

terine. Odrasel človek se poti, izdihava pokvarjeni zrak; otrok pa mora vdihavati čistega. Če otrok čuti materino bližino, se razvadi, da neče biti sam in tudi prepogosto zahteva hrane. Tako ne spi otrok in mati se ne izpočije.

Po dr. M. Ambrožiču: „Materinska pomoč“.

GOSPODINJSTVO

Kovinasta posoda. (Nadaljevanje.)

Medena in bakrena posoda je zelo lepa in že dolgo časa v rabi. Živila se v njej enakomerno segrevajo; uporablja se v velikih kuhinjah in hotelih. Biti mora dobro pocinjena, ker bi se sicer tvoril strupeni zeleni volk. Živila, ki vsebujejo kisline, se ne smejo kuhati v taki posodi, pa tudi ne pustiti v njej živila ohlajevati!

Medena in bakrena posoda ni za gospodinjstvo priporočljiva: služi bolj za okras in zahteva pogostega snaženja. V vsakem gospodinjstvu pa je nekaj predmetov, kakor kotli, kljuke, razni kotički, iz medi.

Te predmete in tako posodo snažimo s čistilnim praškom, kisom in soljo. Stara nagnila limona, drohen pesek, kašica, napravljena iz ržene moke in kisa, so jako dobra čistilna sredstva. Po vsakem snaženju treba posodo dobro izmiti in izplakniti!

Posoda iz aluminija je lahka, lepa, ne rjavi, se hitro segreje in dobro snaži. Vse lahko kuhamo v taki posodi (le beljakov ne stepaj v njej, ker bi bil sicer sneg sive barve). Sprva se napravijo v notranjosti posode veliki madeži, kojih ni moči odstraniti in ki se razširijo preko vse posode in tvorijo neko prevleko, ki posodo delj časa ohrani.

Aluminijevo posodo snažimo s toplo vodo, ostanke od jedi odstranimo s čistilnim praškom ali plavno kreda. Nikdar pa ne snažimo posode z lugom, s sodo in kisom. Spojina sode in kisa bi kovino kmalu uničila!

Nikeljnasta posoda je zelo lepa, trpežna, a draga. Snaži se s toplo vodo in z mehko krtačo. Zelo zanemarjen nikelj se težko osnaži! Če je treba temeljitega snaženja, napravimo kašico iz krede in špirta. Potem dobro zdrgnemo z mehko usnjeno krpo. Pri posebno umazanih mestih lahko uporabimo par kapljic salmijaka.

Gojenka gosp. šole.

KUHINJA

Jedilni list na kmetski svatbi. Popisati hočem pojedino, kakor jo imamo pri nas na Dolenjskem in kakor je najbrže v navadi po vsej Kranjski.

Predvsem opozarjam, da se nanašajo jedi počasi, ker se vmes mnogo govori,

pleše in poje. V navadi so razne pesmi, ki se tičejo posameznih oseb na svatbi in jih mora znati godec sam peti s spremljevanjem harmonike.

Glavna pevška točka je proti polnoči, ko mora nevesta odložiti venec in se takorekoč poslati od svojih; pri tem povzroči pesmi in melodija mnogo žalosti. Vsi se takrat navadno jočejo. To prepovedanje se zove »pobirati v jabolko«, med vso to ceremonijo se sploh nič ne je! »Pobiranje v jabolko« so darovi vseh svatov (tudi oče, mati i. t. d. od neveste), da vzame nevesta »s seboj na pot« na novi dom. Pri bogatih se nabere mnogo.

