

Čuvajmo Jugoslavijo!

Pri nas smo v marsikaterem oziru precej čudni ljudje. Zadovoljujemo se z ugotovitvami, ne zganemo se pa, da bi iz spoznaj prešli k dejanjem. Tako n. pr. kaj radi tožimo in ponavljamo, da bi bilo treba več doma proizvajati, izrabljati naše naravno bogastvo in talente ter se gospodarsko bolj osamosvojiti, ko nas svet od vseh strani sili h gospodarski samostojnosti. Da je bolj učeno in visoko, podpremo jadtikovanja še s številnimi ugotovitvami, koliko nepotrebne uvozimo in koliko prilik zamudimo.

S tem je pa tudi vse opravljeno. Da bi se kdo resno polotil proizvajanja tega ali onega, organiziral in poživil razne domače obrti, izdeloval kaj, za kar imamo polno sirovin, ali poslal sposobnega domačega človeka v tujino — se zgodi silno redko. Je pretežno in prenerodno. Udobneje je tožiti, koliko gre po nepotrebem našega denarja v tujino, koliko nam tujci na lastnih tleh odjedo kruha, koliko imamo revščine in brezposelnosti in koliko ljudi in blaga nam brez koristi propade.

Tako ne more iti več naprej. Če hočemo biti resen, življenja vreden in življenja sposoben narod, mora postati naše geslo: Več podjetnosti in več smotrene dejavnosti! — Ne smemo misliti, da se bo to, kar potrebujemo in želimo, samo od sebe naredilo. Sami smo poklicani in dolžni kaj storiti, če hočemo, da bo boljše nam in vsem, ki pridejo za nami!

Pri tem nas ne sme plašiti vsakdanji izgovor: Kriza je, denarja ni! — Saj vendar ne v dobrih ne v slabih časih ne uživamo denarja, temveč dobrine, ki so proizvod narave in človeških rok. Torej je pglavilna stvar delo in ne denar! Danes je stotisočem

slabo zato, ker so nas razmere privedle do ogromnega izpadka dela. Izpadek dela je povzročil šele pomanjkanje denarja. Dolžni smo torej več delati in ustvariti več delovnih prilik! Druge rešitve iz zagate ni, a za to rešitev se moramo truditi vsi do zadnjega. Posebno ženske!

Zakaj baš ženske?

Prvič zato, ker ženske ne razpolagajo samo z denarjem, ki ga same prislužijo, temveč tudi s tremi četrtinami denarja, ki ga prislužijo možje. Za ves ta denar je nakup odvisen od ženske volje in ženskega vpliva; zlasti kot mati in gospodinja vpliva žena odločilno na potrošnje. Od potrošnje je pa odvisna proizvodnja, in če ženske svojo moč pametno in smotreno izrabijo, store lahko za gospodarstvo več kakor vsi činitelji.

Drugič pa poleg moških vendar tudi ženske ustvarjajo dobrine in z delom svojih rok prispevajo k proizvodnji. Res, da po starem liberalnem gospodarskem nauku žensko gospodinjstvo delo ni „produktivno“, ker ne ustvarja dobrin, ampak jih samo troši. Ali neglede na ta napačni nauk je treba pomisliti, da store ženske mnogo produktivnega dela v smislu starih gospodarskih nauk, lahko bi ga store pa še več, če bi se nalog, za katere so sposobne, pogumneje lotile ter se otresle nekaterih predsodkov.

Predvsem bi se morale zlasti ženske neprestano zavedati, da za človeka, ki ima primerne dohodke, luksusa ni greh, temveč socialna dolžnost! Pomen besede luksusa smo sploh čisto izkrivili. Vsaka nova stvar se nam zdi razkošje, ne pomislimo pa, da kar je danes pridržano srečnim posameznikom, postane sčasoma splošno dosegljivo in vsakdanja potreba. Če bi ne

bilo prvih „norih avtomobilistov“, bi se danes kmet in delavec ne vozila za mal denar z avtobusi.

Drug predsodek, ki je na žalost pri naših ženskah še bolj vkoreninjen kakor pri moških, je nesrečno mnenje o manjvrednosti ročnega dela. Pri nas misli vsako dekle, da je zanjo častneje, če v kaki pisarni za dvesto dinarjev na mesec ali pa zastonj maže papir, kakor če bi se izučilo in poprijelo kake obrti ali ročnega dela, s katerim bi se lahko pošteno preživljalo. Ta predsodek je kriv tiste naše strašne nedemokratske miselnosti, ki jo v svoji knjigi po pravici šiba Angela Vodetova, in ta predsodek je tudi največ kriv, da veliko gospodarskih prihodov in možnosti ne izkoriščamo. Mimorede bodi povedano, da imajo dobrušen del tega greha na vesti naše srednje šole, ki vcepljajo učencem poleg znanja tudi lenobno nadutost, namesto da bi vzgajale v ljudeh čvrsto voljo do dela in ustvarjanja, kakoršno zahteva od mladine naš čas.

Potemtakem ni čudno, da se ženske doslej nismo odločno zgenile niti v gospodarski panogi, kjer imamo že od prastarih časov vsak dan prvo besedo in največ zanimanja — v ženski modi.

Glede te smo šele zdaj započele akcijo, s katero upamo ohraniti doma velike vsote, ki so šle doslej v tujino. S to akcijo upamo tudi mnogim, zlasti ženskam zagotoviti delo in zaslužek. O tem bomo morda že prihodnjič lahko podrobno poročali.

