





AMERIŠKA SLOVENKA.

SLOVENSKEMU AMERIŠKEMU ŽENSTVU.

Da je naše slovensko ženstvo v marsičem veliko pred moštvo, to je znana stvar. Naše moštvo — žali Bog — je zadnja desetletja padalo vedno bolj in bolj v sužnost kralja Alkohola.

Nāše ženstvo pa ni dobilo prilike, da bi se bilo pokazalo, kaj zna. Kot žene in matere so se ubijale doma z gospodinjtvo in največkrat tudi z gospodarstvom.

Vendar ni še vse zamjeno! Slovensko ženstvo, še je veliko dela pred nami, da, danes ga je več, kakor ga je bilo preje, ker sedaj treba ne samo zidati, temveč zavoženo popraviti.

Na vsesplošno željo naših dobrih in navdušenih žena zato zopet odpiramo v listu "Edinosti" ženski kotiček.

Sedaj pa slovenske žene in dekleta, če hočete res imeti ta kotiček poslužite se pridno te prilike. Vsaki teden v sobotni številki, bo "Edinost" prinesla ta kotiček.

Kako odstraniš oljnate barve iz lesa? Lise oljnate barve v lesu drgni z dežnico, v kateri je raztopljenega nekaj luga (Pottasche) in kosček ugašenega apna.

Čiščenje bisernice (Perlmutter.) Ne čisti nikdar stvari iz bisernice z milom. Čisti jih z vodo, v katero si dala nekoliko ilovice.

Blato iz obleke se odstrani na sledeči način. Najprej pusti blato, da se popolnoma posuši. Nato vzemi krompir, ga prereži čez polovico in dobro pomaži z njim madež. Madež izgine in blago ostane snažno.

Barvane bluze, obleke ali predpasnike, o katerih misliš, da bo popustila barva in se razlezla, ne smeš jemati iz vode. Ko si jih namočila, jih operi in jih daj sušit. Če jih pušiš ležati mokre na mizi, se barva tako razleze, da dotična obleka ni več veliko za rabo.

Kako popravimo predmete iz celoluida? Lasne igle, glavnik in drugo iz celoluida se kaj rado upogne in postane zelo nepripravno ali celo nerabno. Poljubno jih zopet lahko popravimo, ako jih za hip vtaknemo v vročo vodo.

Uporaba dišav ali začimb. Začimbe ali dišave nam dajejo večinoma le rastline. Imamo dve vrsti začimb, domače in tuje. Tuje začimbe so se začele uvažati šele v petnajstem stoletju. Poper na primer je bil v tistem času silno drag, nadomestovali

so ga s kumino. Že zgodaj se je začel rabiti cimet, in sicer največ pri sušenju mesa. Nekatere začimbe rabimo radi prijetnega duha, druge radi močnega okusa. Oboje vpliva na prebavila, ker jih draži in s tem pospešuje prebavljanje. Jedila postanejo okusnejša, nekatera se brez dišav celo zoperstavijo, da jih ne moremo uživati, dasiravno so drugače pripravljena.

Kako narediš kavin izvleček ("ekstrakt")? 1 kg zmlate kave popari s toliko vrele vode, da dobiš pri precejšanju pol litra tekočine (filtrata). Tej primešaj 200 gramov sladkorja. Zmes pari v plitvi skodelici pri največ 40 st. Reomirjeve toplote toliko časa, da se pri poskušnjih na stekleni plošči po ohlajenju strdi.

Kako čistimo fotografije. Fotografije čistimo najbolje, če jih previdno obrišemo s kosčkom sveže žemlje, seveda s sredico brez skorje.

Kako pripraviti divjačino. Najnavadnejša divjačina je srna in zajec. Zelo priljubljeno je meso srne, ki se lahko je celo leto; najokusnejše je poleti. Tudi meso jelena je zelo okusno, a ne tako fino kakor meso srne. Zajec je najboljši od septembra do februarja. Vsako divjačino je treba pustiti, da odleži, in sicer poletni manj, pozimi pa dalj časa, in to najboljše v koži, zato da postane meso krhko. Mnogo gospodinj ima navado, dati vsako divjačino v kvašo (paco), akoravno ni meso divjačine v kvaši tako okusno.

Drsalke spravi vedno čiste. Najbolje jih osnažiš, če jih pušiš nekaj časa namazane s petrolejem in jih potem zdrgneš s presejanim pepelom, s prav drobni peskom, pomešanim s soljo in s petrolejem ali s finim gladilnim prahom.

Kako razločimo pristen čaj od ponarejenega? Noževa konica čaja se dene v kozarec mrzle vode, pokrije se z dlanjno vrh kozarca in se dobro strese. Pristen čaj vodo komaj po-

barva, medtem ko je od ponarejenega tako močno rjava. Da čebula ne gnije, jo je treba hraniti v suhem, zračnem prostoru, da ne poganja, naj bo prostor poleg tega še hladen. Čebula naj se že jeseni na solncu dobro posuši, če se hoče zabraniti gnitju.

