

Materinstvo

Goethejeva mati.

V velezanimivi in izredno poučni knjigi Jos. Franka „Mütter“ (Matere. Usode materinstva. 1951. Založba H. Epstein, Leipzig) čitam o Goethejevi materi Elizabeti, rojeni Textor. Ko je imela 18 let, je rodila prvega otroka, sina. Ves črn je bil in kakor brez življenja. Šele ko so otroku otrli srčno stran z vinom, je izpregledal. „Takrat se je zbudilo materinsko srce in živeło v neprestanem navdušenju do te ure,“ je priznala mati še kot starka. Sinček Janez Volk je bil slaboten; če je bdel, je kričal in jokal, če je spal, so ga mučile nemirne sanje. Oče je hotel sina s strašenjem in grožnjami ukrotiti, a mati ga je zapodila iz otroške sobe. „Otrokom je treba ljubezni“ je bilo prvo načelo tega materinstva. Elizabeta, „sama še včeraj otrok, je po čudežu materinstva čez noč dozorela do one modrosti srca, v primeri s katero so vse filozofije večno šušmarstvo.“ Ko je detek odraščal, se je oče, svétnik brez poklica in dela, lotil vzgajanja in poučevanja otrok. „Tlačil je v glave več, kakor so mogle sprejemati,“ piše Frank. „Očetu je so in ostanejo kot odgojitelj diletantje, ki se poskušajo v pedagoških eksperimentih, kadar imajo ravno čas. Za očete je vzgoja dresura možganov, vzgojno ekserciranje. Matere pa vzgajajo naivno ustvarjajoče iz bogastva svoje notranjosti in njih odgovina modrost izvira iz srčne genijalnosti. Njena (Elizabetina) vedra natura se je upirala prezgodnji resnobi; poučevala je deco med neprisiljenim igranjem in ker je imela domišljijo, je oblikovala otroško dušo s pripovedovanjem.“ Pravljičice so ji žuborele iz srca. Sama je bila presenečena, da ima talent za „fabuliranje“. Vneto so otroci — imela je tri — poslušali njene vesele lekcije, in mali Volk je kmalu pesnil ž njo, „tekmoval z domislicami, popravljval zgodbe in izpreminjal usode po svoji glavi. Ob materinem naslanjaču je postajal pesnik.“ Ko so prišli Francozi, je mati izposlovala, da je smel sinko posečati francoske gledališke predstave, dasi se je temu oče upiral z vso silo. A mati je položila sinu prve kali bodočega genijalnega dramatika. In sin ji je v prvi svoji drami „Götz Berlichinški“ z Goetzovo ženo Elizabeto postavil prvi literarni spomenik. Slavno mater so redno posečali mladi in starejši

pisatelji, a ona jih je gostila in vedrila s svojim veselim fabuliranjem. Ko je bil Volk že na weimarskem dvoru legacijski svétnik in dvorni pesnik, je Elizabeta še zmerom skrbela zanj kakor bi bil še mlad študent. Zanimala se je za njegove srajce in žepne robce, a obenem želela zvedeti vse, kaj piše in pesni. Ko ji je umrla hči Kornelija kot mlada žena, ji je ostal le sin poet. „Brez skalnato trdne vere v Boga, ki je ljubezen, bi ne mogla več vzdržati,“ je pisala takrat. A utolažila se je z ljubeznijo in ponosom na sina Volka ter s prijateljstvom literatov, zlasti pesnika Wielanda. Njena hiša je postala ljuba vsem Nemcem: k nji so romale kneginje, dvorne dame, literati in vse občuduje „gospo Ajo“, kakor so jo zvali. Na tisoče pisem je pisala prijateljem in prijateljicam o slovstvu in sinovih delih. Včasih se za šalo tudi sama pesnila. Tudi vladar vojvoda jo je posetil v sinovem spremstvu. Takrat je bila nad vse srečna in ponosna, da je mati takega sina. Ko ji je mož umrl, je postala smehljajoča se filozofka in ostala pogumna in vedra do lastnega konca. „Kdo bi se žalostil, če ni zmerom polna luna in če sonce v oktobru ne greje tako kakor v juliju!“ je pisala. „Treba je le sedanjost dobro izkoristiti in ne smemo misliti, da bi bilo lahko tudi drugače: Tako se izhaja najbolje.“ In tako si prireja vsak dan praznik, ima vedno poslušalce okoli sebe in jim prebira sinove spise, ki so tudi del njenega duha in srca. Zelo rada zahaja v gledališče in zbira vse novine, pisma, spomine, darila, knjige in spise iz Weimarja, kjer je njen Volk visok, ljubljen gospod. Tako si ustvarja muzej, tempelj svoje materinske ljubezni in ponosa. Tudi ko so Francozi zasedli Frankfurt, ni zbežala, nego igrala klavir, razbijala po vseh registrih, da se je čulo po mestu, pa čitala in ostala pogumna in dobre volje. „Radujte se življenja, dokler še gorí vaša lampica!“ Ko so kritikastrí trgali dela Volkova in Schillerjeva, je pisala sinu: „Nepopisno sem vesela, da se Schiller in Ti prav nič ne menita za čenče plitkih recenzentov in za babje blebetanje: vajina dela ostanejo večna.“ Taka je ostala do svoje smrti. „Ne iščem trnja, nego sem srečna za vsako najmanjšo radost: e so vrata nizka, se sklonim, če mi je kamen na poti, ga premaknem, če je pa pretežak, se mu umaknem, in tako najdem vsak dan kaj, kar me raduje!“ Tako je

pisala in res tako tudi živela. Ko je čutila, da bo treba umreti, je še odredila, kakšno vino naj pijejo, kakšno pecivo naj jedo njeni pogrebci na pogrebni svečanosti in še posebej je zabičila kuharici, naj ne vzame za kolače premalo ržin. Težko je izdihnila Goethejeva mama.

