



1016-6782 L¹

DVISAVAITINIS
„DARBO“

NEMOKAMAS
PRIEDAS

DARBININKĖ

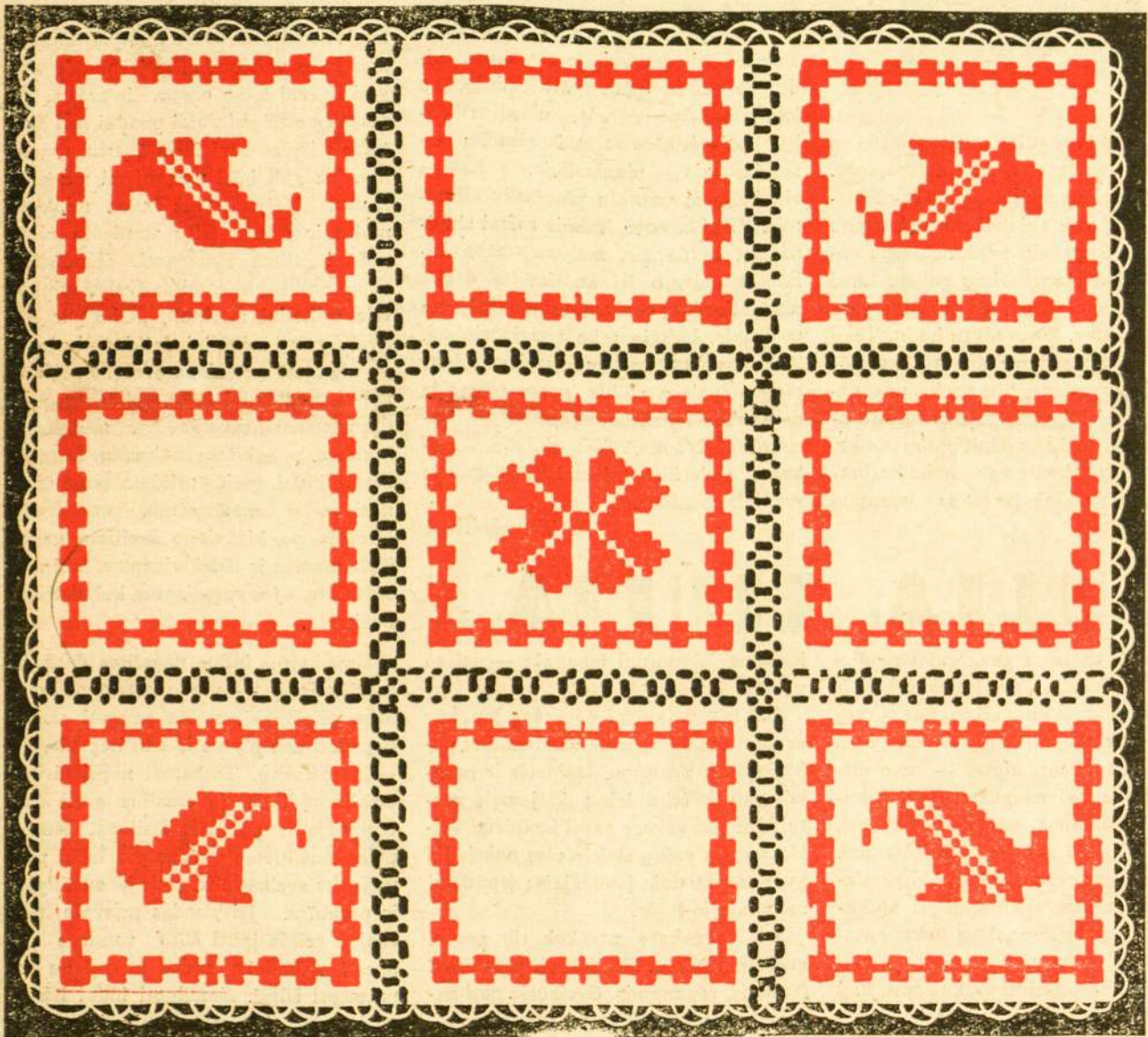
Imonėje
Šeimoje •• Visuomenėje

3 Nr.

1939 M. SAUSIO 8 D.

1 m.

