

Ženski svet

Miklavž prihaja ...

Živo se spominjam tihe, blažene radosti, ki mi jo je prinašal v mojih detinskih letih sveti Miklavž. Koliko hrepenenja, upanja in napege pričakovanja se je nabralo tedaj v verni otroški duši! In potem veselje nad darovi! Popisati se pač ne da.

Danes gledam isto pri drugih. Že tedne, celo mesece prej slišim razgovore, česa si žele otroci in opažam nestrpno pričakovanje, kaj jim prinese dobri svetnik.

Nehote mi obstoji pred očmi vprašanje: Se li bodo vaše tihe želje, drobni moji malčki, res izpolnile? Niste še čuli, da je tudi v nebesih kriza in da jo celo sv. Miklavž občuti? Zalostni bi obstrmeli. Preveč globoko v srce se je razraslo otroško hrepenenje.

Vsaka mati se pomudi pri tem vprašanju, ker je ni, ki ne bi želela svojemu otroku pripraviti veselja. O, koliko bi žrtvovala zanj! Pa kaj, ko je še toliko neprimerno bolj potrebne, za življenje nujnega, čemur se ne more odpovedati! Težko pa je materi ob otrokovem razočaranju, da se bo njega radodarni svetnik čisto komaj spomnil. V otroški duši se hitro pojavi jasnost: Kako to? Kaj ni prav tako priden, kot je on? Ali ima še sv. Miklavž rajši tiste, ki imajo vsega dovolj?

Taka in podobna vprašanja se vsiljujejo ljubemu otroku še lažje, ker nastopa Miklavž sedaj tudi po podeželskih društvenih očrlih. In ko deli darove, mislijo otroci, da ni pravičen. »Tistim, ki imajo že itak vsega dovolj, daje in daje, nas revnih, ki bi tudi radi vzeli, pa se tako malo spomni!« Nemi in žalostni sede na godovni dan Miklavžev v šolskih klopih in prisluškujejo onim srečnejšem, ki so bili obdarjeni.

Mati, če vidiš, da ne moreš nuditi svojemu otroku veselja nad Miklavževimi dobrinami, kakor ga morejo nuditi mnoge druge, je bolje, da mu lepo poveš, kako je s to stvarjo. Verjemi, da mu bo lažje, kot pa če se naseli v njem bridko občutje, da še celo dobri sveti Miklavž loči bogatine od revežev.

Z malenkostnim praktičnim darilcem nadomesti praznoto in otrok bo v tvoji skrbeči ljubezni pozabil na vse druge.

Par misli za božič.

Sveti božič, praznik miru in ljubezni, se bliža. To so dnevi, povsem drugačni od vseh drugih v letu. Tedaj pozabimo na delo in trpljenje in se združimo v blaženem občutju, da smo vel ena družina.

Družinski praznik je božič. Nikoli družina tako močno ne občuti vezi skupnosti, kot v teh dneh.

Otroci se vračajo. Hčerka je dospela iz mesta, kjer služi, sin študent se je prišel odpočit in še drugi. Dom je objel in združil vso ljubljeno družinico, da se bo ob veliki materini in očetovi ljubezni ogrela in odpočila duševno in telesno.

Veliko bolj kot kdaj prej se mora danes žena in mati zavedati, da je ona tista vez, ki živo veže člane družine med seboj. Priveže naj prav v teh svetlih dneh, ko so duše tako mehke in dovzetne, zlasti otroke na rodni dom. Saj se posveča dostikrat današnja mladina vse praveč javnosti, društvom in gostilnam. Dom ji je preozek in premalo zabaven. A tako se razdira družina in z družino propada narod!

Draga žena in mati, z ljubeznijo in mehko skrbnostjo, katere si vajena, prikleni nase in na dom svoje drage! Pripravi jim dom čim

prijetnejši in vabljivejši! Vem, vse leži na tvojih ramah! A če zmoreš toliko, dodeni še tisto, kar je najvažnejše: Božji svečenica našega domovanja!

