

Materinstvo

Žena — tovarišica

Mislim, da ni boljšega dokaza: ako mi mož reče, da mu je žena dober tovariš, sem prepričana, da je njun zakon vzgleden in resnično srecen. Zakaj žena, ki je možu dober tovariš, je mnogo dragocenejša zakonska polovica, kakor opa, ki zna biti le soproga in gospodinja. Tě dni sem čitala v poetično fantastičnem romanu tele stavke: «Med vsemi zvezdami, ki migljajo na našem nebesu, sveti tovaristvo najčarobnejše. A če ti reče žena, ki jo ljubiš, da ti hoče biti tovariš, prejme ta zvezda blisk, ki je doma v nebesih.» Da, tovaristvo ima večjo ceno za življenje kakor ljubezen, čeprav mislimo, da prinaša ta največ sreče. Zakaj ljubezen je cvet, a tovaristvo je sad življenja. Zdi se mi, da je laže ljubiti kakor biti tovariš; k ljubezni te sili tajen nagon, k tovaristvu treba razuma.

Ni vsak človek sposoben tovaristva, toda vsak zna in hoče ljubiti. Za tovaristvo je treba biti nadarjen in ustvarjen. Iz mladega moraš imeti sposobnost za tovaristvo. Opazujte različne otroke! Nekateri se zna pajašiti, se zna igrati, zna pridobiti prijateljev; drug je osamljen, brez tovarišev in nihče ne vztraja v njegovi družbi. Zakaj? Različna značaja imata: prvi, družabni otrok, se zna podrediti, zna popuščati, zna sodelovati in prirejati; drugi hoče vedno le sam velepati, odrejati, je svojeglav in domisljiv ter zmerom le ugovarja, se prička, morda celo pretepa. Svojeglavni, sebični otroci se v družbi ne znajo lepo in mirno igrati; zato se jih drugi otroci hitro naveličajo in jih puste same. Otroci, ki dovolijo drugim, da se poigrava z njih žogo, z njih vozičkom ali letalom, ki so veseli, ako so lahko uslužni in dajo tovarišu kosček svojega kruha ali del sadja, imajo zmerom družbo dobrih tovarišev.

Tudi v šoli se kmalu pokaže, kdo ima talent za tovaristvo in kdo ga nima. V šoli so dečki ali deklice, ki so neprisiljeno uslužni, pomagajo tovarišem; jim razlagajo česar ne razumejo, jih opozarjajo, a so drugi, ki tovarišu ničesar ne povedo, se delajo nevedne, zatrjujejo, da se niso nič učili in nič ne znajo, a ko so vprašani, se pokaže, da so lagali, da so pokritci, hinavci, neodkritosrečni. Taki ne bodo nikoli dobri tovariši in resnični prijatelji. Ze v šoli imajo grd značaj, ki jih bo spremljal vse življenje.

Na šolskih izletih in pozneje, ko odrasčajo, se izdajajo različni značaji; različne sposobnosti za tovaristvo. Hribolazci hitro čutijo, kdo je za družbo, kdo je dober tovariš; na plesnih vajah

se lahko opazja razločke med dekleti, ki so dobre, vedre, uslužne, taktne tovarišice, a one, ki so mrzle sebičnice, domisljave ošabnice brez smisla za skupnost. Prve so oblegane, druge samo posedajo. Mladenci kmalu spoznajo, katero dekle je vredno resne ljubezni in katero je le zato željno zakona, da bi bilo preskrbljeno. Dekle, ki ji je le za zabavo in nima nobenega smisla za fantov poklic, njegovo stremljenje in njegovo duševnost, tudi v zakonu ne bo dober tovariš. Kajti prava žena noče biti le soproga in gospodinja, temveč hoče biti in ostati možu najbolj zaupen prijatelj, tovariš v radostih in bolestitih, pomočnik v skrbih in tegobah. Žena tovariš stoji možu neomajno ob strani v njegovem boju za življenjem, ga bodri, tolaži in deli z njim skrb, se veseli njegovih uspehov ter mu je podpora s svojimi nasveti, pa včasih tudi s svojimi svarili. Skratka, prava žena je zares možu «dimidium animae» kakor pravi Latinec, «pol duše», pol volje, pol sposobnosti. Tako tovaristvo ohranja med možem in ženo najglobljo ljubezen, ustvarja v hiši mirno, a vedno toplo srečo. Ako ves svet zapusti moža, ako ga mrze z leve in z desne, ako ga nihče noče razumeti, ostane mu žena krepko na strani, zvest tovariš, ki se ne ukloni nikomur in ničemur. In mož je srecen in ponosen na svojo hrabro ženo, na svojega najboljšega tovariša.

Prava mati pa zna biti dober tovariš tudi svoji odrasli hčeri in sinu. Izkuša ju razumeti, jima pomagati, svetovati, iz svojih izkušenj podarjati najpametnejša navodila. Mislim, da ni nič lepšega, nego toplo tovaristvo med otroki in med starši.