Zakaj otroku ne tekne?

Večina mater se pritožuje, da jim otrok noče jesti in da ga niti zgrda ne morejo navaditi, da bi opoldne ali zvečer redno užival hrano. Zlasti mestni otroci jedo zelo malo in neredno, kar je za njih zdravje in telesni razvoj vidno kvarno. Vzrokov, da otroci nimajo teka, je več kakor matere mislijo. Najčeste imajo otroci pokvarjen tek, ker jedo pred obedom ali večerjo razne sladkarije, sadje in pecivo. Včasih matere same ali sorodniki otrok želodec vsaj deloma napolnijo predčasno. Včasih pa je vzrok tudi za otroka neprimerna hrana. Ni vse za otroke, kar diši odraslim. Otroška hrana naj bo preprosta, različna, vedno skrbno pripravljena in okusno podajana. Obseza naj dovolj mleka, jajc, masla, dosti zelenjave in sadja. Hrane za otroka ne smeš nikdar preveč soliti ali začinjati. Slaščice naj dobe le za nameček, a nikoli težkih, preveč obloženih slaščic. Ako nimaš sadja, daj otroku vseh vrst orche. Pazi, da je tudi otroška miza lepo in čisto pogrnjena in da je posodje s priborom vred okusno. Ne dajaj otroku velikih obrokov, nego mu rajši dodajaj, če je pojedel. Včasih ima otrok nepremagljiv odpor proti nekaterim jedem. Ta odpor je ali prirojen ali izzvan. Potem je zaman vse prigovarjanje ali celo zmerjanje. Prirojena odporčnost se sčasom sama poda, izzvana pa nastane, ako sliši ali vidi otrok, kako se dotična jed pripravlja, sestavlja, odkod se jemlje itd. To mu je zbudilo gnus ali odpor želodca; ako ga primoraš, da vendarle je, često bruha. Torej pušči, da mu izzvani odpor sam mine. Prevelika utrujenost, strah, žalost, duševna preobremenjenost ali nervoznost jemljejo otroku kakor odraslim tek; ne more jesti, čeprav bi rad. Ne silite otrok preveč, da se uče in da je posodje s priborom vred okusno. Bolje je manje v spričevalu, a zdrav, veder in svež otrok! Skrbite, da jedo otroci počasi in da dobro zvečijo, ne pa goltajo. V veseli družbi je deci zmerom večji tek, kakor ako je otrok sam. Zato otroci na letovišču, po kolonijah rajši in več jedo kakor doma vpricho sitnih in režavih staršev. Otrok naj se do sitega nateka in naskače na zraku in solncu, pa bo imel zmerom dober tek, če ni sicer bolan ali drugače v teku pokvarjen. Pazite, da se otrok jedi ne preobje; potem se mu bo jed za dolgo uprla in je ne bo mogel niti videti. Mati naj pazi, da otrok ne dobi od nobene jedi preveč, nego da uživa čim več različne primerne hrane. Nikoli naj otrok pred jedjo ne pije mrzle

vode, je sladoleda ali sadja. Pazimo, da je otroško zobovje zdravo in v redu, da lahko grize in žveči. Naj si otroci po obedu in večerji redno čistijo, izpirajo in s ščetko odrgnejo svoje zobe. Ako imajo bolno zobovje, ne odlašaj in jih pelji takoj k zobozdravniku. Ako pa pri Tvojem otroku ni nobenih navedenih vzrokov za slabi tek, ga ovedi k zdravniku, da ga temeljito preišče. Čimprej, tem bolje! Nikoli ne kvarite svoje dece z obeti ali grožnjami. Držite se neizprosno reda in dajajte otrokom jesti vsak dan ob istem času. Z obeti jih le razvadite, da vam potem nikdar ne bodo hoteli jesti, preden jim zopet česa ne obljubite. Z grožnjo pa dosežete le jok in hrup, pa mržnjo ali žalost. Bolje je, da se za otrokov upor ne meniš, če noče jesti, mu vzemi krožnik in pribor ter ga pošlji od mize brez krika in psovjanja. Če je zdrav, bo postal lačen in prošil te bo, da mu naj jesti. Treba je le, da si vedno dosledna.

Materinska ljubezen baje dela čudeže. Toda ne vedno. Saj prav ta materinska ljubezen marsikatero mater zaslepi, ji jemlje pravično razsodnost, da ne spozna pravega otrokovega značaja, da ne vidi njegovih napak, a pretirano poveljuje njegove vrline. Materinska ljubezen je čestokrat udarjena s slepoto; v svojem otroku vidi angela, za napake tujih otrok pa ima izredno bister pogled in ostre besede. Take „pametne“ žene bi bile morda sposobne tuje otroke dobro vzgojiti, toda svojih lastnih ne.

