

# Ženski svet.

## Dom.

Ničesar človek tako ne pograša, kakor toplega, mirnega koticčka, kamor se po končanem utrjujočem delu zateče in najde varno, mehko zavetje. Če nima doma, kam naj gre? Še tako lepo in udobno prijateljevo stanovanje ti ne more nuditi tistega občutja, ki ga imaš, ko te objame tvoj lastni dom s svojim ugodjem.

Kako dobro je pri srcu kmetu, ko ogleduje svojo hišo, svoje vrtove in njive! Zavest, da je to njegova last, spomini, ki ga vežejo na domačijo, vse to ga priklepa s silovito močjo na dom. Poleg tega pa ga veže ljubezen z domačimi. Skrbna žena vodi vse gibanje v hiši, otroci so mu v veselje, posli so delavni in zvesti. Vse te vezi, ki ga utesnjujejo, so mu vsekakor sladke.

A ni vsakomur dan takšen dom. V mnogoterih hišah vlada beda. Borna zemlja ne more napasti toliko lačnih ust, davki težijo in da je mizerija še večja, vstane odnekod nesreča ter se naseli v hišo. Vsesa se vanjo in je ne zapusti več.

Junaška žena — gospodinja, na katero pada težka skrb slehernega dneva, omahuje. Kje naj dobi opore? Pogled v bodočnost ji ni prav nič solnčen. Le trdna navezanost na družino, za katero gara, ji je v tolažbo in pa upanje, da bo boljše, da mora biti drugače. Nešteto krat je v družinah mati edini steber, ob katerem sloni vse. Kolikokrat išče močni mož vprav pri ženi opore in tolažbe! Saj je ona tisti angel, ki tudi v najtežjih momentih bedi nad domom.

Osrednje bitje, gonilna sila družinskega življenja je mati, ki nosi na svojih ramah skalo skrbi. Biti gospodinja, žena in še mati, združuje nadčloveško energijo, ki jo je zmožna le ženska z globoko in hrabro notranjostjo, z nepogljivo voljo in veliko ljubeznijo. Kmečka in proletarska žena ubijata svoje življenje za življenje svojih družin. Oni sta vitalna sila naših domov, ki ne gledata na izgubo lastne energije, temveč samo žrtvujeta in dajeta.

Vsakdo mora spoznati, da je to danes nujno. V trenutku, ko bo ta sila popustila, se bo zrušilo še tisto bore domačnosti, ki jo nudijo proletarcu njegov ozki dom. Žena je tisti magistr, ki privlači ali odbija moža. Ona zmora navezati na dom svojo deco, svojo družino, ali pa jo tudi pahniti čez prag.

Žene, zavedajte se svojega poslanstva! Težko breme je na vaših ramah. Ve očuvalje domove vašim dragim! Priklenite jih ne z razkošjem in bogastvom, saj tega nimate, pač pa s tem, da napravite domove prikupne, tako vabljlive, da se jim moške ne bodo mogli odrekati! V malenkostih, s katerimi olupšate stanovanje, je vaša modrost in vaš uspeh. Potrpljenje in trpljenje sta vaši poglavitni lastnosti, s katerima zmorete vse. V vas samih mora najti družina pravi dom; v mrzlih stenah ga zaman išče. Luč mora biti v vas, da zmorete še tako temačne domove osvetliti in jih napraviti vabljlive. Vaša iskrenost in toplota morata ogrevati vse člane vaše družine in vaši domovi bodo kljub težkim časom lepi.

## Vrt v oktobru.

Precej pozornosti je treba posvetiti vrtu ta mesec. Zelenjad je dozorela in bo godna za uporabo, ali pa za zimsko shranitev. Vendar ne smemo s spravljanjem v prezimovališča

prezgodaj začeti, ker se nam zelenjava lahko pokvari in težko prenese dolgo zimo.

