

## Doma.

**Kako se čistijo slamniki?** Beli slamniki, ki so vsled solnčnih žarkov in vsled vlage izgubili svoj blesk in postati nelepi, se očistijo tako-le: Najprej se mora prah odstraniti z navadno suho krtačo, potem se s krtačo za zobe, namakano v limoninem soku, drgne slamo prav pridno ter se potem postavi slamnik v omaro, da se v temi posuši. Čez nekaj minut se drgne slama prav močno s flanelasto krpo in jako finim žveplenim prahom. Ako bi bil na slami kje kak masten madež, odpravi se pred drgnenjem z benzinom.

**Priprava za krpanje.** Krpanje in vpletanje je zelo zamudno in dolgočasno, a zelo potrebno in koristno v vsakem gospodinjstvu. Kdor si hoče lepo zakrpati, takorekoč vtakati ali pa vplesti v obleko, nogovico ali perilo, naj si naroči iz Dunaja pri G. Schubert-tu Margarethenstrasse 25, »Darning Weaver« aparat. Dobi se ga od dotičnega trgovca, ako se mu predplača 2'25 glđ.

**Kako je ravnati z zimskoj endivijoj.** Gospodinje čestokrat tožijo, da jim segnije pred časom endivija. V mnogih slučajih je kriva vrsta, kajti vsaka ne služi jednako dobro, zaradi tega je pa prvo pravilo, da poskuša vrtnarstvo več vrst in katera se najbolje obnese, tista se potem izvoli za domačo rabo. Zimska endivija, ki rase na vlažni, sveži, precej pognojeni zemlji in ki se je povrhu rano nasadila, gnije navadno pri srcu. Ako se hrani v zaduhli, temni in vlažni kleti, mora seveda tudi segniti. Ker se rabi endivija navadno po zimi, se ne sme sejati prerano, recimo začetkom julija, boljše pa začetkom avgusta. Kar se tiče okusa, so skoraj vse vrste jednake. Jako dobro se ohrani endivija do nove salate na ta način: jeseni se presadi v prazne zaboje na gnojne gredice tako, da se sadika ne dotika sadike. Korenin se mora držati toliko zemlje, kolikor je možno. Potem se zalivajo, a jako previdno, pokrijejo s šipami in ostanejo nekaj dnij zaprte. Pozneje se začno zračiti in končno se celo razkrije zaboj.

Proti slani se mora ves zaboj dobro pokriti in obsipati z listjem. Endivija se ne sme vezati, predno ni njeno srce docela razvito. To delo niti ni zakasnjeno, ako se vrši šele po zimi v kleti.

**Nova iznajdba.** Sloviti danski zoolog, Avgust Fjelstrup je iznašel za konserviranje mesa novo metodo, katera se je 3 mesece praktično izvajala in poskušala v akcijski klavnici Odensejski z najpovoljnějšími uspehi.

Kakor vsaka iznajdba, ki je res kaj vredna za življenje, je i ta preprosta in lahko izvedljiva. Temeljuje pa na izkušnji, da je najhujši sovražnik svežega mesa — kri. Čim prej se torej ta izloči iz mesa, tem dalje ostane sveže, kar je dosegel Fjelstrup na ta način: žival, katera je pripravljena, da se zakolje, se najprej omoti brez muke s tem, da se vstrelji v čelo z revolverjem, nabasanim z nalašč zato napravljenimi patroni, da ostane glava cela. Kakor hitro omahne žival na tla, prereže ji mesar en srčni prekat, iz kojega bruha kri. V tem hipu, ko je ta odtekla, nažene se skoz drugi prekat z vso močjo skoz brizglo v žile solnica, ki mora biti tem gosteja, čim močnejša je zaklana žival.

Ves proces traja le nekaj minut in vendar je žival tako korenito preparirana, da se lahko razkosano meso eksportira brez strahu, da bi se pokvarilo.

**Bonbončki doma.** Vzame se  $\frac{1}{2}$  kgr. nasekanega sladkorja in se ga hitro polije z vodoj, katera se pa mora ravno tako hitro izcediti s sladkorja. Na to se mora kuhati, med kuhanjem pa očistiti pen in druge nesnage z goboj ali s kašnoj drugoj krpoj. V tem času se pa mora kuhati vedno naprej. Končno se pridene soka od pol citrone in vse to kuhati še naprej, naposled pa še par kapljic jagodovega ali drugega poljubnega hlipa (eter). Vse to se vlije na z oljem namazano ploščo in ko se je že sladkor precej ohladil, razdeli se z dolgim možem na poljubne figure, a samo toliko, da se zaznamujejo obrisi, po katerih se razlomi v bombomčke, kadar je sladkor vsled ohlajenja otrdel. Taki bonboni dolgo ostanejo sveži na suhem v zatvorjenih posodah.

**Listnica nredništva.** Viktorjev. Vaš spis »Taki so ti moški« ni nikakor za javnost. Tehnika v povesti je še prav slaba. Učite se iz življenja in čitajte mnogo! — Vprašujete me, je li boljše rabiti »razglednica« ali »oglednica«. Rabi se lahko oboje; oglednica, ker si dotično osebo ali pokrajino ogledamo; razglednica pa, ker imamo razgled na dotični kraj. Sicer pa je treba, da vprašate naše slovničarje, če hočete vedeti bolj natanjko.

**D. Strugar.** V prihodnji številki Vam v listnici odgovorim obširneje; sedaj sem s prostorom na tesnem.

**Oskar.** Vaša črtica »V snegu« ima prenavaden motiv, ali ko bi vsaj bil drugače obdelan, a tako je stvar preneznatna.

**E. Mladé.** Tako nekaj bi Vam morala odgovoriti kakor Oskarju, ker je Vaša sličica njegovej podobna. . . . Samo, da je v Vašej notranji boj nesrečne matere bolje narisane. Morda vporabim.

