

Ženski svet

Naša kuhinja.

Zrcalo vsake gospodinje je njena kuhinja. Obenem je pa tudi srce slehernega doma. Zalogostno je pa dejstvo, da se ta prostor ponekod vse preveč zanemarija.

Ni treba, da poznaš lastnosti gospodinje. Stopi v njeno kuhinjo in pokazale se ti bodo same! Marsikatera žena se tega ne zaveda. Saj vidimo prepogosto najbolj zanemarjen prav tisti prostor, ki bi že iz higijskih oziror moral biti najbolj čist in snažen. Res, da se nam ne nudi povsod prostoren, zračen in svetel prostor. In majhen, temen kot nam ne bo nikdar nudil prijazne in vabljive slike. Vendar zmora pridna in razumna gospodinja v še tako neprijazno stanovanje prinesiti nekaj tiste ljubečnosti in vabljivosti, ki se nam je zahoče vsakokrat, ko prestopimo prag kakega doma.

Brez posebnih stroškov in zgube časa lahko osvetlimo in olepšamo kuhinjo z beljenjem. Stene kaj rade od dima potemne in tako ima kuhinja takoj neprijazno lice. Saj ni treba čakati, da jo prebelimo prav spomladi in, za Veliko noč. Čemu tedaj, ko pa že dolgo preje kliče po čopiču in apnu?! S kakšnim veseljem nadaljuje potem z ostalim čiščenjem, ve vsaka sama. Ni treba, da je oprema kuhinje izbrana; glavno je, da je čista. Ni gršega, kot videti kuhinjsko mizo vso zamazano od sajastih loncev, polno ostančkov jedi in neumite posode, ki vabi nadležne muhe. Kolikokrat vidimo take slike sredi popoldneva, ko bi vsakdo pričakoval, da bo kuhinja kar sijala od reda in čistoče! Če je še toliko dela na polju ali kjsribodi, nikdar ne bi gospodinja smela iz kuhinje, dokler je ni urečila. In koliko dela si prihrani, če da vsakokrat vsak predmet na svoje mesto!

Dostikrat vidimo po stenah razobešeno najrazličnejšo posodo in orodje. To ni priporočljivo, ker je ne moremo očuvati pred prahom in ne pred mušjo nesnago. In tako mora kuharica vsakokrat, ko vzame tak predmet v roke, umivati in brisati, preden lahko uporabi. Vsaka kuhinja mora pač imeti vsaj eno omaro za posodo in podobno, ki pa mora biti zaprta. Ta omara naj ne bo nikdar shramba neumite posode. V miznih predalih pa hranimo pribor: nože, žlice, vilice, kuhališče in drugo, da se nam ne praši po stenah. Marsikateri gospodinja bi rdečica zalila lica, če bi se katerikoli gost odločil, pogledati vse predale in police njene kuhinje in shrambe. Zopet druga bi s ponosom hitela razkazovati svoje delo, v svesti si, da vlada red in snaga povsod. Redna gospodinja bo tudi točno določila vsakemu predmetu svoj prostor in ne bo nikdar ničesar nepotrebno iskala in se jezila.

Precej pozornosti zasluži kuhinjska tla. Velikokrat so vsa polta, masna in blatna. Ne čakajmo sobote! Opravimo kričeče delo preje, da nas ne bo sram, če bi kdo pogledal v našo kuhinjo!

Nekaj je pa v kuhinjah, čemur se navadno ne posveča prav nič skrbi. To so različne cunje in brisalke. Kolikokrat jih je videti vse zamazane in smrdljive ležati po kotih! Potrebno je imeti več cunj, ki pa naj bodo obešene ali spravljene na določenih prostorih in čiste. Pomivalnih cunj bi moralo biti dvoje: za boljše posodo, to je za porcelan in za lonce in ponve. Cunj, s katero umivaš sajaste lonce, ni prikladna za porcelanasto posodo. Ena-

ko je potrebno za brisanje. S tem ohraniš cunje tudi dalje časa snažne. Za stekleno posodo pa imej zopet posebne brisalke.

Zelo poživje kuhinjo razni prtčiči in stenske preproge. A žal, da tolikokrat krase naše stene neokusne figure, ki niso niti najmanj prikladne našim razmeram. Saj prinašajo naši ženski listi toliko lepih narodnih okraskov, da se jih vsaka lahko posluži. Tudi ne smemo pozabiti, da je treba vse te prtčice prati. Umazani pač niso nobeni kuhinji v okras.

Vem, da bi bilo še treba marsikaj omeniti in mnogotera bo pogrešala tega in onega. A skrbno in čuječe oko prave gospodinje bo pač samo našlo nedostatke in nepravilnosti v gospodinjstvu in vsaka, ki je količkaj delavna in snažna, bo skušala vse urediti tako, da bo njej in vsem drugim v zadovoljstvo. Vsaka žena se mora zavedati: Ne samo vnanja čistoča, temveč red in snaga v vseh podrobnostih te označujeta. To pa še tembolj, ker se v kuhinji pripravlja hrana. Zato mora tukaj vladati čistoča. Kdor gre mimo nesnažne kuhinje k jedi, mu ne moreš želeti dobrega teka.

Delaj z ljubeznijo in s skrbjo in tvoje delo se ti bo samo plačalo!

Vrt v novembru.

November je pravi mesec za spravljjanje povrtnine v prezimovališče. Vendar letos ni bilo prezgodaj, če smo že v oktobru spravili zelenjad pod streho. Manj občutljivo povrtino: motovilec, zimsko solato, špinačo, ki ostane zunaj, rahlo pokrijemo s smrekovimi vejami, da nam ne pozebe.