Strah otrok v spanju. Pri nekaterih otrocih se čestokrat zgodi, da ponoči zlasti v prvih urah spanja naenkrt vsi prestrašeni planejo pokonci, kriče, prosijo vsi tresoči se pomoči, ali srepo in v največjem strahu gledajo v določeno smer, hočejo bežati itd. Otroci v takem stanju se dajo le polagoma pomiriti in pogovoriti, saj jim nekaj nerazumljiv strah pretresa vse ude. Končno se le umire, toda naslednjega jutra navadno ničesar ne vedo o neprijetnem nočnem dogodku; kvečjemu, da imajo spomin na težke, neprijetne sanje. Včasih je tako močno strašenje posledica kake bolezni, n. pr. škrlatinke ali ošpic. Večkrat so pa roditelji ali vzgojitelji tega neprijetnega pojava sami krivi. Pripovedujejo namreč otrokom grozotne dnevne dogodke, ali bajke in povesti o strahovih, copnicah, povodnjih možeh i. dr. Vodijo jih k vznemirljivim gledališkim in kinematografskim predstavam, jim dovoljujejo neprimerno čtivo in, kar je najhujše, jih sami strašijo in jim groze z nadnaravnimi prikaznimi, ki se baje prikazujejo, ako otrok ne bo poslušen. Tako sami ali pa posli razburijo otrokovo domišljijo, ki ga potem celo v spanju trapi in muči. Ob pametni vzgoji in ob mirnem ravnanju se taki ponočni prizori strašenja pri otrokih poležejo; čim večji so otroci, tem redkeje se pojavljajo, dokler končno popolnoma ne izostanejo.

Zdravstvo in kozmetika

Proti revmi je mnogo preizkušenih domačih zdravil; nekatera izmed njih so prav uspešna. Tako je n. pr. znano, da je pik čebel proti revmatizmu jako koristen. Čebel pa ni vedno in povsod na razpolago; zato preganjajo revmatizem z mazilom, kateremu je primešan strup živih čebel. Ker pa tu manjka žela, ki se pri pikju čebel zabode v kožo, da pride strup do človeške krvi, je dotičnemu mazilu primešano še sredstvo, katero nalahno rani kožo. Potem prodre žele strup v kri in ozdravi revmo in druge revmatične bolezni. — Ponekod na kmetih si navezujejo na boleče ude liste zelene praproti, ali kuhajo praprot in v tej nekoliko ohlajeni zavrelici drže revmatični del telesa. — Čudno, a baje prav učinkovito domače sredstvo je sledeče: Zašij v vrečko celega ali nekoliko narezanega divjega kostanja in polagaj to vrečko tja, kjer se javlja revmatizem najhuje. — Da polagajo vrečice z vročo mivko (drobnim rečnim peskom) na bolna mesta, je splošno znano.

Ozeblina lahko in hitro dobimo, a silno težko jih odpravimo. Pametno je, da se jih varujemo, ko je še čas. Paziti moramo, da ne nosimo tesnih čevljev, da nas ne zebe v roke in noge. Glavno je, da je krvni obtok pravičen. Bolehni ljudje, ki trpe na nepravilnem obtoku krvi, mnogo hitreje ozebejo nego zdravi. Mraz otežuje in zavira cirkulacijo krvi, in navadno so prav noge in roke tiste, ki po njih kroži premalo krvi, zato ozebejo. Da spravimo pozimi kri v pravičen obtok, se moramo mnogo gibati na zraku, hoditi, pa tudi mahati ali sploh telovaditi z rokami, ako so nam otrple. — Baje je dobro domače sredstvo proti ozeblinam mazanje s petrolejem. Koristne so menjajoče se mrzle in gorke kopeli, da se ubranimo ozeblin. Pri tem imamo noge vedno dalje časa v topli nego v mrzli vodi. Tudi otiranje s snegom je priporočljivo.

Ali smemo obraz umivati z milom? Razumna nega polti se začenja s temeljitim večernim čiščenjem, ki ima namen, da odstrani ves prah in nesnago, katera se je nabrala tekom dneva na koži. Potem je treba znojnice očistiti znoja in maščobe. Glede tega čiščenja vlada različno mnenje. Večina je mnenja, da milo škoduje obrazu; drugi zopet trdijo, da ne. Prav imajo menda tisti, ki trdijo, da normalni, dovolj odporni koži milo ne škoduje, zlasti, ako je dobro in ne vsebuje ostrih primesi, ki bi dražile polt. Samo zelo suha ali pa zelo občutljiva ter nežna polt ne prenese mila. Ako koža po umivanju skeli ali se lušči, tedaj je ne smemo umivati z milom. V tem primeru uporabljamo za čiščenje kako maščobo, predvsem olje, ki najtemeljeje čisti. Voda

pa je vedno tudi potrebna za končno snazhenje, že zato, ker osveži. A biti mora mehka, t. j. deževnica, ali iz potoka; vodo iz vodovoda, ki je trda, treba prekuhati in ohladiti ali ji primešati kako sredstvo, ki vodo zmehča, n. pr. boraks. In sicer postopamo tako-le: zvečer si namažemo obraz z oljnim oljem, pustimo nekaj časa, potem se obrišemo z mehko krpico. Maščoba prodira mnogo globlje kot voda. Nato se namažemo z nočno kremo, ki jo pustimo na obrazu vso noč. Zjutraj odstranimo kremo zopet z oljem, ponovno izbršemo obraz, nakar se umijemo najprej z mlačno, a naposled še z mrzlo vodo. Mlačna voda znojnice odpre, mrzla pa jih stisne. Parkratno menjavanje precej tople in mrzle vode zelo pospešuje delovanje kože in jo dela elastično. Po vsakem končnem umivanju pa si treba namazati obraz z dnevno kremo.