Staltiesė iš medžiagos gabalėlių



Pav. 1.

Siuvant baltinius ar drabužius nemažai atlieka mažesnių ir didesnių drobinių medžiagų gabalėlių. Tokios atkarpos surišamos į ryšulėlį ir pasideda-

mos lopams ar kitiems reikalams. Turint tokių, drobinio audeklo gabalėlių, iš jų galima pasidaryti sau naudingų reikmenų — užlaidėlių, staltiesėlių, pa-

galvėlių, užtiesalų ir kt.

Staltiesė sudurstyta iš devynių gabalų ir pasiuvinėta tulpelėmis ir žvaigž-

(nukelta į 10 pusl.)



L.16387

(atkelta iš 9 pusl.)

dutėmis matome pav. 1. Tokias staltiesės galima pasidaryti iš keturių, šešių, dvylikos ir iš daugiau dalių. Audklo gabalai gali būti visai maži arba dideli, nuo jų didumo priklausys ir staltiesės dydis. Staltiesėlei pasidaryti gabalai imami vienodo dydžio keurkampiai arba pailgi. Jų kraštai apkar-pomi pagal ištrauktą ataudų ar metmenų siūlą, kad nebūtų kreivi ir nelygūs. Aplygintus kraštus atlenkiame papras-ta siaura siūle ir paprastais arba pa-gražintais dygsniais atsiulėjame. At-



Pav. 2.

siūlėtus kraštus galime dar apnerti, po vieną eilę smulkiu tinkliniu mezginiu. Taip paruoštus staltiesėlei gabalus pridagstome prie nelabai storo kartono arba prie kietesnio popierio lygiu sudūrimu, kad tarp dviejų gabalų liktų apie vieną cm. tarpo. Ši pridagstymą atliekame pav. 2 nurodytu būdu. Tarp dviejų gabalų piname siuvinėjamą siūlą ir jį tuo pačiu siūlu apsiuvame pakraštyje su kilpomis. Tokiu būdu sujungiamos ir kitos staltiesės dalys. Sujungtą staltiesėlę apneriame karbatkomis arba aplink įveriame trumpus kutelius.

LIŪLIA, LIŪLIA...

Mamyt, tu labai pavargai visą dieną besiruošdama. Tavo kojos linksta ir akys mērkiiasi iš nuovargio. Bet surask savyje dar truputį jėgų — dar bent penketai minučių. Matai — tavo mažųjų akelės irgi miegūstos; jiems laikas liūlia. Žinoma, gali jiems paliepti, kad eitų gulti — jie neprieštaraus. Bet bus daug geriau, jei tavo rūpestingos rankos juos apklostys, jei mylinčios lūpos pabučiuos, labą naktį pasakys.

Nepamiršk priminti vaikučiams, kad padėkotų Dievuliui už dieną ir paprašytų Angeliuko, kad juos nakčia saugotų. Bet nereikia ilgų maldų, ypatin-gai vakare, kai vaikai pavargę. Net „Tėve mūsų“ gali būti perilga ir nesurprantama maldą tavo vyriausiam penkerių metų sūneliui. O mažoji dvejų metų dukrytė tepabučiuoja kryželį, sa-

Šeiminkės pasigerėjimas – švarūs ir blizganti indai

Pas mus Lietuvoje šeiminkės vartoja tik aliumininius ir emaliuotus puodus. Naudinga žinoti, kad puodų

Kiekviename staltiesės atskirame dalyje galime išsiuvinėti įvairius raštelius, kaip katpėdėles, dobilėlius, žvaigždutes, tulpeles ir kitokius pagražinimus. Raštai gali būti siuvinėjami kiekvienoje dalyje arba kas antrame. Pavyzdžiui, pavyzdyje 1 matome viduryje išsiuvinėtą žvaigždutę, o kampuose po tulpele, o kitos dalys pajvairintos tiktai rėmeliu su smulkučiais pluošteliais. Raštus siuvinėjame smulkiu pluošteliu eilėmis. Visai baltoje drobėje raštai siuvinėjami raudonais, mėlynais arba žaliais siūlais, o jei staltiesės drobė natūralios linų spalvos, tai siuvinėjame mėlynais, baltais arba rudais siūlais. Tokioms staltiesėlėms geriausia imti vienos spalvos siūlus, geros rūšies ir neblunkančius. Siuvinėjant įvairiomis spalvomis, reikia spalvoti atinkamai suderinti, tai staltiesėlę gausis graži ir meniška.