Tudi vrtnice moramo dobro zavarovati. Prilicavke zasujemo z rahlo prstjo tako visoko, da leži vsaj eno ped nad koreninami. Pogonjki in vejice, ki gledajo iz prsti, sicer pomrznemo, a te spomladi itak porežemo. Lahko zadelamo nizke vrtnice tudi z listjem in preko njega vržemo smrekovo vejo.

Visokih vrtnic ne smemo prehitro pokriti. V oktobru smo jih odrezali in pripognili k tlu. Tako jih pustimo do tedaj, da ne pritisne hud mráz. To je za rastlino dobro, da se utrdi. Šele pozneje jih pokrijemo s smrekovimi vejami, ki so najbolj priporočljive. Če pa je zima suha, brez snega, in mráz oster, ne zadostuje ta odeja. Pomagajmo vrtnicam z lahkim gnojem, ki ga vržemo januarja ali februarja čez smrečje!

V novembru pognojimo in prekopljemo grede in jih pustimo v grudah. To delo je za zemljo pravi blagoslov, ker gnoj, vlaga in mráz ugodno vplivata nanjo. Spomladi, ko je drugega dela dovolj, ni treba gredic na novo prekopavati, temveč jih samo poravnamo z grabljami.

Tudi druge rastline, ki prezimijo v vrtu, zavarujemo. Dobro je, če potrosimo gredice, kjer rastejo, z drobnim gnojem. Tako imamo vrt preskrbljen za zimo.

Kuhinja.

Kvaša za divjačino.

Daj v lonec približno 1 liter vode. Prideni drobno, na rezine zrezano čebulo, strok česna, korenino petršilja, vejico zelene, nekaj koscev korenja, dva dišeča klinčka, vejico majarona, šetraja, lovorjev listič, vršček rožmarina, košček limonove lupine in žličico ceglega popra. To kuhaj četrt ure in okusaj. Ko se kvaša ohladi, jo zlij na pripravljeno divjačino. V kvaši pusti divjačino 24 ur. Lahko

jo pustiš tudi 5 do 6 dni, a tedaj moraš vsakih 24 ur kvašo na novo prevreti in ohlajeno politi na meso. Če pa rabiš meso takoj, ga polij z vročo kvašo.

Zajec ali srna v omaki.

Kose zajčjega ali srninega mesa nasoli in pretakni s slanino. Položi v posodo in prideni nekoliko zrezane čebule, košček limonine lupine, majaron, košček korenja, petršilja, lovorjev list in polij z vročo mastjo ali maslom. Prilivaj nekoliko kvaše in peči počasi. Ko se meso zmehča in se sok posuši, ga potresi z žlico moke. Kadar zarumeni, dodaj kislo smetano in pusti, da v njej prevre. Prideni tudi nekoliko juhe. To vse skupaj pusti dobro prevreti, nato precedi omako in daj na mizo. Zraven daš lahko široke rezance, kruhove cmoke, krompirjeve rezance, rogljičke ali podobno.

Krompirjevi rogljički.

Skuhaj 8—10 krompirjev, jih olup in dobro pretlači. Prideni 2 jajci, par žlic moke, pol žlice masti, soli, premešaj in zgneti. Iz testa delaj rogljičke in jih cvri na vroči masti. — Serviraj jih lahko k mesu v omaki, k divjačini itd.

Kruhove rezine v jabolki.

V namazano posodo polagaj v mleko pomočene prst debele kruhove rezine. Te potresi z naribanimi jabolki, ki jih primerno osladi. Povrhu polij s smetano, ki si ji pridala cimeta in sladkorja. To lahko napraviš v dveh plasteh. Nato daj v pečico, da se lepo zapeče.

To in ono.

Kolcanje

je precej neprijetna stvar. Z raznovrstnimi pripomočki ga skušamo ozdraviti. Izmed vsega pa je najbolj priporočljivo — kihnniti. Požgečkaj se s peresom v nos, ali pa vdihni nekaj popra! S tem zanesljivo odpraviš neprijetno kolcanje.

Nahod.

Zopet smo prišli v mrzle čase, ko smo lahko pripravljani na vsakdanje prehlajenje. In vedno je nahod ljubezniv gost, ki se ga pa nihče preveč ne razveseli. Bacile, ki nahod povzročajo, imamo v ustih in v nosu. Bolezen povzroči šele tedaj, če se sluznica prehladi radi prepriha ali prehudega mraza. Pravega zdravila za nahod še nimamo. Pazi, da se ne prehladiš, ali da se ga ne nalezesh! To je vse, kar nam svetujejo. Vendar pa imamo sredstvo, s katerim zabranimo nahod in ga tudi ozdravimo, če ni še premočno razvit. To je jod. V pol kozarca vode kani 1 do 2 kapljici joda in to izpij! Za kroničen nahod pa se posluž zdravnške pomoči! Ker se vsled nahoda vname koža, je dobro, da mažeš nos z glicerinom, bor vazelinom ali s cinkovim mazilom.

Nova lončena posoda

ima duh po glini. Predno boš kuhala v njej, zavri v posodi najprej nekaj kisa.

Če se ti je v posodi za vodo nabral apnenec, ga odstraniš s soljo in kisom.

Leseni predmeti,

mize, stoli in podobno, izgube polagoma svojo naravno belo barvo in potemne. Očisti jih povsem enostavno. Najprej jih dobro zribaj, jih deni v milačno vodo in pusti na solncu. Vodi pridni drobnega peska, malo bukovega pepela in gašenega apna. Les dobi prvotno, naravno belo barvo zopet nazaj.

Dim oč tobaka

spravimo iz sobe, če odpremo okna in vrata ter postavimo v sobo posodo z vodo ali z začimim ogljem.