Ne glede na to akcijo hočemo pa odslej v „Ženskem Svetu“ posvečati več skrbi vsem zadevam, ki smo se jih zgoraj doteknili, zakaj Jugoslavijo more povzdigniti in varno čuvati le delo. Dela je pri nas še silno veliko — nestorjenega!

Pričakujemo, da nas bodo v naših stremljenjih z veseljem podprle vse naročnice, pa tudi vsa naša resnično rodoljubna javnost, zakaj čas kliče: Od besed do dejanj!

Materinstvo

Živahen otrok — zdrav orok. Zdrav, živahen otrok je čestokrat divji, vsaj odrasli mislijo tako. In na vso moč se trudijo, da bi otroku izbili živahnost, razposajenost. A to nikakor ni potrebno, niti ni dobro. Saj ni toliko škoda, ako raztrga otrok v leu par čevljev, hlačk, nogavic, obleke več; glavno je, da živi, da je zdrav in se tega zdravja veseli. Saj to je najboljši znak njegovega dobrega uspevanja, potrdilo, da ga nič ne boli. Nezahtovljivi, slabovoljni otroci so slabi učenci in pozneje niso dobri delavci. Taki ljudje niso z ničimer zadovoljni, niti s svojimi uspehi ne... Otrok, ki je vedno prikovan h knjigi, mrzi učenje in vse, kar je okrog njega. Zato mu je treba dati prilike, da se naskake in izkriči, da se razigra ter uteši svoj nemir in zadovolji svojo željo po igranju. Tak otrok se potem lažje uči, a kar je važno: uči se z veseljem in ob knjigi ne bo mislil na igro, ker je je imel dovolj.

Ne podcenjuj bistroumnosti otroka! Otrok sedi v kotu zatopljen v svoje igranje. Okrog mize pa sede odrasli in se čisto pogovarjajo prav kočljive stvari, ki nikakor niso namenjene otrokovemu nežnemu ušesu. Moški delajo debele dovite, ženske se krohotajo in s tem podžigajo družbo, da se izživlja v neokusnih kvantah. Na otroka nihče ne misli, a če

tudi misli: saj je otrok in ne razume, dvoumnih besed. Tako si pač mislijo navadni starši. A se čestokrat motijo. Otrok sliši vse prav dobro, morda vleče celo na ušesa; mogoče, da res ne razume vsega, toda besede, ki bi jih ne bil smel slišati, ohrani v spominu. In čez leto dni, čez par let morda, se mu zablika in razjasni; razmišlja, sestavlja in začne umevati, česar takrat še ni razumel. Odrasli so zato vedno dolžni, da se ozirajo na prisotnost otrok in se vsaj takrat brzdajo v svoji govorici, ako se že drugače ne morejo.

Razmerje matere do otrok. „Sedanje razmerje matere do otrok je nevdržno. Siromašna mati zanemarija otroke, ker mora skrbeti za vsakdanji kruh. Bogata, gosposka mati pa prepušča otroke plačanim poslom, ker mora na zabave, v posete, v razna potrebna in nepotrebna društva. Tako ostajata dve pofi: ali pustiti mladino propadati od zaroda do zaroda ali pa popolnoma izpremeniti razmerje mater napram otrokom. Povsod bi morali ustanavljati moderne zakone za matere; materinstvo bi ne smelo biti zasebna zadeva, marveč bi moralo biti pravna stvar. Potrebne so materinske posvetovalnice. Vsekakor bi morale biti matere pod nekakim nadzorstvom, kakršnega sedaj še ni. — Najprej je treba preurediti odgojo deklet. Vsako dekle se mora zavedati, kaj

je to: postati mati. Sama mora biti vzgojena, da bo lahko vzgajala svoje otroke... Nadalje je velike važnosti tudi telesna vzgoja mladine. Na pragu v zrelost treba dekletom vcepiti prepričanje, da morajo negovati čistoto duše in telesa. Ženske naj bde nad svojim zdravjem, ako nočejo, da bi bil njih zarod danes ali jutri bolan ali nesrečen... Nikoli naj ne sklepa dekle zakona brez ljubezni. Kjer ni harmonije, ni sreče. — Vsako dekle bi moralo biti po postavi zavezano posvetiti eno leto svojega življenja gospodinjstvom, zdravstvenim in vzgojnim študijam. Tako bi bilo ženstvo pripravljeno za zakon, materinstvo in življenje... Tako je pred leti govorila slavna skandinavka filozofka-pisateljica Ellen Klyeva. In vse to velja še danes.

Štedljiva žena pomenja napredek in blagoslov hiše, medtem ko prinaša za-pravljivka v gospodarskem pogledu v rod-bino nesrečo in pogubo. Zato je zelo pa-metno, da odgajamo mladino že v otroš-kih letih k premišljeni varčnosti in k samoodrekanju. V mnogih osnovnih šolah že obstajajo šolske hranilnice, ki nabirajo

doneske šolskih otrok. Ti prihranki otrokom omogočajo, da si kupijo kaj potreb-nega, česar jim morda roditelji ne morejo kupiti, ali hranijo denar za poznejše štu-dije, za ustanovitev kakenga podjetja ali za kako plemenito socialno delo. Ti mal-čki, ki so se že v nežnih letih naučili šte-diti, so se s tem tudi preverili, koliko po-menja že majhen prihranek, povezan in organiziran. Kot odrasli ljudje, ko stopijo v samostojno življenje, bodo ti dobri šte-dilci pravi blagor naroda. Saj po njih in preko njih vzraste veliko število gospo-darsko krepkih rodbin. A končni uspeh: čim imovitejši narod, tem več pogojev za razvoj in napredek tega naroda. Dan šted-nje je torej tudi z idejne strani kaj va-žen. Iz denarja raste denar, iz dolga dolg! Gospodinja, premisli, ali bi ne bilo mo-goče, da si v začetku meseca ali tedna kratkomalo vzameš mal, četudi prav mal znesek in ga vložiš v hranilnico? Na kon-cu leta se izpremeni ta znesek že v lepo vsotico, ki te v boleznih ali kaki drugi za-dregi reši velikih skrbi in neprilik. Vem-o, vsaka ne more, ali marsikatera lah-ko. — Denar dela denar!

