše, če bi jih tudi po več dni namakali v nji. Voda ne bi prodrla dovolj vanje ter tudi nima moči, zrahljati jih in omečiti, pač pa bi živež pričel gnjiti, če ga pustimo dlje v vodi. Vse drugače pa deluje voda na živež, ko zavre.

Naša hrana je sestavljena iz majhnih celic ali stanic. To so jako drobni mehurčki, obdani z mrenasto kožico. V teh mehurčkih je beljakovina, skrob, tolšča in druge sestojne snovi. Mrzla voda le slabo prodira skozi stanično mrenico, vrela voda, krop, pa prehaja v paro, ta ima mnogo večjo moč, prešine tudi najmanjše luknjice, ki se nahajajo na vsaki stvari, prežene iz njih zrak ter razžene stanice, rudninske snovi pa raztopi.

Vrelo vodo — krop — pa tudi para, ki se dviga iz njega, ima, kakor že vemo, 100° C toplote. Če še toliko prilagaš na ogenj, toplota kropla in pare ostane v nepokritem loncu vedno tista, kakor tedaj, ko je voda zavrela. Ako pa vre voda v pokriti posodi, iz katere ne more para uhajati, razgreje

se mnogo višje. Zato pokrivajo gospodinje lonec s pokrovcem, kadar potrebujejo za kuhanje večje toplote. Najboljši lonec s pokrivalom je pač Papinov lonec. Ta se zapre ali pokrije s pokrovcem tako dobro, da se voda v njem mnogo višje razgreje, nego v kakem navadnem loncu. V slani vodi se jedila bolje skuhaajo, ker se slana voda močnejše razgreje kakor navadna voda.

Vodo rabimo za kuhanje na tri načine:

1. Da se v nji jedila omeče, n. pr. krompir, sočivje in druga jedila. Voda se potem odlije ter porabi le še za pijačo živini.

2. Druga jedila, n. pr. zelje, repa, kaša i. dr. kuhamo v vodi tako dolgo, da se na pol razpuste; voda se ne odceja, ker postane hraniva.

3. Na tretji način pa rabimo vodo za kuhanje tedaj, kadar varimo v nji živež toliko časa, da je vsa hranivost prešla v vodo. Voda stopi potem na prvo mesto in postane redivna, stvar pa, ki se je v nji kuhala, je le male ali celo nikakršne vrednosti več. Tako kuhamo n. pr. kavo, tudi meso, ako pripravljamo prav krepko in hranivno juho.

Ta trojni način, kako se voda za kuhanje porablja, ni tako malovažen za gospodinjjo, kakor bi morda mislili na prvi hip. To pa sledi iz tega: Živež se postavi k ognju v mrzli ali pa vroči vodi. Beljakovine se raztopé v hladni ali zmerno topli vodi. Ako postavimo torej jedila v loncu z mrzlo vodo k ognju, raztope se beljakovine ter preidejo v vodo, predno se je znatno razgrela, v večji vročini se šele zgrušijo v bele ali rujavkaste kosme, voda pa prodira v jedilo in izvleče iz njega hranivne snovi. Ako ti je torej namen, kuhati jedila v vodi le, da se omeče, vodo pa potem zavržeš, tedaj gotovo ne smeš zalivati hrane z mrzlo vodo, ako ti ta hranive snovi izvleče iz jedila, ker tako zavržeš najboljše snovi.

Drugače je z vrelo vodo. Ako deneš živež, v katerem je več ali manj beljakovin, takoj v vreli krop, usirijo se beljakovine na površju hipoma, zamaše vse luknjice ter napravijo okolu jedila nekako skorjo, ki ne propušta vode vanj. Vsled tega se ne morejo redivne snovi cediti iz jedila, pač pa se v vročini izpreminjajo deloma v paro ter rahlijo in meče sestavine živeža, ki se na ta način skuha v lastnem soku ter ostane sočen, krepak in hraniven. Zeleno sočivje in prikuha sploh ti ostane hranivna in sočna le, ako jo pripraviš na ta način. Tudi meso, če ti ni toliko za krepko juho, pristaviš z vročo vodo k ognju. Drugače pa je s krompirjem in zrelim sočivjem, kakor bomo še zvedele, govoré o posameznih živilih.

č) Najznamenitnejša živila.

Hrano dobivamo iz živalstva in rastlinstva. Snovi, katerih potrebuje naše telo, da vzdržuje in ohrani svoje moči, se nahajajo v rastlinskem živežu prav tako, kakor v živalskem, samo da je v živalskem večja množina krvotvornih, v rastlinskem živežu pa toplotvornih sestavin.

Dandanes se je že pač mnogo govorilo in pisalo o izključno rastlinski hrani in njenih prednostih pred živalsko hrano, zlasti jo slave takozvani „vegetarijani“. Ne dá se pa tajiti, da tudi mnogo pretirajo, in da je tukaj, kakor povsod umestna prislovica „srednja pot, najboljša pot“. Že vsakdanja izkušnja nas uči, da sama rastlinska hrana ne zadostuje potrebam človeškega telesa, živalska pa tudi ne. Rastlinske snovi, kakor je bilo že omenjeno, imajo navadno mnogo manj beljakovin, tem več pa ogljika. Da dobi torej telo dovolj krvotvornih snovi iz rastlinskih živil, treba mu je užiti mnogo večje množine; želodec bi bil preobložen, pa živež, vsakdanja hrana bi stala mnogo več

stroškov. Ob sami živalski hrani se pa človeško telo tudi ne vzdrži krepko in zdravo, preobilno užitje mesne hrane vzbuja razne bolezni. Pa tudi zobje in vsa prebavila človeškega telesa kažejo odločno, da naj človek živi ob mešani hrani, torej nekaj ob živalski, nekaj pa ob rastlinski.

Najtečnejšim živilom iz živalstva prištevamo meso, kri, možgane, jetra, tičja jajca, mleko in sir. Najznamenitejša živila iz rastlinstva pa so: žitno semenje, sočivje, oljnata semena, gomolji, korenje in zelenjava, potem še sočnati plodovi: sadje, jagode, buče, melone, kumare, gôbe ali gljive, i. t. d.

Da so nam jedila laglje prebavljiva in okusnejša, jih rabimo tudi z raznimi dišavami in drugimi začimbami ali zápravami.

1. **Meso.** Meso smo imenovali zgoraj najznamenitejše živilo, ki nam ga daje živalstvo. Meso daje človeškemu telesu moč in ga stori krepkega, tudi je lahko prebavljivo, ako ni od prestare živali. Vendar se mora meso le zmerno uživati. Če ga uživamo preveč, vzbuja nam meso strasti, proizvaja krvne navale in vnetja. Zato mesa navadno ne uživamo samega, marveč s prikuho iz rastlinskih živil.

Meso nam dajo le rastlinojedne živali, izmed njih največ prežvekovalci: govedo, ovca, koza, divja koza, srna, jelen; potem: svinja, veverica, polh, zajec; v nekaterih krajih vživajo tudi meso od konja in osla.

Izmed perutnine dajo okusno meso: domače kure, divji petelin, raca, gos, puran, fazan, golob, prepelica, jerebica, sljuka in še nekatere manjše tice.

Izmed povodnih živali so nam v hrano: ribe, želve, žabe, raki, ostrige, i. t. d.

Meso vseh živali ima enake sestavine namreč: beljakovine, tolšče, vodo in nekaj rudninskih soli, toda množina posameznih sestavin ni pri vseh enaka.

Najhranivejše je meso divjačine, zlasti srnetina, ker ima mnogo mesenine, to je beljakovin in nekaj izhlapnih kislin, ki daje mesu nekaj rézen ali pikanten okus; divjačina ima mnogo manj tolšče, ter je laglje prebavljiva nego meso domačih živali; zato je divjačina ugodna celo takim bolnikom, kateri govedine ne smejo uživati. Meso pitanih živali ima mnogo tolšče, masti ali loja, ter je zategadelj težje prebavljivo.

Sploh pa se vrstijo po hranivosti razne mesenine od najboljše do najslabše tako-le: kuretina, golobje meso, srnetina, govedina, bravina (kostrunje meso), teletina, svinjina, ribje meso. Z ozirom na lahko prebavljivost pa jih vrstimo po naslednjem: ribje meso, kuretina, divjačina, teletina, jagnjetina, govedina, bravina, svinjina. Jako težko prebavljive so jegulje, račje in gosje meso ter sploh meso povodnih tic, tudi je osoljeno ali prekajeno meso težje prebavno od svežega.

Vsaka vrsta mesa se ne kuha enako lahko. Najlaglje se kuhajo ribe, potem piščeta, divjačina, teletina, jagnjetina. Več časa potrebuje govedina, bravina in svinjsko meso, še težje se skuha jegulje, tudi meso povodnih tic pa suho meso je treba dolgo kuhati, da ga želodec laglje predela in prebavi.

Meso se torej kuha, da ga moremo laglje prebaviti. Ako pa ni prav kuhano, je še težje prebavljivo nego nekuhan ali sirovo. Kuhano meso mora biti okusno, sočno in rahlo. Ako hočeš tako meso, pripravljaj ga tudi takó, da ostanejo vse hranivne stvari v njem, da ostane mesni sok med mesnim vlaknom. Ne izpiraj tedaj mesa dolgo v mrzli vodi, predno ga deneš kuhat:

voda mu izvleče hranivne snovi. Najbolje je, da ga čvrsto obrišeš s čistim prtom, predno ga deneš v lonec. Potem zalij s toplo vodo, ki kmalu zavre.

Kolikor dalje se kuha kaka jed, tembolj se navadno tudi omeči; nekatera jedila se razkuhajo celo v kašo — a goveje meso ti ožilavi, kakor koža, če ga kuhaš predolgo. Tako meso je težko prebavljivo ali ga pa želodec niti prebaviti ne more več. Govedina, kuhajoča se nekaj časa, se napne in mesno vlakno postane mehko, — ako pa vre še dalje, vlakno zopet ožilavi in gospodinja misli, da je meso od prestare živali.

Ko pripravljaš meso za kuho, pomisli, kaj hočeš, primerno dobro meso in juho, ali pa prav dobro meso, — ali prav dobro juho — oboje pa ne more biti prav dobro.

Ako hočeš torej pripraviti primerno dobro juho in dobro meso, pristavi k ognju meso v loncu s toplo, ne prevročo vodo. Mesa ne zalivaj preveč! Na *kg* mesa je dovolj štiri litre vode, ako jo vzameš manj, bo juha tem boljša. Voda se jame kmalu rdečiti, to dela kri in mesni sok, ki ju je pričela voda izpirati iz mesa. Ob tem ostane voda še vedno bistra, ko pa zavre, postane mōtna; rdečilo se izgubi — beljakovina pa se zgruši in se nabira vrhu vode kot pena. Nevešča gospodinja pridno pobira rjavkasto peno raz juho, češ, da bo juha tem čistejša in lepša, pa ne pomisli, da ravno s posnemanjem pen odpravlja najhranivejše snovi iz juhe. Čista juha nima skoro nikakoršne hranivosti v sebi. Juhe torej ne posnemaj!

Ko je meso zavrelo, odmakni ga nekoliko od ognja, da le polagoma vre. Para prodira v meso ter ga rahli in meči, voda pa vleče iz njega hranivi sok. Ker slana voda, kakor sem že omenila, uspešneje deluje, osoli meso nekoliko že tedaj, ko ga pristaviš k ognju. Pozneje pridevajo gospodinjne navadno še nekoliko zelenjave, da je juha okusnejša. Ko bi jo že z mesom pridejala v lonec, bi se preveč razkuhala. Ako ti meso ne škriplje več in ne cvrči, ko zabodeš vanj vilice, je kuhano; odstavi ga. Iz takega mesa še ni izšla vsa hranivost, torej si dobila primerno dobro meso in primerno dobro juho.

Ako ti je pa na tem, da dobiš prav dobro in krepko juho, razreži meso v drobneje kosce ter ga pristavi k ognju v loncu z mrzlo vodo, ter pusti, da se počasi razgreva ter potem kake tri do štiri ure vre. Temu prideni pozneje kako jagodo ali list lavorike ali pa nekoliko zelene, petersilja ali kaj drugega, da dobi juha prijetnejši duh in okus. — Če tako počasi kuhaš meso, izpere voda vse hranive sokove iz mesa, juha pa je krepka in okusna, toda meso pusto in vlaknasto.

Jako krepko mesno juho za bolnike pripraviš lahko tako-le: pol kile govejega mesa kolikor moč brez tolsče, razreži prav drobno ter ga malo osoli. To deni v steklenico s širokim vratom, v kakoršnih se vkuhava sadje. Zalij pa le toliko z vodo, da se meso dobro pokrije, potem postavi nezamašeno steklenico v lonec poln vode, pristavi k ognju in kuhaj 4 — 5 ur, potem precedi razkuhano meso in juho skoz čist prtīč ter krepko izžmi. V prtīču ti ostane le pusta in suha mesna vlaknina, precejena tekočina pa je tako krepka, da jo daješ bolniku le po nekoliko žličic.

Ako pa hoče slednjīč gospodinja imeti okusno in prav dobro meso, pristavi ga v vroči vodi k močnemu ognju, da kaj hitro zavre. Od velike vročine se beljakovine na površju mesa takoj zgrušijo ter zapro luknjice, da voda ne more v meso in ne mesni sok iz njega priti v vodo. V kolikor večjih kosovih je meso, tem bolje je. Tako meso ostane sočno, juha seveda je pa le male vrednosti.

Še tečnejše od kuhanega mesa je pečeno meso — pečenka. Pečemo pa meso na več načinov, v tolšči, na ražnju i t. d. Ako ga pečeš v masti ali maslu, deni ga vanj šele tedaj, ko je tolšča razbeljena. Razbeljena tolšča ima mnogo več vročine nego vrela voda, zato pa tudi v razbeljeni tolšči beljakovina še hitreje zakrknje in napravi skorjo, da ne uhaja mesni sok v tolščo. Ravno tako se zgodi, če se peče meso v pečici ali pa na ražnju, le da se na ražnju pečenka poliva s sokom, nacedivšim se iz pečenke.

Malokrvnim, slabotnim in bolehnim ljudem in otrokom, pa tistim osebam, ki mnogo sedé in se bavijo z duševnim delom — ugaja najbolj lahko prebavljivo meso mladih živali, ki pa ne sme imeti mnogo tolšče. Pečeno meso je laglje prebavljivo nego kuhano. Močnim ljudem pa, ki opravljajo težka dela ter so mnogo na svežem zraku, tekne tolsta govedina, bravina ali svinjina.

Razume se samo ob sebi, da mora biti vsako meso od zdrave živali. Meso obolele goveje živali nam lahko nakoplje več ali manj hude bolezni, ravno tako ikrasto in trihinasto svinjsko meso, ako se uživa sirovo ali pol sirovo.

Trihina je majčken, nitkast črviček, ki se drži sprva v črevesu živali, ko se pa močno zaredi, se razleze po vsem mesu ter se zavije v nekak kredast mešiček, tako droben, da ga s prostim očesom komaj opazimo. Če uživamo tako trihinasto meso sirovo, razmnože se trihine v telesu jako močno ter povzročé nevarno vnetje in smrt. Vročina vrelega kropa umori trihino.

Tudi ikrasto svinjsko meso postane človeku nevarno, ako ga uživa sirovega. Ikre se kažejo na mesu kot majhni mehurčki, če pridejo v človeško telo, se razvije iz takega mehurčka trakulja, ki jo je težko spraviti iz telesa. Tudi ikre umori vročina.

Prestaro, nadahnjeno meso je škodljivo, lahko celo smrtno nevarno, ker pričeni gnjiti; v gnjijočem mesu se razvija hud otrov. Tak otrov (strup) se napravi časih v starih krvavih klobasah, ali pa v mesu, ki se je hranilo predolgo časa v pokriti posodi. Meso ali mesenine, ki so že postale mehke in sluznate ter močno dahnejo, so vedno sumljive.

Meso se mora hraniti v svetlem, hladnem hramu, kjer ima dovolj čistega zraka ter ni blizu stranišč in drugih nečednih krajev. Meso naj visi, da ga more zrak obsegati, nikdar ga pa ne hrani na kupu, naj je še sirovo, ali pa že kuhano ali pečeno.

Da je moč meso dlje časa ohraniti sveže, ga solimo. Osoljeno meso pa izgubi mnogo hranivih snovi v razsoli. Razsol deluje enako na meso, kakor vrela voda. Mesna vlakna se skrčijo ter zabranijo, da se ne more mesni sok izcejati in zrak ne dohajati v meso, od druge strani pa vzame razsol mesu naravni okus. Osoljeno meso ostane še dlje, če se prekaja, a tudi tako meso je težje prebavljivo.

