

Ženski svet

Sušenje in škrobljenje perila.

Nadaljevanje.

Ko je perilo skrbno izprano v čisti vodi ter dobro ovito, ga damo sušiti. Marsikatera perica ga rada poplavi. Vendar je treba to zelo pazljivo delati, da ni preveč modro, kar ni prav nič lepo. Vzamemo čisto malo plavila, da se nam zdi perilo le bolj belo, a vendar ne modro. Nato ga moramo takoj razvesniti.

Tudi na sušenje perila je treba paziti. Najprej ga dobro ovijemo, strepljemo ter ga natančno razgrnemo po vrVICI. Poleti nam sušenje ne dela preglavic, a veliko težje je pozimi, ko sušimo po podstrešjih. Vsak kos perila obrnemo narobe in ga obesimo, da se nam ne zamaže. Vrvica mora biti vedno čista. Če jo pustimo na podstrešju od enega pranja do drugega, se nam rada napraši in potem imamo na perilu neljube sledove umazanosti. Zato jo je bolje sproti spraviti ali pa skrbno obrišati.

Če sušimo zunaj, je treba vsak kos dobro pripeti, da nam ga veter ne zmeče na tla. Na plotove in drugod ni dobro obešati, ker se lahko raztrga, obenem pa se zelo rado zamaže.

Ako ni sonca, suši perilo tudi preprih. Čim močnejši je, tem preje je suho, ker veter hitreje odnaša hlape.

Često opazimo, da ta ali oni kos perila ni tako lepo bel, temveč j' potemnel, oziroma porumenel. Treba ga je obeliliti. To storimo s sončno svetlobo. Mokro perilo razgrnemo po čisti travi, da delujejo nanj sončni žarki. Ves čas mora biti vlažno, zato ga škropimo. To delo moramo seveda prihraniti za pomladni oziroma poletni čas.

Nekatero perilo pa je treba škrobiti: moške ovratnike, srajce, zavese, prtiče in podobno. Škrob kupimo ali ga pa pripravimo doma iz krompirja ali kostanja. Zadnji je boljši.

Krompir olupimo in nastržemo. Stresemo ga na sito ter polijemo z mrzlo vodo. Polivamo ga, dokler pobarva vodo belo, ako ga stisneš. Vodo, ki se je natekla skozi sito, pusti, da se usede škrob na dno. Nato jo odlij, nalij zopet sveže ter počakaj, da se škrob znova usede. Ponavlja, dokler ni voda čista. Potem jo odlij ter škrob posuši. Presej ga skozi fino sito.

Istotako napraviš škrob iz divjega kostanja. Surovega olup, zemlji in polij z mrzlo vodo. Zlij ga na sito in ravnaj z njim kot s krompirjevim. Za uporabo ga razmoči v mlačni vodi.

Perilo, ki ga nameravaš škrobiti, dobro preje posuši. Mokro perilo ostane namreč mehko. Pomoči ga v škrob, ovij in streplji. Zavij ga v platneno rjuho in ga čez kakšno uro zlikaj.

S tem, da perilo škrobiš, postane trdo, se lep svetli in se ne zamaže tako hitro.

Česa potrebuješ v kuhinji?

Predpustni čas je tu. Marsikatero dekle stoji na pragu novega življenja. Ni tako enostavna odločitev, kajti zakon zahteva žene, pripravljene na vse, karkoli jo more doleteti.

Precej težko je danes pripraviti staršem svoji hčeri-nevesti primerno bato. Malo jih je, ki to zmorejo. Na drugi strani pa zopet vsak mož želi, da mu mlada žena prinese vse potrebno k hiši, da si z njo opomore in na novo zagospodari.

Ker je prvi posel vsake žene gospodinjstvo, j' tudi prvi prostor njenega delovanja kuhinja. Vsaj ta naj bi bila po možnosti urejena, da ne bo treba gospodinja za vsako malenkost teči k sosedu, če mora to ali ono pripraviti.