Žena in družba

Malenkosti — velike važnosti.

Dandanes je skladnost najvišji ukaz mode. Moderno pa je skoraj vse, kar ne žali očesa; glavno je, da tudi vse malen-kosti: nogavice, čevlji, rokavice, pasovi, klobuki in različni okraski harmonično iz-popolnujejo obleko. Priprostost, skladnost, harmonija, to zahtevamo danes od vsake toalete. Rokavice ne nosi dama zato, da va-ruje roke mraza ali solnca, marveč pred-vsem zato, da izpopolni, podčrtava slog svoje obleke. Rokavice iz svinjske kože nosi h športnemu kostumu, mehko šved-sko usnje se prilaga popoldanskim oble-kam; po možnosti naj bodo rokavice iste barve kakor obleka. Večerne rokavice h slavnostnim ali plesnim toaletam so izde-lane iz tkanin, sličnim oblekam; a tudi iz tila, čipk, vezenin, baršuna. Vse rokavice brez izjeme pa se od zapestja proti ko-molcu širijo v široke in visoke obode ali zavilhljaje (manšete), katerih izdelava pu-šča iznajdljivi glavi prav široko polje. Lahko namreč h priprostejšim, kratkim rokavicam pletemo, kvačkamo, vezemo različne obode, ki se dajo izmenjavati na ta način, da jih nalahno pritrdimo h roka-vicam. Pozimi uporabljamo za obode ko-žu-hovino ali usnje, kombinirano s kožu-hovino, suknom, deftinom, kvačkanimi ali pletenimi ubodi. Seve se morajo barve ujemati z rokavico. Vse bolj se ustaljuje moda, ki prinaša rokavice in torbico iz istega materijala, včasih se jima pridru-žujejo še čevlji in pas. Krokodilova koža oz. imitacija te kože je zopet moderna.

Pasovi, ki se izdelujejo iz tega usnja, so povečini sivi ali zeleni. A tudi pasovi iz močnejšega usnja: boksalka, ševroja, glacea so zelo priljubljeni zlasti pri športnih oblekah. Ti pasovi so široki in imajo ob strani dva žepka.

Pas je le majhen del obleke, a igra dandanes veliko ulogo. Daje toaleti „šik“ in eleganco, jo olepša in podčrtava linijo. Za športne obleke uporabljajo grobo, za družabne pa usnje iz krokodilove kože. Za zelene in vseh vrst rjave obleke uporab-ljajo rdečkastorjave, pa tudi živordeče pasove. Šemiš pasovi z zaponami od tol-čenega srebra ali zlata so nagubani ali gladki, čestokrat tudi prešiti. Srebrne ali zlate vrvice, spletene v široke črte tvorijo pasove, ki jih moda tudi zelo odlikuje. Napol trdi široki beli pasovi iz krepa, ripsa ali tafta, zavezani okrog s petljo ali pripeti, popolnoma izpremene popoldansko temno obleko v večerno. Velikomestne dame nosijo take pasove čestokrat v svo-jih torbica in se kar miomgrede „pre-oblečejo“.

Robčki so vse manjši in manjši; iz-delani so iz svile, batista krepčoržeta ter so lepo izvezeni ali obrobljeni s čipkami. Seve taki robčki ne odgovarjajo svojemu namenu. Moderna dama ne sme biti na-hodna.

Šaboji in ovratniki različnih vrst in oblik ter razne petlje ob izrezu vratu ali na prsih igrajo dandanes prav veliko ulogo. Spravili so jih v modo pač zato, da osvežijo ž njimi stare obleke, kar je go-

tovo srečna misel. Zlasti črne ali druge temnobarvne obleke, četudi so že neznatne in morda nekoliko ponošene, zelo povzdignejo ob vratu, na ramah in zapestju pritrjene domače čipke, vezene ali okraske iz srebrnega lameja. K temnim oblekam si lahko napravimo več različnih ovratnikov in šabojev, ki jih menjavamo; s tem marsikoga premočimo, kakor da imamo vso obleko drugačno. Zakaj so ovratnik in šaboji tako moderni, je lahko uganiti: vsekakor zato, da zakrijemo izrez, ki ni več v modi. Tako ima torej marsikatera moda svoj izvor v praktični potrebi.

„Na črno kavo“. Slovenci smo ljudje svoje vrste, ali da govorimo naravnost: precej nedružabni smo. Naši južni bratje nam očitajo — in ne po krivici —, da opravimo vso družabnost kar — v kavarni. V svetu so v poslednjem času nvedli običaj, da vabijo po večerji na „črno kavo“. Vsak gost pa pričakuje tudi po večerji še kakšne obložene kruhke (sendviče), sladice, čaj, vino, in naposled črno kavo, to-

rej malo večerjo. Taka večerja po današnjih pojmih pravzaprav popolnoma zadošča in je celo bolj priljubljena kakor večerja, obstoječa iz več vrst toplih jedi. Ako hoče gospodinja povablencem namigniti, da ne namerava delati posebnih velikih priprav, vabi „na črno kavo“. Gostje potem že vedo, da dobe poleg črne kave seveda tudi ali pristne slovenske potice, ali torte, sadne solate, — tudi čaj — spenjeno smetano, slano krhko pecivo in morebiti še sendviče. In gospodje v večjih mestih, ki gredo po svojih poslih, žene, ki delujejo v svojih poklicih, se čestokrat zadovolje s tako „črno kavo“. Tudi gospodinjje si na ta način lahko vsaj večsili privoščijo te vrste gostoljubja, ki ne daje dosti dela, ne sega globoko v žep, a vendar dopušča družbo doma, kjer je vendarle najprijetnejše. Ako smo radodarnjši, lahko pripravimo poleg naštetega še mrzlo pečenko, perutnino z majonezo, mrzlo divjačino z aspikom in kislimi gobicami ali kumaricami itd. Seve: eno ali drugo.