Tvoja ljubeča in prijazna beseda bo kakor božična lučka svetila vsem tvojim. Ne veš, kako močno pogrešajo otroci, ki se bere z življenjem zunaj doma, tople in iskrene besede, odkritega smehljaja! Daj jim tega in našla boš globoko zahvalo!

Pripravi dom za svečane praznike! Čista in bela hiša, prazniško urejena, jaslice in lučka v kotu govore o tvoji skrbi in tvojem delu. Vse to vidi tvoja družina. In če skušaš v teh dneh tudi njenim žalodcem z nekočko boljše jedjo pokazati, da so prazniki, hoš s tem gotovo povečala dobro voljo. V teh težkih časih res marsikatera gospodinja ne more svoji družini pripraviti kosila, kakor bi želela. Pa naj skuša na drug način najti nadomestila. Vsaka, še tako preprosta jed, je okusnejša in mikavnejša, če je servirana v čisti, lepi posodi na pregrnjeni mizi. Vse bolj prazniško izgleda. In vendar je to tako zelo enostavno.

Zato bo skrbela naša gospodinja, da bo v teh prelepih božičnih dneh svoji družini na samo boljše, temveč tudi lepše postregla.

S takimi drobnimi dejanji priveže družino na dom, da bo rada ostajala v domačem krogu in se v njem srečno počutila. Želim ti mnogo uspeha in tvojemu delu blagoslova!

Soljenje in prekajevanje svinjskega mesa.

Velike važnosti je soljenje in prekajevanje svinjskega mesa, ker ne sme biti preveč in tudi ne premalo slano ali presušeno. Kad, v katero vlagamo, mora biti snažna.

Za enega prašiča (50 kg mesa) pripravi 1 kg soli, 3 dkg solitra, par strokov česna, nekaj brinja in celega popra. S to zmesjo dobro podrgni kose mesa in jih tesno vloži v kad, ki jo postavi 1 teden na hladno. Med tem meso preloži, da pridejo spodnji kosi na vrh. Nato ga pokrij z deskami in obloži s kamenjem. Pripravi razsol: za 20 l vode vzemi 3 kg soli in 5 dkg sladkorja. To prevri, ohladi in vlij na meso, da ga pokrije. Vsak teden meso obrni. Čez 14 dni obesi manjše kose v dim, večje pa še obrni in jih pusti obtežene še dva do tri tedne.

Predno obesiš meso v dim, pusti, da se odteče, nato ga obriši s čedno krpo.

Paziti je treba, da ne pride preveč ali prevroč dim do mesa. Kjer se mogoče kurj, moramo meso prej odstraniti. Pri srednji vročini zadostuje za majhne kose 2 tedna, za večje 4—5 tednov. Klobase, ki jih nameravamo kmalu porabiti, sušimo samo dva dni. Če jih pa hočemo hraniti do poletja, jih pustimo 4—5 dni.

Posušeno meso obesimo na suh in zračen prostor, da ne pride zraven mrčes. Priporočljive so omare z gosto žično mrežo.

Kuhinja.

Krvave klobase z rižem ali s kašo.

Skuhaj samo napol 2 kg riža ali kaše in stresi na rešeto, da se ohladi. Posebej skuha pol glave, pljuča, srce, vranico in špehove kože. Kuhano zmelji, stresi v riž in zabeli s seseklano scvrto maslo, ki si jo porezala s črev. Masti dodaj žlico drobno zrezane čebule. Prideni majaronovih plev, sesekljane petušilja, glavo česna, popra, stolčenega lorberjevega lista, 1 in pol l precejene krvi, primerno osoli in zmešaj. Če je potrebno, prideni še juhe, v kateri si kuhala svinjsko glavo. S to zmesjo nadevaj čre-

va. Klobase kuhaj 10 minut v vreli vodi. Kuhane oblij z vodo. Če pa hočeš, da ti pri pečenju ne razpoka, jih namoči v mrzlem mleku. Položi jih na desko, da se posuše in ohladi.