In zdaj red »ohceti«:

Navadno gredo nevestini svatje skupaj iz nevestine hiše, ženinovi zopet skupaj. Na vsakem kraju tudi malo jedo. Miza mora biti okrašena. Vsaj na sredi mize je velika lepa potica, ki ima v sredi zatknjen šopek suhih rož, na obeh koncih sta pa manjši potici s šopki (menda radi simetrije). Pred odhodom k poroki: kuhano vino, mlečen kruh, potice, šartlji in pecivo iz kvašenega testa (srčki, zvezde, krofi, i. dr. oblike). Testo kot za potice! Potem je navadno obara s krompirjem in ajdovimi žganci (meso poljubno, kar je pač na razpolago in v katerem času se vrši ženitovanje). Izpijejo par litrov vina, potem se poslove od domačih ter se odpeljejo k poroki.

Po dogovoru se pri fari dobe z ženinovimi v gotovi gostilni, kjer ostanejo malo časa, gredo v cerkev, potem zopet nazaj. Šele proti določeni uri se odpeljejo na nevestin dom, kjer se začne gostija (proti poldnev).

Jedi slede tako: Miza lepo okrašena!

1. Juha z rezanci (pri vsakem krožniku je kos čistega, dobrega kruha ali rogliček).

2. Govedina, pražen krompir, kisel hren, ponekod tudi kuhan hren.

3. Žikrofi ali culice in ajdov krompir (nadev je lahko iz mesa ali pa sladak ocvrte sladke drobtine, pri bogatejših oboje!) vse je zabeljeno s čisto maslo ali z maslom ali s sirovim maslom in drobtinčami. Ta jed ima tudi nekoliko tiste juhe, v koji se je kuhala, sicer je jed prahu.

4. Telečja ali svinjska pečenka (pri bogatih oboja, da si vsak izbere), krompirjeva in tudi zelena solata in pesa (ponekod tudi še češnje in jabolka).

5. Pecivo: krofi, flancati, potice, šartlji in drobne oblike iz kvašenega testa.

6. Obara (telečja ali od kureline) z ajdovimi žganci in s krompirjem. Vsak gost dobi tudi kos belega kruha ali rogliček. (Tu se začne nekako večerja proti mraku!)

7. Prekajena (kuhana) svinjina s hrenom; ponekod narežejo vmes tudi klobase ali domače salame.

8. Gorke potice ali gibanice; najbolj priljubljena je rozinova, tudi smetanova in jabolčna — kakor je pač čas.

9. Pečena kurecina (kure, race, gosi purani) s solato, peso, češpljami; ponekod tudi z jabolki.

10. Zopet razno pecivo.

11. Živca. (Takrat se morajo svatje začeti razhajati! To je že proti jutru.)

12. Kava, čaj, kuhano vino.

Ako je poroka popoldne, se vzamejo poljubne točke, najrajši od 6. - 12. Nekateri dajo namesto obare juho in govedino. O kakih tortah, keksih in drugih takih rečeh ni bilo govora. V zadnjem času pa se rada postavljajo s takimi izdelki kmetska dekleta, ki so obiskovala podeželske gospodinjske tečaje. K pristni kmetijski svatbi torej ne spadajo.

Se to! Starejšina ima veliko nalogo: vse jedi deli namreč on sam in jih tudi razreže! Zlasti perutnino mora znati dobro «trančirati».

Anka.

Torta iz beljakov. Za nekatere jedi uporabljamo samo rumenjake, zato pa beljaki ostajajo. Iz teh lahko napravimo torto: Steremo sneg iz 6 10 beljakov. Temu primešamo 10 dkg zmletih mandljev, orehov ali lešnikov, tri žlice drobtin, 3 žlice sladkorja in 1 žlico ruma. Vse to dobro premešamo in denemo v tortni model. Tega pa prej namažemo z maslom in posujemo z drobtinami, da se zmes ne prime modla. Peče se polagoma. Ko je torta pečena, napravimo čokoladno ali sladkorno glazuro, ali jo pa potresemo samo z drobnostmi sladkorjem. Lahko primešamo torti tudi par dkg masla in nekaj pinjol. Je zelo okusna in razmeroma po ceni.

SI.

