

1926

MATI IN GOSPODINJA

Št. 12.

Gospodinjin proračun.

Navadno je tako, da mož zasluži s svojim delom potrebnih sredstev za preživljanje družine, ženi pa pripade naloga, da ta zaslužek previdno in prav uporablja, da pride vsem v prid, katerim je namenjen. Iz tega je razvidno, da mora imeti gospodinja pazno oko, trezen premislek za vse družinske potrebe. Na drugi strani pa mora gledati, da pravilno vpostavi razmerje med dohodki in izdatki.

Četudi v naših kmečkih domovih to delo gospodarja in gospodinje ni tako strogo ločeno, vendar mora gospodinja, ki ji morebiti pripada oboje del, tudi tu razmerje med dohodki in izdatki dobro poznati in vse svoje gospodinjstvo urediti po njih. Nikar pa naj gospodinja ne misli, da je treba pravilnega proračuna samo tam, kjer so dohodki tako majhni, da mora gospodinja res skrbno računati, da jih porazdeli na 365 Din. Prav tako je treba skrbno preudariti tudi v trdni kmečki hiši, koliko se more in sme porabiti za postavko obleka, perilo, otroške igrače, okras doma itd., da se potem gospodinja tega drži, sicer ji take namišljene potrebe kratkoma ukradejo tudi denar, ki je namenjen za najpotrebnejše.

Ko pa gospodinja dela načrte in sestavlja proračun, naj za resnične gospodinske potrebe računa le s takimi postavkami, na katere z gotovostjo lahko računa. Le morebitnih dohodkov iz gospodarstva in gospodinjstva naj ne stavi v svojo porabo. Tudi ne dohodkov, iz katerih se plačujejo davki, najemnina, obresti in podobni neodložljivi izdatki. Vselej pa naj gleda na to, da iz dohodkov boljših let, ali iz nepričakovanih dohodkov dene gotov znesek na stran za slučaj bolezni ali druge nezgode.

Morebitni potratnosti pride gospodinja najlažje v okom, če si dohodke in izdatke po dnevni razpredelbi zapisuje v svojo gospodinsko računsko knjigo. Naj ji ne bo žal časa in truda za to, ker bo kmalu spoznala, kolike važnosti je to.

Važno je, da gospodinja račune sproti plačuje. Lažje plača samo en račun, kakor pa morebiti dva ali tri. Lažje bo tudi drugič dobila delavce ali rokodelce, ako jih po storjenem delu takoj plača.

Nikoli naj se gospodinja pri sestavljanju svojega gospodinskega proračuna ne ozira na najcenejše blago in najcenejšega delavca. Dobro in poceni ne more biti obenem. Če se odloči za najcenejše, se bo kmalu prepričala, da je najdražje.

Gospodinja naj pa računa tudi s tem, da so posebni časi, ki so primerni za nabavo večjih gospodinskih zalog. Tudi kmečka gospodinja, ki porablja domače pridelke, naj porabo le-teh zapisuje v dnevnik cenah. Na ta način ima gospodinja resničen pregled o dohodkih in izdatkih.

Velike važnosti je, da gospodinja svoje doraščajoče hčere vpelje v knjižno

vodstvo svojega gospodinjstva, če teh ni, prvo dekle; s tem jim da vpogled v to delo in jih vzgoji za bodoče dobro nadomestilo za čas bolezni.

Kuhinja.

Stročji fižol s slanino zabeljen. Fižol, na koncih obreži in niti pri straneh potrgaj. Nato ga operi in skuhaj v osoljeni vreli vodi. Kuhanege odcedi, stresi v skledo, potresi ga s krušnimi drobtinami in drobno zrezanim zelenim peteršiljem ter ga zabeli s precvrto slanino ali ocvirki.

Koštrun s stročjem fižolom. Popari z vreli kropom četrt kilograma koštrunovega mesa. Položi ga v lonec, prilij $\frac{1}{2}$ litra vode, okoli ga in kuhaj eno uro. V kozo pa deni eno žlico masti, eno zrezano čebulo, par koscev korenja, prav majhno vejico šetraja in koštrunovo meso, ki si ga že eno uro kuhala. Pokrij kozo in, ko po obeh straneh meso zarumeni, prideni eno žlico moke in pari še par minut, nato zalij z juho, ki si poprej v njej kuhala koštruna. Ko polivka še kakih deset minut vre, jo precedi in stresi vanjo en krožnik kuhanega in odcejenega fižola. Ko v tej polivki fižol prevre, ga stresi s polivko vred v skledo, po vrhu pa naloži zrezano meso, zraven pa daj še krompirjevega pireja. Jed je poceni in zelo okusna.

Koštrun z ohrovtom. Pol kilograma koštrunovega mesa položi v kozo, v kateri si razgrela eno žlico masti in zarumenila v njej eno zrezano čebulo, prideni še ščep popra, osoli in pokrito pari toliko časa, da se napol zmečka (prilij med parenjem od časa do časa nekoliko vode). Nato prideni eno zrezano poparjeno in ožeto ohrotovo glavo in zalij z gorko vodo toliko, da lahko vre. Ko se meso in ohrovt skuha, ga stresi v skledo, meso pa položi zrezano po ohrovtu ter obloži ohrovt še v kuhanimi krompirjevimi krlji.