A. Tamošaitienė

kydama Dievuliui labąnakt — jai to užteks.

Gal būt vaikučiai paprašys pasakos ar dainelės. Nors ir ne kasdien, bet paklausk jų prašymo. Dainelės ir pasakos gali turėti didelę auklėjamąją vertę. Mat visi vakare gauti įspūdžiai veikia jautrią vaiko sielę visą naktį. Jis gyvena patirtais įspūdžiais; įspūdžiai formuoja jo būdą.

Dėl to vakare pasakok tik gerus, gražius dalykus. Nepasakok pasakų su smakais, raganomis. Geriausia pati sugalvok pasakėlę iš vaikų gyvenimo — apie gerą Jonuką, gailęstingą Marytę ir t. t. Netrukus vaikučių akelės užsi-merks ir jie negirdės tavo žodžių. Pakilusi nuo vaikų lovelių pati pajusi didžią ramybę sieloj ir užmigs ramlu poilsiu, kad naujomis jėgomis pakiltum kitai darbo dienai. O. Gr.

stiprumas priklauso ne tik nuo medžiagos, bet svarbiausia nuo priežiūros juos vartojant. Aliumininiuose puoduose verdami visokie valgiai. Jie turi gerą ypatybę, kad juose verdami valgiai beveik nepridega, neprisvylla.

Šarmais ir rūgštimis aliumininius indus valyti negalima, nes šios priemonės aliuminijų tirpdo. Kadangi aliumininiai puodai greit juosta, todėl jie nuolat turi būti šveičiami. Jie tamsėja nuo šalto vandens arba jei puode valgiai ilgesnį laiką pastovi ir atšąla. Po vartojimo aliumininiai puodai turi būti tuojau išplaunami šiltu švariu vandeniu. Jie gali būti mazgojami minkštu muilu. Nejuodusius indus minkštu muilu ir švariu šiltu vandeniu visai švariai galima išmazgoti. Įjuodusius aliumininius indus reikia šveisti minkštais milteliais: „Ata“, „Oho“ ir kt. Šveičiamieji milteliai drėkinami sėmenų aliejumi arba denaturatu. Baigiant valyti, kad indai labiau blizgėtų, jie dar nutrinami sausais „Ata“ milteliais, kreida arba bulviniu krakmolu. Aliumininiai indai greičiausiai ir geriausiai nusišveičia metalinėmis drožlėmis. Drožlės po kiekvieno šveitimo gerai išplaunamos ir išdžiovinamos, kad nesurūdytų. Jos vartojamos, kol visiškai nusitrina.

Emaliuotus indus negalima daužyti į šaltą indą — pilti karštą vandenį arba priešingai, reikia saugoti sausą nepadėti ant plytos ir kad nepridegtų — neprisviltų. Tinkamai nepriziūrint emaliuotą indą, jo emalius greit sutrūkinėja ir gabalais išsilupa. Ištrupėjęs emaliuotas puodas yra labai pavojingas sveikatai ir greit jis surūdyja ir prakiūra. Jei puodas prisvylla, tai tuojau reikia įpilti šilto vandens ir įmesti gabaliuką sodos ar pelenų ir pastatyti šiltai. Emaliuoti indai labai gerai valosi. Jie mazgojami pelenų šarmu, soda, muilu, pelenais. Pageltusius emaliuotus indus reikia išvirinti su pelenais. Visi indai po valymo rūpestingai išmazgojami po keletą kartų švariu šiltu vandeniu ir išluostomi.