Nega las. Da ohranimo lase čim dalje časa zdrave in lepe, jih moramo krtačiti zjutraj in zvečer v različnih smereh: od spredaj navzdol, odzvad navzpred, od desne na levo, od leve na desno. Tako delamo dnevno 3—4 minute. Prhljaj se navadno dela na glavi zato, ker lasje niso dovolj negovani; iz istega vzroka tudi izpadajo. Seveda so tudi boleznii lasišča, ki povzročajo prhljaj in izpadanje las. V takim primeru treba zdravnikove pomoči. Po krtačenju moramo kožo masirati, da pospešimo cirkulacijo krvi, ki daje lasnim koreninam potrebno hrano. Najlažje delamo to tako, da nagnemo glavo navzpred in delamo s prsti nalahno kroge po glavi odzvad navzpred. Na ta način obdelamo po možnosti vso glavo. Kdor ima suhe lase, naj bi si enkrat na teden vtrl v kožo na glavi finega olivnega olja. Komadič vate pomakamo v olje in namastimo vso glavo na ta način, da delamo preče in tako umaknemo lase. Potem kožo masiramo. Preko noči si zavežemo glavo, zjutraj pa jo izperemo s toplo vodo in blagim milom. Ako delamo to nekaj časa redno vsak teden, mine prhljaj in lasje se okrepe. Premasne lase treba dalje časa krtačiti, a vsak teden natremo kožo s kako vodo za lase, ki ne vsebuje nikake maščobe. Postopamo prav tako kakor z oljem. Potem masiramo kožo; naposled namočimo prtič v gorko vodo, ga dobro ožmemo in si ga ovijemo okrog glave. Preko njega zavežemo še suh robec. Biti nam mora toplo. Od gorkote se odpro znojnice, voda lažje prodre v kožo. Po petih minutah nanovo namočimo prtič in si zopet omotamo glavo. Tako ponovimo parkrat. Po eni uri si glavo umijemo, slednji vodi primešamo malo soli; za svetle (plave) lase pa sok ene limone. Ako postopamo tako z lasmi, gotovo ne bomo imeli težav z njimi.

Žena in družba

Iščimo stvarnih delavcev.

Čudno je, da prav tiste žene, ali možje, ki malo ali skoraj nič ne delajo, nkdar „ne utegnejo“; nasprotno pa so na razpoloženi tisti, ki so v resnici tako preobloženi z delom, da se le s strahom obračša nanje. Kakor da si znajo vse bolj racionalno razdeliti svoje delo, kajti v svoj delovnik, ki traja od jutra do poznega večera, vedno lahko uvrste še kaj. Prave čudodelke so take žene. Kadar gre za javno, občekoristno delo, so navadno prav te žene tiste, ki še vedno kaj sprejmejo na svoje rame, dočim one druge samotarnajo, se izgovarjajo na svoje živce, bolehnost, prezaposlenost itd. Precej je takih žensk, precej takih moških. Kakor zmeraj isti prihajajo v gledišča, na koncerte, sestanke, seje dosledno prepozno, tako najdete tudi zmerom iste, ki so v kljub preobloženosti še vedno pripravljene kaj storiti za bližnjega, žrtvovati del svojega dragocenega časa. Oni drugi, ki nimajo nikoli za nobeno stvar časa, ali si kdaj na večer polagajo račune, kaj so pravzaprav počeli ves dan, kaj so izvršili zares dobrega in koristnega, kako mnogo ali kako malo so delali? Ali niso ubijali dneva s praznim besedičenjem na obiskih in posedanjem po kavarnah? So žene, ki s pretirano vihravostjo razširjajo okoli sebe nemir in nervozo, in zopet druge, ki vzbujajo vtisk, kakor da so prav čakale, da jih zaprosimo usluge ali jim potožimo svoje težave. Poznamo ženske, ki tujega dela in tujih zaslug prav nič ne cenijo, ki zahtevajo, naj imajo drugi vedno čas, zmerom mirne živce in pa sposobnost za vse; same pa se gostobesedno bahajo, ako so za javni blagor takorekoč le kihnille ter so takoj užaljene, ako jih ne občuduješ, kako se žrtvujejo in si kvarijo dragoceno zdravje za mili narod. Po naši domovini je preveč žen, ki menijo, da je njih razkazovanje modnih oblek, vsiljevanje svoje osebe v ospredju na svečanostih in slovesnih sprejemih že rodoljubno ali celo državotvorno delovanje. Vemo pa, da je njihova koristnost čisto ničeva, da je njihovo udeleževanje bolj v napoto in skoro le na škodo časa in stvarnega resnega, treznega ustvarjanja. Kakor med možmi, tako je tudi med ženskami piškavih glede pozitivnega, realnega udejstvovanja. Vse mogoče predloge in načrte razvijajo nekateri in nekateri, a sami ne utegnejo niti enega resno in popolnoma izvršiti; ostro znajo kritizirati druge in zabavljati, naštevati, česa ni in kaj bi bilo treba storiti, a samih sebe ne vidijo. Nekateri pa nimajo sploh nobenih idej za delo in mislijo, da so se že dovolj žrtvovali, ker so prevzeli odborniško čast. Naš čas je resen, resnejši kot je bil kdajkoli in zahteva le resnih, stvarnih, nesebičnih

delavcev in delavk na vseh poljih javnega delovanja. Zato ne iščite za društvo paraderjev in paradaric, nego tihih, skromnih, a neumorno delavnih, zares ustvarjaljocih oseb. Le potem bodo istinito napredovali in dosegali trajno koristne uspehe.