Peteršilj, zeleno in drobnjak presadimo v lončke ali zabojčke. Endivijo, ki je ne mislimo prezimiti, povežemo. A izvršiti moramo to ob suhem vremenu, ker nam sicer začne gniti. Endivijo prezimimo v suhi kleti v nekoliko vlažni prsti ali pesku. Isto storimo z zeljem, ohrovtom in s karfižolo. Če hočemo, da se nam ta zelenjad dobro ohrani, ne sme biti preveč dozorela za spravlanje. Razvijte se itak še v shrambi. Važno pa je tudi, da spravljamo zelenjad ob suhem, najbolje v vetrovnem vremenu. Tudi ni priporočljivo, da jo takoj prenesemo z vrta v klet, temveč jo pustimo nekaj časa na prostem, da se osuši. Zlasti endivija se dobro ohrani, če jo izkoplujemo s kepo prsti vred in jo pustimo osušiti, čeprav nekoliko ovane. Nato jo prestavimo v klet, kjer se zopet osveži.

V drugi polovici oktobra napravimo tudi potaknjence od vrtnic, vzpenjavk, divje trte in še drugega okrasnega grmičja. Gomolje dalj in gladjol vzamemo iz zemlje in jih spravimo na varno. Predno se začne mraz, odvežemo visoke vrtnice, jih zavijemo v slamo, položimo k tlom in lahko pokrijemo z gnojem ali z iglastimi vejami.

Zelenjad, ki jo spravljamo, preje očistimo zunanjih nagnitih in osahljih listov. To storimo tudi pozneje vedno, kadar prezimovališče prezračimo. Zlasti je to potrebno pri endiviji. Zalivati čez zimo ni potrebno.

Najboljša shramba za zimsko zelenjad je suha podzemeljska klet, kjer je enakomerna temperatura 4—5° in se tudi lahko zrači. Zelo ugodno prezimi zelenjad tudi v toplih gredah, katere pa morajo biti na suhem kraju. Ko postane mrzlo, položimo na okna slamnice in na nje še deske. Ob solnčnem in suhem vremenu je dobro zelenjad osnažiti in prezračiti grede.

Priporočljivo je tudi, prezimiti zelenjavo v zemlji. Izkoplujemo podolgasto, 30—40 cm globoko jamo. Vanjo naložimo zelenjad z rušami vred tesno drugo poleg druge. To pokrijemo z deskami in nanjo položimo še slamo, a to šele takrat, ko začne zmrzovati. Prezimovanje v zemlji se obnese le tedaj, če so jame suhe, da v nje ne zateka voda.

Nekatere rastline so toliko odporne proti mrazu, da jih brez skrbi pustimo na prostem. To so: motovilec, zimska špinača in v toplejših legah tudi rožasti kapus.

Ko je vrt izpraznjen, grede dobro pognojimo, jih globoko prekoplujemo, in pustimo čez zimo neporavnane.

## Kuhinja.

**Gobova juha.** Popari krožnik očiščenih, na lističe razrezanih svežih gob. V ponvi razbeli pol žlice masti in zarumeni drobno sesekljane čebule. Na to stresí gobe ter jih praži, dokler ne oddajo vode. Potem jih potresi z žlico moka. Ko zarumeni, dodaj 3—4 na kocke zrezane krompirje. Nazadnje zalij z 1—2 l vode, prideni ščepec popra, sesekljane peteršilja in po okusu okisaj.

**Koštrun v omaki.** Vzemí koštrunovo stegno, ga nadrgni s soljo in stolčenim česnom ter pretekni s slanino. V kozo daj na razbeljeno mast sesekljane čebule, korenček, peteršiljevo korenino, zeleno, vejico šatraja, majarona in paradižnik. Na to položi koštruna in ga nekaj časa duši. Po potrebi prilivaj juhe ali vode. Ko je meso mehko, pustí, da se sok osu-

ši in ga nato potresi z žlico moke, jo zarumeni in zalij. Ko dobro prevre, pretlači omako, ki naj zopet vre. Predno daš na mizo, dodaj par žlic kisle smetane.