A. T-ns

Kambarinių gėlių priežiūra

„Gėlės, kaip šypsantis kūdikis atneša laimę į namus“ sako Olandų priežodis. Ir tai tiesa. Kambarys, kuriame yra gėlių atrodo daug šviesiau, jaukiau. Be gėlių neįmanomas joks kambario apstatymas. Gėlių mes randame ir liuksusiniuose rūmuose ir vargšų lūšnelėse.

Tačiau gėlės puošia kambarį, teikia grožio, kelia žmogaus sieloje giedrumą, tik gražios, sveikos, nesuvargusios. Apleista gėlė neteikia jokio grožio, bet priešingai — tokia gėlė mums pasako apie šeimininkės nerūpestingumą.

Gėlė, kaip ir kiekvienas gyvas tvarinys, reikalauja tam tikrų sąlygų, reikalauja priežiūros. Neprižiūrimos gėlės nyksta, skursta ir miršta. Norint turėti sveikas, linksmas gėles reikia jas tinkamai globoti. Ši gėlių priežiūra reikalauja netik rūpestingumo, bet ir mokėjimo, žinių. Dažnai ne priežiūros stoka, bet nežinojimas gražiausią gėlę numarina.

VIETA

Kiekviena gėlė reikalauja šių būtinų sąlygų: oro, šviesos, šilumos, drėgmės ir maisto. Nesuteikus nors vienos šių sąlygų, gėlė visvien skurs. Todėl pasirenkant kambarį gėlei vietą, reikia į tai atsižvelgti. Negalima gėlių statyti kur į kampa, ten kur trūksta kokio nors baldo. Gėlėms vieta netoli prie lango, geriausia ant tam tikslui padaryto staliuko. Jei yra keletą gėlių, tai iš kraštų statyti aukštesnius, viduryje žemesnius, tuosyk jos užstos mažiau šviesos įeiti į kambarį. Kartas nuo karto gėlės reik pasukioti t. y. tą gėlės pusę, kur buvo į langą, atsukti į kambarį, mat gėlės palinksta į šviesą ir jei nepasukioti, kreivai išauga. Išimtis tik kamelijoms. Šios gėlės sukti negalima, nes ji suka į šviesos pusę pumpurus, kelis kartus augalą pasukus, krypta vis į šviesą pumpurai ir dažnai išlūžta. Prie kronies ar centralinio šildymo gėlių negalima statyti. Temperatūra visą laiką turėtų būti vienodesnė. Daugumal gėlių geriausia temperatūra 12—18°C. Kambario oras turi būti švarus, dažnai vėdinamas, neprirūkytas, nepersausas ir netroškus.

LAISTYMAS

Blogas laistymas nevieną gėlę nudžiovina. Pasodintos gėlės visa žemė

turi būti drėgna, tačiau neperrūgusi. Ar užtenkamai palieta, galima sužinoti iš puodo skambesio. Užtenkamai palietos gėlės puodas šubeldus pirštu į šoną, jis skamba dusliai, o neužtenkamai — skardžiai. Laistyti reik švairiu, truputį drėgnu vandeniu. Perdžiovinatas gėles reik panerti beveik iki viršaus puodo kraštų į vandenį ir taip palikti keletai valandų. Gėlės su smulkiais lapais ir turinčios daug šakučių (asparagus ir k.) reikalauja daugiau drėgmės, su mėsingais lapais (kaktusai) — mažiau.

Kartas nuo karto, ypač tos kurios mėgsta didesnę drėgnumą, naudinga apipurkšti lapai švairiu šiltu vandeniu. Purkšti tik pulvizatoriumi, bet ne iš burnos. Gėlės stambesniais lapais galima nuplauti minkštu šepetėliu ar skudurėliu. Vasarą lyjant išnešti į orą.

Laistant žiūrėti, kad neužsikimštų drenažas ir vanduo nesirinktų puodo dugne. Gėles galima ne tik nudžiovinti dėl drėgmės stokos, bet ir dėl jos pertekliaus.