2. Jajca. Jajca so jako tečna hrana iz živalstva, četudi so prvak postnih jedil. Jajce sestoji iz dvojne tekočine, beljaka in rumenjaka. Beljak je mehak in tekoč, zato ga želodec lahko prekuha, dokler je sirov ali le mehko kuhan. Trdo kuhan beljak pa slab želodec le težko premelje, zato štejemo trdokuhano jajce med težko prebavljive jedi, lahko prebavljiv pa je rumenjaki, ki je še hranivejši nego beljak.

Mehko kuhana jajca ugajajo zlasti malokrvnim ljudem in bolnikom, ki skoro okrevajo.

Staro pokvarjeno jajce ni za rabo, ter je tudi jako škodljivo. Poznaš ga lahko, ker je lahkeje od dobrega in če ga potreseš, ti klopoče, proti

svetlobi se ti kaže neprosojno, ker je skaljeno; ako ga vržeš v vodo, ti plava v vodi. Dobro, nepokvarjeno jajce pa potoni v vodi, ker je težje od vode, proti luči se ti kaže prosojno, če ga treseš, ti ne klopoče.

Ker je po zimi težko dobiti jaje, si jih lahko oskrbiš ob času, kadar kokoši pridno neso, ako vložiš jajca v apneno vodo. Apno zamaši luknjice na jajčni lupini ter zabrani, da ne pride zrak v jajce. Beljak se namreč na zraku jako rad razkroji ter prične gnjiti; jajca, vložena v apneno vodo, pa se dolgo drže, seveda, nekoliko slabša postanejo vendarle.

Da se jajce skuha na mehko, je dovolj treh minut, štiri bi bile že odveč. Najlaglje ga skuhaš tako-le: postavi vodo k ognju, da zavre; odmaknivi jo od ognja, vrzi vanjo jajca; ko je voda prenehala vreti, vzemi jajce iz nje — kuhano je.

3. Mleko. Prvak vsega živeža je mleko. Ni je hrane, ki bi imela v sebi toplotovnih in krvotvornih snovi v tako primernem razmerju za človeško telo, kakor mleko. Prav po pravici torej lahko rečemo, mleko je meso in kruh ob enem. Mleko je človeku v mladosti prva in precej časa edina hrana; mleko je za mladino in za starca, vsaki starosti ugaja, je za zdrave in bolne, ker je vrlo redивно in lahko prebavljivo.

Mleko ima v sebi tekoče beljakovine (sirnino), mlečni sladkor in nekoliko drugih soli. Vse to je raztopljeno v vodi. V ti raztopini pa plavajo pre drobna zrnica, zavita v tenko mrenico, to je tolšča — sirovo maslo.

V kravjem mleku je poprečno 4—5 odstotkov sirnine, to je beljakovine, $\frac{1}{2}\%$ soli, 4 $\frac{0}{10}\%$ mlečnega sladkorja, 4—5 $\frac{0}{10}\%$ sirovega masla, trdnih sestavin torej 11—14 $\frac{0}{10}\%$, vse drugo je voda. Mlečno lastnost in barvo dobiva od sirnine in onih drobnih tolstih kroglice, katere pa je moč razločevati le z mikroskopom.

Ako stoji mleko mirno v posodi, vzdigujejo se mastne kroglice na površje ter napravijo vrhnjo ali smetano. Čim več se napravi smetane na površju, tem bolje je mleko.

Smetana se mete v pinji, to je, raztepava se, da se raztrgajo mrenice, ki odevajo maslene kroglice, in se te sprejemajo v večje kepe — v sirovo maslo. V sirovem maslu pa ostane še nekoliko mleka, ki se kmalu jame razkrajati v mlečno kislino in maslenokisli amonijak, sirovo maslo postane žarko. Presno sirovo maslo se zato večkrat zgnjete in izpere v vodi tako dolgo, da gre čista voda iz njega. Da se še dlje ohrani za rabo, se ga tudi nekoliko osoli. Še mnogo trajniše pa je sirovo maslo, ako ga raztopiš in kuhaš dotlje, da izhlapi iz njega vsa voda in se druge sestavine sesédejo na dno posode kot tropine ali maslenik. Tako kuhano in osoljeno maslo ostane neizpremenjeno leto in dan; če ga pa le malo kuhaš, ti bo kmalu zazareló.

Presno mleko se kaj kmalu razkroji. En del mlečnega sladkorja se izpremeni v mlečno kislino, vsled katere se sirnina zgruši in mleko se skisa in zasiri. Ako zasirjeno kisló mleko skuhaš, loči se ti sirnina od vode — kisle sirotke.

Pa tudi v sladkem mleku je moč sirnino s tolščo vred izločiti kot trdno snov, tvarog ali žmitek, sir, ako mu priliješ kako kislino ali nekoliko sirišča, to je vode, v kateri se je razmočil razrezan telečji želodec, sirišček. Vodena tekočina, ki preostane, ima še nekaj mlečnega sladkorja, zato je sladkega okusa — sladka sirotka. Ta se odtoči in ocedi, iz skute ali tvaroga pa se napravi masni sir, kakor ga delajo n. pr. na Švicarskem, na Holandskem, pa tudi pri nas na gorenjskih planinah. Tak sir je jako redivna hrana in lahko prebavljiv, ako ni že prestar.

Če se pa smetana z mleka prej posname, potem še le mleko osiri, napravi se pusti sir, ki pa nima toliko hranivosti v sebi.

Presno mleko izpod krave in še toplo vrlo dobro tekne slabotnim ljudem, pa takim, ki so ravno preboleli; pa le tedaj, ako je žival zdrava. Mleko od bolne krave ima v sebi mnogokrat kali nevarnih bolezni, zato treba previdnim biti, ako rabimo tako mleko. Nekaterim ljudem presno mleko škoduje tudi zato, ker rado napenja. Presno mleko ima namreč mnogo ogljikove kisline v sebi; to pa izgubi, ako stoji dlje časa ali pa, ako se prekuha. Tudi škodljivi plini, katere ima mleko od bolne krave, se odpravijo večidel, ako se mleko prekuha.

Mleko jako rado usrkava plinove snovi iz bližnjega svojega okolišča ter dobi od teh tudi drugačen duh in okus. V mlečnici mora biti zategadelj največja snažnost, tudi mlečne posode in latvice morajo biti čiste in snažne.

Katero mleko je najboljše, to je, najmastnejše, se lahko prepričaš tako, da pomočiš v mleko izpod krave gladek nož; čim bolj je nož bel, ko ga potegneš iz mleka, tem bolje je mleko.

4. Moka. Med rastlinskimi živili so najboljša tista, ki imajo v sebi mnogo skroba in lepiva. Komur je torej za tečno in zdravo hrano, rabi naj rastline, iz katerih se dobiva moka.

Moka se nahaja v vsakem žitu, v sočivju, to je, v fižolu, grahu, leči in bobu, v gomoljikah, zlasti v krompirju.

Najimennitnejša moka je pšenična in ržena, pa tudi ajdova in ovsena, pa turščina moka niso majhne vrednosti. Moka ima v sebi razen mnogo skroba tudi beljakovin, vendar teh ne vedno v enaki množini, ima torej toplotvorne in krvotvorne snovi ter je vrlo hraniva. Močnate jedi so tečne in tvorijo mnogo masti v telesu. Vse vrste moke niso enako hranive, še celo ista vrsta moke ni vsekdar enake hranivne vrednosti. To zavisí mnogo od rastline same, še več pa od načina, kako se moka nareja iz žita. Skrob se nahaja bolj v sredi zrna, v jedru; lepivo, najredilnejša snov, ker je beljakov-nata, je pod luščino in v luščini.

Kadar se žito melje, odloči se luščina pod mlinskim kamnom ter pride v otrobe; kolikor več otrobov se izloči iz moke, toliko bolj je moka bela, toliko manj pa tudi hraniva. Od tod pride, da je črni kruh tečnejši od belega. Pa ne samo redivnejši je kruh iz nerazotrobljene moke, marveč tudi laglje je prebavljiv. Otrobi imajo namreč to lastnost, da želodcu pomagajo moko ali kruh kemično razkrajati, pospešujejo torej prebavo; to pa zato, ker imajo v sebi snovi, ki pospešujejo vrvež, to je, pretvarjajo žitni skrob v sladkor, ki se potem razkraja v ogljikovo kislino in druge sestojne dele.

Moka se jako lahko pokvari; hraniti jo moramo torej na suhem kraju ter jo večkrat premešati, da ne sprhni. Sprhnela moka ni za rabo. Trajnejša je moka iz „suhega mlina“, to je iz mlina, kjer se zrnje ne moči, predno se vsiplje na kamen, pa tudi boljša je, ker ni izgubila v vodi nikakršnih redivnih snovi.

„Suhe mline“ imenujemo mline, ki jih goni para; imena pa nimajo od tod, da jih ne žene voda, ampak radi tega, ker čiste suho žito in ga ne peró v vodi, kakor v navadnih mlinih.

Dobra moka je rumenkasto-bela, ne višnjevkasta; med prsti se otipa suha in čvrsta ter škriplje, ako jo zgneteš v kepo; vonja je prijetnega, ne zaduhlega, okusa pa je osladnega, ne kislikastega. Ako ti škriplje moka med zobmi, je znamenje, da je pomešana s sipo (peskom).

V grahu, fižolu in drugem sočivju je preko polovice toplotvornih snovi, v pšenici ječmenu in ovsu blizu dve tretjini, v koruzi, rižu, ajdi in sagu tri

četrtine lastne teže, vrhu tega je v njih mnogo krvotvornih snovi, zato so močnate jedi jako tečna hrana.

Kuhane testenine so težje prebavljive nego v tolšči pečene, ocvrte ali pražene. Slab želodec težko premljeva močnate jedi, na vodi kuhane, kakor so cmoki, žganci, rezanci, štruklji, trganci (šmorn), pogače, bigule, kaša, pa tudi mehka krušna sredica i. dr.

5. Kruh. Prvak vse rastlinske hrane je kruh. Kulturnim narodom je že od najdavnejših časov kruh tako imenitna in potrebna hrana, da so z besedo „kruh“ zaznamovali sploh vsakršno hrano. Tako govorimo tudi še dandanes, da skrbimo „za ljubi kruhek“. Še v očenašu prosimo „za vsakdanji kruh“ in v tem zmislu je prišel kruh tudi v neštevilne narodne izreke in pregovore. V kruhu, zlasti črnem, so skoro vse za hranitbo potrebne snovi v pravi meri, zato je možno človeku živeti nekaj časa ob samem kruhu.

Najboljši je pšeničen kruh, ako je dobro zapečen. Gnjecav kruh ni dober. Skorja je laglje prebavljiva od sredice. Ržen in turščen kruh je pač nekoliko težje prebavljiv od pšeničnega, pa jako prikladen in tečen živež tistim, ki opravljajo težka dela.

Moka za kruh mora biti dobra, nepokvarjena; plesnjava moka ni za rabo. Predno se moka vmesi, jo je treba presejati, da dospe v njo več zraka in da je čistejša. Po zimi jo ogrej, pa neške za kruh tudi, da ti bo kruh lepše in hitreje vzrastel.

V neške naspeš primeroma deset kilogramov moke. V sredi narediš globel, v katero vliješ mlačne vode in pričneš mesiti testo. Za mešenje je jako dobra voda, v kateri so se kuhali otrobi. Taka voda ima mnogo rastlinskega kleja ali lepiva v sebi, zato je kruh tudi tečnejši. — Ko se je testo že na pol zgostilo, prideneš primerno množino kvasu ali drožev in soli, kar pa moraš potem dobro premešati in razdeliti po vsi testovini. Vmesi se približno polovica moka z nekako 6 — 7 litrov vode. Ko je testo dovolj gosto, se pospe z moko in neške pokrijejo s čistim prtom.

Ko je kruh narastel skoro do dvojne prvotne prostornine, zgneteš ga znova čvrsto in dolgo, da ne ostanejo močnate grudice v njem. Pogneteno testo vzhaja primeroma eno uro. Čim topleje je v sobi, tem preje je testo dovolj narastlo, da se porazdeli v hlebe ter potem „vsadi“ v peč.

Zastonj pa je ves trud, katerega je imela gospodinja do zdaj, ako peč ni prav kurjena. Ali je peč dovolj zakurjena za kruh ali ne, se prepričaj, ako vzameš na plehato žlico nekoliko moka ter jo pomakneš med steje. Če ti moka takoj zarjavi, je peč ravno prav razbeljena, ako ti pa moka začrni, je peč prehuda in se mora malo ohladiti, če ne se ti bo skorja na kruhu osmodila.

Predno se vsaja kruh v peč, vbodi v sredino vsakega hleba nekaterikrat z lesenim čistim nožem, da morejo skozi rupice odhajati plini, ki nastajajo v kruhu, ko se peče, sicer skorja rada odstopi, četudi si testo dobro zgnetla. Lepšo in glajšo skorjo dobi kruh, ako si ga pred vsajanjem v peč pomočila z mlekom ali vsaj z mlečno vodo.

Kolikor večji so hlebi, toliko dlje ostanejo v peči. Hleb, 6 kg težek, se peče tri ure, $\frac{1}{2}$ kg težek hleb je pečen v dobri pol ure, ako je peč dobro zakurjena. Kruh je vrlo pečen, ako jasno zveni ali „bobna“, ko ga potrkáš na spodnji strani, če pa zveni slabo in nejasno, kaže, da še ni dovolj pečen.

Iz treh kilogramov moka dobimo 4 kg kruha; $\frac{1}{4}$ je torej v kruhu vode. Kruh po peki je mehak in vlažen; ljudje ga navadno raje jedo nego starega; pa se sploh misli, da je star kruh bolj zdrav od kruha po peki; zmotna pa je misel, da je star kruh hranivejši od novega, češ, da ima mnogo manj

vode. Da ima star kruh skoro isto množino vode, kakor po peki, se gospodinja lahko prepriča tako-le: hleb starega kruha dene v posodo, jo dobro zapre ali pokrije ter postavi na vročino, ki pa ne sme tolika biti, da bi voda v nji zavrela. Ko se je kruh pregrel, je zopet mehak kakor po peki.

Kruh po peki je zato težji za želodec, ker ga manj razgrizemo in prežvečimo, ker je mehak, zato pride v večjih grudah v želodec ter je manj pomešan s slino, kakor star kruh, ki pride dlje pod zobe in sline več store v prebavo. Vsekako nezdravo pa je, uživati gorak kruh, ki je še le prišel iz peči.

Dober kruh mora biti visok, polokrogel, enako pečen, skorja rjavkasta, ne ožgana; tudi ne sme biti razpokana in ne odstopiti od sredice. Sredica pa bodi prožna in polna luknjic pa brez močnatih grudic, vonja bodi kruh prijetnega, okusa pa slastnega in ne kislega. Kisel kruh je predolgo „vzhajal“.

Kadar je moka z vodo vnetena v testo, jame se skrob pretvarjati v gumo in sladkor, beljakovine storé, da začne sladkor vreti, to je razkrajati se v vinski cvet in ogljikovo kislino, ki skušata uhajati iz testa v podobi plina in pare; ker je pa v moki mnogo rastlinskega kleja ali lepiva, je testo vlečno ter ne propušča plinov, zato se delajo v testu mehurci in ga rahljajo. To se vrši tem hitreje, če je v testo primešan kvas. Testo se vsled tega vzdiguje ali „vzhaja“. Od velike vročine v peči slednjič izide para in ogljikova kislina, kruh pa ostane luknjičev in rahel.

Iz testa ržene moke uide ogljikova kislina prej, ker ržena moka nima toliko lepiva, kakor pšenična, zato se tudi ržen kruh ne vzdigne toliko in ni tako rahel, kakor pšeničen.

Iz sočivne moke, kakor recimo iz fižolove, grahove i. t. d. se ne dá kruh peči, ker fižol, grah in druge stročnice nimajo lepiva, čeprav so jako beljakovnate in zato se tudi testo ne more zrahljiti. Iz enakega vzroka tudi krompirjeva in riževa moka ni za peko.

6. Prikuha. Vse vrste prikuhe, razen stročnic, so same za se večidel slabo in nedostatno živilo, a ker imajo v sebi nekaj rastlinskih kislin in rudninskih soli, so kaj ugodna in zdravju primerna hrana kot primés z beljakovnatimi jedili.