Praktična navodila

Moški obleki treba posvečati posebno skrb, ker je razmeroma dražja od ženske in je ni mogoče prenarejati; kvečjemu jo damo lahko obrniti, ako je blago še toliko trpežno, da se to izplača. Obleko moramo vsak dan skrbno ščetkati ter vsak morebitni madež takoj odstraniti. Hlače nikoli ne obešamo za hlačnike, temveč jih zložimo rob na rob in pritrdimo na patentni držaj za hlače. Temeljni pogoj za pravilno negovanje moške suknje je, da jo vsakokrat obesimo na obešalnik, ki mora imeti prav tako široke krake, kakor je suknja v ramah široka. Obleka gospoda, ki mnogo sedi, se hitro svetlika; da se takemu svetlikanju čim dalje časa ognemo, treba likati obleko vsakokrat na trdi blazinici in ne na deski. Sploh je polagati največjo važnost na likanje. Pri težkem, debelem blagu skrbimo, da ne pride vroč likalnik nikdar v neposredno dotiko z njim. Tako obleko treba izpariti. Za to se poslužujemo vlažne, precej močne krpe, ki jo položimo preko obleke, potem šele likamo. Ne gladimo pa nikoli tako dolgo, da bi se popolnoma posušila; pustimo jo napol suho na onem mestu, kjer smo likali, da prodre para povsem v tkanino. Pri hlačah pazimo, da je rob natančno na predpisanem mestu; seveda likamo vsako hlačnico zase. Paziti je, da prav naravnomo žepe in ne delajo na površini robov. Mnogo težje je likati suknje; za to treba modela, blazine, ki ima obliko rokava, rame i. t. d., kakoršne imajo krojači. Ko zlikamo vse, obesimo obleko pravilno, da se popolnoma posuši. Sveže zlikane obleke ni možno takoj obleči, niti je ne smemo obesiti v omaro,

marveč na zrak. Moške treba navajati, da na svojo obleko pazijo in jo skrbno obešajo, kajti pogosto likanje le škoduje blagu. Vsak nedostatek na obleki treba takoj popraviti, odrgane gumbje prišiti, razcefrane hlačnice podrobiti, žepe zašiti i. dr. Obleka, ki jo skrbno negujemo, ostane dolgo časa lepa.

Da nežno tkanega perila kakor tudi volnenih in svilenih izdelkov ne pokvarite, Vam priporočamo, da vse te stvari perete le z milnimi luskami Zlatorog, ki se prodajajo odprto. Zato jih lahko kupite sproti in le toliko, kolikor jih naenkrat potrebujete. Dobrota milnih lusk Zlatorog je zajamčeno najmanj jednako vredna najboljšim inozemskim kakor tudi tuzemskim proizvodom te vrste. Milne luske Zlatorog, priporoča tudi njihova nizka cena. Dobite jih v vsaki trgovini.

Nogavice so stalna in velika skrb gospodinje. Zlasti nogavice, kakoršne nosimo danes: tanke in občutljive. Čestokrat se primeri, da imaš nogavice prvičkrat na nogah, a ko jih sezuješ, se pokaže luknja. Mnogo škode napravi nogavicam notranjost čevljev, ki so čestokrat na podplatih ali ob peti raskavi. Zato je dobro, da vatkemno v čevlje tanke podplate iz irhovine ali baršuna ter tudi ob petah nalepimo enako blago. Tako bo noga počivala na mehkem in se nogavica ne bo, tako hitro strgala. Še boljši nogo vloženi in nalepljeni podplati so tanki nogavičniki svetle barve, ki si jih iz starih nogavic sami prikojimo in sešijemo; obujemo jih preko podplatov in prstov na golo nogo in šele nato potegnemo preko njih nogavice. Pri izrezanih čevljih je pa-

ziti, da so ti nogavičniki skriti v čevljih. Taki nogavičniki (Füßlinge) zelo varujejo nogavice; kupimo jih lahko tudi že narejene. Mnogo škode napravijo na nogavičah tudi zapone, zlasti ako nogavice preveč nategujemo in ne pazimo na to, da zapenjamo nogavice vedno ondi, kjer je rob nogavice dvojnati. Zapona kmalu prereže nitko, napravi se „cesta“, ki lahko uniči vso nogavico. — Dalje ni za nogavice vseeno, ali si noge, zlasti nohte skrbno gojimo ali ne. Ostri, koničasti nohtovi ter raskava koža hitro poškoduje nogavice. — Dolgo ohranimo nogavice cele in lepe, ako jih že nove ob prstih in na peti s tanko prejico enake barve prešijemo, kakor da so že strgane. Pri otroških, zlasti deških nogavičah napravimo tako posebno na kolenih, kjer se pojavijo najprej luknje. — Nogavic ne krpajmo s premočno prejico, ki trga pletenino vse naokoli. Ne krpajmo pa samo lukenj, marveč tudi vsa oguljena mesta, kjer so nitke že tanke in preplezane. Pri krpanju ne nategujemo niti premočno, le tako zabranimo, da se nogavica poleg zašitega mesta nanovo ne strga. Zelo velikih lukenj ne prešivamo, nego jih izrežemo štirioglo ali okroglo, podložimo večjo krpičo iz enake ali vsaj podobne nogavice, obšijemo na lice in na robe, ne da bi delali kakoršnekolik robove. Zakrpamo jih torej podobno kakor perilo. Da si moramo tudi zaradi zdravja nogavic, ne samo zaradi našega zdravja nogavice pogostokrat preobnaviti in prati, je splošno znano.