Prava žena pa mora biti tudi dober tovariš v službi, v delovanju izven hiše. V uradih, v obrtih, v raznih poklicih znajo biti žene dobre, uslužne, modre tovarišice, da jih moški spoštujejo kot sebi enake. Niso vse take, a prav te so nesrečne: narava jim ni dala talenta za tovaristvo, pa so v izpoditko vsem, najbolj sebi!

Matere in učitelji bi morali izkušati, da deci kolikor možno privzgoje sposobnost za tovaristvo. Najbolj nesrečni, ker osamljeni in brez resničnih prijateljev, ostanejo v življenju mrzli sebičnejši. Kakor pust otok sredi morja je človek brez družabnega in socialnega čustva.

«Gorje mi, kdor v nesreči biva sam, a srecen ni, kdor srečo uživa sam!» — je resnica, ki jo je povedal naš nepozabni Simon Gregorčič.

Terezina.

Zdravstvo

Slab želodec

Cestokrat slišimo ljudi tožiti, da imajo občutljiv želodec. Včasih so lahko jedli vse brez izjeme, celo kamne bi bili lahko použili, ne škodilo bi jim. Nekaj časa sem pa imajo z želodcem različne težave; kakor hitro malo več jedo, že je vse narobe, tiščanje občutijo v želodcu, razne slabosti in še druge neveselosti.

Kaj naj store proti temu? — Prav nič! Želodec se je pač končno uprl in nasprotuje, ker so mu dajali preveč dela in ob nepravem času.

Slab želodec te kakor dobrohoten prijatelj opominja in opozarja, česa ne smeš jesti in da ga ne preobtežuj; s tem te obvaruje poloma. Človek s tako imenovanim nojevskim želodcem, ki baje prenese vse, je kakor mladenič, ki nosi v žepu seboj vse svoje premoženje in živi tjavendan veselo in brez pomisleka. A ko nekega dne seže v žep, da bi plačal račun, denarja ni več, bankrotnik je... Slab želodec je kakor zvest; skrben knjigovodja, ki smo mu zaupali svoje premoženje; sedi in računa: to si lahko dovoliš, tega ne smeš, to treba opustiti, onega se moraš lotiti. Ako ga ne poslušaš in ti res hoče dobro, ti zapre blagajno, a če vztrajaš na brezumnih zahtevah, se ti upre. To je sicer trenutno neprijetno, zato pa lepo izhajaš s svojimi gmotnimi sredstvi, ako ni kake posebne nesreče.

Cesa na primer ne dovoljuje slab želodec? — Preveč tolsče. — Za prebavo tolsče je namreč potrebna precejšnja množina žolča, preobilica tolsče pa pomenja preobremenitev jeter in žolča, čije posledica so razne bolezni na jetrih in na žolcu. — Cesa dalje še ne dovoljuje knjigovodja želodec? — Preveč beljakovin! Zakaj? Ako uživamo preobilo beljakovin, preobremenimo kri s kislinami, in ledvice ne morejo izločati vseh strupenih snovi; pojavijo se sčasoma ledvične, srčne in prebavne bolezni.

Cesa še ne dovoljuje slab želodec? — Preveč hrane naenkrat. Prebavljanje nalaga telesu težko delo. Ako nabašem želodec do vrha, jemljem s tem telesu moči za opravljanje drugih potrebnih poslov. Vsakokratno sprejemanje hrane pa daje dela tudi oddajnim organom: črevesju in ledvicam, ki imajo nalogo, da predelajo in odstranijo iz telesa vso navlako. Zato vsaka preobremenitev ledvic in črev lahko povzroča ledvične ali črevesne bolezni. Ako ta dva organa preveč utrujamo, ne moreta več zmagovali svoje naloge. del navlake ostaja v telesu in povzroča razna vnetja in zastrupljenja.

Kako nes pametno je, če se jeziš na svoj želodec, ako se upira preobilim opojnim pijačam,

ostrim začimbam, preslanim, prevročim ali premrzlim jedem! Prisluškuj njegovim naukom in ravnaj se po njih. Jej in pij samo to, kar njemu prija in le toliko, kolikor ti želodec dovoljuje, in gotovo dosežeš visoko starost!

Kako postanč v pol ure sveža

Prilavi si kافrovno mleko na sledeči način: Zmešaj 10 gr destilirane vode, 10 gr alkohola 10 gr glicerina, 10 gr kافrove vodice (v destilirani topli vodi raztopi kavno žličko cesarskega boraksa, kar se imenuje kافrova vodica); dodaj 10 gr kравjega mleka in 10 gr limonovega soka. Pred uporabo dobro protresi, da zmešaš, in vlij nekaj te tekočine na roke ter si umij obraz. Pusti ga, da se osuši. Po preteku 8 do 10 minut si umij obraz v topli vodi, oplakni ga s hladno in končno ga nalahno odrgni še s koščkom ledu. Ako nimaš ledu, uporabljaj namesto njega prav mrzlo vodo.

Ko se je obraz osušil, si ga namaži s sledečo mešanico: 1 rumenjaki, 10 kapelj konjaka, 20 kapelj limonovega soka, 20 kapelj najfinejšega olja; vse dobro zmešaj. Po desetih minutah si operi obraz brez mila v postani vodi, obriši ga in namaži s sadno ali kumarovo obrazno kremo. Ko se je ta krema vsesala v lice, ga obriši in uporabi prav malo pudra. Obraz postane po takem negovanju bel, svež, oči se svetijo. Vse to treba napraviti dobro uro prej, preden gremo v družbo.

Drugo učinkovito sredstvo: Očisti si obraz z najfinejšim parafinskim oljem; potem ga namaži s hranljivim vitaminom ali s hormonom kremo, nakar drži obraz nad paro amarilovega čaja. Ta čaj očisti polt; po vplivu toplote se znojnice odpro in koža sprejema hrano. Ko začne z obraza kapljati znoj, je nega gotova. Kožo treba izbrisati in jo popluskati z ledeno-mrzo vodo. Nos in brado pa s kosmičem vate zmoti z najfinejšim bencinom, da se ne svetijo. Potem namaži, kakor pri prvem postopanju, s sadno ali s kumarovo kremo, čez nekaj časa izbriši kožo, in ako hočeš, uporabljaj še puder.

*

Za nego obraza, zob, rok in las dobite vse najmodernejše strokovno pripravljene potrebščine v drogeriji *«Danica»* v Ljubljani, Tavčarjeva ulica 3 (ob postajališču avtobusov).

Naše stanovanje

Zakaj ne domači slog?

Kadar si hoče žena ustanoviti svoj dom, mora misliti tudi na pohištvo. Pohištvo daje stanovanju značaj, toploto in domačnost. Kakor so kovina, kamen in steklo nekam mrtvi, mrzli, nasprotno les bodisi v gozdu, v parku ali na vrtu

kot mogočno drevo, še bolj pa v stanovanju kot pohištvo vzbuja občutje gorkote.

Marsikatero dekle ima velike skrbi z nabavo pohištva; saj strokovnjaško izdelana stanovanjska oprema iz prvovrstnega lesa je silno draga. Potem pa vsi različni slogi, ki ji delajo pregla-

**Pri takem
vremenu imam
polne roke
dela!**

**NIVEA
CREME**

To ni nikak čudež! Samo Nivea vsebuje «Eucerit», izvrstno okrepčevalno sredstvo za kožo. Vaša koža rabi kremo Nivea, da bi bila odporna. Z Niveo negovana in utrjevana koža ostane nežna, mehka in gibčna kljub vlažnemu in hladnemu vremenu. Rdeče roke, hrapava in spokana koža Vas naj ne vznemirjajo; začnite še danes negovati svojo kožo s kremo Nivea!

vise: romanski, gotika, renesansa, barok, biedermeier, prehodni, novodobni slog in vedi Bog, kako se še imenujejo vsi ti raznovrstni slogi, nam tuji, prav nič naši.

Ali bi ne mogli vsaj del stanovanja, eno sobo ali dve nasloniti na pravi domači, slovenski slog? Koliko cenejše bi bilo tako pohištvo in vse bolj trpežno kakor moderna oprema, politirana v visokem sijaju, katere se niti dotakniti ne smeš.

Naše prababice in babice so se prav dobro počutile v priprostih posteljah iz naravnega luženega lesa; in njihove znamenite skrinje so dandanes prava posebnost. Lahko bi služile kot imeniten vzorec za sestavo novodobnih ležišč, ki jim pravijo «kavč» ali «kuš»... Pa v kotu slovenska kmečka miza s klopmi okoli nje! Naši priznani velesposobni arhitekti za opremo stanovanj bi lahko po starih predlogah iz kmečkih hiš in iz naših gradov sestavili načrte za pohištvo, ki bi bilo naše, trpežno, lepo, zanimivo in kar je tudi važno, ne bilo bi drago, četudi bi bilo izdelano iz dobrega trdega lesa. V slovensko hišo spada tudi pohištvo z vso ostalo opremo v domačem slogu!

Kaj pa je na primer «prehodni» ali «sedanji slog» drugega kakor izposojanje prejšnjih slogov? Zakaj torej naj delajo naši mizarji vedno le po tujih, že obrabljjenih načrtih? Naj jim vendar naši arhitekti sestavijo nekaj, kar bi nas

spominjalo naših sob s kmetov. Njihova živahna domišljija bi lahko ustvarila prav lepe domače postelje, skrinje, omare, mize, stole, klopi, kavče, kredence in tudi pisalne mize ter naslanjače.

Kako vse prijetnejši vtisk na tujca bi napravila letovišarska stanovanja na Bledu, v Bohinju, Kranjski gori, Rogški Slatini in drugje, ako bi jih ondi pozdravljala pristno naša oprema, okrašena z našimi lončenimi vazami in majolikami, z leseno ribniško robo, z našimi pestrimi prtički in idrijskimi čipkami! Letoviščarji, ki tako radi prihajajo v naše prelepe kraje, pač vedno obžalujejo, ker nimamo nič svojkega, kar bi si kupili in ponesli seboj za spomin. Koliko malih ličnih obrtnih izdelkov in ročnih del bi se dalo napraviti! Toda nedostaja nam podjetnosti in spoštovanja ter ljubezni do vsega domačega. Saj celo slavnostni in prekrasni viseči nageljni z balkonov gorenjskih hiš izginjajo in postajamo tako čimdalje bolj — mednarodni, dolgočasni, nezanimivi. Po slovenskih hišah vise po stenah vse mogoče tuje slike, neokusni barvotiski, a prav izjemno izvirne slike naših umetnikov s pogledi na naše kraje, naše običaje, naše ljudi.

Na zadnjem jesenskem vselejmu smo videli silno lično in prikupno «kmečko sobo». Ali je našla kupca?... Zakaj nas mika le ono, kar ni naše? Zakaj?? In ali je to prav? Vsi narodi iznova naglašajo in kažejo uprav borbeno svojo

nacionalnost. Začeti moramo kazati tudi Slovenci, da smo narod svoje duše, svojega značaja, potem bomo našli pri tujcih več spoštovanja, a sami se bomo počutili bolj doma, res svoji med svojimi.

Snaženje pohištva

Ako hočemo, da se pohištvo preveč ne zane-mari, ga treba poleg običajnega pospravljanja parkrat v letu temeljito osnažiti.

Polirano pohištvo obriši najprej s suho čisto krpo, potem pa ga odrgni s flanelo, katero po-moči včasih v mešanico olivnega olja in rdečega vina, vsakega pol. Uspešno je tudi glajenje s krpo, ki jo pomakaš v tekočino, obstoječo iz dveh delov petroleja in enega dela terpentina. Ščasoma se namreč politura izsuši, pa jo treba nadomestiti s kako masčobo. Staro pohištvo, ki je že izgubilo polituro, lahko obnoviš, da je kakor novo, ako imaš dovolj potrpljenja. Pri tem postopaj takole: Stlači kosce flanele v ke-pico, ki naj bo tako velika, da jo izlahka držiš v roki. To kepicico zavij še v staro, mehko platno. Potem kapni nanjo par kapljic mandljevega olja in par kapljic čistega špirta in poliraj v majh-nih krogih vztrajno pohištvo. Drgniti pa moraš zelo dolgo eno mesto, potem pojdi naprej. Umazani del platna vedno zamenjavaj s čistim in vedno nanovo nakapaj na krpo mandljevega olja in špirta.

Umazano hrastovo pohištvo umij s pivom, a ga pri tem po možnosti malo moči. Potem zbrši vse s suho mehko krpo in likaj nato še dolgo časa s flanelo, ki jo pomakaj v tekočino terpentinovega olja in raztopljenega voska, obojega enak del.

Usnjate stole in zofe očisti s trdim snegom beljaka, ki ga s platneno krpo namaži na usnje in drgni potem z drugo krpo; pobere vso ne-snago.

Naravno luženo (bajcano) pohištvo odrgni od časa do časa s terpentinom, v katerem si razto-pila malo soli.

Mahagonijevo pohištvo treba čistiti posebno previdno in skrbno. Madeže odstrani hitro s krpo, ki jo pomakaš v mlačno vodo; na isti način odstraniš s pohištva tudi višnjevkasti sijaj, ki se

ščasoma pojavi. Potem pomakaj krpo v terpen-tinovo olje in stopljen vosek, vsakega enak del, in likaj po pohištvu enakomerno. Naposled obriši, opravo še s suho flanelo.

Pleskano opravo umijaj po možnosti redko-kdaj. Pri tem ne uporabljaj vroče vode, niti sode niti luga, ker vse to razjeda barvo. Naj-bolje opraviš, ako umiješ tako pohištvo z mla-čno raztopino vode in mila ali z mešanico vode in salmijaka. — Lakirano pohištvo odrgni z zmesjo zmlete krede in mlačne vode. Ako treba, umij še s čisto gorko vodo.

Pletene stole čisti s četko, ki jo pomakaš v raztopino zmlete krede in ščavne soli, vsakega enak del, in mlačne vode. Tekočino treba več-krat obnoviti in krtačiti z mokro četko prav vztrajno. Naposled splahni z vodo, kateri si pri-mešala četrtno kisa.

Tudi poblazinjene stole in divane treba včasih temeljito osnažiti; samo stepanje ne zadošča. Vsekakor pa treba pred vsakim takim čiščenjem odstraniti ves prah. Kjer ni v hiši sesalca prahu, pokrij zofo z mokro, dobro ožeto staro rjuho in stepaj preko nje zofo; na ta način se prah ne more dvigati v zrak in padati nazaj na po-hištvo, temveč ostaja ves v mokri rjuhi. Pri tem je paziti, da se poblazinjeno pohištvo pre-več ne zmочи; dalje treba rjuho po potrebi izplakniti in zopet ožeto položiti nazaj na po-hištvo ter iznova stepati, dokler ne ostane po-polnoma čista; kar je znak, da v pohištvi ni več prahu. Če je vrhnje blago umazano, zamaščeno, ga hitro krtači s četko, ki jo pomakaš v pre-cej gorko vodo, v kateri si razmešala kak dober pralni prašek. Naposled izplakni s pomočjo ščetke še z mlačno vodo, kateri si primešala če-trtni del kisa. Vse se mora vršiti hitro, da se po-hištvo preveč ne zmочи. Suši naj se na prepihu.