Najmenitnejša prikuha je nedvomno k r o m p i r, zlasti ker se dá na toliko načinov pripraviti za obed. Moja mati so večkrat trdili, da se dá krompir na 99 načinov pripraviti za jed. Združiti se dá s skoro vsako drugo jestvino. Odkar se je krompir udomačil v Evropi, ni bilo še občne lakote. Toda vrednost krompirja se večkrat tudi pretirava. Sam, brez drugih jedil je krompir slaba, nedostatna hrana. Ob samem krompirju bi človek ne mogel dolgo živeti. V krompirju je kakih 75% vode, 17—20% skroba, malo beljakovin in še manj tolsče, 1—2% pa rudninskih soli.

Krompir se zalije z mrzlo vodo, predno se pristavi k ognju, da more voda polagoma prodirati vanj ter razmočiti skrob. Ko bi zalili krompir z vrelo vodo, zgrušilo bi se še tisto malo beljakovine, kar je je v njem in krompir se ne bi skuhal. Opresen razrezan krompir, ako ga deneš v vrelo govejo juho, ostane trd in v sredi še sirov, ako se pa tak vrže v mrzlo vodo in potem zavre, razkuha se v kašo.

Radi obilice rudninskih snovi, ki se nahajajo v krompirju, zlasti v koži, je krompir v oblicah v spomladi nezdrav, ker se v kalečem krompirju napravlja iz teh snovi solanin, grenka in zdravju škodljiva snov, ki se dobiva tudi v semenu krompirjevem. Iz istega vzroka je tudi nezreli krompir škodljiv.

V krompirju se rade naselijo majhne gljivice, ki povzročujejo gnilobo v njem. Zlasti se te rade lotijo krompirja v deževni jeseni. Krompirja torej ne spravljaj mokrega v klet, ker se bi ti na kupu kmalu vnel in segnjl. V klet spravljaj le suh krompir ter ga tudi večkrat na kupu prebiraj, da gni-

joče gomolje kar moreš, skrbno odpraviš, da ti ne skužijo vse zaloge. Klet za krompir bodi temna. Ako sije solnce nanj, dobi zeleno kožo, v kateri se nareja solanin, pa tudi kali krompir hitreje poganja v svetlobi. Kali skrbno odpravljaj, ker niso le škodljive zdravju, ampak tudi krompirju jemljejo hranive snovi.

Zelenjava, recimo, kapus ali zelje, ohrovt, koleraba, cvetni ohrovt, spinača, salata, imajo v sebi jako malo hranivnih snovi; v njih je skoro $\frac{9}{10}$ vode, imajo pa v sebi razne rudninske soli, katerih naše telo potrebuje, zato so jako zdrava in potrebna primes beljakovnatim živilom zlasti poleti, ko potrebujemo manj ogljikovih sestavin. Ker zelenjava nima toľš v sebi, jo je treba dobro zabeliti; tem redivnejša pa je, kolikor mlajša je. Stara zelenjad je vlaknasta in težje prebavljiva.

Nekatere zelenjave imajo v sebi tudi grenke in neprijetne snovi, kakor spinača, ohrovt in dr., zategadelj se prej poparijo s kropom ter puste nekoliko časa v njem, da jim odvzame te snovi, potem se odlije voda in zelenjava zalije z drugim kropom, osoli in postavi k ognju. Tako se zelenjava dobro skuha ter ostane sočna in redivna. Ko bi jo pa pristavila v mrzli vodi k ognju, izvlekla bi voda vso redivnost, ostalo bi pa le pusto, neprebavljivo vlakno.

Zelenjava se spravlja za zimo na različne načine. Zeljnate glave in zeleno sadimo v kleti v pesek, kjer se ohranijo dolgo časa, ako jim ne primanjkuje zraka. Kumare in stročje se vloži v posodo in zalije s kisom ali tudi s slano vodo, kateri se pridenejo razne dišave. Kumare ne smejo biti še prezrele, ker imajo take pretrdo kožo in so prevodene, premlade pa tudi niso za to, ko se v njih sladkor še ni razvil. Ravno sladkor v kumarah se izpremeni v alkohol in potem v mlečno kislino, ki skisa kumare.

Soli se tudi zelje, da imamo po zimi in spomladi kislo zelje. Zeljnate glave se drobno zrežejo na nožéh in zelje stlači v kad, ter plast za plastjo soli in potrese nekoliko tudi s kumino; potem se obloži s težkim kamenjem. Kakor v kumarah, je tudi v presnem zelju nekaj sladkorja, kisanje zelja se torej vrši, kakor kisanje kumaric. Zelje je treba po zimi vsakih 14 dni, poleti vsak teden čediti, to je, odpraviti nesnažno in smrdljivo vodo, ki se je nabrala na površju, pa tudi najgornejšo tenko plast, ker se je navzela slabega vonja. Vso vodo do zadnje kapljice poberi prej s kunjjo z zelja, predno si vzdignila prvi kamen ž njega. Ta voda brani, da ne more zrak do zelja, kamenje pa tlači na zeljnate plasti, da voda tudi ne more med nje. Ko bi pa pobrala prej kamenje, predno si odpravila nečedno vodo, ušla bi ti ta med zelje ter ti ga spridila. Marsikatera nevesča ali pa tudi malomarna gospodinja si zlasti spomladi ali poleti spridi kislo zelje, ker ne pazi na to, da bi odpravila vso vodo s površja, predno pride do zelja. Ako kad z zeljem vestno in marljivo snažiš, imela boš vedno okusno, lepo dišeče zelje, ki ga družina rada uživa.

Zelenjava se tudi dlje časa ohrani, ako jo popariš in potem gosto stlačiš v posodo in zapreš, da ne more zrak vanjo.

Za prikuho se rabijo tudi razna korenstva, ki pa sama ob sebi brez močnatih primesi in brez zabele ne bi mogla dovolj hraniti človeka.

Najhranivejše izmed vseh opresenin pa je sočivje, grah, leča, fižol, bob; sočivje je redivnejše od žita; lahko bi ga imenovali „meso ali mleko“ iz rastlinstva. Vrednost stročnic se sploh premalo ceni, zlasti revnim ljudem, ki se hranijo največ s krompirjem, bilo bi sočivje mnogo krepkejša, bolj zdrava in tudi cenejša jed. *Kg* graha res velja toľko, kakor 4 *kg* krompirja, pa ima v sebi 10krat toľko redivnih snovi. Stročnice so sestavljene slično, kakor meso; zato ga lahko nameščajo. Polovica njih sestavin je toplotvornih, skrob in toľšča, druga polovica so beljakovina (legumin) in rudninske soli.

Legumin se nahaja pod luščino, skrob pa v jedru. Luščina je težko prebavljiva; zato so stročnice izluščene lažje jedi nego v luščini. Radi trde luščine se zrelo sočivje težko skuha. Staro sočivje, n. pr. bob ali grah, se dene že zvečer v vodo močiti, da se drugo jutro odlije in z nova zalije z mrzlo vodo. Skuha se sočivje le v mehki vodi in ako se v mrzli vodi postavi k ognju. Trda voda ne ugaja, ker ima v sebi mnogo apnenca raztopljenega. Apnenec se izloči v razgreti vodi, prime se sočivja, naredi okolu njega trdo kožico in sočivje ostane trdo. V tako vodo treba vspeti nekoliko sôde, za pol žličice, in sočivje se mehko skuha.

Zeleno sočivje grah, fižol, stročje, se kuha drugače. Najprej se popari, kakor zelenjava; ta voda se potem odlije in zeleno sočivje zalije z drugim kropom, da se beljakovine precej zgrušijo in ne pridejo v vodo.

7. Sadje. Redivnost sadja je pač majhna, ker ima poleg obilne množine vode le jako malo ali celo nič beljakovin in skroba, nekoliko sladkorja in rastlinskih kislin; torej se sadje kot živež skoro ne more vpoštevati, vendar pa je poleti jako hladilno, krepilno in dobrodejno, zlasti ker pospešuje prebavo. Suho sadje po kmetih večkrat po zimi namešča kruh.

V kostanju je precej skroba, v orehih in mandeljnih pa olja, zato so ti sadovi redivnejši od drugih. Zrelo sadje je presno lahko prebavljivo, kuhano pa je prijetna primes drugim jedilom, zlasti močnatim. Nezrelo sadje pa je zelo škodljivo.

8. Gljive ali gobe. Redivneje od zelenjadi in sadja so gobe, ker imajo poleg vode tudi precej beljakovin, skroba in drugih hranivnih snovi. Toda prebavljati jih more le zdrav in krepak želodec. Laglje prebavljive so, ako jih zapárimo. Pogosto uživati gob sploh ni dobro; najbolj pa bodi gospodinja previdna, ako gob dobro ne pozna, ker je toliko gob strupenih in celo jedilne gobe zastrupené, če so prestare.

Najnavadnije užitne gobe pri nas so: smrčki, jurčki, kukmaki, lisičice, sirovke, lisičji parkeljci ali medvedje šapice in karželji.

Užitne gobe sploh nimajo zanesljivega znamenja, po katerih bi jih lahko ločili od strupenih; vender bi lahko rekli, da so vse gljive sumljive, katere imajo a) neprijeten duh in okus, b) ako so sluzaste in že nagnjite, c) ako hitro izpremene barvo, ko jih razrežeš, č) ali, ker imajo mnogo rezkega soka in d) vse, ki rastejo na nečednih in sumljivih krajih.

Pa tudi mnogo gob, ki nimajo teh lastnosti, je jako nevarnih in otrovnih; najbolj je torej, da gospodinja prav dobro pozna peščico gob, kar se jih najnavadnejše uživa, in da pripravlja samo te in to le samo prav nove in sveže, nikdar pa ne zastarelih, da se obvaruje bolezni in smrti.

9. Začimbe ali záprave. Da dobé jedila prijetnejši in slastnejši okus, jih začinjamo z raznimi snovmi, katere imenujemo začimbe ali záprave, ali tudi le dišave. Nekatere začimbe store tudi jedilo laglje prebavljivo.

Najnavadnejša in najpotrebnejša začimba naše hrane je sol. Sol podpira prebavo, ker pospešuje razkrojitev beljakovin in tolsče. Preobilo soli vendar škoduje, ker sprija kri. Sol se dobiva kot kamena sol v mogočnih skladih pod zemljo n. pr. v Galiciji, kjer jo kopljejo kot rudo, drugod jo napravljajo v solinah, t. j. slano vodo iz studencev pusté izpuhtevati tako dolgo, da sol na dnu ostane, na morskih obalah jo delajo iz morske vode. Morska sol ima v sebi mnogo jodove spojine ter neki varuje pred gušo.

Druga začimba v gospodinjstvu kaj navadna je jesih ali kis (océt). Kis in rastlinske kisline delajo jedila prhkejša, slastnejša in laglje prebavljiva,

ako se zmerno uporabljajo. Prepogosto užitje kislih jedi slabi prebavo in pokvari kri in povzročuje malokrvnost in bledico. Tudi sladkor je jako znana in prijetna záprava naših jedil.

Poleg teh še z raznimi koreninstvi napravljamo jedila slastnejša, kakor s peteršilom, drobnjakom, česnjem, čebulo in s semenjem n. pr. koprec, kumina i. t. d. Take domače začimbe so mnogo bolje od tistih, ki jih dobivamo iz tujih vročih dežel. Tuje záprave so predražljive in razgrevajoče, torej velja, jih rabiti še mnogo zmernejše nego domače. Take dišave so ingver, pôper, paprika, vanilija, cimet, žebinci, muškato cvet in muškato oreh. Te dišave niso za mladino.

14. Pijače.

Človek potrebuje jedi in — pijače. Pijače so po svojem postanku prirodne, n. pr. voda in mleko, ali pa umetno napravljene n. pr. vino, pivo, žganje, kava, čaj, i. t. d.

Še različneje so pijače po učinku. Nekatere so le žejo gasilne, n. pr. voda, raznovrstne kisline, druge so poleg tega nekoliko redivne, n. pr. sírotka, razne obare, mandeljevo mleko, najredivnejše je mleko in čokolada. Nekaj pijač draži in dramí živec in imajo aromatične snovi v sebi, n. pr. kava, čaj, druge so opojne ali narkótične, ker imajo v sebi mnogo alkohola ali vinskega cveta, n. pr. vino, pivo, razno žganje.

Voda.

Najiminitnejša prirodna pijača je voda. Da more živeti, človek potrebuje vode prav tako živo, kakor zraka in svetlobe. Voda je poleg beljakovin glavna sestavina našega telesa. Vsa hrana mora imeti v sebi obilo vode, da more prehajati nam v kri; vrhu tega nam je še oživlajoča in hladilna pijača. Voda pospešuje izmenjavo snovi v našem telesu, pomaga izločevati nepotrebne in obrabljene snovi ter dovaja telesnim organom novih, da obrabljene nadomesté. Voda sestoji namreč iz vodika in kisika ter ima v sebi raztopljenih večjo ali manjšo množino rudninskih snovi, katerih telo neogibno potrebuje.

Z vodo se pripravlja hrana, z vodo se umivamo, čistimo stanovanje, pohištvo, obleko. Voda je torej prekorientna stvar, ki se nikakor in nikjer ne more pogrešati v gospodinjstvu.

Voda je trda ali mehka. Trdo vodo imenujemo vodo studenčnico, ki ima v sebi mnogo ogljikove kisline in raztopljenega apnenca. Taka voda je sveža in okrepevalna pijača, za kuhanje pa ne ugaja, ker se nekatera živila, na pr. sočivje, ne skuhamo v nji. Trda voda zgubi te lastnosti, ako se prekuha, ker kuhaje se, izgubi ogljikovo kislino, apnenec pa se brez ogljikove kisline zopet sesede v vodi in ostane na dnu posode. Enako voda v potokih in rekah izpuhteva polagoma ogljikovo kislino, apnenec in druge rudninske raztopine pa se kot blato vlegajo na dno struge. Taka voda poločnica in rečnica je mehka voda ter plehkega okusa, za pitje ni dobra, toliko boljša pa za kuhanje in čiščenje perila. Najmehkejša voda je dežnica.

Vodo zajemamo tudi iz vodnjakov. Voda iz vodnjaka ni vselej tako čista in zdrava, kakor studenčnica, ker je pogostokrat le izpodtalna voda, to je, voda, katera se je nabrala in natekla ob dežju ali pa, ki prihaja po rahli zemlji iz bližnjega potoka ali iz reke. Često ima taka voda poleg rudninskih raztopin v sebi organske in gnojne tvarine ter je kaj nezdrava, zlasti, ako je vodnjak blizu stranišč, gnojšč in jarkov ali sploh krajev, kjer gnijo človeški, živalski ali rastlinski ostanki. Vodnjak naj se večkrat čisti

in skrbno čuva, da ne doteka vanj vsakoršna nesnaga, ker je to lahko povod vsakršnim nevarnim boleznim. Dandanes skrbe zlasti po mestih, da dovajajo iz gorskih studencev in potokov po vodovodih zdravo in čisto vodo, ker vedno bolj spoznavajo slabe posledice nezdrave vode iz vodnjakov.

Kava, čaj, čokolada.

Kava ima v sebi neko hlapno olje, katero ji daje tisti posebni duh, ali aroma, ki ga čutimo, kadar jo žgemo; potem ima še kafein, čreslovino in nekoliko beljakovin, pa prav malo. Kafein ima posebno moč do živcev ter jih drami, oživilja in draži, pospešuje delavnost srca in zakasnuje prebavo; a vse to le, ako se zmerno uživa. Kdor mnogo pije močno kavo, temu zaganja kri v glavo in možgane, razdraži živce, vzbuja tresliko ter povzročuje tudi nevarne bolezni. Nervoznost, malokrvnost se pripisuje premnogokrat prepogostemu uživanju kave. Črna kava nima skoro čisto nič hranivosti v sebi. Mlečna kava nima tolike moči nego črna ter je zbog mleka in sladkorja tudi redivna.

Kava se žge ali praži, predno se uporablja. Pražiti jo je le toliko, da je rjave, kostanjeve barve. Ako jo žgeš toliko časa, da začrni, se ti je izpremenila v oglje, hlapno olje je izpuhtelo, zato pa je kava brez aromatičnega vonja in okusa. Ko pražiš kavo, jo večkrat pretresaj, da se ji luščina odluči, ker je luščina gorjupasta in kisle ter daje kavi tudi tak okus. Praženo kavo ohladi in zapri potem v skatljjo iz pločevine, mëlji jo le sproti, za potrebsčino, da se ti razmljeta preveč ne razdiši. Tudi je ne praži preveč ne enkrat, ker se tudi nerazmljeta razdiši, četudi jo imaš dobro zaprto.