Pokušanje jedi v kuhinji je potrebno. Kuharica stori to malo prej, preden nese jed na mizo: tukaj par zrn soli, tam par kapljic limonovega soka, drugje zopet prašek popra, žlico kisle smetane, razmotan rumenjak, in jed je izdatno izboljšana. Poudariti pa moram, da je pokušanje jedi z žlico, s katero pozneje jed zopet mešamo, prav grda navada. Za pokušanje jedi moramo imeti posebno žlico. Nanjo zlijemo ali stresemo z drugo kuhalnico delček dotične jedi. Tako torej nikdar ne pride v jed tista žlica, s katero smo pokušali. Takisto je grda navada tudi piti vodo iz korca in metati potem preostalo vodo s korcem vred nazaj v škafo. Korec, kjer ga še uporabljajo, je le za zajemanje vode. Za svojo osebno uporabo pa naj ima pomočnica svojo čašo.

Kuhinja je lekarna, tega se mora zavedati vsaka dobra gospodinja in vestna pomočnica. Tega par kapljic premalo, onega par kapljic preveč, za spoznanje preveč ali premalo osoljeno, preveč ali premalo opečeno ali kuhano, pa jed že nima več tistega okusa, ki bi ga morala imeti. Zato ni vseeno, ali denem k juhi ali omaki vse predpisane začimbe ali ne, ni vseeno ali zalijem jed premalo ali preveč, z juho ali z vodo, če jo pustim, da

se pari hitro ali počasi, ni kaprica, če zahtevam od svoje pomočnice, da se ravna natančno po mojih navodilih ter ne trpim nikake površnosti. Kuhinja je lekarna! Če žena pri kuhi ni natančna ter ni z vsemi mislimi pri stvari, ni mogoče, da bi pripravila dober, okusen obed.

„Le Zlatorog milo da belo perilo!“ pravi ljudski glas. Naše vrle gospodinje, ki dobro vedo, kako silno čistilno moč ima **Zlatorog-ovo milo** in kako izdatno je obenem, ga ne hvalijo zaman. **Z Zlatorog-ovim milom** oprano perilo je lepo kot novo. Poskusite z njim prati tudi Vi, in ne boste se kesali! **Zlatorog-ovo milo** je domač izdelek. Priporočamo ga najtopleje!

Težko pohišstvo z lahkoto premikamo, ako podložimo pod noge mehko močno krpo.

Lijak. Če je lijak v kuhinji, mora gospodinja skrbeti za to, da ga ohrani vedno čistega in snažnega, ker razširja sicer po vsej kuhinji smrad. Pa najsibo lijak tudi kje zunaj, uporabljati ga smeš vedno le za to, za kar je namenjen, namreč da vlivaš vanj umazano vodo. Ta voda pa ne sme biti gosta, plavati ne smejo v njej ostanki jedi, odpadki zelenjave, papir i. dr., ker se sicer lijak zamaši in imaš potem neprijetno delo ali moraš celo poslati po obrtnika. — Tudi pazi, da ne boš pri vlivanju v lijak polila tal ter poškropila stene nad lijakom. Če se je to vendarle zgodilo, pa takoj pobriši, kar si pomazala. — Zelezen ali emailiran lijak umivaj z lugom, lesenega čedi s krtačo, lugom in milom, bakrenega pa snaži kakor vsako drugo bakreno posodo. — Ako pozimi voda v lijakovi cevi zamrzne, jo otajaj z vročo vodo, ki jo vlivaj počasi v lijak; ali postavi ob cevi posodo z žarečim ogljem. — Lijak bodi pokrit, kadar ga ne uporabljaš.

Razdelitev mesečnih dohodkov.

Naročnica našega lista si razdeljuje svoje mesečne dohodke na sledeči način, pa pravi, da se ji ta razdelitev dobro obnaša:

- 50% hrana, kurjava, razsvetljava,
- 15% stanovanje,
- 10% obutev, obleka, perilo.
- 20% šolanje otrok, izobrazba, zabava in razne malenkosti.
- 5% vlož v hranilnico za primer bolezni ali za nepredvidene stroške.

Druga razdelitev.

- 60% hrana, kurjava, razsvetljava, gospodinjska pomoč.
- 20% stanovanje, čiščenje, t. j. perilo itd.
- 10% obleka, obutev.
- 2% potrebščine v gospodinjstvu.
- 8% šolanje, zabava, časopisje.

Kuhinja

Kuhinja v marcu. Izmed vsega mesovja je v marcu najbolje pač goveje meso. Govedo namreč v tem času mnogo počiva in se zato dobro reši; tudi je bilo v zuni izdatno hranjeno. Piščancev skoraj ni dobiti; na razpolago so kure, ako so dobro pitane. — Divjačina je povečini prepovedana. Ribe so skoraj iste kakor v februarju. Pridružile so se jim še postrvi in kambale (Steinbutte). Morske ribe: losos, tonina, sardele in sardine, so nam, ki živimo daleč od morja, le od časa do časa na razpolago. — Zelenjadni trg nudi zadnji ohrovt, pomladansko špinaco, endivijo, rdeči in rumeni radič, črni koren, podzemsko artičoko (topinambur) ohrovtovo brstje in bele šparglje, ki so pa še jako dragi. Motovilca je po vrtovih dovolj. Jabolka je še v izobilju, dasi so že dražja; pomaranče so v marcu po okusu in po množini na višku.