**Kruhovi cmoki.** Zreži na kocke 6—8 žemelj ali primerno belega kruha, ki ga polij z vročo mastjo, na kateri si zarumenila žlico drobno zrezane čebule in nekaj peteršilja. Prideni še pol litra zavretega mleka. Premešaj ter pustí nekaj časa stati. V kozarcu mrzlega mleka raztepi 2 jajci, prideni 3 žlice moke, dobro premešaj in napravi cmoke. Kuhaj jih v slani vodi 15—20 minut. Kuhane prereži na polovico ter jih na krožniku zabeli z drobtinami, ki si jih zarumenila na masti.

**Jabolčni pečenjak.** Raztepi v posodi pol litra mleka, 2 jajci, nekaj zrnc soli, 2 žlički sladkorja in četrt litra moke. Razgrej v koki 2 žlici masti in stresí nanjo mešanje. Povrhu potresi 2—3 nastrgani jabolki. Po jabolkah potresi cimeta in par žlic sladkorja. Peči v neprevroči pečici. Pečenega zreži in postavi na mizo.

## Praktični nasveti.

**Pranje flanelastega perila.** S flanelastim perilom je treba pazljivo ravhati, ker sicer izgubi s pranjem prijetno mehko in lepo svežo barvo. Peremo ga v mlačni vodi, kateri pa ne smemo pridati nikakih pralnih praškov. Tudi mlo mora biti mehko. Izplahujemo v mlačni vodi do čistega. Sušenje na solncu barvastemu perilu škodi, ker mu odvzame barvo. Dobro je, če dodamo vodi nekoliko salmijakovega cveta in nato še izplaknemo. To pozivi barvo.

**Pranje letnih oblek.** Predno shranimo letne obleke čez zimo, jih moramo oprati. Če pustimo umazane, se nesnaga vsesa v blago, poleg tega pa dobi vsa ostala obleka neprijeten vonj po umazaniji. Pač pa jih ne smemo poškrbiti, ker se sicer lomijo.

**Mastne ovrtnike in rokave pri moških oblekah** očistimo takole: Krtičo namočimo v razredčenem salmijaku, ki mu primešamo enako količino špirta in drgnemo mastno mesto. Nato pa okrtičimo obleko z mlačno vodo, še boljše z deževnico, ki je mehkejša, in zlikamo.

**Sadne madeže odpravimo** iz belega perila, če jih odmočimo z mlekom in potem izperemo s špiritom. Sveže potresemo s soljo in nato zdrgnemo z limonovim sokom. Iz svile jih odstranimo z razredčenim špiritom. Sveže madeže od sadjevca potresemo s soljo in nato kuhamo, dokler ne izginejo. Barvasto blago namočimo v kislem mleku in ga izperemo v mlačni vodi.

**Rjaste madeže očistimo** z vročim limonovim sokom in izplaknemo nato z mlačno vodo.

**Neguj roke!** Marsikatera delavna žena bo rekla: To ni zame! Roke naj negujejo tiste, ki nimajo drugega posla. A vendar je to potrebno vsaki ženski, ki ima opravka s pranjem in pomivanjem. Če pride z mokrimi rokami na zrak, koža zelo rada razpoka. To povzroča bolečine in neprijetnost, da se nabere v razpokah nesnaga. Predno se ti to primeri, maži roke z glicerinom ali z limonovim sokom takoj, ko postane mrzlo. Če pa so ti roke že razpokale, jih zvečer namaži z limonovim sokom. Natakni na roke stare rokavice in natakaj še povrhu soka in nato obveži. V nekaj dneh razpokline izginejo. — Morda te motijo rdeče roke? Zavij si jih zvečer v krpo, namazano s svežim rumenjakom. Bele roke postanejo tudi, če jih vsak drugi večer namažeš z glicerinom. To ti ne vzame dosti časa, pa vendar se iznebiš velike nevšečnosti.