Pletenine za zimo. Z roko pletene ali kvačkane obleke so letošnjo zimo moda in šik. Saj so zlasti pletene obleke tudi silno prijetna noša. Torej ne samo zimskošportne malekosti, t. j. čepice, šali, rokavice, nogavice, tudi pelerine, jopiči, bluze ter celo kostumi in plašči, vse delano z roko — ne na stroj — so letos velika moda. Nihče več se dandanes ne posmehuje, ako se plete govoricca med ženstvom tudi o teh ročnih delih. Študentka, profesorica, zdravnica, učiteljica in uradnica si poleg drugih za kratek čas in prijeten počitek pletejo same take moderne, predvsem pa zelo praktične jopice, bluze ali obleke, ki se ne mečkajo, ne mažejo in jih nosimo lahko kar po več let. To delo ne zahteva posebnega študija, dasi treba za dobro uspevanje precejšnje skrbnosti in natančnosti. Kdor sam ne šiva in ne kroji, si zamisli samo kroj in ga da izvršiti pri svoji šivilji. Delati po njem, ni zelo težko. Važen dodatek tem oblekam so originalne lesene ali kovinaste zapone, zlasti na usnatih pasovih, ki so zopet precej široki in se posebno mladim, vitkim telesom izvrstno podajajo. Cele, z roko pletene obleke vidimo po vseh modnih listih, revijah, ateljejih. Sicer je res dosti dela z njimi, a to delo se izplača, ker je ročno delo mnogo trpežnejše, lepše in se sploh na prvi pogled razločuje od šablonskega strojnega pletenja. Razume se, da mora biti delo izvršeno večše, skrbno in natančno po dobrem kroju. Prav posebno praktične so pletene otroške obleke, ki takorekoč „rastejo“ na otrokih in niso takoj prekratke in prezoke, kakor obleke, šivane iz blaga. Važno pa je, da vzamemo za pletenino vedno dobro in pristno, zato trpežno volno. Vzorce, kroje in popise raznih pletenin prinaša Žesniki Svet mladane v vsaki številki.

Ako ima mož influenco... Gripe, influence in kar je drugih takih neprijetnih boleznih se treba prav posebno varovati, ako imaš — moža. Kajti lahko bi nalezel bolezen od tebe, a pri marsikaterem možu postane že prav lahka influenza tragedija, polna dramatskih zapletljajev in senzacijnih vrhuncev. Junaki v boju življenja, stoiki, ko gre za velika čustva, velike bolečine, izgube pri malenkostnih neprijetnostih in telesnih nerazpoloženjih večkrat vso usmerjenost in dostojanstvo. Nahod ali malo višja temperatura čestokrat že zadoščata, da ti spravita moža iz ravnotežja in v skrajno razdraženost.

Skoraj v vsakem možu tiči namreč malo otroka, ki se da rad negovati in razvajati, a postane lahko tudi sila neprijeten. Gospod stvarstva pride domov, kihne parkrat, mrazi ga, pa vroče mu je hkratu. Tedaj se razburi vsa hiša; hitro v postelj, ovitke, ogrevalko, aspirin, toplomer: vse vprek. Vsa hiša je pokonci, kajti gospod

nima samo influence, marveč influenco in slabo voljo. To je vse kaj drugega, kot če se prehladi žena! Nobena stvar ni prav. Otroci razgrajajo, žena je brezsrčna, limonada je prevroča, juha premrzla, postelja kakor korito, skratka: grozno! — In ko se po par dneh gospod pozdravi, izgine tudi slaba volja, vse se oddahne...

Praktična navodila

Kako ravnati z volnenim blagom?

Da pravilno ravnamo z volnenim blagom, moramo poznati najvažnejša svojstva sirovin, ki sestavljajo blago. Posebnosti volnenih tkanin so sledeče: Ako jih peremo v vroči vodi in jih menčamo, tlečemo, ovijamo, se vlakna zveržijo, da niso več enakomerna. Volnenih oblek torej ne smemo prati v vroči, kvečjemu v mlačni vodi ter jih zelo ne menčajmo, niti ne ovijamo. Obesimo jih, da se same otečejo.

Vsako volneno blago bi moralo biti pred uporabo dekatirano. Dekatirati se pravi blago prepojiti s paro; na ta način se lesk nekako omili in tkanina se vskoči, da se pozneje na vlagi ali dežju nič več ne izpreminja. Dobra blaga navadno dekatirajo že v tovarnah. Da se prepričamo, ali je blago dekatirano, odrežemo manjšo krpico, jo zmočimo in potem posušimo. Ako je ostala neizpremenjena, t. j. ako je ohranila prvotno barvo, lesk, obliko in gladkočo, tedaj vemo, da je bilo blago že v tovarni dekatirano. V nasprotnem primeru damo blago v kemično čistilnico dekatirati, kar ni zelo drago. Krojači in šivilje pa tudi same opravijo dekaturo, ki je za vsako boljše blago potrebna. V ta namen treba zmočiti precej močno in veliko krpo, jo razprostreti narobe po blagu in likati preko nje z vročim likalnikom tako da para dobro prodre v vlakna. Blago se pri tem navadno vskoči. Po vplivu likalnikove vročine, ki pa ne sme presegati 100° C, vlakna otrde, tkanina pa postane elastična, da se telesa lepše oprime. Volneno blago se ne sme namakati in ne sme mokro ležati na kupu, sicer dobi plesnive madeže. Tudi se ne sme blago prenapro hladiti, ako smo ga prali v topli vodi ali smo ga imeli v gorkem prostoru: vse to namreč škodljivo vpliva na vlakna.

Razredčene kisline volne navadno ne poškodujejo, pač pa jo uničijo razne lugeste raztopine. Pri pranju volnenih stvari se zato poslužujemo milih kemikalij, n. pr. boraksa ali zelo razredčenega salmijaka, ki deluje čistilno, a ne razjeda barv in niti.

V kuhinji so zelo prikladni stolčki različne višine. Nižje lanko pomaknemo pod mizo ali kam drugam, ako jih ne potrebujemo. Včasih pa je visok stol jako na mestu, da nam gotovih del ni treba vršiti

stojte. Zelo dobro služijo v kuhinji tudi stoli, ki se dajo skleniti, takoimenovani sklepni stoli. Kadar so nam napoti, jih zložimo in prislonimo k steni.