Kaša z zelenjavo. 20 dkg kaše kuhaj na $\frac{1}{4}$ litru slane vode; dodaj takoj nekoliko na rezance zrezane rumene podzemeljske ter prav malo nadzemeljske kolerabe, korenja in nekaj lističev suhih, gob, ki smo jih prej namakali v mlačni vodi. Kuhaj to tako dolgo, da se voda povrne in je vse mehko. Potem razbeli košček presnega masla, oprži na njem glavico drobno zrezanega pora, da bo zlatorumen in primešaj kaši. Nakopiči v skledo, potresi povrhu z nastrganim domačim sirom in oblij z zarjavelim maslom.

Ruske zarebnice. Sesekljaj pečeno ali kuhano meso od kuretine ali teletine, dodaj nekoliko masla, par žlic goste kisle smetane, soli in popra. Napravi iz tega male zarebnice (kotelete), povaljaj jih v moki, jajcu in drobtinah in jih opeci na maslu. Preden serviraš, vtakni namesto rebra v vsak košček pramec oprazene kruha od skorje. Zraven daj paradižnikovo, sardelno ali gobovo omako.

Ponarejeni morski pajki. Oprži očene in zrezane telečje možgane na presnem maslu, primešaj paradižnikove paste po okusu ter na ene možgane približno tri surova jajca, osoli in naloži v školjke, potresi po vrhu z drobtinami, nastrganim sirom, sesekljanim zelenim peteršiljem ter pokapaj s presnim ali sardelnim maslom. Postavi školjke na pekač v pečico, da se jajca nekoliko strdijo, potem daj kot uvodno jed na mizo. Ako nimаш školjk, uporabljaj lahko prav majhne ognjavarne, znotraj bele, zunaj rujave posodice, ki imajo obliko kolačkov in so prav lične. Vsaka posodica je namenjena eni osebi.

Jedi iz ostankov. Lastnosti dobre kuharice spoznamo na tem, kako zna uporabljati ostanke in jih z raznimi dodatki izpremeniti v nove jedi. — Špinacio namazeš omelete. — Ostanke karfijole porakaj v redko cimetlito testo in jih oprži.

— Rižu, rezancem, jajninam primešaj sesekljane šunke, teletine, kako jajce in presnega masla, zloži v namazan modelček in speci. — Mesne cmoke napraviš iz sesekljanega mesa, kateremu primešaj soli, popra, malo muškatovega oreška, nekoliko drobtin; oprži to na sesekljani čebuli in maslu, dodaj pol žlice moke, oprži še nekoliko, zalij s par žlicami juhe ali smetane, prevri, potem naj se ohladi. Nato primešaj jajce, zmešaj in oblikuj iz te mase cmocke, ki jih zakuhaj na goveji juhi. — Marinirane sardine iz pločevinaste škatljice hitro opeci na maslu in jih serviraj na vročih praženih kruhkih z limonovimi krlji. — Krompirjeva gibanica. Olupi in pasiraj tkg v oblicah kuhanega krompirja. Dodaj celo jajce in 2 rumenjaka, za oreh presnega masla, osoli, zgneti v testo z dodatkom toliko moke, da bo testo voljno. Razvaljaj in potresi s sesekljanimi ostanke mesa, gobami, kockami slanine, ocvirk, kakršne ostanke pač imaš. Po potrebi polij s stopljenim presnim maslom. Zvij v gibanico, ki jo kuhaj 20 minut v slani vodi. Reži na kosce, posipaj z drobtinami in zabeli z mastjo ali maslom. — Ostanke teletine so prav dobri, ako sesekljane zmešamo z malo špinata, dodamo jajce ali samo rumenjake, napravimo s pomočjo kruhovih drobtin male zrezke, ki jih spečemo na maslu. Možgani te zrezke zelo izboljšajo.

Zdrobovi cmoki s češpljevko. $\frac{1}{4}$ kg bolj debelega zdroba zakuhaj na treh zajemalkah slane vode, dodaj takoj žlico masti. Potem ohladi in primešaj 3 cela jajca, 3 na kocke zrezane oprazene žemlje in 3 srednjevelike, v oblicah kuhane, olupljene in stlačene krompirje. Iz tega oblikuj cmoke, ki jih skuhaj na slani vodi, posipaj z drobtinami in zabeli z maslom. Lahko jih tudi potreseš s sladkorjem in cimetom.

Češpljevka. Skuhaj suhe češplje, odstrani kosti, mehčino sesekljaj drobno ter jo daj v prežganje iz presnega masla in drobtin. Zalij z vodo, v kateri so se kuhale češplje in prideni sladkorja, cimeta, stolčen dišeč klinček, limonov olupek, in ako hočeš, tudi malo vina. Češpljevka se izvrstno poda tudi h slaninskemu cmokom ali h divjačini.

Velikonočni šartelj. Stečaj v kotličku pol ure 6 celih jajec in četrť kg sladkorja, da se speni. Potem dodaj 3 žlice ruma, nekoliko nastrganih limonovih olupkov, osminko kg obeljenih, na rezance zrezanih mandljev in četrť kg ostre (grifig) moke. Speci v namazanem, z drobtinami posipanim modlu. Okrog zvrnjenejšega šartlja zloži v venču lovorjeve lističe, vrhu šartlja pa postavi malega zajčka iz sladkorja.