Gospodinska šola v Šmihelu pri Novem mestu razpisuje prihodnji zimski tečaj za kmetska dekleta, ki traja od 1. oktobra do 1. aprila. Sprejemni pogoji so: starost najmanj 16 let, telesno in duševno zdravje, moralna neoporečnost in dovršena ljudska šola z dobrim uspehom. Ostale pogoje sporoči na željo tega zavoda.

Zdravje.

Potne noge in roke. Marsikdo toži o tem. Pot na nogah ima večinoma hud duh, je jedeč, razkroji nogavice in najmočnejše usnje. Je torej prava nadloga. Tak pot pa se ne sme ustaviti naglomaj, pravijo ljudje, ker udari v človeka druga bolezen. Saj se tudi težko ustavi, marsikdo je poskusil že vse, kar je bilo čemu podobno, pa ni pomagalo. Nekomu so pa pomagale hitro rdeče jagode. V stare čevlje je stresel po $\frac{1}{4}$ litra jagod in je hodil 2 uri okoli. Noge se mu niso več potile. Pri takih nogah je

najbolj važno umivanje in utrjevanje. Boso sohoja po letu je kaj priporočljiva. Poletu imej lahko platneno obutev ali sandale. Vsak večer izkoplji noge v izkuhi gomilice ali hrastovega lubja in namaži prvi dan z žganjem, v katerem so namočene rdeče jagode, drugi dan pa z mazilom iz smrekovih vršičev. Nogavice in čevlje je treba vsak dan preobnaviti. Varovati se mora pisanih nogavic. — Skoraj še bolj neprijetne so ženskam poteče se roke. Pri šivanju in posebno pri vezenju je prava nadloga, če ne gre mokra šivanka iz rok, če delajo prsti grde madeže v blagu in pokvarijo vsako boljše delo. Navadno se pote roke slabotnim deklicam in bolj osebam, ki sedijo po več ur na dan, kakor onim, ki se gibljejo. Tak pot pokvari vse rokavice. Samo umivanje rok ne pomaga, treba je hoditi na solnce in umivati se vsak dan po vsem telesu. Vprašati zdravnika za svet. Samo na roke vpliva pač umivanje z boraksovo raztopino — žličko na $\frac{1}{2}$ litra vode, potem napraši roke z riževo moko. Limonin sok je tudi dober za umivanje, najbolj pa ustavi pot in izčisti roke (kakor noge) kopanje v gomilični izkuhi in mazanje z jagodnim razmocom (žganje z jagodami). Vsako jedko milo škoduje takim rokam, kruhova skorja ali limonina lupinja ali oparjen lipov cvet nadomestuje milo.

Otrok je slab v nogah. Maži ga z gabeženim mazilom ali z vinom, v katerem je namočen rožmarin. Gabeževo mazilo narediš: Izkoplji gabeževo korenino, obeli jo in nareži v laško olje. Ko se je stisnila do dobrega, poberi kosce korenine iz olja in nastreži vanj toliko voska, da bo gosto. To mazilo je dobro tudi za stare ljudi, ki so jim opešale noge.

Zbodel sem se. Terpentinsko mazilo bi moral imeti vsak turist pri sebi in vsaka gospodinja doma. Ako se ožuliš na potu, zbodeš ali udariš, namaži malo na platno in priveži. Bo hitro dobro. Mazilo se naredi: Terpentina vlij v posodico in to postavi v posodo z gorko vodo, nareži primerno voska, ki se zgosti, spravi in zamaži. Bog varuj, da bi terpentin imel na odprtem ognju!

Vrt.

Grahoi sovražniki.

Grah dozoreva in treba bo nabrati semena za spomladansko saditev. V ta namen se grah poruje in se oberejo zreli stroki, da se zluščijo. V grahovo zrno se kaj rad prikrade majhen, komaj 5 milimetrov dolg hrošč, ki je velik grahov škodljivec. Že pred cvetjem se naseli ta žuželka na grahove liste. Kmalu potem znosi samica rumenkastih jajčec in sicer na vsak strok le po eno. Iz jajčec se izležejo ličinke in zlezejo v strok, da si izberejo zrno. Pri izbiri si poiščejo le močno zrno v katerem ličinka tudi dozori. V poletnem času ličinke dozore in popolnoma dorastejo. Iz ličink se preleve bube in iz teh hrošči. Ti hrošči

preluknjajo grahovo zrno, ki sicer spomladi ozeleni, a nikoli ne rodi bogato, ker ta nepridiprav spomladi izleze iz graha in se na novo razmnožuje. Pri nas je ta škodljivec zelo razširjen, še več ga je pa v Ameriki in v južni Evropi. Tam uniči nad polovico pridelka. Grahove škodljivce uničujemo na sledeči način: Če zluščen grah postaviš na precej gorak prostor, izlezejo iz zrna vsi hrošči, ki jih je potem treba uničiti. Seveda se mora grah dobro prebrati. Dobro sredstvo je tudi pred saditvijo grah politi najprej z vročo, nato pa z mrzlo vodo. Zelo dobro uničevalno sredstvo je petrolej. Z četrt litra petroleja se namoči 25 l graha. Namoden grah se mora tri dni večkrat premešati in pretresati.

Da se zatro bube, treba za porušan grahom zemljo globoko prelopatiti in razgrabiti. Z globokim prekopavanjem se uniči in zatro ta nadležni mrčes.