Nič ni popolno na svetu, kar je ustvarjeno od človeške roke. Izmed pralnih sredstev pa se popolnosti najbolj približujejo Zlatorog-ovi izdelki: Zlatorog-ovo milo, Zlatorog-ovo terpentinovo milo in Zlatorog-ove luske. Njihova čistilna moč in izdatnost je splošno znana. Dobrota Zlatorog-ovega mila je prišla že kar v pregovor, ki pravi: "Le Zlatorog milo da belo perilo!" Naše na čistočo vajene gospodinje ga rade kupujejo. Tako je prav. Priporočamo ga tudi mi!

Plesnive madeže odpravimo. Žličko salmijakovega prahu in dve žlički soli raztopi v topli vodi in pomoči v to raztopino plesnive madeže. Obesi dotično perilo za 10 minut na zrak, potem ga operi kakor navadno. Madeži plesni izginejo, ako še niso prejeli tkanine. Tudi namakanje madežev v kislem mleku je učinkovito sredstvo za njihovo odpravo.

Stare rokavice iz krzna, ki jih ne moremo več nositi, porabimo lahko še na razne načine. Iz njih napravimo razne drobne modne predmete, n. pr. torbico za uro, za kukalo ter celo večje taščice, ako kombiniramo kožo ali usnje z baršunom. Ako so v petah čevlji preveliki, se silno trgajo nogavice. Temu odpopomoremo, ako izrežemo iz stare krznene rokavice pravokotnike in jih nalepimo znotraj ob peti. Čevlji se ne slači in nogavica se ne trga. Ako imamo več rokavic ali dolge rokavice, si izrežemo lahko celo cele podplate, ki jih nalepimo v čevlji znotraj. Noga počiva na mehkem in nogavica ostane dolgo časa nepoškodovana.

Da nežno tkanega damskega perila, kakor tudi volnenih in svilnenih izdelkov pri pranju ne pokvarite, Vam priporočamo, da vse te stvari perete le z milnimi luskami Zlatorog, ki se prodajajo odprto. Zato jih lahko kupite sproti in le toliko, kolikor jih naenkrat potrebujete. Dobrota milnih lusk Zlatorog je zajemčeno najmanj enako vredna najboljšim inozemskim, kakor tudi tuzemskim proizvodom te vrste. Milne luske Zlatorog priporočam tudi njihova nizka cena. Dobite jih v vsaki trgovini.

Kuhinja

Nekaj navodil za kuho

Marsikatera neizkušena mlada gospodinja ne vé, kako dolgo pečemo ali parimo različne vrste mesa. Podajamo tu nekaj kratkih navodil: Mladega piščanca pečemo pol ure, malo večjega tričert ure; mlado raco prav tako dolgo. — Pljučno pečenko, naravno ali v smetani — pečemo največ 1½ ure, manjši kos 1 uro; zelo velik kos največ 1½ ure. — Mladega zajca parimo ali pečemo 1 uro, starejšega 1½ do 2 uri. — Za zelo starega zajca, petelina, kuro ali gos-prababico pa še 3—4 ure niso dovolj. Najbolj priporočljivo je, da take starine zavijemo v mastilni papir ali v pergament in jih dolgo parimo, a šele naposled opečemo. V starosti shujšana kokoš se ne zmehta, tudi če jo pečemo 8 do 12 ur. Le še bolj pusta postane.

Mlada svinjina je pečena v 1—1½ ure, starejša v 1½ ure. — Mlada jerebica v ¾ ali tudi v pol ure; stara je pečena v dveh urah. — Mlado purco pečemo 1½ ure, starejšo ali purana 2—2½ ure. — Svinjsko gnjat, prekajeno, kuhamo dobro uro, starejšo in bolj suho 1½—2 uri. Mlajše izkušene gospodinje trdijo, da je kuhana gnjat najboljša, ako je vzamemo takoj iz juhe in jo za hip potaknemo v mrzlo vodo, da se površina mesa stisne. Jako dobra je prekajena gnjat, ako jo pečemo v črnem shajanem testu, namesto da bi jo kuhali. Toda preden jo zavijemo za dober prst debelo v testo, jo moramo namakati par ur v mrzli vodi, da ne bo preslana. Ali pa mora biti gnjat že v ta namen bolj pičlo soljena. —

Pomniti je, da mladega mesa ne smemo prepeči, ker izgubi sicer ves sok. Ako se peče na rešetki (roštu) brez soka, naj se peče hitro in v vroči pečici. Starejše meso pa mehčamo dosti dalje časa, a prav počasi v zmerno segreti pečici. — „Angleško“ pečen, znotraj še krvav rostitif, t. j. dobro obležan kos šimbasa, položimo na razbeljeno mast in ga pečemo 20 do 30 minut, kakor je pač kos velik, v vroči pečici. Več kilogramov težak kos pečemo ¾ ure. Pljučna pečenka ali riba, prirejena „angleški“, se peče 15—20 minut, kakor je pač velika. — „Angleško pečeno“, torej znotraj še rdeče goveje meso, lepo uspe, ako ga, ko je že dovolj pečeno, s pekačem postavimo za par minut v takoimenovano ogrevalno pečico; ako te ni, pa na štedilnik nad lonec vrele vode; pečenka mora biti pokrita s pokrovko. Angleške pečenke ne zalivamo, ne dodajamo soka ter jo celo na masti precej zarumenimo; vendar treba paziti, da ne zagreni. Zato je pri dolgotrajnejšem pečenju potrebno, da dodamo zdajpajzdaj le po par žlic vode. Dosti vode ne smemo prilivati, kajti potem bi mesa ne pekli na angleški način, marveč bi dobili neprepečeno trdo pečenko.