Špinačna gibanica. Napravi vlečeno testo iz dveh skodelic ($\frac{1}{2}$ litra) moke, mlačne vode, enega beljaka, malo olja in soli. Ko je počivalo, ga razvleci in namaži s sledečim nadevom: Kuhaj 1 kg špinacije ali listov od mangolda (bletve), odcedi in pretlači. Umešaj 10 dek presnega masla, 4 rumenjake, dodaj 10 dek parmezana ali kakšnega domačega nastrganega sira, nekoliko popra, soli in sneg štirih beljakov. Žvij v gibanico, ki jo kuhaj v slani vodi in sicer zavito v prtice. Kuhano gibanico odcedi, zreži jo na kose, potresi z drobtinami in polij z rjavim presnim maslom.

Krške rezine. Zgneti v testo $\frac{1}{2}$ kg moke, 1 pecivni prašek, $\frac{1}{4}$ kg sladkorja, 10 dkg mrzlega presnega masla, 2 jajci, nastrgane olupke pol limone in nekoliko mleka. Pogneti prav dolgo in razreži na dva dela. Polovico testa razvaljaj in ga položi na dobro namazan pekač. Namaži z marmelado precej na debelo in potresi povrhu 10 dkg očiščenih, debelo zrezanih mandljev. Pokrij z drugo polovico testa, pomazi z jajcem, potresi z debelo sesekljanimi mandlji in sladkorjem in peci 40 minut v srednjevroči pečici.

Velikonočna torta. Umešaj 14 dkg presnega masla, da se peni; potem prideni 8 na trdo kuhanih pasiranih rumenjakov, 14 dkg sladkorja in 14 dkg obeljenih, zmletih mandljev, drobno sesekljane beljake, 4 žlice moke, sesekljane olupke pol limone. Zgneti v testo in speci v namazanem modlu. Ohlajeno torto dvakrat počež prereži, namaži dva dela z masleno kremo ali z marelično marmelado, zloži zopet torto in jo prevleci s pomarančnim ledom. Osminki kg presejane sladkorne moke primešaj precejen sok ene pomaranče. Sladkor v kockah odrgni prej ob pomarančo in stolci ter presej prepelj sladkor, ki diši po pomaranči. Zmesi prideni še toliko vroče vode (1–2 žlici), da se led bolj težko vliva. Sedaj namaži torto prav tanko z marmelado. Nato vlij pomarančni led na torto, ki jo nagibaj semintja, da se led enakomerno razdeli. Led se na zrak strdi.

Opečeni namazani kruhki. Opeci tanke krušne rezine na posebni mrežici nad žerjavico ali v pečici tako, da so v sredi še mehki in jih namaži z enim izmed sledečih nadevov:

Jajčni nadev. Stlači dva kuhana rumenjaka, kapaj k njima polagoma malo olja tako dolgo, da se da mazati, primešaj še nekoliko sardelnega masla, sesekljanega zelenega peteršilja in drobnjaka.

Angleški nadev. Umešaj $\frac{1}{2}$ kg čajnega masla, prideni $\frac{1}{2}$ kg zmletih orehov, samo par zrn soli in nekoliko limonovega soka. Namesto orehov vzameš tudi lahko zmlete lešnike.

Majonezni kruhki. Zmešaj ostanke kattergakoli pečenega ali dušenega sesek-

ljanega mesa z gosto majonezo in namaži to na opečene ali neopečene kruhove rezine. — Namesto opečanih uporabljaš vedno lahko tudi sveže kruhove rezine.

Vkuhanu sadje kot hladetina. Primešaj kakršnemukoli kompotu prav toliko spenjene smetane, par žličk likerja in nekoliko v vinu raztopljene želatine. Naloži v model, namazan z olivnim oljem, postavi na led. Preden uporabljaš, vtakni model za hip v vročo vodo in zvrni hladetino na steklen krožnik.

Banane dajo dobro sladico, ako olupljene zrežeš na listke, jih opraviš na finem presnem maslu in jih zložiš na podstavek piškotov. Povrhu potresi s sladkorjem.

Kavni ekstrakt. (Na željo naročnice.) Tudi pri nas se je kavni ekstrakt že dosti udomačil. Prirejajo ga, da prilanijo čas in kurivo; drugi zopet zaradi dobrega okusa. Način prirejanja je prav enostaven in ne zahteva dosti časa: $\frac{1}{4}$ kg, po možnosti sirovega rjavega sladkorja, pražimo v železni ali kaki drugi pločevinasti posodi, da dobi lepo rjavo barvo; toda paziti treba, da se ne žge. Potem ga zalijemo z litrom vode, ki naj zavre, da se sladkor raztopi. V vrelo sladkorno vodo zasujemo 16 dkg prav fino zmlete dobre žgane kave, potegnemo posodo na stran štedilnika, dodamo žlico mrzle vode. Ko se kava ustavi, precedimo in nalijemo v steklenico, ki jo dobro zamašimo. Ohrani se na hladnem mesec dni.

Dober rum lahko vsaka gospodinja napravi doma. Kuhaj $\frac{1}{2}$ litra vode, 6 kock sladkorja, šibico vanilije pet minut. Ko se ohladi, dodaj $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ litra finega 90 do 96% špirta, tanke olupke ene pomaranče in pol limone ter 5 dkg rumovega esenca. Po 14 dneh precedi rum in potem ga lahko uporabljaš. Boljši pa je, ako stoji dalje časa.

Raznosterosti

Stoletnica šivalnega stroja.