Endivija. V poletnem času vhti solata v cvet in zato se je treba preskrbeti z nadomestkom. To je endivija. Endivijo sejemo od srede junija do konca julija na gredice setvenice. Za prvo setev je priporočljiva zgodnja endivija, ki se loči po bolj rumeni barvi od pozne zelene. Za presaditev je godna v treh tednih. Endivija se presaja 30–40 cm narazen. Pred saditvijo se ji prireže zelenje in nekoliko tudi korenine. Ko doraste in se razširi, je treba povezavati, pa le toliko, kolikor se jo rabi. Povezavati se mora v suhem vremenu in suha endivija, ker sicer rada gnije. Po obliki je endivija široko listnata in kodrasta. Za oko je lepša kodrasta, a po okusu ne doseže širokolistnate. Endivija je uporabna celo jesen in če jo prav spravljáš tudi dolgo pozimi.

Peso so poznali že stari Rimljani. Pesu hoče imeti globoko prekopano in dobro pognojeno zemljo. Če je pregosto nasajena, jo populimo in presadimo 20–30 cm narazen. Zadnja presaditev je v drugi polovici meseca julija. Pesu je treba pridno okopavati in osuti. Pri izkopavanju moramo paziti, da ji ne ranimo korenine, ker se z izgubo rdečega soka zmanjša dobrota njene okusa. Pred uporabo ji porežemo ščavje in sicer tako, da ostane korenina cela. Kuhamo jo toliko časa, da je mehka. V jeseni se hitro kuha, spomladi pa je treba, da dalj časa vre. Shladiti jo je treba v tisti vodi v kateri se je kuhala. Napol ohlajeno olupimo, zrežemo na tanke rezine, jo osolimo, pridenemo nekoliko kumene in ližemo nanjo toliko jesiha, da jo pokrije. Tako pripravljeno pokrijemo in je drugi dan boljše kot prvi. Zabelimo jo z oljem.

Zelena. Solata iz zelene ni pri nas udomačena. Napravi se na isti način kot pesa. Da napravi velike korenine, mora biti zelo redko nasajena. 40–50 cm je prava mera. Pri saditvi morajo priti korenine le do polovice v zemljo. Gornji del mora gledati iz zemlje. Zelena le v globoko prekopani in dobro pognojeni zemlji dobro uspeva.

Gnoj perutnine.

Znano je, da ima kurjak, gnoj perutnine, izredno veliko hranilnih snovi v sebi, posebno pa dušika in fosforne kisline, zato

je tudi posebno prikladno gnojilo za zelenjavo in cvetlice. Seveda sam v trdi obliki je preveč oster in bi nežnim koreninam cvetk prej škodoval nego koristil. Če pa znamo z njim previdno ravnati, tedaj nam izvrstno učinkuje. V naprednejših deželah ne pomešajo perutninskega gnojila med ostali hlevski gnoj, ker bi ga bilo škoda, ampak ga skrbno zbirajo, primerno pripravijo in z njim gnojijo zelenjavi, cveticam v vrtu in lončnicam. V ta namen vzamejo kako staro pločevinasto posodo, n. pr. petrolejsko ročko ali pa tudi kak star sod, ki ni več za drugo rabo. V to posodo zbirajo kurjak in mu dodajo toliko vode, da se v njej namaka. Pri poletni vročini, posoda je postavljena na sonce, začne gnoj kmalu kipeti in hranilne snovi v njem se razkrajajo ter pripravljajo kot rastlinsko hrano. S to vodo zalivajo pred vsem cvetlice lončnice, potem pa cvetlice na vrtu in zelenjavo. Seveda mora biti ta gnojnica razredčena, da ne osmadi nežne rastline. Vsaka gospodinja si lahko v domačem gospodinjstvu napravi tako učinkovito gnojilo, ki bo pokazalo prav lep uspeh.

Odprava madežev.

Oljnatih barv madež peremo navadno s terpetinom. Še bolj učinkuje mešanica iz dveh delov terpetina, dveh salmiaka in dela kisove etra. To izpere tudi stare madeže.

II. Namaži madež s kloroformom.

III. Moči usnjato krpico v terpetinov špirit in drgni madež.

IV. Stare madeže v pristnobarvnem blagu namaži s črnim milom. Milo naj stoji dva dni na madežu, v tem času ga moraš večkrat zmočiti. Tretji dan namoči ostroščeto krtačico v vročo vodo in izkrtači milo. Če ne pomaga prvič, poskusi drugič. In ko je ostala samo še senca madeža, ko je obleka suha, izdrgni poslednjo sled barve z bencinom.

V. Zmešaj enak del terpetinovega, citronovega in lavendljevega olja in peri s tem madež. Kadar je izginil, pritisni plivnik na mokroto.

VI. Stare madeže moči z mešanico čistega terpetina in amoniaka ter izperi z mehkim milom.

Oljnat madeže sploh spravi iz volne kloroform, bencin, krompirjev škrob, mavec, kreda, milo. Dobra so tudi tu navedena čistila: Pet litrov vode, 180 gramov amoniaka ali sode, 90 gramov amoniakovega mila in pet centilitrov parafinovega olja zmešaj, namakaj madež 12 ur in izperi dobro.