Kavi namestila ali surogati so: cikorijski koren navadnega regrata, ječmen, repa, korenje, želod, fige in druge rastline, ki se posuše, pražijo in zmljete uporabljajo mesto kave ali se tej primešajo. Izvzemši le ječmenovo in želodovo kavo, imajo vsi ti surogati le malo ali celo nič hranivne vrednosti, lahko pa celo škodujejo. Ječmenova ali želodova kava pa je jako zdrava in redivna pijača ter je posebno dobra za otroke, katerim je prava kava jako škodljiva.

Čaj kakor kava se ne uživa toliko radi redivnosti, ampak le kot krepičilo in dražilno za čutnice. Napravljja se iz listja čajevca, drevesa, ki raste največ v Aziji. Največ čaja pridelata Kitajska.

Čokolada se napravljja iz praženih in zmljetih peček kakaovca, drevesa, ki raste največ v Srednji Ameriki. Zmljeti kakavi se primešajo sladkor in razne dišave, potem se zgnjete v ploščice, kakoršne dobivamo v prodajalnicah.

V dobri čokoladi je mnogo kakavine tolšče, precej skroba in beljakovin. Kakavo prištevamo med najredivnejše plodove; a ker je vsled obilne tolšče težko prebavljiva, ne ugaja slabemu želodcu. Čokolada ni za polnokrvne ljudi in ne za take, ki mnogo sedé in ne delajo, pa za otroke tudi ni. Za zajutrek ali za pred kosilom je čokolada boljša nego za večerjo, za zvečer je pretežka.

Kakava se uživa tudi pražena in zmljeta z mlekom kakor kava. Ker ima skoro isto hranivno vrednost, kakor mleko in še več tolšče nego mleko, zato je kaj redivna in brzo nasiti.

Vino, pivo, žganje.

Vino je že od nekdaj ljudem priljubljena pijača. Napravljja se iz raznega sadja, n. pr. iz jabolk, hrušek i. dr., a pravo vrednost ima le vino iz grozdja vinske trte.

Vino je jako različno ne le po plemenu grozdja, nego tudi po podnebjju in zemlji, kjer raste, po načinu, kako se prideluje in kako z njim ravnaajo. V mrzlejših krajih ima vino več kislin v sebi, v črnem vinu je razen barvila še mnogo čreslovine, ter je zbog tega trpkega okusa; vino iz toplejših krajev pa ima mnogo sladkorja.

Iz grozdja stlačen sok imenujemo mošt, kalen je in sladek, ter diši še po jagodah. Odvreli mošt pa je čist in prozoren, dobi drug vonj in okus — to je vino. Glavne sestavine vina so vinski cvet ali alkohol, sladkor in etérične snovi, ki mu dajo znani prijetni vinski vonj (cvet).

Vino človeka oživlja, ga navduši in razvedri ter okrepeča, ako ga zmerno pije, če ga je pa popil čez mero, omami mu duha in slabi telo. Za nekatere bolezni je vino hud strup.

Mladim in močnim ljudem vino za navadno pijačo ni dobro, pač pa dobro stori slabotnim in starim ljudem. „Vino je starcem mleko“.

Jabolčnik in hruševac nista tako opojna kakor vino, sta pa jako zdrava in dobra pijača.

Pivo ne upliva tako ugodno oživljajoče na človeško telo, kakor vino, pač ima pivo mnogo dušika v sebi, nič pa dušičnatih spojin, piva torej ne moremo imenovati hranivega. V močnem pivu je mnogo alkohola. Tako pivo je opojno.

Napravlja pa se pivo iz ječmenovega slada, pridejani hmelj mu daje aromatičen duh pa grenek okus.

Pivo z mesom ali sirom in kruhom dobro tekne in daje moč; v preobilni meri dela pivo človeka lenega in mu napihuje telo s tolščo.

Razen vina in piva imamo še razne vrste žganih pijač. Žganje se kuha iz žita, krompirja, sadja, brinjevih in bezgovih jagod, iz borovnic itd. ter ima v sebi mnogo alkohola, torej je opojna pijača. Redivnih snovi nima nikakršnih ter le v prav majhni meri dobro stori človeku v višji starosti in ob težkem delu, mladini pa je vsaka žgana pijača strup.

Nekatere žgane pijače, n. pr. brinjevec, bezgovec se rabijo v zdravilo; v obče pa je žganje pogubljiva pijača, ki je povzročila že mnogo gorja in propast blagostanja ne le posameznih ljudi, temveč celih krajev. Žganje mori človeka na duši in telesu.

Konjak ali francosko žganje se napravlja največ na Francoskem iz vinskih tropin in slabejšega vina.

Rum je žganje iz soka sladkorjevega trsa, arak pa žganje iz riža. Razni likêri, rozolija i. dr. so žgane pijače, v katere je primešano mnogo sladkorja in dišav, ter so lepo barvane z raznimi barvili, a zato nič manj škodljive.





C. Kako ravna vrla gospodinja z družino?

Zivljenje našega telesa je v srcu. Dokler srce redno bije in čvrsto poganja življenja sok po žilah, je zdravo in čilo vse telo. Ako pa srce boleha, peša, obnemore — tudi telo vsiha, omaguje, umrje . . . Prav tako je v družini. Že v prvem oddelku smo rekle, središče in duša družinskega življenja je gospodinja, ona je srce družini. Blagor družini, ki ima „srce“ blago, ljubeznivo, močno in zmožno vzdrževati lepo soglasje med vso družino! Gotovo to ni lahka reč; treba je pač gospodinj vseh onih svojstev, ki smo jih naštevale v omenjenem oddelku. Tam smo tudi že marsikaj omenile, kako ravna gospodinja s posamezniki v družini, a ker je stvar preimenitna, zdi se mi potrebno, o tem izpregovoriti še kaj in to tembolj, ker so dandanes vedno gostejše tožbe zlasti o poslih in o slabi vzgojenih otrokih. Naposled recimo tudi prav na kratko, kako ravnajmo z bolniki, da tem laglje prenašajo bridke ure, ki jim jih napravljajo bolezen.

I. Posli.

Vsaka kolikaj številnejša družina potrebuje enega ali tudi več poslov, zlasti dokler so otroci v hiši še nedorasli. Posli so del družine, tesno sklenjeni z njo. Deležni so več manj veselja in žalosti, ki zadene družino, z njo trpé, z njo delajo in se pehajo, nji žrtvujejo svoje moči. Dobri posli so pravi blagoslov v hiši. Dober hlapec, dobra dekla je zlata vredna!

Toda le prepogosto se čujejo tožbe, kako slabi so posli dandanes in žal, da so te tožbe le prevelikokrat docela opravičene. Gospodarji tožijo o malopridnih, zanikrnih hlapcih, gospodinje o lenih, ničemurnih deklah, ki bi najraje pohajkemale, ker jim je vsako delo pretežko, a vsako plačilo premajhno, poleg pa se šopirijo in ustavljajo, kakor da naj gospodinja uboga, oné pa ukazujejo . . . Od kod to? — Če preiskujemo vzroke takih pojavov nepristransko ter uvažujemo tudi tožbe poslov o gospodarjih in gospodinjah, smo gotovo pravo zadele, če pravimo, krivda je gotovo na obeh straneh. Kjer gospodinja od svoje strani vse dolžnosti natanko izvrši in kjer si posel ravno tako vestno prizadeva, s pridom izpolniti svoje mesto — tam takih tožb gotovo ni čuti! — Kaj stôri torej vrla gospodinja?

Ko išče novega posla, gospodinja skrbno poizveduje, kako se je obnašala dotična oseba tam, kjer je doslej služila, zakaj zapušča službo i. t. d. Posli, ki pogosto menjavajo službo, so že nekako sumljivi. Ako se ji ponuja mlada oseba, ki prvokrat išče službe, ozira se gospodinja zlasti na nje vzgojo, če je dobro poučena v krščanskih resnicah, če ima veselje do dela i. t. d. Modro izbirajoča gospodinja se ne kesá tako hitro, da je vzela to ali ono družinče v službo.

Pa tudi pozneje ima vedno pazno oko na vse, kar se godi v hiši, skrbno čuje nad družino, in ako se ta ali oni v čem pregreši, ne dela krika in vika po vsi hiši, marveč na tihem in ljubeznivo posvari tam, kjer zadošča dobra, rahla beseda. Ako pa je treba večje resnobe in stroge besede, tudi trdno in neovrgljivo zahteva, kaj ima posel storiti, kaj opustiti. Nikdar pa ne rabi žaljivih besed. Mirna pa resna beseda izda več, kakor ves hrup in zmerjanje. Če je posel lepega in poštenega vedenja, zvest in ubogljiv ter vsaj nekoliko spretno opravlja svoje delo, potem mu male pregreške raje pregleda in ne graja za vsako malenkost, ter ga le počasi in z lepo odvaja, kar ji ni všeč. — Modra gospodinja ima s posli mnogo potrpljenja, ker predobro vé, kako pomanjkljiva je pač največkrat vzgoja ubožnih otrok, zato skuša z blago besedo in z lepim vzgledom spopolniti, kar poslom manjka z doma.

Ako posli čutijo, da jim gospodinja zares le dobro hoče, da ne uporabljajo le njih telesnih moči, temveč jim skuša blažiti tudi srce, so ji z veseljem pokorni ter jo spoštujejo in ljubijo kakor mater. Če pa gospodinja za vsako malo reč nad njimi ropoče, oblastno in gospodljivo zahteva to in ono ter ji žaljivih besed nikoli ne zmanjka — no — potem ni čuda, da pridejo tudi posli v ogenj!

Gospodinja ne bodi nikdar pristranska. Kjer posli čutijo, da ta ali oni pri gospodinji več velja kakor drugi, tam se kmalu zaredi zavist, prepir in sovraštvo. Dobra bodi z vsemi, da ti zaupajo vsi kakor materi — nikdar pa ne poslušaj laskavega posla, ki bi se rad povzdigoval nad sopolsi. Tudi ne poslušaj tožb posameznikov, ako se nisi sama do dobra prepričala, da so opravičene. Posel, ki dela neslogo in združbo med družino, naj le poveže culico in gre, da ti ne prežene blagoslova božjega od hiše. Prav tako ne trpi preklinjavca in nespodobneža pri hiši!

Vrla gospodinja skrbi za posle, da vestno opravljajo svoje krščanske dolžnosti. Ob nedeljah in praznikih jim privošči potrebnega odduška, da gredo k službi božji in h krščanskemu nauku ter da si ob ostalem prostem času popravijo in zašijejo obleko, se urijo v branju in pisanju ali bero kaj spodbudnega in koristnega; čuva pa skrbno in strogo, da ne zahajajo v slabo družino.

Da vé vsak posel, kaj ima storiti in da se ne zanaša drug na drugega, odloči vsakemu natanko delo ter koj nanovo v službo vstopivšemu lepo in jasno povej in če treba, tudi pokaži, kako bi rada imela delo opravljeno. Če je posel dotičnega dela že odprej vaje, pusti, naj ga sprva opravi kakor se mu prav zdi, ter ga šele potem pouči, če treba, kako bi ti bilo bolj povšeči.

Velevažno je za gospodinjo in za posle, če jih že tedaj, ko so se udnjali v službo, z modro besedo prepriča, da sebi in drugim za mnogo olajšajo breme, ako se dobrovoljno in brez ugovorov podvržejo odredbam gospodinje; le prepogosto se namreč dogaja, da sicer dobri, pošteni in marljivi posli delajo po svoji glavi ter se vspričo nenavadnega povelja, najrahljše opombice in graje občutljivo žalijo in ugovarjajo ter tako s klubo-

vanjem in svojeglavnostjo grene in otežujejo življenje ne le sebi, ampak tudi predstojnikom svojim, sopolosom pa so v pohujšanje.

Ako se posel upa ugovarjati ali se sploh nedostojno vesti, zavrni ga resnobno pa mirno; če se razvnameš ti, izpozabi se posel tudi še huje. Kadar moraš grajati in svariti, zgodi se to na kratko, odločno in dostojno, pa nikdar v pričo otrok ali drugih poslov.

Modra gospodinja skrbi, da si posli tudi kaj zaslužka prihranijo za bodoče dni ter prihranjene novce založe v hranilnici. Če jim o prilikah kaj podari, gleda vselej na to, da je darilo res koristno in primerno zanje. Dekli ali hišni podariti lepoticje, prstane, uhane, gosposka oblačila i. t. d., ni pametno, ker jih zapeljuje v ničemurnost in da se začno nositi čez svoj stan. Ponošena obleka pa, ki se da še s pridom predelati in prenarediti in nositi ob domačih opravkih, poslu mnogo zaleže ter mu prihrani marsikak novčič. Da se posli privadijo varčnosti, uči jih, da vse dohodke in stroške skrbno zapisujejo in že naprej nekoliko preračunijo, koliko si bodo prihranili na leto. Pouči jih tudi, kako naj si popravljajo obleko in perilo, dokler ni še popolnoma ponošeno; če majhne poškodnine sproti popravljajo, jim bo vsaka reč trpela še enkrat toliko časa.

Družini modro in previdno nalagaj delo ter ne zahtevaj vsega naenkrat in ne čez moči. Kadar pa zahtevajo okolnosti, da posli več in trše delajo nego po navadi, privošči jim tudi še kak prigrizljaj več ali kako kupico vina ali piva. Če posli vedó, da gospodinja vé za njih trud ter priznava, da se pošteno pelhajo, potem delajo radi in marljivo. Človek je že tak, da je koj dobrovoljnejši pri delu, če mu kdo le nekoliko privošči priznanja in pohvale.

S takim ravnanjem pa z lepim lastnim vzgledom si pridobi gospodinja ljubezen in spoštovanje poslov. Radi so pri hiši ter se z veseljem ravnajo po poveljih ljubeznive in blage gospodovalke!

Nikoli pa se dober posel ne oklene gospodinje tesneje nego ob času — bolezní. Bolezní se nihče ne veseli, najmanj pa še posel, zlasti, ako vé in čuti, da gospodinja nima srca zanj. Če oboli, zatajuje se ubogo družinče ter prikriva bolečine dokler more; ko opeša, mora v bolnišnico. Dandanes so bolnišnice, hvala Bogu, dobro urejene in prava dobrotá za siromašne ljudi in vse tiste, ki nimajo druge nikakršne ali ne primerne postrežbe — pa vendar boli dobrega posla, ki je vse moči žrtvoval za blaginjo hiše, kjer služi — ako ga takoj potisnejo iz nje, boječ se truda in neprijetnosti, ki jih povzročuje postrežba bolnikov. Blaga in usmiljena gospodinja tega nikdar ne stori, razen, ako je bolnen nalezljiva in zdravnik zahteva, da se bolnik prenese v bolnišnico. A tudi tam skrbi zanj ter mu kakor si že bodi pokaže, da ima sočutje z njim. O kako to dobro dé bolniku! Kaj takega ti ne bo kmalu pozabil, če ima kolikaj dobrega srca, in ko okreva, služil ti bo tem vdaneje in zvesteje!

Kadar posel iz katerega koli vzroka zapušča službo, zapiše mu gospodinja izpričevalo v poselsko knjižico. Izpričevalo izjavlja, koliko časa je dotična oseba služila pri hiši ter bila lepega, poštenega vedenja, zvesta, pridna in spretna. Če gospodinja iz opravičenih razlogov ne more v izpričevalu naštetí vseh teh svojstev, naj zamolči tisto, ki manjka družinčetu, a zamolčati je sme le tedaj, ako more poslu dokazati, da tega svojstva nima, ináče se posel lahko sklicuje na sodnijo.

Ako pa je gospodinja dolžna skrbeti za vsakega posameznega posla pri hiši, kolikor more, ima tudi pravico zahtevati od poslov, da i ti store

svojo dolžnost. — Ker dobé v roko te vrstice tudi deklice, ki bodo svoje dni iskale službe, podajem jim tukaj nekoliko nasvetov, kako naj se obnašajo v službi, da bodo srečne in zadovoljne same, zadovoljne pa tudi njih bodoče gospodinjé.

Pred vsem ne pozabi: Ko si se pogodila z gospodinjo za plačilo, si ji zastavila svoje moči in svoj čas. Ako tratiš čas in moči s postavljanjem, s prepočasnim, površnim, tlačanskim delom, delaš gospodnji prav tako krivico, kakor bi jo delala gospodinja tebi, ko bi ti pritrgovala plačilo.