Jetrna klobase.

Skuhaj prašičja jetra in kos glave. To dobro zmelji in prideni 1 kg napol kuhanega riža, na masti pražene čebule, popra, majaronovih plev in česna. To osoli in prili juhe, v kateri si kuhala glavo, dobro zmešaj in nadevaj čreva in kuhaj kakor riževe klobase. Črev ne smeš preveč napolniti, da ti ne popokajo.

Mesenc klobase.

Ohlajeno svinjsko meso sesekljaj in osoli (na 1 kg mesa 3 dkg soli). Popraj in dodaj nekoliko solitra (na 10 kg mesa 1 dkg solitra). Precedi na meso mrzle vode, v kateri si namakala par strokov stolčenega česna. To z rokami dobro premešaj in nallači v tenka čreva ter daj v dim.

Če misliš klobase dati v mast, jih pusti v dimu 1—2 dni. Nato jih dobro zbrisi in položi v posodo, kjer je za dva prsta masla, na katero položi klobase drugo poleg druge. Vlij nanje raztopljeno, a ohlajeno mast, da so klobase pokrite, da ne more zrak do njih.

Dobra orehova ali lešnikova potica.

V skodelico daj kozarec toplega mleka, žličico sladkorja in 3 dkg kvasa. Zmešaj in postavi na stran, da shaja.

Nato zmešaj 1 liter toplega mleka, 2 žlički sladkorja, eno osminko kg surovega masla, 1 žličko soli in poldrugi kg moke. Premešaj, prideni shajani kvas in 3 rumenjake. Nato dobro stepaj, da je testo gladko. Dodaj še 1 žlico masti in še dobro stepi, potresi z moko, pokrij in postavi na gorko, da shaja.

Namaži s sledečim nadevom: 1 liter orehovih jedrc polij z četrt litrom vrelega mleka, pri-mešaj pest krušnih drobtin in pusti shladiti. Naribaj limoninih olupkov, zmletih žbic in cimeta, dodaj par žlic smetane ali surovega masla, 6 žlic sladkorja in sneg treh beljakov. To dobro zmešaj in namaži testo. Posuj povrhu z četrt litrom zmletimi orehi.

Keksi.

Zgneti testo iz pol kg moke, 12 dkg surovega masla, 3 žlice kisle smetane, 2 jajci, četrt kg sladkorja, naribane limonine lupine, vanilijinega sladkorja ter pol žličice jedline sode. To dobro zgneti ter pusti pol do ene ure počivati. Nato zvaljaj in izreži različne oblike. Peči v ne prevroči pečici, da zarumene.

Praktični nasveti.

Volnene rokavice peri v mlačni vodi,

ker vroča volna škoduje, v mrzli pa se uskočijo. Prideni vodi nekoliko salmijaka. Ne suši jih na vrvi, nego jih zavij med dve krpi in jih deni na toplo.

Pri sušenju pozimi perilo rado zmrzne.

Prideni vodi, v kateri izplakuješ, malo soli.

Zamrzlo šipo odtajaš s krpo,

ki jo pomakaš v toplo vodo, kamor si vrgla soli ali pa galuna. Nato obrišeš šipo s suho krpo.

Jajca, ki so zmrznila,

odtajaš, če jih deneš za eno uro v svežo vodo, ki si ji pridedjala pest soli.

Zmrzla jabolka položi v mrzlo vodo,

da jih pokrije. Ko se pokaže na njih ledena skorja, vodo odlij, obriši skorjo in posuši jabolka v gorki sobi.

Dežnik suši napol odprt,

tako da stoji s kljuko na tleh. Ko se voda odteče, ga šele čisto odprti.

Razpokane ustnice

pomoči z mlačno vodo in jih nato namaži z arnikovo tinkturo ali pa z glicerinom.