II. Zmoči madež z bencinom, obloži ga s kredo po pivniku in potegni z gorkim železom po pivniku.

III. Pristnobarvno blago peri z vročim lugom ali mlekom in izplakni v čisti vodi.

IV. Zmešaj 100 delov milnega špirta, 25 delov 19 odstotne amoniakove raztopine in 15 dkg kisovega etra, ter moči s tem madež in izperi v čisti vodi.

V. Menčaj madež v amoniaku in izperi v gorki milnici.

VI. Potrosi madež na millimeter debelo z jantarjevim prahom. Ko stoji prah 10 minut ga oddrgni z volneno krpo. Jan-

tarjev prah se dobi pri piparih.

VII. Zmešaj 3 dele boraksa, 3 dele klajevega ekstrakta, dvanajst delov svežega volovjega žolča in petinštrideset delov bencanskega mila in moči madež.

X. Izvrstno čistilo za oljate kaplje dobiš, ako zmešaj 30 gramov salmiakovega špirta, 30 gramov terpetinovega olja, 30 gramov etra in 300 čistega špirta.

XI. Zmešaj 10 delov bencina, 30 delov terpetinovega olja, 20 delov etra in 15 delov kisovega etra.

XII. Kuhaj 30 delov na drobno zrezane milne korenike v 1000 delih vode. Ko se je kuhala za polovico, precedi in vlij v vodo še 30 gramov salmiakovca. Madež zmochi poprej z navadno toplo vodo in drgni potem s krtačico namočeno v čistilo.

XIII. Kuhaj 64 delov razrezane milne korenike v 1700 delih čiste deževnice. Ko se je kuhala dve uri, odlij tekočino od gošče in prilij prvi 45 delov limonovega soka in 185 delov vinskega cveta. S tem moči oljat madež. Ko izgine, izperi obleko z deževnico ali rečnico, kadar je skoraj suha, jo pogladi na notranji strani. Volneno drgni s ščetjo, svilo in platno z roko.

XIV. Oljate madeže v podlogi oblek potrosi z glino.

Zgodovina kave.

Kdor bi hotel pisati zgodovino kave, bi moral pisati obenem del moderne svetovne zgodovine. Z isto pravico, kakor računam zgodovino novega veka od odkritja Amerike in od raznih iznajdb, bi jo lahko računali od razširjenja in uživanja kavo po Evropi.

Kavnih vrst je več, dve sta posebno znani: liberijska in arabska. Liberijska se je razširila preko Atlantskega oceana v Ameriko in daje danes največje množine. Arabska pa, ki so jo v Evropi najprvo poznali, je doma najbrž v Abesiniji, kjer je še danes pokrajina, Kafa imenovana. Iz Abesinije je prišla kava v Arabijo. Šejk Eh-Gadzeli in duhovnik Džemal-Eddin sta menda običaj pitja kave vpeljala v Arabijo v 15. stoletju. Kmalu se je ta običaj udomačil v arabskih mestih Aden, Mekka in Medina ter v Kairi v Egiptu. Tam so nastale tudi prve kavarne, ki so jih očitno najbolj obiskovali ljudje duševnega dela, ker so se imenovali »šole modrosti« in pa »šole spoznanja«. Igrali so tam tudi šah in politizirali so, torej tako, kakor pozneje v Evropi. Pripovedujejo tudi, da so derviši (menihi) v onih nočeh, ko so morali vso noč moliti, pili kavo. Imeli so jo v veliki rdeči prsteni posodi, sprejemali so pijačo spoštljivo iz rok predstojnika v čašah. Bili so to najbrž veliki in rdeči glinasti vrči, kakor so n. pr. še danes običajni v severovzhodni Afriki. O pitju kave v velikem sirskem mestu Aleppo beremo v knjigi augsburškega zdravnika Ranwolffa l. 1583.: »Če pa hoče kdo kaj jesti ali piti, imajo tudi velike odprte prostore, kjer se skupaj na tla usedejo in skupaj pijejo. Med drugim imajo tudi neko pijačo, ki jo zelo cenijo in kavo imenujejo, skoraj tako črno kot črnilo in zelo dobrodošlo v boleznih, posebno želodčnih. Pijejo jo že zgodaj zjutraj, tudi na

prostem, vsi, brez strahu, iz globokih prostenin in porcelanastih čašic, tako vroče, kakor le morejo, večkrat nastavijo, pa le malo posrknejo in dajo takoj naprej, kakor sedijo naokrog. Prospero Albinus, profesor v Padovi koncem 16. stoletja, pripoveduje to-le: »Večkrat uporabljajo prevretek, kava imenovan, ki ga pripravljajo iz temnega semena, bobu podobnega. Drevo, ki nosi sadež, sem videl na vrhu nekega turškega brega. Bilo je iz Arabije.«