Najpotrebnejše kuhinjsko pohištvo, to je: mizo, par stolov, omaro, štedilnik, ima že itak vsaka hiša. Vprašanje je le, v kakšnem stanju je. Morda je treba še kakšnih popravil, da bo vse v redu.

Težje pa je vprašanje o posodi in orodju. Vsaka kuhinja bi morala biti preskrbljena z najpotrebnejšim. Prilpomnila bi le, da je pri nabavi posode bolje izdati nekaj več, da je trpežnejša, kakor pa poceni kupiti slabo blago.

V vsaki kuhinji naj bi bilo: nekaj loncev in v različni velikosti, 1 plitva železna ponev za jajca, zrezke in podobno, 1 podolgasta pekača za pečenko, nekaj lončenih modelov za potice, nekaj globokih porcelanastih krožnikov, nekaj plitvih krožnikov, nekaj majhnih porcelanastih krožnikov, nekaj skodelic za kavo in čaj, par lončenih in porcelanastih skled, 1 lesen krožnik, 1 deska za meso, 1 deska za testo, 1 lesen valjar, nekaj boljših žlic, žličic, vilic in nožev, nekaj navadnih žlic, žličic, vilic in nožev, par zajemalk, par kuhinjskih nožev različne velikosti, 1 vilica z dvema rogljema, kuhalnice, lesene žlice, 1 lopatica za cvrtje, 2 cedilki za čaj in za juho, 1 rešeto za solato, 1 večja skleda za pranje solate, mlin za kavo, mlin za orehe, 1 strgalnik za kumare in repo, 1 lij, leseno kladivo za meso, 1 kolesce za testo (flancate), 1 modelj za krofe, nekaj peharjev, nekaj steklenic razne velikosti, nekaj kozarcev, par škafov za pomivanje in pranje, krtača za ribanje, metla in smetišnica, omelo za moko, vevnica za moko, lopatica za pepel, likalnik, lavor, par prtov, nekaj brisač za roke, nekaj brisač za posodo, nekaj cunj za brisanje prahu in podobno.

Treba bi bilo še marsičesa, a navedla sem le, kar je nujno in kar bi težko pogrešala vsaki gospodinja. Skrbeti je le, da bo vse svetlo in čedno in na pravem mestu v zadovoljstvo vsem, ki imajo stik z našim domom.

Kuhinja.

Goveja juha. Če hočeš imeti dobro govejo juho, deni oprano meso (ki ga pa ne smeš dolgo namakati) in kosti v mrzlo vodo, kjer naj hitro zavre. Če pa želiš okusno in sočnato meso, ga daj v lonec, ko voda že vre. Juho takoj osoli, ker se meso bolj zmečča. Ko zavre, prideni sledečo zelenjavo: petršiljevo koreninico, vršček zelene, polovico čebule, kos rumene kolerabe, paradiznik in par zrn popra. Če hočeš juho zarumeniti, deni na mast par rezini korenja, čebule, košček jetre in to zarumeni ter stresi v juho. Juha naj vre počasi 2-3 ure.

Viliti rezanci. V dve raztepeni jajci zmešaj tri žlice moke, da je testo gladko tekoče. Vlivaj ga v vrelo juho, da se delajo prav tenki rezanci. Ko je z njimi juha pokrita, jih poberi v drug lonec in vlivaj testo dalje. Potem stresi vse v lonec, da prevre.

Pražen krompir. Operi krompir, ga skuhaj in odcedi ter olup. Zreži ga na tenke rezine in daj na mast, kjer si poprej zarumenila kosce čebule. Krompir osoli in nekaj časa praži.

Čebulna omaka. Razbeži žličico masti in stresi naujo žličico sladkorne sipe. Ko se zarumeni, prideni drobno-zrezano čebulo, jo oprži ter potresi z žličico moke ter jo zarumeni. Pri-

lij juhe ali vode, da je omaka primerno gosta in kuhaj približno četrte ure. Omako pretlači skozi sito, jo osoli in prideni žličico kisa ter pusti, da se dobro prevre.