Ženi delavki, soprogi, gospodinji dela šivalni stroj velikanske usluge. Ni ga stroja na svetu, ki bi bil tako zvezan z ženo, kakor je šivalni stroj. Koliko mladim bitij je preživel svoje življenje ob šivalnem stroju, da se poslove tužna, je tična kot siromašne šivilje s tega sveta! Neke vrste simbol našega ženskega dela je šivalni stroj; pomožno sredstvo in vir zaslužka.

Prvi izumitelj šivalnega stroja je bil Nemec Josef Madersperger v Kufsteinu. Toda ta prvi stroj se ni dosti razširil, si ni pridobil pristašev. Pozneje so ga mnogi izpopolnjevali. L. 1835. je American Hunt uvedel stroj v praktično življenje. Njegov stroj je postal stroj bodočnosti; kar se je pojavilo pozneje, je bilo samo izboljšanje in izpopolnjevanje Huntovega stroja.

L. 1850. je drugi Američan Howe prejšnje šivalne stroje zopet znatno izpopolnil. V začetku in sredi 19. veka pa so smatrali šivalni stroj vseeno še več ali manj za luksus, za nekako modno igračo. Spodobilo se je, da dobi vsaka imenitnejša nevesta v svojo balo tudi šivalni stroj, dasi ni dosti šivala nanj. Imel je pač še vedno nedostatke. Lomile so se šivanke, trgale niti, goniti ga je bilo treba z roko i. t. d. Platneno perilo, šivano z roko, je bilo še vedno bolj upoštevano, kakor pa strojno delo. Na vasi so dekleta slejkoprej predla in šivala z roko.

Danes je šivalni stroj pravo čudo. Dela vse, kar od njega zahtevaš: šiva, krpa, veze, ažurira. Vse kar imamo na sebi, od glave do nog, na moških in na ženskah, napravi šivalni stroj. Mnoge obrti bi ne mogle uspevati, ne mogle bi se premakniti z mesta brez šivalnega stroja. Sto let dela, sto let borbe in šivalni stroj si je osvojil ves svet. Nešteto ljudskih usod je vezanih na šivalni stroj, ki je vedno bolj dovršen.

Pisma naših naročnic

Sava, 1. II. 1935.

Spoštovano upravnništvo!

Prosim, ne zamerite mi, ker sem se zakasnila s poravnanjem naročnine v letu 1935./34. Upam, da je poravnano sedaj do 1935. — Ker pa vem, da ne bom mogla dolgo več biti naročnica Ženskega Sveta, — sem že stara 64 let, a ga dobro razumem in vedno mi je Ženski Svet dobrodošel — zato sem preskrbelo novo naročnico, da se ne zmanjša število naročnic, ker je v listu toliko koristnega!

Da Vam še nisem poslala naročnine za l. 1935., prosim potrpljenja. V teku dveh mesecev pošljem za pol leta.

Z odličnim spoštovanjem

Karmela Kepa.

V dokaz, kako se Slovenke tudi v tujini oklepajo slovenske književnosti in kako zveste so svoji materinščini, priobčujemo sledeči dve pesmici naročnice Ženskega Sveta iz Egipta:

Osamljenost.

(V spomin pok. bratrancu.)

Zamišljen pri mizi z menoj si sedel
in trudno podpiral si glavo;
po cvetni dolini pogled Ti je šel
in plaval Ti v sinjo daljavo.

Zalila Ti solza tedaj je oko,
in tožno govoril si meni:

„Kako je lepo, oh, kako je krasno
na božji tej zemlji zeleni!“

Ali je to prav? Ženevski Pomožni odbor za omiljenje bede objavlja v svojem letnem poročilu: L. 1933. je dobesedno lakote umrlo na vsem svetu 2,500.000 ljudi; polovica od teh se je zaradi pomanjkanja sama usmrtila. — Istočasno pa so uničili namenoma 560.000 vagonov žita, 144.000 vagonov riža, 267.000 vreč kave in 2,500.000 kg sladkorja samo zato, da ohranijo cene na isti višini. Odbor je mnenja, da bi bilo lahko ostalo 67% teh nesrečnih žrtev bede živih, ako bi bilo življenje bolj socialno urejeno.

Čitateljicam „Našega doma“ v Ženskem Svetu!

Ker iskreno želimo, da ustrezemo čim večjemu številu naročnic, se obračamo na čitateljice „Našega doma“ s pozivom, da nam pošljejo iz svojih vrst kako pobudo in migljaje, kaj in kakšne praktične sestavke si žele. Vsa vprašanja nam bodo dobrodošla in smo pripravljeni svojim čitateljicam po svoji najboljši volji podajati praktične nasvete in navodila.

Krog mene razcveta se vse in žari,
se zemске raduje miline,
brez cveta pa sahnejo meni moči
brez sada v korist domovine...

Privrele tedaj so v oko mi solze,
beseda je v grlu zastala,
okoli vratu Ti ovila roke
in skupaj sva dolgo jokala.

Judita Sulčičeva,
Egipt.

Biseri.

(Mamici za srebrno poroko.)

Mati, Tvoje vroče solze
so najlepše izmed vseh!
Biseri najmilši, dragi
lesketajo Ti v očeh.

Biseri so solze Tvoje
v srečnih in veselih dneh,
biseri se lesketajo,
kadar z lica zgine smeh.

Shranila rada solze Tvoje,
bisere iz tužnih dni;
dušo ž njimi, srce Tvoje,
hranila Tebe, mati bi.

Mati, daj mi solze svoje,
da jih shranim za spomin;
kadar v grobu Ti boš spala,
jokala bo nad njimi hči.

Judita Sulčičeva,
Egipt.