Omenjeni Ramwolff je priobčil prvi znanstveni popis kave. Ob istem času, ko je ta popis izšel, se je začelo poznavanje kave po Evropi. Sicer so izkopali v Frankfurtu na Nemškem večjo množino dobro ohranjene kave iz rimskih časov, a srednji vek je pozabil nanjo in šele v drugi polovici 16. stoletja se je začela spet v Evropi javljati. Leta 1671. so zanesli Holandci kulturo kave na otok Java in že leta 1719. je Java izvažala kavo na Holandsko. Z Jave je prišla na Ceylon in se je razprostrla po vsem kmalu po vsej holandski Vzhodni Indiji. Holanci so jo prinesli tudi v Surinam in Južni Ameriki. Na srednjeameriških otokih Martinique, Guadeloupe itd. so začeli gojiti kavo Francozi, Angleži pa na svojih posestvih v Vzhodni Indiji. A vstaja črncev leta 1792. in Napoleonove vojske so prizadele kavi na francoskih otokih v Srednji Ameriki hud udarec in si od takrat tam ni mogla več odpomoči. Ob istem času pa je prišla na druge srednjeameriške otoke, tako na Kubo, Haiti in na Portorico, ter na srednjeameriško celino v današnje republike Guatemala, Salvador, Costarica, Nicaragua; potem v Mehiko, nato pa v Južno Ameriko v Colombio, Venezuelo, Ecuador in slednjič v Brazilijo, ki proizvaja danes največ kave na svetu in kjer je izvoz kave glavni vir dohodkov prebivalstva. Nekateri srednjeameriške države, tako Guatemala, živijo skoraj izključno le od izvoza kave. Na Ceylonu je leta 1869. nastopila ušča, ki je uničila nasade; namesto kave so začeli gojiti čaj.

V Orientu je imela kava spočetka veliko nasprotnikov in so se nekateri mohamelani zelo jezili, da so verniki rajši zablajali v kavarnah kakor v mošeje. Iz teh in tudi iz političnih vzrokov so kavo opetovano prepovedali, pa se je kljub temu čez Damask in Aleppo razširila v Evropo. Ko je Murat III. (1574—1595) prepovedal uživanje vina, je bila zmaga kave v orientalskih deželah popolna. Vojska Mohameda IV. (1648—1687) z Benetkami je zanesla kavo v Benetke, Padovo, Rim itd. Isti sultan je poslal l. 1683. francoskemu kralju Ludoviku XIV. (1643—1715) kot posebno dragocen dar tovor kave in je kralj ta dar kot izredno dobrodošel z velikim zadovoljstvom sprejel. Prva evropska kavarna je bila menda v Marseille na Francoskem, pozneje beremo o kavarnah v Parizu in na Nemškem; na Dunaju na primer l. 1683. v Lelpzgu l. 1694. (ta kavarna obstoji še danes). Tudi v Evropi je imela kava včasih hude nasprotnike, tako pruskega kralja Friderika II. (1740—1786), ki je na neko vlogo odgovoril, da je bil vzrejen s pivom, ki je veliko bolj zdravilno kakor kava. A zmagoslavni pohod kave po svetu se ni dal

zadržati in ravno na Nemškem popijejo danes poleg Zedinjenih držav največ kave.

Poljak Kolšicki, ki je l. 1683. odprl kavarno na Dunaju, je prvi prišel na misel mešanja kave z mlekom. Zato zasluži v kulturni zgodovini prav odlično mesto. Kajti na turški način pripravljena kava se ni mogla splošno udomačiti, novi način je pa kavo napravil povsod priljubljeno in je ustvaril vrsto trgovine, ki preživlja danes milijone ljudi. Če kdo v zgodovini zasluži hvaležnost, Kolšicki jo gotovo zasluži. Med slavnimi obiskovalci kavarn beremo imena Rousseau, Voltaire in Napoleon.

V današnji Jugoslaviji so poznali kavo najprvo v Srbiji, kamor so jo prinesli Turki. Nato je prišla na Hrvaško in za tem v slovenske pokrajine, ki so jo pa dobivale tudi iz Benetk in drugih obmorskih jadranskih mest. Leta 1678. je morala biti kava v Dubrovniku že prav dobro znana, ker poroča carigradski poslanik dubrovnške republike, da ne more poslati obljubljenih kave; to pa zato ne, ker turške oblasti pazno gledajo na vsako kretanje ob meji.

V Ljubljani se je pojavila kava najbrže po letu 1640., kajti tedaj je izdal magistrat zapisnik blaga, ki ga krošnjari ne smejo prodajati; do pičice natančno je vsako blago označeno, tudi najznejatnejše ni pozabljeno, a kave ni vmes. Torej takrat v Ljubljani kave še niso poznali. Okoli l. 1700. pa že beremo o nji. Vidimo, da je skoraj gotovo prišla v Ljubljano takrat kakor v Italijo, na Dunaj itd., za vladar Mohameda IV. Prvo kavarniško koncesijo v Ljubljani je dobilo društvo Kazina l. 1782. Kavarniški prostori so se nahajali v kazinskem poslopju, na vogalu sedanje Zvezde in Selenburgove ulice. Kakor drugod so se tudi v Ljubljani nekateri na kavarno zelo jezili in so rekli, da se tam mladina pohujšuje. Sčasoma so seveda predsodki izginili in nastale so še druge kavarne.

Okus in kuhanje kave.