Zajec, telečje meso in piščanci so izvrstni, ako jih pečemo ali parimo na pres-

nem maslu ali na slanini. — Razbeljene slanine nikoli ne smemo mešati s presnim maslom, ker dobi sicer okus po loju. Z mastjo pa oboje lahko mešamo. Gosje masti tudi ne mešamo z maslom, niti pri pečenju ne. — Kostruna in svinjsko meso pečemo na čisti masti, pljučno pečenko pa na slanini s smetano.

Svinjsko meso s kašo. Zreži pol kilograma svinjskega svežega mesa in ga pari na masti, na kateri si zarumenila drobno seseklano čebulo. Dodaj tudi zrezanega zelenega peteršilja in paprike po okusu. Ko je meso že skoraj mehko, prideni pol litra oprane kaše in pari pokrito; prilivaj pomalem juhe. Jed mora biti precej gosta, približno tako kakor rižoto. Namesto kaše vzameš lahko tudi riž.

Sirovi žličniki. Zmešaj 8 dkg presnega masla z osmimi dekami moke in tremi osminkami litra vročega mleka; to dobro pokuhaj, a neprestano mešaj. Ko se ohladi, primešaj celo jajce in 1 rumenjaka, 5 žlic nastrganega domačega sira ali parmezana in noževo konico pecivnega praška. Iz tega testa zakuhavaj s srednje veliko žlico v slani krop žličnike, ki jih kuhaj 8—10 minut ter daj potem zabeljene s presnim maslom na mizo. Lahko pa jih kuhaš tudi na goveji juhi in jih serviraš kot juho.

Riževi kroketi. Napravimo jih lahko, kadar nam je preostal parjeni ali kuhani riž. V dve skodelici takega riža vmešamo dve celi jajci, soli in par žlic nastrganega bolinjskega sira. Oblukujemo kratke, okrogle klobasice, ki jih povaljamo v jajcu in drobtinah in jih ocvremo.

Kapucinski riž. 20 dkg riža kuhajmo na ¾ litra mleka, dodajmo soli, malo sladkorja in vanilije. V namazan model naložimo polovico ohlajenega riža, polijemo to z malinovcem in denemo povrhu še drugo polovico riža. Potresemo dobro s čokolado in sladkorjem. Vrhu tega naložimo trd sneg štirih beljakov, kateremu smo primešali tri žlice vanilijevega sladkorja. Pečemo 20 minut v pečici. Lahko serviramo z vinskim šado.

Jabolka v testu. Majhna, povsem vlezana jabolka (n. pr. gambovce) izkrožimo, da odstranimo vse peške in dušo, olupimo in napolnimo jamice z marmelado ali z zmlatimi orehi in rozinami, ki smo jih prepojili z rumom in osladili s sladkorjem. Napravimo dobro masleno ali krhko testo, postopamo z njim kakor običajno ter ga potem razvaljamo in razrežemo na četrkotnike. Na vsako tako krpico položimo na sredo že pripravljeno jabolko, dvignemo vse štiri ogle in jih stisnemo; prav tako tudi robove. Na ta način dobimo oblike zavezanih rutic. Položimo jih na namazan pekač, pomazemo z beljakom, potresemo z debelim sladkorjem in pečemo v precej vroči pečici.

Rahli kolački. Zneti mehko testo iz četrť kg moke, pol jajca, kisle smetane in malo soli. Počiva naj pokrito pol ure, potem ga razvaljaj za nožev rob debelo, zreži ga s kolescem ali nožem na poševne četrrokotnike, ki jih ocvri na masti, kateri si pridejala polovico masla. Kakor pri kroljih, imej spočetka kozo pokrito in jo tresi, da se kolački lepo dvignejo. Te kolačke dajemo k divjačini, dobri so pa tudi posipani s slakorjem.

Snežene kepe. Ko delamo o praznikih potice, nam ostane precej beljakov; te lahko porabimo na sledeči način: Stepi beljake v prav trd sneg, na vsaka dva beljaka primešaj polno žlico sladkorja. V prostorni kozi zavri liter mleka s koščkom vanilije; ko vre, zakuhavaj v mleko žličniko od trdega snega. Povro naj samo nekoliko, potem jih obrni in jih s penovko pobiraj iz mleka, a zakuhaj zopet druge, dokler ne porabiš vsega snega. Potem primešaj mleku dva rumenjaka, ki jih prej v nekoliko mrzlega mleka razmotaj. Motaj na ognju, da se zagosti, a zavreti ne

sme. To kremo vlij nekoliko ohlajeno na snežene kepe. Namesto rumenjakov lahko primešaš mleku tudi 2 žlici nstrgane šokolade, žvrkljaj, da zavre, ohladi malo, potem vlij na kepe.

Punševa esenca. Kuhaj ob neprestanem mešanju $\frac{1}{2}$ kg sladkorja v $\frac{1}{2}$ litra vode, da se delajo mehurji; kar je na površini nečistega, sproti pobiraj. Precedi to in prideni pol skodelice precejjenega močnega čaja, sok treh limon in šestib pomaranč in tri osminke litra ruma. Nalij v steklenice, zamaši in hrani pokonci stoje na hladu. Kadar hočeš napraviti punš, treba samo čiste vroče vode, v katero vliješ punševe esence po okusu in punš je gotov. Taka esenca je prav prikladna za zimske izlete v hribe, kjer se po smučanju prilèže čaša punša. — Pri prirerjanju punša je paziti, da dodaš rum, arak, konjak itd. kasneje, ker pri vrenju alkohol mnogo izgubi na svoji moči. Šibica vanilije, kuhana v sladkorju, se punševi esenci tudi dobro poda.