Splesnenje prerezane čebule. Da ti prerezana čebula ne splesni, potegni skozi nenarezano stran čebule nit ter obes čebulo na žebelj tako, da je prerez obrnjen navzdol. Ne odcedi se pri tem niti kapljica soka, čez prerez se pa napravi tenka mrešnica, ki varuje čebulo splesnenja.

Kako čistimo fotografije. Fotografije čistimo najbolje, če jih previdno obrišemo s kosčkom sveže žemlje, seveda s sredico brez skorje.

Kako izpišati mlade golobe v kratkem času? Ko so golobčiči kakih 20 dni stari, jim naredi v jerbasu iz mahu ali sena mehko gnezdo.

Jabolčna gorčica. 4 l sladkega mošta vkuhaj na 2 l ter vmešaj 200 gramov zelene (Sellerie) ter 300 gramov rumene gorčične moke.

Kako naj se ravna z mladimi goskami? Izvaljenih gosk naj se prvih štiriindvajset ur ne jemlje iz gnezda, ker taktat ne rabijo hrāne.

Gospodnje, ne nosite vrelih jedi na mizo! Skoraj neverjetno je, kako trdozratno se drže gospodinje in kuharice grde razvade, da postavljajo vrele jedi na mizo. Te vrele jedi se morajo precej zaužiti, zvečiti in požirati. Žal, da se ne ve in ne pomisli, koliko se s tem pri najboljši volji škoduje!

Cela vrsta zobozdravnikov se živi od tega, ker postavljajo kuharice jedi in pijače skoraj vrele na mizo (50—70 Celzija). — Še vedno premlnjujejo in iščejo vzrokov, zakaj da se zobje v gornji čeljusti poprej pokvarijo nego oni v spodnji čeljusti.

Cela vrsta zobozdravnikov se živi od tega, ker postavljajo kuharice jedi in pijače skoraj vrele na mizo (50—70 Celzija). — Še vedno premlnjujejo in iščejo vzrokov, zakaj da se zobje v gornji čeljusti poprej pokvarijo nego oni v spodnji čeljusti.

IZ SLOVENSkih NASELBIN

(Nadaljevanje z 2. strani.)
ka pride na mila smrt. O kak strahovita miseu! Se nocoj nesem gotov svojega življenja. I naj huse pri tom je, da zdaj nesem pripravljen, ne za vero, zapovidi, ne za svojo ženo i deco.

Mariborska "Straža" piše: "Ameriški slovenski delavci in Ebin Kristan. Slovenski delavec Zupančič (Amerika) piše v "Sedanjosti" sledeče: "Če vidite kjerkoli gospoda Etbina Kristana, vprašajte ga, kje je naših 60.000 dolarjev, ki smo jih bili zbrali za primorske Slovence."

- Kaj je bolje "fehtati" ali krasti? Doma so rekli tako-le: Kdor prosi, ta "ziher" nosi. — Kdor pa krade, temu naj pa po hrbtu pade.

Tatvine so pa različne. So tudi tatje, ki kradejo organizacijam denar na način, da članstvo ne ve. Ve pa Bog in vest. In taki tatje so naj-nevarnejši.

"Fehtati" ni prav nič sramotno, posebno za javne dobrodelne namene, pa naj bo to za misijonske, dobrodelne ali pa kakoršnekoli namene. — Samo za svoj "žep" "fehtati" je pa grdo, dokler človek ni v resnici potreben.

Kadar pošiljate denar v stari kraj, ne prezrite naše banke, ki vam nudi točnost in nizke cene.

Za vsa nadaljna pojasnila se obrnite na: ZAKRAJŠEK & ČEŠARK SLOVENSKO BANKO 70—9th Ave., New York City.

IZ SLOVENSkih NASELBIN
(Nadaljevanje z 2. strani.)
ka pride na mila smrt. O kak strahovita miseu! Se nocoj nesem gotov svojega življenja. I naj huse pri tom je, da zdaj nesem pripravljen, ne za vero, zapovidi, ne za svojo ženo i deco.

Mariborska "Straža" piše: "Ameriški slovenski delavci in Ebin Kristan. Slovenski delavec Zupančič (Amerika) piše v "Sedanjosti" sledeče: "Če vidite kjerkoli gospoda Etbina Kristana, vprašajte ga, kje je naših 60.000 dolarjev, ki smo jih bili zbrali za primorske Slovence."

- Kaj je bolje "fehtati" ali krasti? Doma so rekli tako-le: Kdor prosi, ta "ziher" nosi. — Kdor pa krade, temu naj pa po hrbtu pade.

Tatvine so pa različne. So tudi tatje, ki kradejo organizacijam denar na način, da članstvo ne ve. Ve pa Bog in vest. In taki tatje so naj-nevarnejši.

"Fehtati" ni prav nič sramotno, posebno za javne dobrodelne namene, pa naj bo to za misijonske, dobrodelne ali pa kakoršnekoli namene. — Samo za svoj "žep" "fehtati" je pa grdo, dokler človek ni v resnici potreben.

Kadar pošiljate denar v stari kraj, ne prezrite naše banke, ki vam nudi točnost in nizke cene.

Za vsa nadaljna pojasnila se obrnite na: ZAKRAJŠEK & ČEŠARK SLOVENSKO BANKO 70—9th Ave., New York City.