Če si hočeš privoščiti čašico kave, so potrebne tri stvari, da na nje paziš:

1. Kavo moraš kupiti pri trdku, ki ti po svojem glasu in po svojih napravah jamči za popolnoma izvrstno kakovost.

2. Izbrati si moraš ono vrsto, ki ti najbolj ugaja.

3. Znati jo moraš pravilno prirediti. Mešanice morajo ustrezati vsakemu okusu, tudi najbolj občutljivemu in natančnemu. Malokateri onih, ki kavo pijejo, ve, kako neizmerno veliko vrst kave pride na trg in koliko pazljivosti in strokovnega znanja je treba, da se zmeraj ohrani enakost mešanice. Vsak poznavalec kave ima svoj okus ter si mora iz raznih mešanic izbrati ono, ki mu najbolj prija.

Pri kuhanju kave moraš paziti na tole: če hočeš, da razvije kava ves svoj fini duh, jo moraš najprvo drobno zmleti. Če je drobno zmleta, je močnejša in lepše diši.

Priredi se pa kava na več načinov: kot najboljša sta se izkazala doslej dva:

1. Turški način: naravno in enostavno kuhanje v loncu. Kava se pred uporabo

drobno zmelje in se zmeša z zaželjeno količino primesi. To se done v čist lonec, zraven pa sveža voda, tako da pride na četrt litra vode 1 do 1 in pol dkg kave. Pustimo kavo, da zavre, in jo nato parkrat pomešamo. Nato se posoda pokrije in se pusti par minut pri miru. Potem se kava precedi skozi gosto sito ali pa se pusti neprecejena.

2. Na karlovarski pripravi. Na četrt litra vode vzameš 1 in pol do 2 dkg sveže zmlete kave. Deneš jo v že segreto pripravo, nato pa skoz nastavek za razdeljevanje vode polagoma vlijaš vrelo vodo. Potem pripravo pokriješ. Da ostane kava vroča, postaviš pripravo v vročo vodo, ne v vrelo. Ko je kava gotova, se ne sme speš kuhati, ker zgubi s tem svoj fini duh.

Shranjevanje kave. Najbolje je, če se preskrbiš s sveže praženo kavo samo za kratek čas, na primer za en teden. Kavo hraniš v steklenih posodah, s hrupavim zamaškom, ali pa v dobro zaprtih lončenih posodah. Biti morajo suhe, brez duha, den jih na hladno in suho mesto. Tako se drži kava tedne in mesece, pa nič ne izgubi na kakovosti. Kavo moraš zmleti zmeraj pred kuhanjem, ne več naenkrat skupaj.

Ne pustite, da vam drugi otroke poljubljajo!

Slabe navade zato še niso lepe in nedolžne, če so zelo razširjene. Ena takih slabih navad je ta, da otroke poljubujemo, samo zato, ker se nam dopadejo, ali pa, ker se hočemo staršem prikupiti. Vsak pameten človek naj bi nastopil proti tej razvadi. Pridemo na obisk, otrok nam prijazen da roko, vzamemo ga v naročje in ga poljubimo na lice ali celo na usta. In če se otrok brani, je še ozmerjan po vrhu.

Kako sploh pridem do tega, da bi smel tujega otroka poljubiti? Kakšno pravico imam do njega? Pametna mati bi mi morda rada rekla, naj ga ne poljubim, si pa ne upa reči, češ, da je to neolikan. Pa nima prav. Vljudna je lahko samo napram olikanim; če ji pa otroka poljubujem, sem jaz sam neolikan, in takemu neotesancu že lahko kaj reče.

V zdravstvenem oziru so s takim poljubovanjem združene velike nevarnosti. Marsikdo se tega ne zaveda; zato pa vseeno nima pravice do poljubovanja. O tem niti ne govorimo, da prenesemo na otroka tvore in zgojene rane na ustih. Človek, ki z rano na ustih poljubljuje, je naravnost zločinec, ali pa je norec. Takega bi morali zapreti! So pa drugi slučajji, brezvidni ran, ko prenesemo na otroka marsikakšno nalezljivo bolezen, na primer kašelj ali hripo. Te bolezni so v vseh letnih časih zelo razširjene, pozimi in poleti, pri vlažnem in suhem vremenu. Ni niti treba, da bi bil ti sam bolan, imaš morebiti kaj na ustih in jo s poljubom preneseš. Koliko otrok naenkrat zboli, iščemo vzrokov in jih ne moremo dobiti. Pa bi bilo včasih dobro, da pomislimo, kdo nas je obiskal, in bi brž dobili vzrok.

Saj imaš dosti drugih priložnosti in možnosti, da pokažeš otroku svojo ljubezen in mu poveš, da ga imaš rad. Ni treba,

takoj poljubovati in spravljati otroka v nevarnost! Otroka smejo poljubiti samo starši, kvečjemu še brati in sestre in pa stari oče in stara mati, če sta zdrava — sicer pa nihče! Zapomni si to! Navadimo otroke že kar naprej na to, da se ne pustijo od nikogar poljubiti. Pa naj bo dotičnik hud, če hoče. Rajši naj se nauči, kaj sme in česa ne sme.

Matere, ne pustite, da bi vam drugi otroke poljubovali!

Praktični migljaji.

Svileno blago bo mnogo bolj trpežno ako ga nikdar ne pereš z milom kakor drugo perilo, pač pa le v vodi, v kateri je raztopljeno milo. Blago smeš samo v mlačni vodi izplakovati, nikdar izžemati.

Jajca so lažje prebavljiva in bolj redilna ako jih poliješ s kropom ter pustiš pet minut v vodi.