Pismo mladi mamici.

Ne samo Vi, mnoge v Vašem položaju se obračajo na nas s takimi vprašanji. Žele nasvetov pred porodom, ob porodu, skrbi jih oprema za dojenčka: kakšno, koliko, kako ukrojiti itd.

Kaj ne, draga mlada mamica, tudi Vi ste dobili za poroko v dar od svojih prijateljic 3 servise za črno kavo, 4 servise za liker, blazin in vaz, da bi lahko otvorili bazar. Ni se pa niti ena Vaših tovarišic ali sorodnic spomnila, da bi Vam darovala knjigo o negi dojenčka, ki je pol-

na zlatih naukov za mater in dete, čeravno imamo dve taki knjigi, od dr. Ambrožiča in dr. Dragaša (dobe se v Dečjem domu v Ljubljani, Lipičeva ul 5). Tako knjigo mora imeti v svoji hiši vsaka mlada žena, ki le zna čitati, posebno pa žena na deželi, ki nima v bližini zdravniške posvetovalnice.

Mi smo v našem listu že večkrat pisali o negi dojenčka. Toda take članke opazile, kdor jih trenutno potrebuje. Ne moremo pa tako pogostoma pisati o eni in isti stvari, da ne spravimo v nevoljo tistih, ki za to stvar nimajo interesa. Zato je

— Tu odrežite in vrnite nam v kuverti. —

Naročam „Ženski Svet“ na te-le naslove:

1. Ime: stan:

Kraj: ulica:
(zadnja pošta)

2. Ime: stan:

Kraj: ulica:
(zadnja pošta)

3. Ime: stan:

Kraj: ulica:
(zadnja pošta)

4. Ime: stan:

Kraj: ulica:
(zadnja pošta)

5. Ime: stan:

Kraj: ulica:
(zadnja pošta)

Kraj: dne

Podpis:

dobro, da imamo take važne reči vse skupaj v posebni knjigi.

Tudi o opremi dojenčka smo pogosto pisali, prinesli smo kroje in navodila za šivanje opreme. Pri vsaki priliki smo poudarili: za dojenčka čim enostavnejše, tem bolje. Srajčka je še vedno enaka, kakor ste jo imeli Vi, ko ste prišli na svet, izginili so le dolgi, trdi povoji. Par ozkih, platnenih povojčkov za prve dni, in čim večje število pleníc, vsaj 30, da imate vedno suhih pleníc pri roki — to je vse, kar nujno potrebujete. Najboljše plenice so iz starega blaga, starih rjuh, srajc, ker

so mehke. Prve čase zavijamo otroka samo v stare, ali vsaj dobro izprane plenice in srajčke. Kapico naj nosi samo v mrzli sobi ali pozimi na prostem, sicer naj bo gologlav.

Vse te in še mnogo, mnogo drugih koristnih podatkov dobite v omenjenih knjigah. Smatrajte nekako take knjige kot prvo dolžnost do svojega otroka. Cena ni visoka, in ako boste imeli tako knjigo, boste prihranili na nepotrebnih izdatkih za zdravnika in za opremo gotovo mnogo-krat več, nego Vas je knjiga veljala.

Pisma naših naročnic

(Nadaljevanje.)

Žiri 7. III. 34.

Sporočate mi, da moja plačila niso v redu. Pregledala bom vse recepte, če se mi ni morda kateri izgubil, ker sem bila včasih po 2 do 3 mesece v Ljubljani. — Meni je Ženski Svet zmeraj dobrodošel; zelo rada ga berem; marsiktero ročno delo dobim iz njega, posebno lepe vezanine. In tudi mode za moje šivanje mi prav pridejo; čeprav sem stara že 70 let, vsceno imam rada Ženski Svet in ga dobro razumem. Dolgo pač ne bom več njegova naročnica, preveč imam že let za sabo. Zelo dolgečas bi mi bilo, ako bi ga ne imela.

Z odličnim spoštovanjem

M. D.

Bistrica, 28. III. 1934.

Spoštovano upravníštvo!

Prav lepo se Vam zahvaljujem za poslane številke Ženskega Sveta. Prav zelo

sem se jih razveselila. Dopade mi pa v listu vse in sem srečna, da sem ga vendarle še mogla naročiti. Rajše bi se odpovedala čemu drugemu, kakor pa da bi morala biti brez svojega dobrega prijatelja Ženskega Sveta.

S spoštovanjem Vas pozdravlja

Angela M.

16. maj 1934.

Oprostite, ker sem se zakasnila s poravnanjem naročnine. Tu prilagam 2 dolarja in upam, da prideta srečno na pravo mesto.

Vselej, ko prejmem „Ženski Svet“, čutim, da imam najboljši duševni užitek od njega, ker je v njem toliko koristnega, kar potrebujemo v vsakdanjem življenju.

Pozdravljene vse, ki se udeležujete ter pomagate našemu ženstvu do napredka!

Nežka Kalan, Cleveland.

(Dalje prihodnjič.)

— Tu odrežite in vrnite nam v kuverti. —

Pošljite „Ženski Svet“ na ogled na te-le naslove:

1. Ime: stan:

Kraj: ulica:
(zadnja pošta)

2. Ime: stan:

Kraj: ulica:
(zadnja pošta)

3. Ime: stan:

Kraj: ulica:
(zadnja pošta)

4. Ime: stan:

Kraj: ulica:
(zadnja pošta)

5. Ime: stan:

Kraj: ulica:
(zadnja pošta)

Kraj: dne

Podpis: