

Ženski svet

O razsvetljavi.

Velikega pomena v vsakem domu je razsvetljava. Svetimo lahko z elektriko, s plinom, s karbidom, petrolejem in svečami. Predvsem pa moramo priznati sončno luč kot najboljšo. Te pač ne more nadomestiti še tako izpopolnjena umetna svetloba.

Električna luč je danes najbolj priljubljena in tudi najbolj razširjena. Ne razvija nikakih škodljivih plinov in daje prav malo toplote. Električna razsvetljava je praktična tudi radi tega, ker ne zahteva nikakega posebnega čiščenja. A vendar ne prija povsem našim očem, ker je premočna. Zato priporočajo motne žarčice.

Svetilni plin pripravljajo v plinarnah iz premoga. Rabijo ga le v večjih mestih in ne samo za razsvetljavo, temveč tudi za kuhanje jedi. Če ga vdihavamo, je zdravju škodljiv. Zato morajo biti cevi neprodušno zaprte, da plin ne uhaja iz njih. Treba jih je večkrat pregledati.

Tudi z acetilensko lučjo si pomagamo. V posebno pripravljeni svetiljki pada voda na karbid. Naprava je precej preprosta, zahteva pa dosti paznje, ker se pri gorenju razvijajo plini, ki so nevarni.

Poleg električne je najbolj v uporabi petrolejska luč. Petrolej daje že precej močno in mirno razsvetljavo. Svetiljke je treba dobro snažiti, da dajejo čisto luč. Važno je tudi, da cilindri ni prevelik in ne premajhen. Če je premajhen, luč slabo gori, prevelik pa rad počasi. Petrolejko čistimo podnevi z mehko krpo, odprtine pri gorivcu, skozi katere prihaja zrak, pa najbolje osnažimo s kurjim peresom. Previdnosti je treba pri vžiganju in upihovanju te luči. Ko jo prižigaš, odvij sifon, da se cilindri polagoma segreje. Ko jo ugašaš, tudi sifon odvij ter upihni luč spodaj pri gorivcu. Upihovati petrolejko od zgoraj, je nevarno.

Ponekod menijo nespametno, da si s tem, ako luč privijajo, da gori z majhnim plamenom, prihranijo petrolej. To ni resnično; samo zrak se osmradi in napravi se polno saji in dima.

Vsaka svetiljka bi morala imeti senčnik. To je dobro za oči in svetloba se osredotoči na določeni manjši prostor. Najbolj nam prija luč, ki pada s stropa. Če to ni mogoče, jo imejmo na levi strani, ker sicer padajo sence človeka prav na njegovo delo.

Razsvetljava s svečami je draga in vsled utripanja preveč utrujajoča za oči.

Z umetno razsvetljavo si nadomeščamo dnevno luč in moramo biti previdni, da si z njo ne kvarimo oči. Zelo škodljiva je hitro sprememba iz teme v svetlobo in obratno. Tudi ni dobro, če v umetno razsvetljen prostor prihaja še dnevna svetloba. Zato moramo vedno okna zastreti, ko prižgemo luč.

Paradižnik.

Paradižnik je doma v toplejših južnih krajih, a tudi v našem podnebnju prav dobro uspeva. Treba mu je pa dosti sonca. A čudno je, da to rastlino v naših kmetijskih kuhinjah tako malo cenijo, dasi jo nekateri zelo toplo priporočajo.

Paradižnik sejemo v marcu, najpozneje začetkom aprila v tople grede ali pa v zabožke, katere postavimo na okno, da imajo rastline dovolj svetlobe. Ko poženejo par lističev, jih že lahko presadimo. To storimo lahko večkrat, a vedno bolj vsaksebi, ker rabijo rastline, ki

se razraščajo, vedno več prostora. Nekateri jih pokrivajo s steklom, ki pa ga je treba pozneje podnevi odstraniti, da se paradižniki utrde.

Na prosto jih ne smemo presaditi pred 15. majem, ker jih zelo rad uniči mraz. Preskrbeti jim moramo najboljše, to je toplo, sončno in zavetno lego ter dobro, rahlo zemljo. Zlasti ljubi paradižnik kompost, za katerega ni niti potrebno, da bi bil povsem preperel. Prijajo mu predvsem proti jugu nagnjene gredice, na katerih se zemlja še bolj ogreje.

V precejšnji razdalji napravimo z lopato primerno veliko jamico. Vanjo denemo paradižnik s čim večjo kepo zemlje. H koreninam lahko dodamo par pesti kompostnice, ako je vrtna zemlja bolj slaba. Važno je tudi, da rastlino vsadimo globlje, nego je bila vsajena preje. Količe postavimo takoj zraven in paradižnike privežemo. Obsujmo jih, ko začno dobro rasti.

Če hočemo imeti dosti in lepega sadu, moramo paradižniku počepati vse odvečne poganjke iz korenin in zalistke. Ostati mora le par močnih stebel, ki jih je treba skrbno privezovati h količem.

Ker ljubi ta rastlina vlažno zemljo, jo je treba ob vročini dobro zalivati. Koristi ji tudi zmerno gnojenje s tekočim gnojilom. Nekateri gospodinjice so navajene, da ob zorenju plodov rastlino porežejo liste. To ni posebno priporočljivo. Pač pa je boljše, ko rastlina doraste, da odtrgamo vse vršičke, radi česar se uporablja vsa moč za razvijanje in zorenje plodov.

Cesto nam paradižniki ne dozore. Najbolje je, če rastlino v takem slučaju kar izpulimo, odstranimo liste in obesimo steblo s plodovi pod streho, kjer jih obseva sonce.

Paradižnik je izredno okusen v omaki in je tudi dobra začimba za jedi. Uporabljamo svežega ali pa ga konserviramo, da ga imamo tudi pozno jeseni in po zimi.

Prilagodni bomo pričeli več načinov pripravljanja paradižnikov.

Vrt v juniju.

Mesec junij kliče pridno vrtnarico k okopavanju in pletvi njenega vrta. Zajedajoči plevel je treba odstraniti, da bodo cvetice in zelenjad lepše uspevale. A že sam pogled na čiste, negovane gredice je nadvse razveseljiv.

Ker se pričinja z junijem že vročina, je treba vrt zalivati in škropiti. V začetku zalivamo rastline zjutraj, pozneje ob večji vročini pa je boljše zvečer, da se preko noči osvežijo. Tudi škropimo zvečer. Zelje, ohrovt in druge kapusnice je treba obsuti in ob dežju nekoliko zaliti z gnojnico. Solato presadimo, posejemo endivijo, in če rabimo za jesen, sejemo tudi kolerabo, grab, redkev. Paradižnike je treba skrbno privezati h kolom in obrezavati zalistke.

Tudi na cvetične grede ne smemo čisto pozabiti. Ko vrtnice odcveto, porežemo suho cvetje. Posejemo še poletne cvetice. Krizantemam, ki jih hočemo lepo vzgojiti, skrajšujemo poganjke nad tistim očesom, ki gleda na zunanjo stran. Tudi vse slabotne poganjke odstranjujemo, da se ostale mladike bolj okrepe in razvijejo velike, močne cvetove. To delo opravimo kmalu, ker pozneje moramo pustiti rastlino v miru, da se pripravi za cvetje.

Ta mesec pričnemo že z razmnoževanjem pelargonij s potaknjenci.

Kuhinja.

Žlikrofi v juhi. Napravi testo iz dveh jajc, pol litra moka in 2-3 žlic vode. Ostanke mesa ali pljuč dobro sesekljaj. Razbeli na masti zrezane čebule in pridene žlico drobno sesekljane-ga petršilja, 1 raztepeno jajce, ščep popra in par zrn soli. Vse to z mesom dobro zmešaj in polagaj kupčke na razvaljano testo približno dva prsta narazen. Kupčke pokrij z razvaljanim testom, pritisni testo med nadevi s prstom in obreži s kolesčkom. Kuhaj jih v vreli juhi 15 minut. Lahko pa jih prevreš tudi v slani vodi, jih odcediš in zabeliš z mastjo, na kateri si zarumenila krušnih drobtin. Te žlikrofe porabljaš kot samostojno jed.

Krompirjev piró. Olupi krompir in ga skuhaj. Nato ga odcedi in dobro pretlači. Osoli ga nekoliko ter dodaj mleka in nekaj surovega masla ali kisle smetane. Dobro premešaj in zabeli z razbeljenim surovim maslom.

Sesekljan zrezek. Goveje meso sesekljaj. Razbeli na masti čebulo in dodaj to k mesu. Primešaj raztepeno jajce, malo popra in soli. Ko je dobro zmešano, napravi iz tega en prst debele zrezke, jih nekoliko potresi z moko in peci v vroči masti. Masti lahko prideneš nekaj žlic juhe, če želiš imeti zrezek v omaki.

Jagoda z mlekom. Potresi izbrane jagode z žlico sladkorja in prlij nekaj žlic mrzlega mleka. Posebno dobro je to za otroke.

Jagode z vinom. Jagode potresi z žlico sladkorja in jim prilij par žlic vina.

*

Kako razni narodi jedo.

Odkar so ljudje na svetu, so jedi dajali značaj skupne zadeve in ni čudno, da so v tem pogledu izobličili neke posebnosti in predpise, ki so postali šega. Razlikujemo tu lahko pred vsem dva velika kulturna kroga, ki bi ju lahko imenovali evropski in vzhodnjaški. V evropskem področju je vedno prevladoval matriarhalni sistem, ki bi ne mogel pojmiti, da bi žena in hči ne smeli sedeti pri skupni mizi. Na vzhodu pa prevladuje patriarhat, poedin se tu udeležujejo samo moški, ženske pa jim le strežejo. Po gostiji se lahko nasitijo z drobtinami in ostanki, ki so padli »gospodarjem« z mize.

V tem je bistvo vsega skupnega uživanja namiznih dobrot, dočim igrata zunanja izpopolnitev zadevnega orodja in večje ali manjše razkošje le podrejeno vlogo. Še mnogo stoletij po našem štetju so ljudje skoraj povsod jedli s prsti in so posamezne porcije pripravljali tudi tako, da ni bilo treba nikomur biti neroden. Od ljudstva do ljudstva pa so se razvili še posebni običaji, ki naj bi nekako standardizirali dobro vedenje pri mizi. A to dobro vedenje razumejo poedina ljudstva seveda precej po svoje. Doči mimajo Kibujci v vzhodni Afriki navado, da se po gostiji medsebojno bijejo po glavah s kostmi, ki so ostale od mesa, predpisuje arabska navada spet to, da moraš med jedjo uživati tudi glasbo in ples žensk. Na Kavkazu drgnejo ženske tilnike in čela svojih zapovednikov s hladilnimi vodcami, da lažje prenašajo napor pirovanja. Med Evropejci je spet ženski kot hišni gospodarici določeno častno mesto pri mizi in to je glavno.

*