Kadar hočeš novo svečo vtakniti v svečnik vtakni konec sveče preje v krop, nakar bo postala mehka ter jo poljubno lahko pritrdiš v svečnik.

Madeže od črnila in sadja odstranimo iz perila ako ga namočimo v močno slano vodo.

Polištvo iz orehovega lesa se najbolje očisti z mehko krpo namočeno v parafin.

Da obdržiš vodo dolgo časa vročo, postavi kotliček ali lonec na opeko katero si popreje v ali pred ognjem segrel.

Ako želiš limone ohraniti dolgo časa, položi jih v posodo mrzle vode toda ne stisnjene. Pazi da se prosto gibljejo (plavajo). Ako vodo večkrat izmenjaš ostanejo limone dolgo sveže in sočne.

Predno oblečeš nogavice jih na spodnji strani znotraj nekoliko namaži s parafinom. To podaljša nogavicam življenjsko za polovico in ostale bodo brez lukenj.

Če ti zmanjka globina za rujave ali kake druge barvane čevlje, namaži jih z mehko krpo namočeno v mleko, najbolje v kislo mleko.

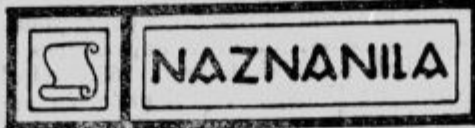
Madeže od črnila v pohištvu odstraniš, ako dotična mesta namažeš z lanenim oljem, pomešanim z isto količino kisa.

Par zrn soli vzemi na jezik, po desetih minutah pa pij mrzlo vodo. To dostikrat odpravi glavobol.

Novo pločevinasto posodo namaži pred uporabo s špehom ter nato izpostavi ognju, da se popolnoma pogreje in maščoba vleže. Posoda ne bo nikdar zarjavela.

Kolcanje je mogoče ustaviti s tem, da vzameš košček sladkorja namočenega v kis.

Da odstraniš madeže barve iz stekla, namoči krpo v terpentini predno odrigneš.



Horjuljska orlovska srenja priredi dne 1. avgusta v Polhovem gradu svojo prireditel. Ob 1 sprejem gostov na Pristavi. Ob 2 blagoslov v župni cerkvi, na to javno telovadba na travniku g. Marije Kozjek. Posebno zanimanje vzbuja nastop na krogih in štafetni tek, ki bo zmagovalcem prinesel častno darilo.

Na VIII. rednem občnem zboru podružnice SDZ za ribniški okraj, dne 11. julija 1926, je bil izvoljen naslednji odbor: Janez Knot, predsednik; Franc Fric, tajnik; Franc Maté, blagajnik; Franc Petek, knjižničar.

Zahvala. V dnevih 10., 11. in 12. julija je priredilo Prosvetno društvo na Homeu romanje na Trsat in od tukaj izlet po morju do Cirkvenice. Vodsivo tega romanja nam je vse lepo oskrbelo, da je bilo vse potovanje v najlepšem redu. — Mnogo zanimivega smo videli, večina od nas se je privrat vozila po morju. Tudi vreme je bilo ugodno, tako da smo bili s tem potovanjem vsi prav zadovoljni. Za trud in skrb se vsem homskim voditeljem prav lepo zahvaljujemo. — Udeleženci s Črnuč.

Dobre knjige.

Dr. A. Gosar: Naša poljedelska statistika. (Ponatis iz »Časa« XX., zvezek 5.) Vel. 8°, 50 strani. Založila Leonova družba. Dobiva se pri upravi »Časa« (Jugoslovanska tiskarna, kolportajni oddelki) in v knjigarnah. Cena 10 Din. Knjižica obsega štiri poglavja. Najprej avtor kratko oriše organizacijo naše poljedelske statistike, da čitatelj vsaj približno ve, kako so nastale številke, ki jih pozneje v knjižici čita. V drugem poglavju so pregledno zbrani in razvrščeni vsi važnejši podatki naše poljedelske statistike. To poglavje obsega: a) Pregled celokupne površine; b) pregled obdelane zemlje; c) pregled kultur; d) pregled letnega pridelka najvažnejših kultur (s sedmimi pododdelki); e) živina; f) poljedelsko orodje in stroji (s petimi pododdelki). V pododdelku, kjer se govori o letnem pridelku najvažnejših kultur, je naveden tudi povprečni pridelok na 1 ha, tako, da se razlika, ki je v tem pogledu med poedinimi oblastmi, povsod jasno viden. Tretje poglavje razpravlja na osnovi prej navedenih podatkov v možnosti napredka v našem poljedelstvu. Da bi se bolje videlo, kako bi se moglo naše poljedelstvo razviti, je avtor nanizal v tem poglavju celo vrsto analognih podatkov iz drugih držav ter je na osnovi tega izvedel nekaj zanimivih zaključkov. To poglavje je v knjižici gotovo najbolj zanimivo in spodbudno. Tem svojim izvajanjem je avtor dal poseben poudarek, s tem, da je v poglavju sumarično pokazal zlasti na osnovi izvozne in uvozne statistike kako velikega pomena je poljedelstvo za vse naše narodno gospodarstvo. S tem se je knjižica zaokrožila v celoto, ki nima več zgolj statističnega značaja, marveč bo dobro služila vsem, ki se bodo hoteli poučiti o stanju in bodočnosti našega poljedelstva, kakor tudi o vlogi, ki mu gre v našem narodnem gospodarstvu.