Bodi tiha! Jezičnega posla nikjer ne marajo; najhuje je pa še, ako gospodnjo in domače raznašaš drugod in jim jemlješ dobro ime. Bodi pohlevna in potrpežljiva! Nikomur ne pristaja ošabnost, najmanj pa še poslu, čigar dolžnost je pokorščina, ne pa ukazovanje. Gospodnjo spoštuj in ubogaj radovoljno! Ubogljive posle imajo povsod radi, ker se lahko zanašajo na nje, gospodnji pa lajša tak posel obile skrbi.

Bodi potrpežljiva! Vsak stan ima svoje težave, tudi poselski jih ima. Uklanjati se drugim in delati po volji drugih ne po svoji, je res večkrat prav težka stvar, ne tajim; pa verjemi mi, da je službeni stan premnogokrat lajši od stanu gospodarskega. Tebi je le ena skrb, da izvršiš povelje ter opraviš, kolikor moreš, dobro tisto, kar so ti naložili, potem prideš brez skrbi k obedu, zvečer greš brez skrbi k počitku. Kolikrat pa si gospodar in gospodinja belita glavo s premnogimi in bridkimi skrbmi, za katere ti še ne veš ne. Ako si varčna, prihraniš morda čez leto in dan več od svojega zaslužka, kakor pa marsikatera gospodinja, ki se trudi in muči noč in dan. Koliko mirneje življenje imaš, pa koliko manj odgovornosti že tu na svetu, koliko manj enkrat pri sodbi. Potrpi torej rada, kadar te kaj neprijetnega zadene, ali če vkljub dobri volji le nisi prave zadela. Ne hrepeni preveč po samostojnosti! Premnogi posel je že izpoznal, seveda prepozno, za koliko je bil na boljsem, dokler je služil, kakor pa potem, ko je dosegel toliko zaželeno samostojnost, pa se pričel boriti s skrbmi in težavami, o katerih prej niti sanjal ni.

Varuj vsako reč v hiši škode ravno tako, kakor ko bi bila tvoja lastnina. Če si kaj poškodovala ali pobila, prosi pohlevno odpuščanja ter bodi odslej še pozornejša, da ne napraviš nove škode.

Bodi vselej zvesta pri delu! Gledé dela ti ne vem dati lepših nasvetov od onih, ki jih je dal nekdanj nepozabni naš slovenski vladika Slomšek zlasti poslom in delavcem:

1. Ako od dela pojenjaš, si pot obrišeš, ali se v senci ohladiš, skrbi, da s praznim besedičnjem Bogu dneva, gospodarju pa plačila ne kradeš.

2. Opravi vsako delo o pravem času, naj se ti poljubi ali ne. Potasneži in zamudneži so Bogu in ljudem na poti.

3. Delaj pridno in zvesto, ne na videz ljudem. Težje in sitneje ko je delo, voljnije in zvestejše ko ga opraviš, manj ko plačila dobiš, tem večje in lepše bo kdaj tvoje plačilo v nebesih!

4. Delaj veselo! Delo je božji dar, ki nam zemljo olepšuje, živež sladi, zdravje ohrani in nas greha varuje. Veselje do dela nam lajša trud, pa delo pospešuje.

5. Delaj mirno in modro, naj ti delo vspeva po volji ali ne. Nevolja, jeza, kreg in prepir tkavcu prejo zmota, delavcu in delavki pa delo skazi.

6. Ne prenašli se, pa ne prevzdigni se pri delu! Prenaglo storjeno se rado skazi, prekesno delo pa lahko zamudi. Kar danes lahko

storiš, ne odlagaj na jutri; pa tudi s pretežkim delom se ne ugonobi, da ne obnemoreš prehitro. Modro ravnanje je stanovitno.

Ne bodi zbirčna pri jedi! Če je jed zdrava in hrane dovolj, zahvali Boga! Zbirčnost in nehvaležnost po navadi stradata.

Posel pa ne škoduje le gospodarju, če malomarno, površno in prepočasno opravlja svoje delo, škoduje marveč sebi še največ. Površnost in lenoba pride kaj hitro v navado, posel izgubi dobro ime, menjava mnogokrat in dobiva le slabe službe; kamor pride, ga dalje porivajo, na starost pa za brede v revo in nadlogo, ne ostane mu drugega, ko beraška palica. — Marljivi in vestni posli pa se po pravici veselé dobrega imena povsod, koder služijo, uživajo ljubezen in spoštovanje svojih gospodarjev, na stare dni pa imajo kaj, da jim ni treba trkati proseč na tuja vrata.

II. Otroci.

Plemenito Rimljanko Kornelijo, potomko slavnih Scipijonov, sta obiskali nekdanj dve bogati gospe. Po šegi tedanjih rimskih bogatink sta bili obedve nakiteni s predragim lepoticjem, uhani, prstani in raznim dragim kamenjem. Bahavo sta kazali svoj nakit Korneliji in na dolgo in široko razkladali, kakor sploh ženskam navada, koliko je stal ta dragi kamen, odkod imata to zapestnico, te uhane i. t. d. Ker je bila Kornelija le preprosto oblečena, prašata jo naпослед, kje ima ona svoje dragocenosti, radi bi vidili tudi njene. Kornelija namigne služnici ter ji tihoma nekaj naroči in obrnivši se k imenitnima Rimljankama reče prijazno: „Takoj, dragi moji, vama pokazem tudi jaz svoje zaklade.“ Radovedni pričakujeta gospe, kaj novega jima pride pred oči . . . Kar se duri odpro in v sobo stopita s služnico dva čvrsta in ljubezniva dečka, ki hitita takoj k ljubljeni materi, da jo srčno pozdravita. „Glejta,“ reče smehljaje se ponosno blaga Rimljanka, „to sta moja najdražja zaklada, moje najlepše in najdragocenejše lepoticje!“

Da je Kornelija temeljito poznala vrednost in veliki pomen vzgoje, kaže nam zgodovina: oba nje sinova stavi med slavne može, ki so mnogo storili za svoj narod. — Ko bi se pač vsaka krščanska gospodinja mati prav tako jasno zavedala, kolik zaklad, koliko bogastvo so dobro vzgojeni otroci! Dandanes se mnogo toži o slabih časih, o sirovosti in podivjanosti ljudstva, o popačenosti mladine, o upornosti proti svetni in duhovski gosposki, o zločinih vsake vrste, o mrzloti do vsega dobrega, o slabem duhu, ki prešinja in preveva malone vse sloje človeške družbe. Od kod ti žalostni pojavi, od kod to zlo? Ali nima glavnih korenin v slabi vzgoji? Učeni Leibnitz je pisal svoje dni: „Moja misel je bila vedno ta, da se dá človeški rod poboljšati le z dobro vzgojo, da bodo le tedaj nastopili boljši časi, ako bolje vzgajamo mladino.“

Da, vzgoja mladine, vzgoja otrok je najimenitnejša, najsvetejša dolžnost gospodinji. Dobro in plemenito vzgojeni otroci so nje zaklad, nje veselje in ponos, nje podpora. . . Slabo vzgojeni otroci pa so najhujša šiba, ki si jo spletajo slabi in zanikrni starši, zanemarjajoč svoje otroke. Ta šiba jim bo grenila zadnje dni življenja ter jih pahnila v prerani grob. Koliko si prizadeva dandanes cerkev, šola in država, da se mladina dobro vzgoji! Pa ves trud in prizadevanje ostane le premnogokrat brez uspeha tam, kjer nimajo otroci doma čez vzgoje. Kjer starši malo, ali celo nič ne store v oblažitev srca, rasto otroci enako divjakom v goščavi, ne poznajo krotitve svojih hudih strasti, podivjajo tembolj, kolikor bolj odraščajo, ne poznajo več pokorščine do staršev, pozneje se vpirajo posvetni in cerkveni

oblasti ter mislijo le na to, da nasitijo in zadovolé vse strasti in poželjenja izprijenega srca, dokler se ne zapró za njimi trdna vrata — — kaznilnice.

Kjer se zlasti mati ne meni mnogo ali celo nič za vzgojo otrok, tam drugi ne bodo dosegli dosti. Domača vzgoja zlasti prvih šest let je najimenitnejša, najvažnejša. Če se je ta zamudila, zanemarila, se škoda komaj dá še popraviti. Otrok je podoben rodovitni zemlji pomladi, ki ti bo obrodila, kar boš zasadila nanjo. Če jo pa prepustiš sami sebi, zarastel jo bo le bujni plevel, a dobrega sadu boš zastonj iskala; če prav pozneje populiš plevel, vzklival ti bo vedno znova ter preraščal koristno setev. Otroško srce vzprejme vsako seme, ki pade vanj. V njem spavajo dobre in slabe kali, toda zadnje imajo večjo moč ter le prehitro prerastejo in zadušé dobre kali, ako ne čuvaš skrbno, da jih začasa korenito zatreš ter dobre kali množiš, pospešuješ, prilivaš in neguješ. Otrok ima v sebi sposobnost od dobrega in zla. Stojé ob zibki novorojenčka, ne vemo še, kaj bo iz njega; bo-li v blaginjo, bo-li v gorje svojim sovrstnikom; ali bo kdaj zavzemal častno mesto v človeški družbi — ali ji bo v sramoto in nečast? Kdo to ve? Ali bo kdaj blažen nebeščan ali nesrečen zavrženec — kdo more to že zdaj določiti? — Vse to je odvisno od vzgoje. Ako je novorojenček tako srečen, da ima skrbno, vestno mater, ki bo po Božji volji hranila dragi ji izročeni zaklad ter modro gojila in razvijala telesne in duševne moči, ki zdaj še dremljejo v mladem življenju, potem smemo trdno upati, da bode mali zemljan kedaj čvrsto hodil po pravih potih življenja ter srečno došel tudi v pravo domovino onkraj groba. Naj se tudi med potjo časih izgubi in zaide — — našel bo pravo stezo prej ali slej zopet, materina beseda, nje roka ga vodi nevidno še tedaj, ko je že odrvenela in počiva že davno v tihem grobu.

Kako obžalovanja vredno pa je ubogo dete, čigar mati pozablja in zanemarlja najsvetejši svoj poklic. Slabo vzgojeni otroci se večidel izgubé, izgubé na veke! Kdor umeva, kaj se pravi „izgubé se na veke“, ta umeva tudi veliko odgovornost, ki si jo je naložila mati, prevzemši toliko imenitno, važno in sveto dolžnost, vzgojevati otroke!

Vzgoja malih otrok v prvi detinski dobi, od prvega do šestega leta, smo rekle, je najvažnejša. Ta je skoro popolnoma v rokah materinih. Namen teh vrstic bodi torej, gospodinjam materam podati nekaj praktičnih nasvetov, kako naj ravnaajo, da blago in plemenito vzgoje ljube otročiče. Ker pa tudi starejše, odrašene sestre mnogo vplivajo na mlajše bratce in sestre in marsikatera mlada deklica služi za pesterno, ne bo škodovalo i njim, če dobe v teh vrsticah kako drobtinico, ki jo lahko prav dobro uporabijo, da storé kaj dobrega malim otročičem.

„Ni je bolj vzvišene umetnosti od vzgoje“, je rekel nekaj sveti patrijarh Janez Zlatoust, „slikar ali kipar ustvarja le podobe ali kipe brez življenja; modri vzgojitelj pa upodablja živ umotvor, nad katerim se raduje Božje in človeško oko“. Ta krasni izrek bodi gospodinji materi in vsakemu vzgojitelju vedno pred očmi. Upodabljati ti je živo podobo božjo v otroku. To pa ti je mogoče le na podlagi prave krščanske vere in spodbudnega krščanskega življenja. Kjer v družini vlada duh svete vere, tam prebiva strah božji, krotitelj slabih nagibov in strasti, pospešitelj kreposti in čednosti. Kjer se zatirajo strasti in goji krepost, tam je prava, plemenita vzgoja, — tam podlaga srečnemu, zadovoljnemu življenju za čas in večnost!

Pred vsem bodi torej gospodinji skrb, ohraniti dobrega krščanskega duha v družini. „Jabolko ne pade daleč od drevesa“, pravi pregovor. Če vidijo otroci le dobre vzglede v svojem obližju, če se že v prvi mladosti uče

čislati čednost in lepo življenje, jim bo pozneje slabo dejanje drugih tem odurnejše ter jih ne bo toliko mikalo. Prvi vtisi so v mladem srcu najglobokejši, zlasti če se ponavljajo dan na dan; vse življenje se ne dajo popolnoma več izbrisati iz duše. Koliko laglje se bodo pozneje otroci ustavljali hudim nagibom slabe človeške narave, če so prve dobre kali že pognale močne korenine, slab vzgled jih ne bo tako hitro zamoril.

Kjer pa otroci v družinskem krogu vidijo le malomarnost v verskih rečeh, vidijo razne slabosti in napake, da ne rečem slabih in pohujšljivih vzgledov, kjer slišijo marsikaj, česar bi še ne smelo čuti njih nedolžno uho — ni čuda, če otrpnejo, so malomarni za vse dobro, tembolj pa postajajo sebični, poželjivi, neubogljivi ter se udajo še drugim slabim navadam, kalijo sebi veselje in srečo otroških let, staršem pa delajo skrb in nevoljo. Šola ne more mnogo doseči tam, kjer so prvi vtisi na otroka neugodni; četudi se otroka marsikaj prime, izgubi se dobro seme le prekmalu, če se ne goji še dalje tudi doma.

V samostanski zavod dohaja vsako leto mnogo gojenk. Kako različni so nazorji in navade, ki jih donajajo mladenke z doma! Ta ti žarečih oči posluša učiteljico, ki pripoveduje kaj lepega in vzglednega, ona tam pa zdeha dolgega časa, tako pusto ji je tako pripovedovanje; če pa pogovor nanese na obleko, zabavo in druge take stvari, ti pa koj oživi — od kod pač tolika razlika? Kar je vsaka čula doma, kar so čislali v družini, to se ji je vtisnilo v srce in dušo, za to se zanima.

Iz premožne hiše je pripeljala mati 12letno hčerko v zavod. Ker je bila jako nadarjena, je hotel njen oče, da se izobrazi v vseh znanostih, ki jih zahteva dandanes boljša olika: na učenje in izobraženost je sploh mnogo stavil. Za blažitev srca se je malo brigal. Tudi gospa je poznala le zabavo in kratkočasje, z otroki se je malo pečala, prepuščala jih je največ poslom. Nova gojenka se je učenja lepo oprijela in vrlo napredovala, a učiteljice in součenke so kmalu opazile, kako mrzla in malomarna je deklica za vse drugo razen učenja, nikdar ni bila prav vesela. Pa lep vzgled vnetih gojenk jo je kmalu potegnil za seboj. Jela se je z večjo zanimivostjo udeleževati lepih in blažilnih vaj, ki so v zavodu navadne ter postala kmalu pristrčno vesela, živahna in ljubezniva. Čez štiri leta se povrne k staršem. Doma so opazili ugodno izpremembo. Ne le, da si je pridobila lepo izurjenost v ženskih ročnih delih in potrebnih vedah, temveč, kar je glavna stvar, oblažila si je sree. Obnašala se je krotko, prijazno, ljubeznivo, bila pstorežljiva ter vedno dobre volje. Vsako nedeljo in praznik je poprosila mater, če sme v cerkev k sv. maši in pridigi. Gospa ji dovoli, a sama ostaja doma kakor po navadi. Nekega dne prosi hčerka, da sme k spovedi. Mati ji pač ne odreče, a drži se kaj mrzlo in ko hčerka odide, reče gospa ravno nazoči prijateljici: „Radovedna sem, koliko časa bo še uganjala to. Odreči ji prošnje ne morem, pa vspodbujati je tudi ne maram. Pa mislim, da bo sama od sebe kmalu prenehala.“ Žal, da je imela gospa prav. Hčerka, vidé, kako malomarno gleda mati nje početje, postaja kmalu mrzlejša, jame opuščati molitev in službo božjo pa udajati se bolj in bolj zabavi, kratkočasju in gizdavosti — postaja pa tudi od dne do dne čemernejša in nezadovoljnejša, neubogljiva in uporna! Kdo je bil vzrok, da so lepe kali, tako hitro zopet usahnile? Kaj pomaga denar in bogastvo družini, ako ji nezadovoljnost in prepir razdeva in kali srečo družinskega življenja!

