

Ženitveni obredi Filipincih. Neki angleški list piše o obredih pri ženitvovanju domačinov na Filipinih jako zanimivo. Mladi mož mora najprvo stariše svoje neveste zase pridobiti. Nadalje mora tehati za stavo za izbrano deklico toliko časa, da je ujame pod svojo pazduho. Deklica pa sme svojo roko popustiti ter mu ukazati, da jo mora večkrat ujeti. Potem je izvoljenka njegova nevesta, katero vede domu. Po dveh lestvah, kateri sta nalašč za to postavljeni k stanovanju njenih starišev, morata iti zaročenca k njim. Mladega moža pelje na to oče neveste v sobo, nevesto pa njena mati. Ondi morata oba poklekniti, na kar zlije oče iz skledice na par vodo kokosa. Nato se zaročenca z glavo trčita, s tem pa je konec vseh cerimonij. Svoje »medene tedne« prebijeta v gorovju, kamor se izgubita poročenca za pet dni in pet noči. Potem začneta delati svoje navadne posle. Namesto da bi stopala po lestvah, moreta zaročenca tudi splezati na dva mlada drevesca, katera starejši člen družine toliko časa guga semtertja, dokler ne trčita glavi mladih zaročencev. Šele potem postaneča mož pa žena.



Doma.

Kako se piščanci hitro in dobro spitajo? Naberite si kopriv, kojih je vsepovsod dosti, ter jih posušite. Koprive in koprivino seme so izvrstna hrana za piščance. Posušene koprive zdrobite v prah ter jih pomešajte z rženo moko in z otrobi ter zmesite jih v testo s pomijami ali z vodo, v kojih se je kuhal olupljen krompir. Iz testa napravite grudice ter jih pokladajte piščancem. Poleg tega pa morajo dobiti še trikrat na dan po nekoliko ovsa. Zdravi piščanci bodo na ta način v treh tednih jako težki in tolsti, a njihovo meso bode mehko in vendar tečno. Nabiranje in posušanje kopriv baš ne povzročuje preveč truda, zato pa naj bi se posluževala vsaka gospodinja tega sredstva.

»Der deutsche Landwirt.«

Papirnaté etikete prilepi na ploščevino tako : Položite pod papir jednako veliki kos gutaperhastega papira ter ogrejte dotično mesto v ploščevinasti posodi od znotraj. Gutaperha se raztopi ter prilepi popir za vedno. Tudi za steklene posode, ki imajo stati v kleti, se priporoča tako lepljenje. V tem slučaju je pa boljše, ako segreješ posodo previdno z vročo vodo,

(Pharm. Zeitung)