Trijet. Bele kruhove rezine opeci nekoliko ter jih naloži v skledo. Potresi jih s sladkorjem in še tople polij z vinom. Prideni skorjico cimeta, rezine obrni ter pokrij. Ko so dobro prepejene z vinom, jih daj na mizo.

Praktični nasveti.

Če ti zmrznejo cvetlice v sobi, jih ne smeš prenesti kar hitro na toplo, ker jih s tem popolnoma uničiš. Daj jih na hladen prostor in jih poškopri z mrzlo vodo, da se polagoma odtajajo.

Plesen na kislem zelju odpravíš, če ga umiješ ter parkrat polagoma polivaš z dobrim tropinovcem. S tem plesnoba izgine, a zelje dobi prijeten okus in se dobro ohrani.

Da imaš pozimi dovolj jajc, daj valiti zgodaj, februarja ali marca, ker je znano, da najboljše neso mlade kokoši, izvaljene od začetka marca do konca aprila prejšnjega leta.

Krmljenje kokoši pozimi. Kokoši krmimo z žitom, z mehko ter z zeleno krmo. Izmed žit je najboljši ječmen. Kot mehko krmo jim damo kuhan krompir, ki ga nekoliko osolimo, zmešamo z otrobi in z mlačno vodo. Vendar pa ne smemo prezreti zelene krme. Brez te nam bodo kokoši slabo nesle. Najbolj jim ugaja pozimi krmiska pesa, katero kljujejo z velikimi veseljem. Če je pa ni več v zalogi, jo lahko nadomestimo s korenjem ali repo, in z preostanki razne zelenjave: zelja, ohrovtja in drugega. Namesto da gnijejo zeljnati storži po vrtovih in zelnikih, jih raje spravimo in jih dajamo kokošim. Porabna je sredica storžev ter sploh vsi mečki deli.

Če kokoši zmrzne greben, ga večkrat nadrgni z glicerinom. Če pa tega nimaš, vzemi kos ledu in nad njim drži smolnato gorečo jelovo trsko. Nad plamenom drži kos slanine, da bo sta kapljali mast in smola na led. Iz tega zmešaj z roko mazilo in namaži z njim kuri greben.

Pika pri kokoših nastane navadno vsled prehlajenja, prepriha, dima, od umazane vode in posebno pa še od prevroče hrane. Naše gospodinjje jo često zdravijo tako, da živali »piko izdrejo«. S tem pa kokoši seveda mučimo. Mesto tega jih spravimo raje na topel prostor in jim dajmo piti nekoliko olja. (Najbolje je ribje olje.) Če ima kura gnojne nosnice, jih je treba očistiti in namazati z vazelinom ali z oljem. Isto je storiti z gnojno ustno votlino.

Če te muči nadloga ščurkov, jim nastavi piva. Tega se napijejo in ker ne morejo zlezti iz posode, jih lahko pokončaš. Isto lahko napraviš tudi s pomočjo medu. Na posodo nastaviš teščice, po katerih golazen spleza. Bolj priporočljiv pa je prašek, ki ga dobiš v drogeriji ali tudi v trgovini, prašek za bolhača »Rekord«. Z njim potrosiš pred razpokami in počakaš, da pridejo ometeni ščurki na svetlo. Tam jih lahko pokončaš. Na ta način ti je mogoče v par dneh pokončati vsa zalego.

Trdovratno zapelo. katar debelega črevesa, napetost, želodčne motnje, zastajanje krvi, nedelavnost jeter, zlato žilo, bolečino v kožnih odpravimo gotovo z uporabo naravne »Franz Josefove« grančice, če jo izpijemo jutraj in zvečer malo čašico. Zdravni strokovne veličine izpričujejo, da učinkuje »Franz Josefova« grančica celo pri zrakavičem prevesju brez bolečin. Dobi se v vseh lekarnah, drogerijah in specerijskih trgovinah.