Modra gospodinja ravna drugače. Zgodaj začne vzgojevati mlado dete ter pazno čuje nad njegovim telesnim in dušnim razvojem. Nič ji ne odide; kar opazi dobrega, to skrbno goji in neguje, slaba nagnjenja pa sproti zatira; ko pa začne dete hoditi v šolo, ga skrbno podpira, da tem lepše vspeva ter nadaljuje to, kar je pričela in dobrega zasejala šolska vzgoja. Da pa more uspešno delovati in vplivati na otroka že v detinski dobi ter pozneje v šolski in po šolski dobi, prizadeva si pridobiti in ohraniti zaupanje in spoštovanje otrokovo. Kogar otrok spoštuje in ljubi, tega beseda mu je sveta. Spoštovanje otrok si pridobi gospodinja, ako je vztrajna in dosledna v postopanju napram otrokom, če ravna modro, nikdar pa nepremišljeno in prenačljeno. Nihče ne mora imeti sam sebe bolj v oblasti, kakor vzgojitelj! Kako bi mogel drugače otrokom biti živ vzgled, vzor, po katerem se upodabljajo otroci!

1. Vzgajati začenja zgodaj, s prvim dnem in to najprej v krščanskem nauku. Pa mi bo morda katera ugovarjala, češ, saj prva tri leta otrok niti ne vé, da živi! Nič ne dé, krščanska mati vé to bolje. Prvi dan že prekriža novorojenca ter ponavlja to dan za dnevom. Komaj jecljá dete prve glasove, uči ga že mati tudi svetih imen „Jezus, Marija, Jožef,“ pomaga mu sklepati ročice ter kaže, da je „Bog gori v nebesih“ in ima rad dobre in pride otročiče. Otroci po sebi radi molijo. Če so molitve jutraj in zvečer že z malega vajeni, spomnili te bodo, če si sama pozabila na njo. Četudi ne razume, kaj molijo, ima vendar Bog nad molitvijo nedolžnega angeljca večje veselje, kakor nad molitvijo marsikaterega odraslega. Mnogokrat jim pripoveduje o dobrem Očetu v nebesih, ki nam daje vse dobro, kar imamo, o ljubem Jezusku, o Materi božji, o angeljčku varhu; spomni jih večkrat, da Bog gleda z nebes nanje in vse vé, kar mislijo, govoré in storé. Rano jim vcepi v srce strah pred vsem, kar ni prav in lepo, kar je greh. Razloži jim, da greh Boga žali, da je Jezus za grehe ljudi mnogo trpel, da bo ljubi Bog hudobne ljudi ostro kaznoval i. t. d. O kako radi poslušajo otroci take besede iz materinih ust! Kako živo se jih spominjam še iz nežne svoje detinske dobe! Kako lepo uči krščanska mati svoje otroke, če so se v čem pregrešili, kako naj prosijo zopet Boga odpuščanja, kako naj ga z lepim vedenjem odslej še bolj razvesele! Vodi jih tudi že zgodaj v cerkev h kratkim molitvam ter jim potem doma razloži, kaj so videli v cerkvi. Pa vse le na kratko in otroški pameti primerno, otroci še ne morejo prebaviti dolgega razlaganja. Vse to jim vceplja v srce veselje do molitve. Brez veselja do molitve in brez vsakdanje lepe molitve sploh ni krščanske vzgoje. Naj otrok še tako dobro zna katekizem na pamet, če pa ne mara molitve, je slaba z njim. Človek pa, naj je še tako daleč zabredel, ako vestno opravlja molitev, ni še izgubljen, ker ga še veže, četudi prav nežna in tanka nit, z Bogom, ter se lahko še reši. A dobro pa vé modra gospodinja, da otroci še niso sposobni za dolgotrajno molitev, ker jim taka le pobožnost omrzi, zato opravlja z njimi le kratke pa goreče molitvice. „Raje malo pa dobro“, rekli so včasih oče doma; mati pa so zahtevali, da smo lepo in počasi izgovarjali očenaš in češčeno Marijo. „Hitra molitev je blebetanje“ so rekli, „papiga in škorec blebetata, moliti pa ne znata; a otroci morajo moliti, sicer niso vseč ljubemu Bogu.“ Vedeli so pač, da bomo v poznejem življenju le tedaj v resnici srečni in zadovoljni, če se z mladega navadimo prave molitve in prav so zadeli.

2. Skrbna gospodinja zvesto čuje, da otroci obvarujejo neoskrunjen najdražji svoj zaklad: sveto nedolžnost. Nikdar ne trpi, da bi kdo vpričo otrok govoril in pripovedoval stvari, katerih otroci še ne smejo slišati ter tudi ne poslušajo izgovora: „Saj otrok še ne razume kaj takega!“ Otroci imajo tenko uho in bistre oči. Kar vidijo in slišijo, se jim vtisne v dušo in srce, kakor v mehek vosek ter se jim mnogokrat vse življenje ne izbriše več! Zato skrbno pazi, s kom se družijo otroci, kaj počenjaajo, s čim se igrajo, kam zahaja pesterna z njimi. Zgodaj uči otroke svete sramežljivosti, zveste čuvajke nedolžnosti. Nikdar ne pušča otrok, da bi nespodobno oblečeni ali razgaljeni hodili okolu, nespodobne stvari igrali, ne pusti jih spati skupaj, ko so večji, ne pušča več deklic s fantiči i. t. d. Sveto sramežljivost jim vceplja še prej, nego otroci prav k pameti pridejo; če se otroče razgali ali kaj drugega nespodobnega učini, reče takoj z resnim obrazom: „To je grdo!“ Otrok si to kaj dobro zapomni, ker grajo ali hvalo prečudno kmalu umeva. Pozneje mora veljati svarilo: „Angelj varuh te vidi, tega Bog ne mara, to Bog kaznuje“. Začetek modrosti je strah

božji, pravi sveto pismo. Otroci, ki so nedolžno in sramežljivo preživeli otroško dobo, bodo imeli tudi pozneje moč, vzdržati se na poštenem potu čednosti in kreposti.

3. Zgodaj navajaj otroke pokorščini! To je drugo opravilo v krščanski vzgoji. Brez pokorščine si ne moremo misliti lepega družinskega življenja, pa tudi ne življenja v človeški družbi sploh. Pokorščina vzdržuje cerkev in državo. Otrok se mora že v prvem letu učiti, da uboga. Svoje glavni so skoro vsi otroci, a svojeglavnost se jim v prvih letih lahko izbije, pozneje se ne da več; mlado drevesce se dá upogniti, staro se ulomi. Volja materina mora biti volja otrok, njih zapoved in postava. Materine zapovedi ne sme omajati ne prošnja, ne jok, ne laskanje. „Kar sem rekla, to je in tako ostane“. To je zlato pravilo v pokorščini. Otrok se poskuša odtegniti zapovedi, zlasti če ima storiti kaj neljubega, pa če ne odjenjaš, se ukloni ter pozneje ne poskuša več, ako iz izkušnje vé, da nič ne opravi. Pokorščina do staršev v mladosti preide pozneje v pokorščino do cerkvene in svetne gosposke. Toda ne velevaj preveč naenkrat, otroci ogluše za povelja, ki se prehitro vrste drugo za drugim ter se ne brigajo več zanje. Ne velevaj tudi nepremišljeno! Premisli prej dobro, kaj boš velela, kaj otrok more storiti. Ne dovoli nikdar, kar si enkrat odrekla; nikjer ni treba večje doslednosti kakor tedaj, kadar velelaš ali prepoveduješ. Prepričaj le otroke, da jim vselej le dobro hočeš, da imaš le njih blaginjo pred očmi, pa se ti ne bodo ustavljali. Če si kaj velela, glej tudi, da otrok točno izpolni povelje. Če se otrok obotavlja, ponovi povelje nekoliko ostreje, če še zdaj ne uboga, moraš ga kaznjovati. To si otrok dobro pomni, prihodnjič kazni ne bo več treba. Ako si z mladega naučila otroka ubogati, obvarovala si ga za mladeniška ali dekleška leta in za poznejšo dobo marsikatero nepovoljnosti in bridke izkušnje. Koliko bi bilo srečnih ljudi na svetu, ko bi se bili učili z mladega ubogati! Od mlajših otrok zahtevaj pokorščino brez pogojev; če te otrok praša, zakaj mora to storiti, reci le kratko pa prijazno in odločno: „Zato ker jaz to zahtevam in moraš ti ubogati!“ Večjim otrokom pojasni, kako potrebna jim je pokorščina, da bodo kdaj kaj prida; da jim četrta zapoved božja ukazuje ubogati in spoštovati starše kot namestnike božje, da jim pokorščina pripravlja srečno življenje na tem svetu in v večnosti.

Modra gospodinja tudi strogo gleda na to, da otroci ubogajo kateheta in učitelja in sploh vse osebe, ki pomagajo vzgajati otroke. Zato tudi nikdar ne trpi, da bi otroci doma tožili ter se izgovarjali, če so bili grajani ali kaznjevani v šoli, pa tudi ne pusti, da bi se kdo hudoval ali obsojeval učitelje vpričo otrok. Ne rečem, da bi se ne moglo zgoditi kedaj, da se je učitelj morda zmotil ali prenagril, da ima torej gospodinja pravico in vzrok, pritožiti se nad krivico, ki se je storila otroku — pa pravično nevoljo skrije pred otrokom ter se brez njegove vednosti zopet sporazume z učiteljem. Otroci morajo spoštovati vsako avtoriteto, predstojnikom pa je sveta dolžnost, vzajemno delovati in podpirati drug drugega, če ne, le podirajo to, kar je drugi s trudom sestavil in utrdil. Ne dajaj torej otrokom nikoli potuhe! Kjer otroci vedó, da jih za kazen v šoli čaka še druga doma, tam ne tožijo učiteljev, temveč se trudijo, da se kazni obvarujejo v šoli in doma.

Modra gospodinja otrokom nikdar ne obeta plačila za to, če ubogajo; z obetanjem se podpira in goji le svojeglavnost. Tudi ne trpi, da bi otrok komu drugemu nalagal delo, katero je njemu ukazala. Kaj takega se naj ne zgodi nikdar brez kazni; še manj pa se pripeti kdaj, da bi mati otroka prosila, naj stori to ali uno. To bi bila slabost, ki je vrla gospodinja ne pozna. Slaba

mati, ki prosi otroka, naj jo uboga! Kmalu bodeš sužnica malega svoje-glavca-tirana!

4. Navadi otroke z mladega, da bodo zmerni, z malim zadovoljni, da bodo vedeli odreči si kaj in krotiti poželjivost in samogoltnost. „Ne preopasi otrok, da bi hodili vedno napeti, kakor boben“, pravi slavni slovenski pedagog in vladika Slomšek, „pa jih tudi ne pusti, da bi stradali. Dokler otrok raste, ne sme stradati, hrane mora imeti dovolj pa po meri in primerno“. Otrok ne sme dobiti vsega, kar zahteva. Še manj pa si sme jedi izbirati; jé naj vse, kar mu odločiš. Časih se pač primeri, da otrok kake jedi ne prenese, ker se mu želodec ustavlja, s tako jedjo ga torej ne sili, ako pa otrok danes rad je, jutri pa prav tisto jed zametuje, je znamenje, da se nadeje kaj boljšega, torej izbira. Kaj takega ne trpi! Če skrbiš pametno za to, da na mizo prihaja vsak dan zdrava in okusno pripravljena hrana, četudi priprosta, naj dobi otrok od vsake jedi ter naj jo uživa brez izjeme. Če dobe otroci jedi, katere imajo posebno radi, ne smejo zategadelj puščati manj priljubljenih. Ako jo puste svoje-glavno, ne dobe tudi tiste ne, po kateri jih mika slá.

Razen določenih obrokov naj otroci ne dobé ničesar. Tudi naj ne hodijo sami v shrambo za jedi iskat si jih. Varuj jih tudi sladkosnednosti! Na to slabo razvado jih pripraviš, ako jim obetaš in daješ sladkorja in druge slaščice v plačilo, če jim vselej kaj dobrega prineseš, kadar prideš odkod, ter jim dovoliš, da svoj denar izdajajo za sladkarije. Sladkosnedneži ne bodo nikdar kaj prida; če slasti do dobrih in slastnih jedil ne morejo krotiti, tudi v drugih rečeh ne bodo brzdali svojih želja. Kako nesrečen je tak človek pozneje v življenju, ako ima toliko potrebščin, pa ne pripomočkov, da bi jih utesil. Poznam še mlado deklico, nekdano učenko, ki je imela nespa-metno mater, katera ji je dovolila vse, kar je otroče le pozelelo, naj bi stala slaščica še toliko; raje je vzela denar na posodo, kakor da bi odrekla mali razvajenki kakšno željo. Smrt je pobrala mater, ko je deklica komaj dosegla 11. leto, zapustivši ji nič drugega, kakor kópo dolgov. Ker se tudi oče malo meni za hčerko, jo je vzela teta k sebi. Pa kako nesrečno se čuti zdaj ubogo dekle, ko nima več tistih užitkov, ki so bili prej vse njeno življenje. Otrok je usmiljena vreden, vse veselje mladih let se ji je do dna zagrenilo. Mesto hvaležnosti do tete in drugih sorodnikov, ki skrbje zanjo, kaže največkrat le ogorčenost nad njimi ali jim celo kljubuje in toži in joče po materi. Kaj bo iz revice pozneje, si še misliti ne upam. V koliko nesrečo jo je pripravila slepa materina ljubezen! — Sladkosnednost otroke premnogokrat zapelje tudi v tatvino. Če ne dobe, česar poželijo, skušajo izmakniti sami iz omare, ali pa tudi denar staršem ali celo poslom, da si kupijo pri slaščičarju za-želenega peciva ali sladkorja. Zato še enkrat, ne razvajaj otrok in uči jih zarana odrekati si kaj. — Ne govori tudi vpričo otrok o jedi in pijači, da se jim ne vrine misel, da človek le živi, da jé in pije, ne pa obratno. — Zlasti pa varuj otroke opojnih pijač! Te so otroku strup za dušo in telo. —

Navadi pa tudi sploh otroke na preprosto in skromno življenje ter jih uči, kako naj se premagujejo, če so preobčutljivi, ničemurni, če jim ta ali ona reč mrzi, če hočejo vsako reč najbolje vedeti. — Navajaj jih, da se v takih slučajih krepko premagajo in odjenjajo, da tudi drugim kaj ob-velja; na tak način se jim bo utrdil lep in blag značaj ter se bodo vedeli in znali krotiti tudi v poznejšem življenju, uživali bodo pravo prostost. Le kdor ima sam sebe in počutke v oblasti, je prost; kogar pa imajo po-čutki in strasti pod seboj, je usmiljenja vreden suženj.

5. Modra gospodinja pa blaži in krepi značaj otrok tudi s tem, da jih zgodaj že uči resnicoljubnosti in odkritosrčnosti. Nič ni v človeški družbi odurnejšega nego lažnjiv in potuhnjen človek. „Lažnjiva usta so pred Gospodom gnusoba“, pravi sveto pismo. Skrbno torej varuj otroke vsega, kar bi jih napeljevalo v laž. Človeška narava je sploh k slabemu nagnjena, pa svoje pregreške prav tako rada tudi zakrija. Zlasti je to še lasno boječim otrokom, in takim, ki so že tako zvite in potuhnjene nravi. Tak otrok ti bo težko obstal resnico, če vé, da ga čaka huda kazen. Ne bodi torej preostra; če ti otrok sam pove in obstane, kaj je pregrešil, odpusti mu vso kazen ali jo zmanjšaj. Ne trpi nikoli izgovarjanja, pa tudi ne oplašči otroka s preostro besedo, pomagaj mu do resnice. Pa tudi ne zahtevaj preveč! Ako je tebi obstal pregrešek, ne zahtevaj, da bi to storil še očetu, dovolj je, da ga ti posvariš in če treba kaznuješ; a očetu prikrivati pregreške otrok tudi ne smeš, vzgoja otrok mora biti vzajemna. Otroci naj nimajo nikakršnih skrivnosti pred starši, zlasti pred materjo ne, materi naj otrok vse pové, vse potoži, da ga ta modro pouči in napeljuje k dobremu. Srečen otrok, čigar srce je materi odkrito, kakor odprta knjiga!