Da vsak nedostatek na pohištvi in v hiši sploh z lahkoto odpraviš, imej vedno pri rokah vso pripravo, namreč: bencin, terpentin, petrolej, salmijak, zmleto kredo, vosek, špirit, žgano ma-gnezijo, dobro pralno sredstvo, razne večje in manjše ščetke ter različne krpe in krpice, suknje in usnjene in še marsikaj drugega. Vse to imej spravljeno na zgotovem mestu, potem ti pojde vsako čenje hitro izpod rok.

Kuhinja

Kako spoznaš kakovost mesa?

Za spoznavanje in razločevanje dobrega in slabega mesa treba vedeti sledeča pravila:

1.) Zdravo meso je jedrovito. Če se ga dotak-nemo, komaj da se ovlaži prst. Bolno meso je mehko in mokrotno.

2.) Bledovijoličasta barva mesa je znak, da žival ni bila zdrava.

3.) Temnordeča, skoraj črna barva pomenja, da žival ni bila zaklana, marveč je poginila.

4.) Meso zdrave in pitane živine je rmeor-nato prepreženo z masčobo.

5.) Masčoba na zdravem mesu je bela in čvrsta, na bolnem je rumena, mehka in vodena. Tudi tolsča stare živine je rumena.

6.) Zdravo, dobro meso komaj da diši, bolno ima neprijeten vonj.

7.) Dobro meso se pri kuhanju malo skrči in ne izgubi doti na svoji teži; slabo meso se zelo vkuha in postane znatno lažje.

Pecivo za Miklavža

Medenjaki in kolački. I. Mešaj 5 polnih žlic sladkorja z dvema rumenjakoma ter pridevaj po-



Ali je jajce sveže?

To se seveda od zunaj ne vidi!
Ali imajo zrna žitne kave v sebi samo navadno žgano škrobovino ali dragoceni prazeni sladni sladkor, to bomo videli šele potem, ko pogledamo v zrna. Potem bomo videli, da ima vsako zrnce Kneippove v sebi praženo sladno jedro, ki je tisto, kar daje kavi iz Kneippove izdatnost, prijeten, zrnati kavi podoben okus in polno aromo.

Kneippova

SLADNA KAVA

časí dva decilitra mirzlega medu, pol žličke cimeta, malo manj stolččnih dišečih klinčkov, nastrganih pomarančnih olupkov in toliko pšenične moke, da napraviš precej trdo testo, ki ga razvaljaj, izreži iz njega kolačke, pomaži jih z beljakom ter jih speci. — II. Mešaj nekaj časa 28 dkg sladkorja z dvema jajcema in enim rumenjacom; potem prideni sesekljane olupke pol limone, 1 deko cimeta, 7 dkg zmletih mandljev ali orehov, tri žlice medu in približno 35 dkg bele moke. Zgneteno testo razvaljaj, izreži iz njega z malimi kalupi razne oblike, ki jih zloži na namazan pekač in jih speci.

Orehove rezine. — Mešaj 6 rumenjakov in 10 dkg sladkorja, prideni sneg dveh beljakov, 10 dkg zmletih orehov, 4 dkg žemelnih drobtin, 5 dkg nastrgane čokolade in nekoliko stolčnega janeža. To speci v dolgem namazanem pekaču ter zreži naslednjega dne na rezine, ki jih posipaj s sladkorjem.

Čokoladni hlebčki. Trdemu snegu štirih beljakov primešaj narahlo 14 dkg sladkorja, zavitek vanilina, 12 dkg nastrgane čokolade in 10 dkg moke. Namaži pekač z voskom, napravi nanj iz pripravljene testa male kupčke in speci v piclo vroči pečici.

Medeni obročki. Zmešaj pol kg moke, 10 dkg sladkorja, pol žličke cimeta, nekoliko nastrganih limonovih olupkov ter en pecivni prašek; napravi na deski v to zmes jamico in prideni še 10 dkg zavretega, že nekoliko ohlajenega medu in skodelico (četrt litra) nezavretega mleka. Vse zgneti v testo, ki ga deni v večjo skledo, posipano z moko, pokrij in naj stoji do naslednjega dne. Potem razvaljaj za pol prsta debelo in izreži obročke ali krofe, ki jih pomaži z raztepenim beljakom in jih speci.

Izdatne jabolčne rezine. Prihrani si doma z mleka skodelico smetane; tej smetani primešaj štiri rumenjake, polno skodelico sladkorne sipe, osminko kg raztopljenega presnega masla in še žlico masti, ščeplj soli ter malo zajemalko mleka. Iz te tekočine, snega dveh beljakov, potrebne moke in pol pecivnega praška zgneti bolj mehko testo. Medtem pripravi tudi 1 kg dobrih jabol, operi jih, izreži peščevje in muhe ter jih nastraj na strgalniku; osladi jih, dodaj malo cimeta, rozin in dve pesti na maslu spraznjenih drobtin. Vse to zmešaj, razvaljaj del testa na pol prsta debelo v velikosti pekača, položi ga na namazan pekač in namaži povrh precej na debelo nadev. Pokrij z drugo, prav tako plastjo testa, pomaži z raztepenim jajcem in speci, da

bo povrhu svetlorumeno. Iz navedene množine testa in nadeva napraviš lahko dva precej velika pekača peciva. Ko je pečeno, razreži z ostrim nožem na poševne rezine, ki jih posipaj s sladkorjem. Ohranijo se rezine dve dni in so mrzle še boljše kakor tople. Ako hočeš napraviti boljše testo, izpusti mleko, a vzemi več presnega masla, nadevu pa primešaj s zmelitih orehov po okusu, in če hočeš, tudi kako žlico ruma.

*

Višnjevo ali rdeče zelje je prav dobro šele tedaj, ko ga slana zmešča. Zreži ga na tanke rezine in ga popari, ker pušča barvo, potem naj se na cedilniku dobro odcedi. Primešaj mu soka cele limone in pol žličke sesekljaneja kimlja. Potem zarumeni na masti 5—6 kock sladkorja in mešaj, da se razpuste, dodaj sesekljano čebulo, da se tudi nalahno zarumeni, nakar zalij z dvema žlicama vinskega kisa, primešaj zelje in dve na listke zrezani kisli jabolki ter potrebne soli. Zelje naj se pari v lastnem soku, dokler ni dovolj mehko, vendar mora biti še krhko. Sedaj ga zapraži z žlico moke in ko se dovolj prepraži, ga zalij z vodo ali krompirjevo, da bo srednje gosto. Prevrij ga še parkrat, po potrebi ga še osladi ali osoli in okisaj s par žlicami cvička ali vinskega kisa. Ako bi zelje ne proizvajalo dovolj lastnega soka, ga treba od časa do časa zaliti s kako žlico vode, da se ne prižge.

Pečena mešana zelenjava. 1 in pol kg različne zelenjave: zelja, korenčka, kolerabe, črnega korena, krompirja, ohrovtovega brstja, v poletnem času tudi graha in fižola v stročju, dalje zelene paprike in olupljenih zrelih paradižnikov — čim več vrst, tem bolje — očisti, zreži na listke, rezance, kolesca. Zmešaj z nastrgano čebulo in sesekljanimi zelenjavnimi dišavami (petersiljem, krehbuljico, drobnjakom, koprom i. dr.), osoli in opopraj. Namaži ognjevarno posodo obilno z oljem ali presnim maslom, obloži dno z rezinami krompirja, nato naloži ostalo mešano zelenjavo, vse pa pokrij z rezinami olupljenih paradižnikov ali z vrsto paradižnikove meze. Vlij povrhu skodelico krepke mastne juhe in pari v pečici spočetka pokrito, da se zmešča, pozneje odkrij, ker se mora vrhnja plast zarumeniti.

Zelenjavna šara. V posodi, ki se dobro zapira, oprazi na olju precej sesekljane čebule zlatorumenno, dodaj kavno žličko sesekljaneja kimlja in polagaj na to v plasteh sirovega, olupljenega krompirja, zrezanega na rezine, zelene, pese, ohrovt ali zelja, olupljenih paradižnikov ali paradižnikove meze, zelene paprike, nekoliko gob sive, vse zrezano na rezine oziroma na na manjše koščke. Vmes tudi začini s sesekljanim zelenim petersiljem, sladko ali napolhudo papriko, soljo in majaronovimi plevami. Povrhu pokrij s krompirjevimi razinami, polij z skodelico vroče juhe ali vode in pokapaj z nekoliko finega olja. Zapri dobro posodo ter pari dobro uro v pečici, da se vse zmešča. Serviraj z žemelnimi cmoki ali z zabeljeno koruzno polento. Je jako izdatno.

Riž z ohrovtom. Skuhaj 20 dkg opranega in osušenega riža na litru kostne juhe, da bo sko-

raj mehak. Medtem zreži glavico lepo belega ohrovt na tanke, kratke rezance in ga pari na olju in čebuli. Potem zloži v namazano ognjevarno posodo ali v navadno kožo, ki se dobro zapira, plast ohrovt, potresi s sesekljanim zelenim petersiljem in nastrganim sirom in pokrij s plastjo riža. Zopet potresi s petersiljem in sirom ter pokrij z ohrovtom itd., dokler ne porabiš vsega. Vmes devljše lahko tudi paradižnikovo mezo. Osoli pa kar že riž ali ohrovt, ko se pari. Ko imaš vse pripravljeno v kozi, pokapaj povrhu z oljem in pari v pečici; končno naj se pri vrhu zarumeni, zato proti koncu odkrij posodo.

Jajnine na florentinski način. Četrť kg sirove govedine in 20 dkg z mesom prepletene slaninse sesekljaj ali zmelji v stroju, dodaj osminko kg na rezance zrezane pese in oprazi to z nastrgano ali drobno sesekljano čebulo na govejem mozgu ali na masti, ki je ne sme biti mnogo, ker daje že slanina maščobo. Medtem kuhaj tudi štiri olupljene paradižnike ali temu primerno paradižnikove meze v skodelici kostne juhe četrt ure, pretlači in zalij s tem sokom meso ter pari pokrito tako dolgo, da bo mehko. Hkratu kuhaj četrt kg na prst dolge koščke zlomljenih in opranih jajnin na slani vodi. Ko so pa toliko mehke, da se vdaja prt, ako jih stisneš, jih odcedi, preplakni z vodo in primešaj mesu, ko je mehko. Začini s pet dekami nastrganega sira, soljo in poprom, prevri in daj jed s sirom na mizo.