Pikantna polivka. Sesekljaj srednjeveliko čebulo in 4—5 dkg surove gnjati, zelo na drobno; prepraži o v 3 4 dkg surovega masla, prideni 1 žlico moke in pol litra juhe. Ko se polivka nekoliko povre, deni vanjo polovico lovorjevega lista, 2 klinčka, kozarec belega vina, žlico kisa nekoliko soli, košček sladkorja. Ko se nekoliko povre, pretlači skozi sito, prideni par kapljic maggija in serviraj zelo vroče. Meso lahko narežemo v polivko, ali pa ga damo zraven.

HIGIJENA

Negovanje rok. Da si mora ženska, ki hoče, da jo smatrajo za omikano in olikano, vsak dan čistiti nohte, je samo ob sebi razumljivo. Medicina in praksa sta dognali, da je glicerin najboljšo sredstvo za negovanje rok. Glicerin daje polti nežnost, mehkost in gladkost. Toda glicerin se nikakor ne sme uporabljati vsak dan, ker sicer postane koža rok rumenkasta. Zato se mora uporabljati pasta, ki

je iz 75 gramov glicerina in 50 gramov mila, nekaj kapljic vanilje in pol litra najfinejšega olja. S to pasto se namažejo roke vsak večer pred spanjem. Seveda tudi najlepše roke ne dokažejo kulture, ako ni negovano, umivano in kopano tudi vse ostalo telo.

ROČNO DELO

Čipkarstvo je stara domača obrt, ki je že nad 400 let udomačena po Idriji in njeni daljni okolici. Prve čipke je prinesla v Idrijo v 16. stoletju iz Češkega žena nekega rudniškega uradnika, Imenovala jih je «fažkovke». Kmalu je naučila nekaj idrijskih žen in deklet izdelovati te čipke, ki so jih uporabljali za okrasek pri kranjski narodni noši. Nekoliko pozneje so zanesli iz Hrvatske druge vrste čipk, ki so jim rekli «čipke po novem», «vejevke» ali «te drobne». Služile so za cerkveno uporabo. Pozneje je neka idrijska rodbina izumila nove čipke z risom «idrijskih čipk», ki so obdržale to ime tudi na svetovnem trgu. Pri teh čipkah se vije ris v vsakovrstnih oblikah in je sklenjen z umetnimi motivi. Za te «idrijske čipke» so se začeli zanimati razni trgovci in na podlagi razvoja teh čipk se je ustanovila v Idriji tudi čipkarska šola. Ker nima tamkajšnji gorati okraj druge domače ženske obrti, je čipkarstvo velikega gospodarskega in kulturnega pomena.

Vogelni okrasek tržaške okoličane, peče kaže slika št. 2. Naše prababice so s čudovito spretnostjo vezle te zapletene sestavljene vzorce brez risbe. Glavne črte in smeri so si označile z enostavno zgibo, okoli te so na geometrično natančnostjo razvrščale dele okrasa.

Otroška odejica hodi iz bombaža ali iz volne, pernata ni priporočljiva. Ne delaj premajhne, da jo lahko v posteljici zatlačiš od vseh strani, drugače se otrok razbrca in prehladi. Pod odejico uporabljaj rjuhico, ki jo lahko pereš. Odeje ne moreš prati, ker se težko suši. pa tudi bombaž se zgnete in izgubi toploto. Zato tudi nikoli ne zavijaj deteta pri pestovanju v odejico!

Odejico si lahko pripraviš sama: spodnje blago pritrdi močno napeto na mizo ali kako desko (na vsak vogliček in sredi krajcev zabij žebličke). Nato pokrij blago enakomerno z bombažem. Najboljše je, da držiš levico pod podlogo in tiplješ, kako nalagaš z desnico. Vrh tega pregigni zgornje blago in ga zopet pritrdi z žeblički. Z ravnilom in s kreda potegni ravne črte, približno 4 cm presledka. V sredo pa načrtaj kvadrate ali poševno prekrizane črte, ali pa si napravi iz trdega papirja poljuben vzorec, ga položi na blago in občrtaj! Vzemi