PERSODINIMAS

Gėlės beaugdamos plečia savo šaknis ir pradeda stigti vietos, todėl laikas nuo laiko jas reikia persodinti į didesnius puodus. Geriausia laikas persodinti kovo ar rugpiučio mėnesiuose, išimtis tik palmėms. Šias persodinti geriausia liepos mėn.

Puodus persodinamoms gėlėms imti truputį didesnius negu anksčiau augo. Iš mažo į per daug didelį nesodinti. Geriausias didis skaitoma kada įdėjus senąjį puodą į naujojo vidurį kraštuose galima užkišti bent pirštą. Puodai netinka stikliniai, parcelano, palevoti ir metaliniai. Geriausi paprasto molio ar mediniai. Naujus molinius puodus reik keletą valandų pamirkyti vandenyje ir ištrinti puodo vidus smėliu (kad nebūtų aštrus). Puodo dugne esanti skylutė turi neturėti kraštų užsilenkusių į vidų.

Į dugną paruošto puodo dedama šukių ir stambaus žvyro sluoksnelis. Ant viršaus pilama paruoštos naujos žemės ir sodinama išimtoji gėlė. Iš puodo išimti gėlė geriausia taip: puodas verčiamas dugnu aukštyn, viena ranka prilaikoma gėlė ir žemės, antrąja stipriai suduodame puodo dugnan. Išė-

mus gėlę apžiūrima šaknys. Sugedusios ir per daug susipynusios šaknų dalys aštriu peiliu nupiaunama ir žaizdos apiberiamos medžio anglies milteliais. Taip paruošta gėlė statoma į puodo vidurį ir kraštai apipilama žemėmis paspaudžiant. Bent porą centimetrų puodas nepripildomas, kad būtų kur laikytis vandeniu. Žemė gėlių sodinimui turi būt trąši ir laidi (puri). Laidumas gaunamas į žemę pridėjus puvenų ir smėlio.

Gėlių nereikia sodinti per daug giliai, kad tik viršutinės šaknys būtų truputį pridengtos žeme, tačiau kairių gėlių (palmės *Kentia*, *Phoenix* ir k.) šaknys prasideda iš stiebo, šitokias šaknis paliekama nepridengtas žeme, bet tik apkloja samanomis.

Persodintos gėlės gausiai palaistomos ir pastatomos šiltesnėje ir tamsesnėje vietoje, dažnai apipurškiamos vandeniu. Po kelių dienų nešamos į nuolatinę vietą.

MAISTAS.

Mažame puode gėlės greit prisinga maisto, todėl jas reikia tręšti. Tręšti negalima persodintų (bent porą savaitių), sergančių ir poilsio metu.

Gėlės reikia tręšti visomis trąšomis. Galima sudaryti mišinys iš čili salietros, zuperio ir kalio druskos (kalio druską gali pavaduoti pelenai). Nustojusioms žalumo, pageltusioms gėlėms reikia pridėti truputis fosforo rūkšties geležies ($FePO_4$). Šių trąšų galima paberti po truputį žemės paviršiuje, tačiau tik po truputį, pabėrus daugiau gali pakenkti. Geriausia trąšas tirpinti vandenyje ir tas trąšas laistyti. Trąšų dėti 1—2 gramus į vieną litrą vandens. Tokiu skiediniu laistoma pradėjus gėlėms augti ir baigiama prieš vegetacijos pabaigą bent 1—2 mėnesiai.

KOVA SU KENKĖJAIS.

Kambarines gėles dažnai užpuola įvairūs gadintojai: amarai, utėlės, vorukai, sliekai ir k. Tai įvyksta kada gėlės laikomos nenormaliose sąlygose (per daug sausas oras, per šilta ar per šalta, badauja ir k.). Gerai prižiūrimos gėlės gadintojų neturi.

Amarai ir utėlės pašalinama plaukukelta į 12 pusl.

Padarykime jaukią tą vietą, kurioje praleidžiame pusę savo gyvenimo

Gražus buto papuošimas yra pavaiškiai. Dėl to kiekviena šeimininkė stengiasi jais butą puošti.