Gobe lišičke s prekajenim mesom. — Zreži 15 dkg prekajene, toda sirove svinjske trebuševine ali reberc na majhne kocke in oprazi mastno meso, da se izcedi nekaj masti; primešaj potem košček prav drobno sesekljane čebule ter sesekljane zelenega petersilja ter oprazi iznova. Nato prideni 40 dkg očiščenih, na drobne kocke zrezanih lišičk, potrebne soli in nekoliko popra in praži dalje. Pozneje primešaj 3—4 na kocke zrezane kuhane krompirje ali veliko olupljeno kuhano zeleno, zrezano takisto na kocke. Ko se še nekaj časa praži, primešaj dve jajci, ki si ju razmotala z dvema žlicama mleka in nekoliko soli. Sedaj pusti na štedilniku samo še toliko, da se jajci strdita napol in sta torej podobni redkemu jajčnemu podmetu. Potresi s sesekljanim zelenim drobnjakom in daj vroče na mizo.

Rižoto z gobami in mesom. Četrť kg na manjše koščke zrezane teletine ali ne premastnega svinjskega mesa zmešaj z 10 dkg očiščenih lišičk ali sive, zrezanih na listke, osoli ter opopraj. Na masti oprazi veliko, drobno sesekljano čebulo bledorumenno, dodaj malo kimlja, meso z gobami, sladke paprike in nekoliko stlačenega česna. Prepari nekoliko, potem primešaj četrt kg opranega in osušenega riža, praži nekaj časa, da začne pokati, nakar zalij s pol litra juhe ali vode in pari potem pokrito, da se riž zmešča. Na mizo daj z nastrganim sirom. Pozimi lahko uporabljaš tudi posušene gobe jurčke; prevri jih prej in odcedi vodo. Ako hočeš mrirediti rižoto za večerjo, pripraviš lahko že opoldne vse dotlej, ko bi bilo treba riž zaliti; hraniš ga na hladu,

Strah pred staranjem...



ELIDA KREMA IDEAL

Že v časih polnih sreče se pojavlja kot senca strah pred pre-ranim staranjem. Vprašate se: kaj se temu res ni moči izogniti?

Kdor začne pravočasno s pravilno nego, si bo ohranil vedno čisto in brezhibno polt. Elida krema IDEAL, ta suha dnevna krema, pomaga kot nobena druga. Radi vsebine hamamelisa poživlja in obnavlja kožo, odstranjuje male gubice in nečistoto polti. Koža ostane mlada — ostane lepa!

ga zvečer zaliješ in pariš do mehkega, kar je hitro opravljeno.

Goveji rep. — Nasekaj debelejši del repa po sklepih — približno 1 in pol kg, ker odpade precej na kosti — osoli posamezne koščke in jih

opraži na masti. Potem jih zloži v primerno veliko kožo, ki se dobro zapira; na preostali masti pa prepraži na koščke zrezan, ostrgan koren, pol srednje velike olupljene zelene, nekoliko peteršilja, glavico narezane čebule s praškom

sladkorja, da se vse lepo zarumeni; zalij s pol skodelice belega ali rdečega vina, dodaj še nekoliko juhe ali vode in oblij s tem zavarkom goveji rep, ki imaš pripravljenega v kozi. Tekočine mora biti toliko, da pokriva meso. Začni s dvema žličkama paradižnikove mezge, s pestjo prepraženih gob, šopkom timeza, lovorjevim lističem, poprom in zelenim petersiljem. Pokrij dobro in pari meso 3 do 3 in pol ure. Potem poberi zelene začimbe, namreč lovor, timez in petersilj in daj na mizo s čmoki. Meso od repa je jako slastno in zato priljubljeno. Lahko dodaš na koncu tudi skodelico kisle smetane, v kateri si razmotala žličko moke in iznova prevreš.

Fina telečja pljuča. Pol telečjih pljuč in pol srca operi in pristavi z vodo; dodaj 10 dkg jušne zelenjave, pol zrezane, srednje velike čebule, pol lovorjevega lističa, 10 zrn popra, malo timesa in potrebne soli ter kuhaj kakor juho. Ko so pljuča dovolj kuhana, jih vzemi iz juhe, srce pa še kuhaj dalje, da bo mehko. Potem zreži pljuča in srce na drobne rezance, juho pa preceji in jo postavi na stran. Medtem prav drobno sesekljaj kisló kumarico, 6 kapar, šopek zelenega petersilja, očiščeno sardelo, pol majhnega stroka česna, četrt čebule in limonove olupke od četrt limone. Vse to deni na prežganje od 6 dkg masti in 4–5 dkg moke; ko se je malo prepražilo zalij s trideset litra precejne juhe od pljuč in kuhaj še kakih 10 minut. Potem dodaj pljuča in srce ter žličko gorčice in tanko limonovo rezino. Kuhaj še malo ter daj potem s kruhovimi cmoki in kislim zeljem na mizo.

Srna, jelen ali zajec na pikanten način. Pripravi kos obležane srne, osoli ga in poveži z rezinami slanin. V kozo, ki si jo namazala z mastjo naloži koreninje, kakršno uporabljamo za kvašo, vse zrezano na listke, in dodaj tudi čebule, celega popra, lovorjev listič ter šopek ti-

meza. Položi na to pripravljeni kos srne, jelena ali zajca, polj s 4 dkg razbeljene masti in pari v pečici nekaj časa pokrito, a kmalu odkrij, da se zarumeni. Vzemi nato meso iz kože, koreninje postupaj s 4 dkg moke, ki naj se zarumeni, potem zanj z litrom mrzle juhe ali vode, okisaj z vinskim kisom; dodaj tudi paradižnikovo mezo, rezino limone in žličko gorčice ter v tej omaki pari meso do mehkega. Medtem prineseš tudi par žlic vkuhanih brusnic ali soka od kakega vkuhanega sadja in pozneje še pol skodelice rdečega vina (čivčka). Ko je meso mehko, ga zreži na rezine in postavi na gorko; omako pretlači, prevri ponovno v njej meso, nakar ga daj z jajninami ali krompirjevimi kifelci na mizo.

Shajano slano pecivo. Zgneti v precej trdo testo četrt kg moke, 3 dkg drožja, ki si ga razmešala v nekoliko mlačnega mleka, 12 dkg raztopljenega presnega masla, malo soli, celo jajce ter še toliko toplega mleka, kolikor ga potrebuješ za testo. Počiva naj četrt ure; potem napravi iz njega majhne, lične prestice, polkroge, oblike malih kifelčkov, lahko pa tudi izrežeš kekse. Pecivo zloži na namazan pekač, pomazi ga po vrhu z raztepenim beljakom in potresi s soljo in kimljem. Nato postavi pekač na toplo. da se pecivo dvigne za polovico, nakar ga speci v precej vroči pečici, ki naj bo takoj v začetku popolnoma zaprta. da se prestice ne razlezejo.

Sirovi kekci. — Zgneti v testo 10 dkg moke, 10 dkg presnega masla, 6 dkg nastrganega trdega sira, 1 rumenjaki, nekoliko soli, paprike in žlico smetane. Naj počiva na hladu dve uri; potem ga zvaljaj za nožev rob debelo in izreži z malimi kalupi kekse. Ko so ohlajeni, jih namaži s kakim sirom, ki se da mazati in stisni po dva in dva skupaj. Lahko tudi hraniš suhe kekse in jih namažeš, kadar jih potrebuješ.

Praktična navodila

Testenine, ki jih še nismo dejali na mast, lahko brez vsake škode shranimo za zvečer, ako nalijemo nanje mrzle vode. Da si prihranimo kurjavo, torej testenine lahko skuhamo opoldne, jih odcedimo in jih pustimo do večera v sveži vodi. Potem jih odcedimo, počakamo, da se malo osuše in jih stresemo na razbeljeno mast.

Da se škrobljeno perilo sveti, prinesej že pripravljenemu škrobu nekoliko soli, ki se mora pa dobro raztopiti. To velja za sirovi in kuhani škrob. Perilo se potem lepo sveti in škrob se ne prijemlje likalnika.

Da čipke ne postanejo rumene. Fine bele čipke pokrij s polo svilenega papirja in jih likaj preko tega papirja. Tako dosežeš, da čipke ne porumene in se lepo svetijo.

Koničaste predmete: pretikalnice in druge igle, kuhinjske vilice, skratka vse, kar je na koncu zelo zaostreno, vtaknemo po vsakokratni uporabi vsak predmet posebej v že rabljene za-mazane iz probkovine. Na ta način poskrbimo, da se ne zlomijo, a tudi zabranimo, da se kdo ne rani.

Madeže znoja na pravi ali umetni svili očistiš, ako jih zmoeš s čistim špiritom. Nato pa potresi na madež zdrobljenega vinskega kamna, drgni po madežu in izbriši s čisto krpo, namočeno v čist špirit. Ako je svila toliko močna, da se pri tem postopanju ne raztrga, se da povsem lepo osušiti.

Bodimo pozorni pri nakupu drv! Drva se zelo razlikujejo od drv. Ko jih kupujemo, moramo paziti na to, da so suha, gladka in gosta. Če se pogajamo za drva na mero, moramo vsaj v mestu skrbno paziti, da jih prodajalec pošteno zлага, to je da ne pušča med posameznimi poleni širokih in globokih špranj, ker s tem sebi koristi, nas pa znatno oskuduje. Dalje moramo vedeti, odkod so drva, ki jih nameravamo kupiti: Les iz polhovgrajskih hribov in sploh gorenjska gorska drva, ki so rasla na soncu so kakovostno močnejša in zato boljša ter tudi težja, kakor na primer drva z nižav. Meter gorenjskih hribovskih drv tehta okoli 500 kg, medtem ko tehta meter doljenjskih drv samo 420–430 kg.