H. Rider Haggard, Jutranya zvezda. Iz angleščine prevel P. M. Černogoj. Ljudska knjižnica 21. zvezek. Ljubljana 1925. Založila Jugoslovanska knjigarna. Cena broš. 30 Din, vezano 40 Din. — Rider Haggard je vsemu kulturnemu svetu prav dobro znano ime, ki ima v lepi umetnosti dober glas in častno mesto. Najbolj znano pisateljevo delo je »Dekle s biseric«. »Jutranya zvezda« je napeto pisan roman iz egiptovske zgodovine, ki ga bere bralec od prve do zadnje strani z enakim zanimanjem, ki nikjer ne popusti. Usoda glavnega junaka Ramesa, ki je tip viteškega junaka-vojaka in prelepe Tue je opisana v markantnih potezah in realistično zgodovinsko-verno. Asti je žena velikega koncepta in ne male energije, opisana z vsemi simpatičnimi svojstvi. Na stare intrigante nas spominja zlobni in zahrbtni Abi, ki iz častilakomnosti in vladohlepnosti visoko zraste zato, da je njegov padec tem občutnejši. Snov eelega romana je povzeta iz egiptanske zgodovine, doba je orisana natančno po zgodovinskih virih, kot je pisal svoje dni Ebers. — Ves roman pa je prepleten s staro egiptansko mitologijo. Božanstveni K, dvojnik, osebnost

v osebi, igra veliko vlogo, ki zapleta in razpleta dejanje. Tudi simpatična postava berača v puščavi žene dejanje od zapletka do razvozljanja energično in verjetno do konca. Posamezni prijavi kot »Božja sodba«, »Solnčna ladja«, »Čarobna podobar« so pisani z občudovanja vredno fantazijo in vendar nazorno, preprečevalno do zadnje pike. Realistična, življenjsko resnična poglavja kot »Tua v Memfidu«, »Ramesov boj s princem iz Kešat«, ali pa uvodni prizor »Abijeva zarota« so podana s toliko življenjsko silo, da prizori požive pred tabo v živih barvah. Zvezdoslovje igra nemalo vlogo in je verno posneta slika iz življenja starih Egiptčanov. — Prevod je lep, jezik gladek, snov in njena obdelava vseskozi zanimiva, zato bo našla »Jutranya zvezda« pot v vsako knjižnico, ker ni le vzgojna ljudska peset, ampak tudi literarno pomembno delo velikega angleškega pisatelja.

Nov poštni, brzojavni in telefonski pristojbenik bo v najkrajšem času izšel pri poštni direkciji v Ljubljani. Delo bo popolno in bo z vseh vidikov služilo svojemu namenu, ker bo knjižnica vsebovala vse najnovejše tarife pa tudi vse važnejše podrobnosti za poštni, brzojavni in telefonski promet vatevši inozemstvo, bo naša javnost gotovo segla po nji. Pristojbenik je neobhodno potreben za industrijske kroge, trgovce in obrtnike ter razne urade. — Ker se bo natisnilo samo toliko knjižic, kolikor naročil bo prispele v naprej, naj zainteresirani pošljejo svoja naročila do 29. t. m. na ravnanstveno pošto in telegrafa v Ljubljani. — Cena bo nizka ter zavisi od števila naročil.

Iz otroških ust.

Iz šole. Učitelj vpraša: »Janezek, koliko čutov imaš?« Učenec: »Pet.« Učitelj: »Naštej jih!« Učenec: »Vid, sluh, okus in tip.« Učitelj: »Kaj pa je z nosom? Ali ne vohaš tudi?« Učenec: »Ne, ker imam nahod.«

Učitelj: »Koliko je 10 — 10?« — Ali tega ne veš? Pomisli, ti bi imel v žepu 10 par, pa bi jih izgubil; kaj imaš potem v žepu?« Učenec: »Luknjo.«

Mihec se pritožuje očetu: »Jaz pa res ne maram nove gospodične v šoli.« Oče: »Zakaj pa ne?« Mihec: »Ker me zmirom izprašuje, jaz pa še sam ne vem.«

Pri ponavljanju zgodbe stare zaveze koncem leta vpraša katehet Nacka: »Kdo je bil Abraham?« Nacek: »Ne vem, še nikoli nisem slišal nič od njega.« Katehet: »Kako pa misliš, ali je še živ, ali je že umrl?« Nacek: »Mislim, da še živi.« Katehet: »O ti pa res ne veš. Kdaj je že umrl.« Nacek: »Veste g. katehet, mi stanujemo tako daleč iz vasi in malokdaj zvemo, kdo umrje.«

Vedno najnovejše

volneno blago za ženske obleke in bluze

A. & E. SKABERNE — Ljubljana, Mesni trg 10

DOBRO BLAGO! NIZKE CENE!

»OBLAČILNICA«

manufaktur, trgovina na debelo in drobno
Ljubljana, Miklošičeva cesta 7

ima najlepšo in največjo izbiro raznega sukna, hlačevine, volnenega blaga za ženske obleke, barhenta, flanele in drugega perilnega blaga

po izredno nizkih cenah!

Naročniki »Domoljuba«, kupujte manufakturno blago le pri »OBLAČILNICI«