Kako se otroci uče lagati? Ako imajo slab vzgled. Koliko je pač laži v človeški družbi! Otroci slišijo, da matere ni doma za to in uno neljubo osebo, slišijo, kako je kdo prijazen v obraz navzoči osebi, komaj pa so se vrata zaprla za njo, že jo vlečejo čez zobe; kakšen vtisek napravi to na otroke! Skrbna mati se ogiblje vseh takih stvari; pa tudi ne trpi, da bi kdo nalagal otroke, ali jim žugal stvari, o katerih vedó otroci, da se ne zgodé; recimo, da pride divji mož ponje, da jih bodo dali dimnikarju, da jih bo „bavbav“ vzel i. t. d. Še slabše je, če jim kdo kaj natveže, ker so lahkoverni ter jih potem zasmehuje. Take stvari se otrokom vsade globoko v srce, ni čuda, če jim potem ni več mnogo za resnico in če poskušajo tudi sami z lažjo, zlasti ako imajo z njo kak dobiček. Pa tudi na otroke pazi, kadar kaj pripovedujejo, da ostanejo vselej natanko pri resnici ter ne pretiravajo ali preobračajo stvari. Ustavi jih takoj z besedo: „To ni bilo tako“, „tako ni bilo“, „zakaj pridevaš to pa to?“ Ne daj jim, da bi pretiravali, če jim je kdo kaj žalega storil, če jih kaj boli i. t. d. Ravno tako se drži čiste resnice, kadar te otroci poprašujejo po stvareh, ki jih še ne razumó ali jih še ne potrebujejo in ne smejo vedeti. Če se jim izmakneš z lažjo, verjeli ti pozneje ne bodo več tako zvesto, ker do resnice bodo prišli prej ali slej. Reci jim torej naravnost, da tega še ne razumó, zvedeli bodo pozneje, ali pa jim daj kako opravilo, da se zamotijo in pozabijo na prašanje. Varuj se torej vselej in povsod vpričo otrok vsake laži, da otroci ne izgube zaupanja do tvoje besede. Kar oče ali mati rekó, to mora biti otrokom tako resnično kakor sveto pismo! Zlasti tudi pazi, da obljube izpolnjuješ. Obljuba dolg dela. Če pozabiš ali zanemarjaš spolniti obljubo, izgubiš lahko zaupanje otrok. Ako pa obljube ne moreš izpolniti, razloži otroku razloge ter ga odškoduj za obljubo s čim drugim.

6. Vcepi otrokom z mladega ljubezen do poštenja in pravice. Ne dovoljuj jim, da bi vse v roko jemali, kar vidijo, razen svojih igrač, da se tako koj s prva navadijo razločevati, kaj je moje in kaj tvoje. Uči jih, da puščajo vsakemu svoje, da je nepošteno in greh, če si prisvojimo in obdržimo to, kar ni našega. „Poštenje najdalje velja“. „Z malim se začnjenja, z velikim pa neha“. Koliko jih je že končalo svoje življenje na vislicah ali v temnici, ker niso poznali poštenja. Povej jim take vzgled, da jim globoko vcepiš strah pred vsako tudi najmanjšo tatvino. Navadi jih, da bodo zadovoljni s tem, kar imajo ter ne pozelevajo tega, kar imajo

drugi. Kdor je s svojim zadovoljen, ne hrepeni po imetju drugih. Ne trpi, da bi otroci prinašali iz šole stvari, češ, da so jih dobili v darilo od tovarišev ali součenk, ne pusti, da bi vedno menjavali med seboj. Kar najdejo, naj izroče staršem ali učitelju v šoli. Če so kje kaj poškodovali, morajo prositi odpuščenja ali pa tudi povrniti škodo. Kadar hočejo kaj imeti, morajo vselej lepo prositi. Tega naj se vadijo otroci, predno že govore. Mali otročiček naj z ročicami poprosi, da se začasa navadi prositi. Tako se budi ljubav do poštenja in pravice.

7. Vzgoji otroke, da bodo delavni ter vedeli čas dobro porablјati. Otroški duh nikoli ne miruje, zato mora imeti vedno kaj delati in opraviti. Če nima koristnega opravka, dela hudo. Daj jim vedno kaj posla, naj se igrajo ali delajo, le postopajo in pohajkujejo naj nikoli. Dokler so otroci majhni, je igrača njih najimennitnejši opravek. Če nimajo igrač, se dolgočasijo ter izmislijo vsakršnega, le nič dobrega, postanejo sitni, hudomušni in sirovi, če imajo pa vedno dovolj posla, so ljubeznjivi in dobre volje. Delo blaži človeku duha in srce, lenoba zamori dušo. Ko postanejo otroci večji, daj jim primerne opravka, pa glej, da jih ne obkladaš z delom, za katero še nimajo sposobnih moči, da jim delo ne vzame veselja. Pošilјaj jih redno v šolo ter glej strogo na to, da doma skrbno in lično izdelujejo naloge ter se pridno uče krščanskega nauka in drugih predmetov. Kar otroci lahko sami storé, tega jim ne opravljaj ti ter tudi ne daj, da bi jim kdo drugi storil, le če res treba, pridi jim na pomoč. Delaj pa jim veselje do dela, ter pohvali tu ali tam, če so bili res pridni; priznanje vzpodbuja, a napuha ne sme rediti. Ne zahtevaj pa, da bi otroci ob delu vedno molčali ali vse prav po tistem opravljali. Otroci ne morejo biti vedno tihi. Pusti jih torej, naj brné, kriče in upijejo, to jim je časih potreba. Seveda pa ne smejo biti razposajeni in razbrzdani. Da se otrok na duši in telesu krepko razvije, mora gibati ude, uriti glas in napenjati pluća, vse pa seveda ob svojem času. Zato jih navadi na točen red. Redoljubnost pri delu je imennitnejša od dela samega. Delo brez redoljubnosti je igranje, samovoljno početje brez uspeha. Tudi vse svoje stvari, šolske knjige in zvezke, igrače naj imajo na določenem mestu, kamor naj jih sami spravljajo, ne kdo drugi. Ne trpi nikdar otroških stvari tam, kamor ne spadajo. Določi jim tudi natanko, kdaj imajo vstati ali spat iti, kdaj zajutrukujejo, kosijo i. t. d., kdaj molijo, kdaj delajo, kdaj se igrajo. Kako dobro bodo vedeli porablјati čas v poznejšem življenju, če so se tega že v nežni mladosti priučili. Navada je železna srajca. Red in snaga sta Bogu in ljudem draga. V redu morajo otroci imeti obleko in sami sebe tudi. Ne trpi, da bi zamazanih prstov hodili okolu; če si zamažejo obleko ali obutalo, naj si jo takoj zopet osnažijo. Če vedno in povsod strogo zahtevaš redoljubnost in snago od otrok, navadili se je bodo za vse življenje. Koliko časa in truda, pa tudi nepovoljnosti se prihrani v hiši, kjer se vrši vse v lepem redu!

8. Navadi jih pa tudi ponižnosti in skromnosti pa ljubezni do bližnjega. Napuh nam je bolj ali manj vsem prirojen ter vzraste zlasti tam, kjer se ne le ne kroti že z mladega, temveč še redi, z nepotrebno in preobilno hvalo, z laskanjem, in drugimi pogreški, ki se le prepogosto nahajajo po kočah in palačah. Modra gospodinja nikdar ne hvali otrok za stvari, katere imajo po naravi ali po milosti božji, ali za opravila, katera so dolžni storiti. Le če so posebno marljivi in ubogljivi, jim priznava s prijazno besedo ter jih vzpodbuja še za naprej. Skrbno pa se ogiblje vseh tistih nespametnosti, ki jih počenјajo ničemurne matere, ki hvalijo otroke za vsako reč, češ da so boljši in lepši od drugih, pridnejši,

jim obleka lepo stoji; ali se pa jeze nad šiveljo, ki je premalo olepšala obleko, ali hišna preslabo nakodrala lepe lasce itd. Kolikokrat se ničemurnost in ošabnost otrokom vsaja v mehko srce, ko se še pestujejo, če jih hvalijo kako lepo krilce, kako čedne čevlje imajo ali jih kažejo v zrcalu, kako lepa ličica imajo itd. Otroci se hitro prevzamejo, če slišijo, kako so bogati, bolj imenitni od drugih, če so posli kregani zavoljo otrok, in ob drugih takih prilikah. Kako hitro se začno povzdigovati nad drugimi otroki ter jih prezirati. Modra mati otroke že v detinski dobi uči, da imajo vse darove od ljubega Boga, da mu bodo enkrat odgovor dajali za vse, kar so prejeli, da so torej dolžni, dobro vse obračati, pa nad nikomer se povzdigovati. „Kdor se nad drugim povzdiguje, prazno glavo oznanuje“, rekli so nam dobra mati pogostokrat. „Ne zaničujte ubožcev, kdo vé, če ne boste kdaj sami še stradali in ubogajme prosili“. To nam je šlo do srca. Kolikrat so nam dali kos kruha, če je prišel revež berač v hišo, in z veseljem smo gledali, da ga je zadovoljno vzel in se zanj lepo zahvalil. — Kako dobro se nam je zdelo, če je smel kdo izmed nas ponesti nekoliko okusnega kosila revnemu bolniku, ki je stradal na bolniški postelji. Večkrat so nas napeljevali, da smo temu ali onemu kaj postregli ali ga s čim razveselili. Na tem smo se učili ljubezni do bližnjega! . . . Če ima mati sočutje s tujo bôljo, čutijo jo tudi otroci ter se uče pomagati v revi in potrebi. Koliko čistega in blagega veselja užijejo otroci na tak način in kako jim to blaži srce in dušo! — Prav tako jih pa skrbna mati tudi napeljuje, da ne zavidajo bližnjega v sreči ter ga ne zaničujejo v nadlogi ali da ga ne žalijo. „Kar nočeš, da bi drugi tebi stôrili, tega ne stori drugim“, to je zlato pravilo krščanske ljubezni.

9. Uči jih pa tudi dostojnega in lepega vedenja do ljudi. Kako krasno diči mladino in vsakega lepo, prijazno in dostojno vedenje! Tega se morajo otroci učiti koj, ko se kolikaj zavedajo. „Daj ročico temu in onemu“, „posmejaj se prijazno“, to razume otrok, predno še more govoriti. Lepega vedenja se otroci kaj lahko nauče, koliko jim to koristi v poznejših letih, kolike sirovosti jih obvaruje. Zlasti vadi otroke hvaležnosti. Otroci morajo prositi za vse, pa zahvaliti se tudi. Zavedati se morajo, da so za Bogom zlasti staršem za vse hvalo dolžni. Učiti se morajo lepo pozdravljati zlasti predstojnike, prijatelje in znance pa tudi dostojanstvenike, zlasti duhovnike. Nedostojno obnašanje in nehvaležnost je znamenje sirovega srca. Dostojno naj se vedejo v cerkvi, v šoli, na potu, doma in povsod!

10. Vadi jih varčnosti! Varčnost je podlaga gmotnega blagostanja v družini. „Varčnost je krepost in šola kreposti, zmagovanje lakomiseljnosti in strastnosti, ima oko odprto za bodočnost, deli mile dari ter je zvesta čuvajka v hiši siromaka in bogatina; daje o pravem času in kjer se varčnost naseli, tam prebiva mir in radost.“ Modra gospodinja ne daje malim otrokom denarja, da bi ga smeli porabiti po svoji volji; če dobi kdaj kako darilo v denarju, napravi jim majhen hranilček, kamor spravljajo novce, ko že bolj odrasto, izroči jim pač zdaj pa zdaj kak denar, da si sami kaj kupijo, pa nikdar ne pozabi zahtevati, da natanko razlože, za kaj in koliko so porabili. O takih prilikah jih potem tudi poučuje, kako in kaj naj kupujejo, da ne trošijo denarja po nepotrebnem ter ne postanejo zapravljivi. Pove jim tudi, kaj denar velja, koliko truda stane, pa tudi koliko dobrega lahko storimo bližnjemu, ako vemo vsak novce prav obrniti. Uči jih torej, sočutje imeti z reveži in siromaki ter jim časih kaj pomagati s tem, kar so si prihranili; tako jih obvaruje tudi še druge hude navade

— skoposti in trdosrčnosti. Koliko plemenitega užitka in veselja nam napravlja premnogokrat pametna radodarnost! Otroci vedo le tedaj denar prav obračati, ako jih kdo modro in skrbno na to navaja, sami od sebe se tega ne uče.

Zapravljivosti jih pa varuje vrla gospodinja tudi s tem, da jim ne kupuje predrage obleke in tudi ne preveč, zlasti dokler rasto; prav tako tudi ne pripušča, da bi otroci obleko zametavali, dokler se lahko še nosi. „Kdor malega ne varuje, kmalu veliko poškoduje“, zato morajo tudi na svoje igrače, knjige, zvezke in druge stvari vedno paziti, da jih ne poškodujejo pred časom in ne iz zanikrnosti ali iz objestnosti.

11. Privošči otrokom nedolžnega veselja! Srečna otroška leta so podlaga sreči in zadovoljnosti poznejše dobe do sive starosti. Veselo srce lažje prenaša tuge in nadloge, ki spremljajo človeka vse življenje. Kako mogočno upliva na človeško srce spomin nekdanje srečne detinske dobe! Sivi starček se rad povrne nazaj v tiho dolino, na prijazen grič, kjer je preživel prva leta svoje dobe v neskajeni sreči. Največja in najboljša dota, ki jo daš otrokom, so veselo in srečno preživela mlada, otroška leta. Če se je otrokom ta doba ogenila, se tudi v poznejšem življenju ne bodo lahko otresli nekake trpkosti, spomin na mlada trpka leta jih dela osorne in odljudne tudi v moški dobi in v pozni starosti. Ne zaničuj torej otroške govorice, poslušaj jih, kaj ti pripovedujejo, ne zaničuj njih igrač in opravkov, ne zapoveduj jim z mrzlo, ostro besedo, ne dajaj jim priimkov ter jih ne sramoti vpriču tujih ljudi! Tako obnašanje deluje na otroško toplo srce, kakor ledena sapa ali mrzla snežnica ter zamori blagi in rahli čut v njem; zamori lahko tudi ljubezen do staršev. Kjer pa ljubezni in spoštovanja ni, tam je toliko več malomarnosti, brezbriznosti, mrzenja, zarobljenosti in sirovosti. — Veseli se z njimi! Pusti jim veselje pomladi, da gredo in nabirajo cvetice, da se vesele sadja po leti, grozdja jeseni, Miklavža in jaspice po zimi, pisanih pirhov o Veliki noči. Daj jim potrebne prostosti, da se po svoje igrajo in skačejo po volji ter urijo in pregibljejo ude, da bodo kdaj tem čvrstejši in krepkejši. — Ne pusti pa jih nikoli samih, da bi počenjali, kar se jim zljubi. Slabo dejanje ne dela veselja otrokom, vzbuja jim slabo vest. Nadzoruj jih torej vedno, pa tako, da otrokom niti na misel ne pride, da tvojim očem ne odide, kar počno. Če potem opaziš kaj slabega, opozori jih na to, malo besed ob storjenem pogršku več zmore, kakor pozneje dolge pridige. Še zdaj vem, kako globoko mi je šla k srcu nekdanj beseda očetova. Igrali smo se domači in sosedovi otroci v sobi. Oče so imeli nekaj opravka ter so potihoma zapeli zdaj kako pesemco, zdaj kak znan napev, nam pa še na misel ni prišlo, da pazijo na nas. Ko eden izmed nas pripoveduje zatrjuje, da je res, kar pravi, „če ne, imam smrten greh“, oglase se takoj oče, pa pravijo resnobno, a ne ostro: „Ne otroci, ne tako! Zdaj še ne veste ne, kaj je smrten greh in kolika nesreča za človeka, če ga stori. Zatorej se ga le skrbno varujte, pa ne trdite za vsako stvar, imam smrten greh.“ — — To nam je napravilo tak vtisek, da odslej nismo nikdar več rabili takih izrazov, smrtnega greha pa smo se jeli resno bati!

Otroci se naj torej vesele — toda po pameti in primerno. Čas jim bodi odločen za delo in igračo, kakor smo že rekli. Ne preoblagaj jih preveč z igračami. Preproste igrače naj si delajo sami. Otroška domišljija je kaj bogata ter jih ob igranju mnogo podpira. Otroci imajo nad igračami, ki si jih sami naredijo, tudi več veselja. Ne pusti jim pa, da bi vse razdirali in pokončevali, kar dobe v roko. — — Skrbno jih varuj veselja in

kratkočasnosti, ki so le za odrasle ljudi. V gostilno, v koncerte, v gledališče jemati otroke s seboj, je nespametno in škodljivo za dušo in telo. Razvadiš jih tudi, da jih ne bo veselilo več doma, ko odrasajo, ker jim budiš veselje do burnejše zabave in nevarnejšega užitka in kratkočasia.