Neseniai mačiau kambarį, kuriame suskaičiau net 14 įvairaus turinio ir dydžio paveikslų, sukabinėtų šalia vienas kito kambario palubėje. Buvo ten žaliai apsirengęs šv. Jurgis, duriąs raudoną smaką, ir šv. Uršulė po geltonu apsiaustu glaudžianti būrį draugių ir dar būrys man nepažįstamų šventųjų, be to, trejetas amerikoniškų kalendarų ir visa eilė šeimos giminių fotografijų. Vieni paveikslų spalvotų gėlyčių, kiti šiaudų, tretį šabalbonų rėmuose, bet dauguma vien smeigtukais prie sienų prikabinoti. Nei sakyti nereikia, kad jie visi apdulkėję, mūsų ir vorų suteršti, apiplyšusiais kraštais.

Šiaip ar taip galvosime — vistiek turime sutikti, kad to buto šeimininkė neturi gero skonio ir saiko pajutimo.

Tais paveikslais ir jų rėmais džiaugiasi nebent musės, blakės ir dulkės, kurias ten turi puokliausią buveinę. Ir kaip sunku tokiam bute palaikyti švarą! O tokių neišmintingų šeimininkų yra nemaža.

Norint butą gražiai ir skoningai papuošti daug paveikslų nereikia. Visiškai viename kambariame pakanka 1—2 didesnių ir 2—3 mažesnių paveikslų. Visi paveikslai turi būti įdėti į rėmus

(atkeltas iš 11 pusl.)

nant žaliojo muilo tirpiniu (1 litru 25—30 gramų žaliojo muilo). Esant šarvuotajai lapų utėlei (Aspidiotus) lapus trinti minkštu šepetėliu pavilgant į žaliojo muilo tirpinį. Nuplovus žaliojo muilo tirpiniu kitą dieną reikia nupurkšti stipriai švariu šiltu vandeniu. Taip pakartoti keletą kartų.

Tripsai, voraiukai, spragės ir kiti panašūs nenaudėliai naikinama rūkinant tabako dūmais ar tam tikrais rūkinamaisiais preparatais.

Sliekai galima išvaryti taip: puodas su gele iš palengvo leidžiamas į indą su karštu vandeniu. Sliekai pajutę karštį lipa aukštyn ir išeina į žemės paviršių. Čia belieka juos tik surinkti ir išmesti.

Sodininkystės technikas Pr. Enskaitis.

su stiklu. Rėmai geriausia paprasti, lygaus medžio, be visokių išpauštymų ar paauskinimų. Toki rėmai lengvai galima nuvalyti. Taip pat reikia mokyti paveikslui parinkti tinkamą vietą. Negalima paveikslų kabinti palubėj — jie turi būti kabinami bent pusmetrį žemiau. Be to, paveikslų negalima kabinti ten, kur pro langą krinta saulės šviesa, nes saulės šviesa paveikslą nublukina ir, paveikslui mirgant, negalima jį žiūrėti.

Nėra gražūs paveikslai ryškių, „rėkiančių“ spalvų. Žinoma, gražūs, meniški paveikslai yra brangesni, bet užtat daug geriau turėti vieną gražų, ver-

tingą paveikslą, negu penkis neskoniskus.

Šventųjų paveikslus reikia pasirinkti brangiausių tikinčiojo širdžiai, pav., Kristaus, Marijos. Be to, kiekvieno tikinčiojo bute turi būti kryželis — kančios ir meilės simbolis. Religinio turinio paveikslai geriau tinka miegamajame kambariame ties lovomis. Prie vaikų lovelių pakabinkime Kūdikėlio, Angelo Sargo, vaiko vardo globėjo ar k. paveikslėlius.

Fotografijos ar portretai tekabinami tik mirusių ar toli gyvenančių šeimos narių ar artimųjų. Kam gi žiūrėti į atvaizdą, jei čia pat turi gyvą žmogų! Fotografijoms geriausia turėti albumą ar dėžutę, kur jos neišsimėto, nesusitapa ir neplyšta.

GERA ŠEIMININKĖ

KOKIE VALGIAI GALIMA PAGAMINTI IŠ KEPENŲ

Daugelis šeimininkų galvoja, kad kepenys yra pati blogiausia mėsa ir kad iš jos nieko gero pagaminti negalima. Tačiau taip manydamos jos labai apsirinka. Iš kepenų galima pagaminti labai skanių ir įvairių valgių. Kepenų valgiai yra labai maistingi, ypač jie tinka valgyti silpniems ir mažakraujams asmenims.

KEPTOS JAUČIO KEPENYS

Jaučio kepenis pamerkti porai valandų į šaltą vandenį. Išmirkius išimti, supiaustyti plonomis riekutėmis, aštriu peiliu truputį kiekvieną riekutę pakapoti. Tada pamirkyti į išplaktą kiaušinį ir pavoliojus miltuose kepti svieste. Dar prieš kepant reikalinga pabarstyti kiekvieną riekutę druska ir maitais karčiais pipirais. Kai gerai iš abiejų pusių apkeps, sudėti į emaliuotą puoduką ir užpilti sekančiu būdu pagamintu padažu.

Padažas. Svogūną smulkiai supiaustyti, pačirškinti svieste, pridėti šaukštą miltų ir paskui įpilti stiklą buliono ir 1/2 stiklo rūkščios grietinės. Užvirinti ir pridėti druskos.

Užpylus padažą ant kepenų užkaisti ant labai lėtos ugnies ir truputį pašutinti.

Kepenys valgomos su virtomis bulvėmis.

AVIES KEPENŲ PUDINGAS

Išmirkytas kepenis apvirinti, atausinti ir sumalti bei smulkiai sukapoti. Pridėti druskos, maltų karčiųjų pipirų, svieste čirškinto svogūno, porą trynių, 1/2 stiklo grietinės ir bent kiek kapotų avienos bei kiaulienos taukų. Visą gerai išmaišyti ir pridėjus baltymų putelę vėl atsargiai išmaišyti.

Indą iškloti plonu avies bei kiaulės taukų sluoksniu ir pakepti.

Kai apkeps, duoti į stalą

DUONOS IR BULKOS LIEKANOS — SKANUMYNAI

Bulgarės šeimininkės moka iš duonos ir bulkos liekanų padaryti labai skanius arbatos ar kavos priedus. Jos surenka sudžiuvusias riekutes, trupinius ir juos pamerkia į paruoštą skistymą.

Skistymas paruošiamas į drungną vandenį įdedant truputį cukraus, truputį druskos ir į kiekvieną vandens kiekio stiklą suplakant kiaušinį. Tame skystime plutos mirkomos 20—30 minučių kol visiškai sugeria skystimą ir išpursta, tada dedama ant karšto keptuvo seno sviesto ir klojamos riekutės. Apkepama iki parudavimo ir duodamas karštas prie arbatos. Jeigu norima palikti šaltą tai dar paviršius apibarstomas arba maltų cinemonų, aguonomis ar kitokiais skanėstais. Bulgarės labai mėgsta aitraus ožkos sūrio trupinius.

TARKUOTŲ BULVIŲ PYRAGAIČIAI SU KEPENIMIS

Išvirtį nuskustų bulvių, nusunkti ir gerai sugrūsti. Pastatyti kad atausų.

Dvigubai tiek bulvių sutarkuoti, nusunkti per retą skudurėlį. Sudėti virtas bulves ir nusistojusi krakmolą. Pridėti druskos ir gerai išminkyti.

Kiaulienos kepenis apvirinti, sumalti, pridėti spirgintų lašinių sviestais, druskos, maltų pipirų ir gerai išmaišyti.

Daryti iš bulvių tešlos nestorus paplotėlius, įdėti kepenų kamašalo, sulenkinti ir gerai užspausti, taip kad pasidarytų pailgi pyragaičiai.

Išvirtį pasūdytame vandenyje ir duoti į stalą su spirgintais lašinukais ir svogūnais.

St.