Otroci radi poslušajo povesti. Z lepo povestjo jim ne napravljáš le nedolžnega veselja, marveč lahko tudi kaj dobro vplivaš na mehko otroško srce. „Beseda miče, vzgled vleče“, pravi pregovor. Marsikatero lepo svojstvo, ljubezen do kreposti, hrepenenje po dobrem in blagem jim boš najlaglje vcepila v mlado srce, pripovedujoča jim lepe dogodke in povesti. Pa izbiraj, kadar pripoveduješ, raje resnične ali resničnim močno podobne povesti, vzete iz življenja. Otroci prašajo skoro gotovo, ko si nehala: „Ali je to res?“ Pravljice imajo prav zato mnogo manjšo vrednost, ker so izmišljene ter otrokom le domišljijo vzbujajo ter jih odtegujejo treznemu mišljenju. Naravnost nespametno pa je otrokom praviti povesti o strahovih, roparjih, čarovnicah itd. ter jim tako vsajati v glavo prazno vero in neumno bojazen pred duhovi; ali pa jim natvezati, da je v tem in unem temnem kotu kaj nevarnega skritega. Še zdaj vem, koliko strahu sem prestala v otroških letih, če mi je bilo pod streho kaj iskat, ali pa zvečer iti kam brez luči, ker me je nespametna dekla večkrat strašila, da je „stara sova“ na podstrešju in „ris“ v temnih kotih, ki mi bo kri izpil. Tak strah časih tako naraste, da otrok lahko dobi božjast, ako ga morda kdo za kazen ali kakor koli zapre v kak teman prostor.

12. Skrbi pa otrokom tudi za telesno zdravje! „V zdravem telesu prebiva zdrava duša“. Koliko malih otročičev pomrje v najnežnejši dobi vzpričo malomarnega ravnanja slabe gospodinje ali nevedne pestrne. Vsi udje otrok, zlasti novorojencev, so mehki, občutljivi, notranji organi nežni ter se kaj lahko pokaze in poškodujejo. Velike skrbi je torej treba zlasti, dokler so še otročiči prav majhni, ko se pestujejo, ko začnejo hoditi itd.

Otrokom je treba primerne hrane. Prva in najprimejnejša hrana otroku je materino mleko; za silo ugaja tudi kozje ali kravje mleko, ki pa je za novorojenca premočno, ako se ne pomeša z vodo. Če mora dojenček piti kravje mleko, svetujejo zdravniki, da mu primešaj prvih pet tednov toliko vode, da na en del mleka dodaš dva dela vode, naslednje štiri mesece vsakega polovico, od šestega meseca na en del vode tri dele mleka, od desetega meseca dalje pa že prebavi samo mleko brez vode. V drugem letu otroci že prenašajo lahko močnate jedi, ne dajaj jim pa še mesa ne krepkih mesnih jedi, tudi ne še težko prebavljive rastlinske hrane, stročnice, kislih jedi i. dr. Otroci naj prvih šest let ne uživajo ne kave, ne čaja pa tudi vpijanljivih pijač ne, vse to je strup za otroke. V tretjem letu in poslej so prebavila otrokova že močnejša ter se polagoma privadijo navadni hrani odraslih. Da more otrok hrano primerno prebaviti, potrebuje po dve ali tri ure. Hrano naj dobiva ob natanko določenem času.

Otrokom je treba snage. Snažna in čista bodi posteljica, povoji, odeja, obleka in perilo. Plenice in prtiči naj bodo vedno čisto oprani. Zmočene plenice in povoje sušiti, je velika zanikrnost in nesnažnost, pa tudi škodljivo za otroka, ker ga začne kožica peči, če ga zavijaš vanje, ne bo ti mirno spal, pač pa upil in kričal. Odeja bodi topla in lahka, povoji rahli, da ga nikjer ne oblistkajo. Trdo povijanje škoduje otroku, trdijo zdravniki. Poznam mater, ki je vse otroke izredila brez povijanja, pa ne eden nima krivih udov. Nespametna je torej vera, da dobe otroci le tedaj

lepe in ravne ude, če jih male prav trdo povijaš, da se ganiti ne morejo in komaj dihajo. Vsakdanja kopel ne ohrani le telesca snažnega, temveč ga tudi krepí in utrjuje. Sprva bodi kopel topla, pa ne pretopla, kolikor moreš lahko prenesti s komolcem, če ga vtakneš vanjo. Pozneje privadi otroka na mlačno, naposled otroke z več leti na hladno kopel in izmivanje z mrzlo vodo, ker to jako krepí mišice in živce.

Otroci potrebujejo več spanja nego odrasli. V nežni otroški dobi naj spavajo otroci tudi opoldne po obedu, pozneje s petim letom jim spanja po dnevi ni več treba, pa zvečer spravljaj otroke prav kmalu spat. Otroci, ki zvečer dolgo bde, so slabotni, nervozni ter slabo rasto. Zjutraj pa jih ne puščaj predolgo v postelji, zlasti večjih otrok ne. Rana ura, zlata ura. — Tudi ne dajaj otrokom premehke postelje in pretople odeje — to pomehkuži človeka.

Otroci pa potrebujejo tudi mnogo zraka in svetlobe. Če jih vedno držiš v senci in zapiraš v zaduhlo sobo, ti bodo blede in hirali ob najboljši hrani in postrežbi, prav kakor cvetke, katerim pridno prilivaš, pa jim solnca ne privoščiš. Pusti torej otroke na vrt ali na dvorišče, da se pregibljejo in skačejo po volji. Tudi po zimi naj gredo v sneg in na led, nič ne škodi, če le paziš, da niso premočeni. Utrditi se morajo, da jim ne škoduje vsaka sapica. Dokler se otrok še pestuje, nesi ga ob lepem vremenu večrat na vrt, po leti je lahko po več ur zunaj, bolje pa je zanj, če leži v majhnem vozičku, kakor pa če ga nosiš na rokah. Ob deževnem ali vetrovnem vremenu, zlasti spomladi majhni otročiči dobe kašelj, tedaj naj ostanejo v sobi.

Otroci, ki začno hoditi v šolo, morajo po mnogo ur tam sedeti skoro nepremično, kar jako utruí mlado telo, pa duha tudi. Ko pridejo iz šole, ne zahtevaj, da bi takoj zopet mirno obsedeli, daj, da se čvrsto pregibljejo, bodisi pri igri ali s kakim lahkim opravkom. Mestni otroci so v tem oziru mnogo na slabšem nego otroci na kmetih. Komaj pridejo iz šole, torbica že v kotiču, pa hajd na vrt, dvorišče, travnik, ali po zimi na led in v sneg, ali pa tudi na kakšno domače delo, to jih krepí ter jim rdeči lica, pa obvaruje jih marsikatero bolezní, nahoda, vnetice v grlu in drugih bolezni, ki prihajajo iz prehlajenja. Bolj ko se utrdijo, tem lažje se ubranijo bolezní, dočim so mestni otroci tolikokrat blede, malokrvni, nervozni, ker pridejo premalo izpod strehe, ali pa morajo le hode na sprehod mirno korakati poleg odraslih, kar jim gotovo ne ugaja tako, kakor skakanje in pregibanje po volji.

To bi bilo na kratko dvanajst navodil, kako ti je pametno in blago vzgajati otroke. Recimo le še nekoliko besed o strahovanju in plačevanju otrok. Modra gospodinja uporabljá oboje po pameti in zmerno, dobro vedoča, da kdor za vsako malo stvar kaznuje in strahuje, ali pa brez mere plačuje, vzgaja le trmaste, svojeglave in potuhnjene otroke. Šiba je potrebna v hiši, kjer so nedorasli otroci. „Ne odtegni otroku strahu“, pravi sveto pismo, „če ga strahuješ s šibo, ne bo umrl, ti pa si mu dušo in telo obvaroval pekla...“ Brez strahu ne moreš otrok prav vzgojiti. Kjer starši ne strahujejo otrok, tam strahujejo tem huje otroci slepe svoje roditelje. Šiba novo mašo poje, pa le tam, kjer se modro rabi, ne v jezi in strasti, ne s kletvijo in zmerjanjem, tako strahovanje nima blagoslova božjega ter ne obrodí dobrega sadu. Sploh je treba šibe le tam, kjer se je prva vzgoja zanemarila. Če je pa otrok z mladega vajen modrega vodstva, bodo milejše kazni zadostile, odvrniti ga od hudega. Ako je pa vendar enkrat šiba na vrsti, udari z njo le po delih telesa, kjer jim ne more

škodovati, nikdar pa ne po glavi ali po hrbtu. „Ne tepi preveč“, pravi Slomšek, „kar je preostro, se rado skrha in škrbine dobi, ki se težko izbrusijo“. Ne strahuj po krivici, ampak po zasluženju, kjer je res pravi pregrešek; če je otrok po nesreči razbil kupico, ali ni znal napisati naloge, ne vé prav opraviiti dela itd. tedaj ne zasluži kazni, temveč pouka, da se ve v bodoče prav ravnati. Laž, svojeglavnost in klubovanje, trma, nesramežljivo dejanje, velika nespodobnost v cerkvi, to so pregreški, ki zaslužijo občutljivo kazen. Lenemu otroku ne škoduje, če mora časih malo stradati, ali če mu odtegneš jed, katero ima posebno rad; če se rad prepira z otroki, ga odtegni družini itd. Primernejša ko je kazen, tem boljši sad obrodi. Ne žugaj pa nikdar s kaznijo če ne misliš v resnici izpolniti. Žuganje nič ne izda, če ostane le žuganje. Pregreška ne očitaj več otroku, ako si ga že kaznjevala; to stori otroke trmaste in trdovratne. Če bi pa otroke vedno le strahovala in grajala, vzela bi jim vse veselje in vso ljubezen. Treba jih je časih tudi pohvaliti. A s hvalo bodi prav tako previdna, kakor s strahovanjem. Kaži jim svojo posebno zadovoljnost in veselje le tedaj, kadar so res kaj dobrega storili s posebno vnemo, kadar so se prav velikodušno premagali. Nikoli pa jih ne hvali, ker so nadarjeni, spretni za to in ono. Pa tudi jih ne hvali, če vidiš, da le iz častiželjnosti, ne pa iz ljubezni do dolžnosti opravljajo svoje stvari. V pohvalo jim lahko kaj podariš, pa le pametno in primerno izbiraj darila, da jih ne razvadiš. Otroška pest je majhna, ni treba velikega, da jo napolni; če ga pa razvadiš, potem ne bo kmalu s čim zadovoljen.

III. Bolniki.

Ob postrežbi bolnikov, gospodinja ali tudi mlada deklica pokaže najlepše svoje lastnosti: krotkost, potrpežljivost, požrtvovalnost in zatajevanje same sebe na najblažji in najplemenitejši način. Kolikrat je že vztrajna, požrtvovalna ljubezen ob bolniški postelji iztrgala drago življenje nemili koščen ženi iz rok. Pa tudi mnogi bolnik je že pretrpel dvakrat večje bolečine ter moral v prerani grob, ker mu je manjkalo prave postrežbe! Bodi torej angelj usmiljenja, če potrka bolezen tvoji hiši na vrata. Ni mi namen, na dolgo in široko razkladati, kako ti je ravnati z bolniki. Prekristna družba sv. Mohorja je pred par leti (1899) izdala kaj pripravno knjižico. „Postrežba bolnikom“, spisal dr. Alojzij Homan, ki daje priporočila vredna navodila, kako ravnaj z bolniki, da jim olajšaš hudo trpljenje. Na to knjižico opozarjam vse gospodinjne, ki imajo opravek z bolniki.

Bolezen je gotovo neljub gost tistemu, kogar je prišla, pa tudi drugim, ki imajo z bolnikom delo in težavo. Toda če smo v nadlogah nevoljni in nepotrpežljivi, delamo si križ le še hujši in težji. To ve vrla gospodinja kaj dobro, zato z mirno, krotko vdanostjo in velikodušnostjo prevzame križ, katerega ji nalaga bolezen v družini. Rada pozabi sama nase, da le trpinu pomore, ne boji se troškov, ki jih napravljajo zdravila in zdravniška pomoč, če prav je včasih kaj trda za denar. Raje sebi in drugim pritrga, da le bolnika oskrbi. „Kdor je zdrav in krepak, si lahko kaj pritrga, lahko kaj pogreši, bolnik pa je revež v bolečinah“, tako misli in dela blago, plemenito srce dobre gospodinjne.

Kakor more, razvedri bolnika, ga potolaži in skrbi, da kolikor more, vdano in mirno trpi. Časih so bolniki prav sitni in čemerni, a krotka in pohlevna beseda jih kmalu zopet pomiri. Zlasti pa se kaže velikosrčnost gospodinjne, če se bolezen obrača na huje in se bolniku bliža zadnja ura.

Četudi ji morebiti srce bolesti poka, ne kaže tega očitno, ne vznemirja bolnika z jokom in tarnanjem, temveč pozabivša, sama nase, skuša le, pripraviti ga skrbno za zadnjo in tako velevažno pot, od katere je zavisna vsa neskončna večnost. Vrla krščanska gospodinja, močna žena, se jasno zaveda, da je ni večje brezsrčnosti in krutosti, kakor če bolniku iz slepe ljubezni in občutljivosti zakriva nevarnost, katera mu preti ter ne skrbi za časa, da se bolnik spravi z Bogom in okreпча s sv. zakramenti, predno zatisne oči. Iz napačnega usmiljenja, prav za prav iz „neusmiljenja“, ravna dandanes sto in sto gospodinj zares prav po nečloveško z bolniki, ker odlaša najjemenitnejšo in najpotrebnejšo tolažbo tako dolgo, da je — prepozno.

Nečloveško je pa tudi, če v hudi bolezni ne preskrbé bolniku zdravnika, ali pa še le tedaj, ko že ni več pomagati; ali če očitajo bolniku, koliko truda in denarja stane bolezen. Kaj takega je zmožno le trdo, sebično, brezčutno srce, v hiši vrle gospodinjje se pač to ne zgodi!

* * *

Naj neham! V skromnih vrsticah sem vam, drage gospodinje in mladence, načrtala, kakšna mora biti vrla gospodinja, kaj mora znati in kako ravnati, da osrečuje in blaži svojce. Vem, da še mnogo, mnogo manjka, kar bi vam imela povedati, pa, hvala Bogu, naša domača književnost ima že kaj lepe sestavke o stvareh, ki pripadajo v gospodinjstvo področje. Na take spise naj vas torej opozorim končaje svoj spis. Gospodarske, oziroma tudi gospodinske knjige bi bile:

Vrtnarstvo, založila c. kr. kmetijska družba za Kranjsko v Ljubljani 1888.

Fr. Povše, Umni kmetovalec I., II. in III. snopič, izdala družba sv. Mohorja 1875—1876—1877.

V. Rohrman, Poljedelstvo, I. in II. snopič, izdala družba sv. Mohorja 1897 in 1898.

Fr. Dular, Domači živinozdravnik, izdala družba sv. Mohorja 1890.

Fr. Dular, Umna živinoreja, I. in II. knjiga, izdala družba sv. Mohorja 1894 in 1895.

J. Volčič, Domači zdravnik, 1874.

V. Podgore, Domači zdravnik po naukih g. župnika Kneippa 1892.

Dr. A. Homan, Postrežba bolnikom, izdala družba sv. Mohorja 1899.

Dr. J. Srnec, Nauk o gospodinjstvu, „ „ „ „ 1871.

Z ozirom na vzgojo bi pač priporočala vsem materam Šlomškove spise o vzgoji, pa knjižico „Detoljub“, ki šteje doslej že 10 letnikov, in ki podaja kaj lepa navodila modri krščanski vzgoji. Tudi J. Dimnikova „Domača vzgoja“ in „Materino delo za Boga in domovino“ (spisal Ivan Nep. Jemeršič, prevel S. Gregorčič ml.) bi bila priporočila vredna. Druge slovenske knjige o vzgoji so bolj znanstvenega obsega.

Za mladino pa je ni boljšega berila kakor „Vrtec“ in „Angelček“. Obadva bi morala biti v vsaki hiši, kjer se vzgaja nadepolna mladina!

S tem se poslavljam od vas, drage mi, želeča vam vsem, da ste vsaka v svojem krogu res solnce družinskega življenja, ki vse ogreva, razveseljuje, vzdržuje in krepi. V to pomozi Bog!



