



# NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSКИH  
GOSPODINJ IN DEKLET

Štev. 8.

V Ljubljani, dne 22. avgusta 1912.

Leto III.

## Nekaj o meri in teži v pojasnilo.

Navadno se računa za štiri osebe pol kg do 1 kg mesa in sicer pečenega več kakor kuhanega. Hrbet zajca za 4 do 6 oseb, puran za 8 do 12 oseb, gos za 6 oseb, raca za 2 do 4 osebe, pečen piščanec, kljunač, jerebica in druge take živali za 2 osebi. Za eno osebo se računa pol kg ribjega mesa. Pšenične moke vzamemo za rezance tri desetinke litra in 1 jajce ali 2 rumenjaka; za široke rezance sedem desetink litra, dve jajci in nekaj vode, za praženje četrt litra, za shajano testo pol litra ali 28 dekagramov.

Ajdove moke vzamemo za žgance sedem desetink litra, stročevja namesto zelenjave pol litra. Masti za prežganje vzamemo za prikuhe 2 do 3 žlice in ravno toliko moke. Pravo mero pa se uči vsaka gospodinja iz lastne skušnje, ako rečemo, za to ali ono jed se vzame 1 žlica, menimo s tem žlico, ki jo rabimo pri jedi, pri moki ali sladkorju ne preveč zvrhano, 15 do 20 dkg. Namesto žemelj, ki jih navadno podamo v številu, lahko vzamemo mesto vsake 5 dkg belega kruha.

Pri močnatih jedilih ali pri pecivu se imenuje včasih le teža jajc, to pa zato, da se vzame pravo razmerje moke in sladkorja. Velikost jajca je zelo različna, tudi so sveža jajca težja, kakor stara, tako tehtajo na primer tri velika kurja jajca 19 dkg, medtem ko tehtajo 3 majhna le okrog 12 dkg in srednje velika 15 dkg. Ako se reče 15 dekagramov jajc, moramo zbrati tako velika jajca, da dobimo navedeno težo.

Ako hočemo skuhati kake jedi več, računamo navadno za 1 jajce 5 dkg.

Nekatere starejše gospodinj, ki so navajene na staro mero in težo, nova mera zelo moti. Hočem tudi tu podati nekaj pojasnil.

Stara mera se s pomočjo decilitra in centilitra spremeni v novo mero: 11 ima 10 decilitrov, 1 deciliter 10 centilitrov. Deciliter je za eno žlico več, kakor četrt (enčrt) maselca, 2 decilitra se računata za polovico (pol) maselca, 3 za tri četrtine (tričrt) maselca, če se slabo meri, ker je 3inpol decilitra 1 masele. Naslednja tabela nam kaže staro mero preračunano v novo.

	liter	deciliter	centiliter
4 maselci so nekaj manj kakor 1 1/2 liter, natanko . . . . .	1	4	1
3 maselci so malo več kakor 1 liter, natanko . . . . .	1	—	6
2 maselca je 7 decilitrov . . . . .	—	7	—
1 1/2 maselc je nekoliko več kakor 1/2 litra . . . . .	—	5	3
1 maselc je nekaj manj kakor 4 decilitre . . . . .	—	3	5
3/4 maselca je skoraj 3 decilitre . . . . .	—	2	7
1/2 maselca je nekaj manj kakor 2 decilitra . . . . .	—	1	8
1/3 maselca je nekoliko več kakor 1 deciliter . . . . .	—	1	3
1/4 maselca je nekaj manj kakor 1 deciliter . . . . .	—	—	9
1/5 maselca je nekaj manj kakor 1/2 decilitra . . . . .	—	—	4
1 žlica se računa za 1 centiliter . . . . .	—	—	1

Za 1 funt stare vage se računa 56 dkg, vsak funt se je razdelil na 32 lot, torej je 32 lot 56 dkg, 16 lot 28 dkg, 8 lot 14 dkg, 4 lote 7 dkg, 2 loti 3 1/2 dkg. Na vsake 4 lote se računa 7 dkg.

lot	deka in gram	lot	deka in gram	lot	deka in gram
1	1 7 1/2	12	21 —	23	40 2 1/2
2	3 5	13	22 7 1/2	24	42 —
3	5 2 1/2	14	24 5	25	43 7 1/2
4	7 —	15	26 2 1/2	26	45 5
5	8 7 1/2	16	28 —	27	47 2 1/2
6	10 5	17	29 7 1/2	28	49 —
7	12 2 1/2	18	31 5	29	50 7 1/2
8	14 —	19	33 2 1/2	30	52 5
9	15 7 1/2	20	35 —	31	54 2 1/2
10	17 5	21	36 7 1/2	32	56
11	19 2 1/2	22	38 5		

funt	kilo in deka	funt	kilo in deka	funt	kilo in deka
1	— 56	2	1 12	6	3 36
1 1/4	— 70	3	1 68	7	3 92
1 1/2	— 84	4	2 24	8	4 48
1 3/4	1 —	5	2 80	9	5 4

## Kuhinja

**Gobova juha I.** Sveže gobe očedi, zreži jih na tanke listke in popari z vrelim kropom. V kozi razbeli precej velik kos surovega masla, pridaj drobno zrezane čebule, peteršilja in gobe, pusti vse nekoliko popražiti, potem zalij z dvema zajemalkama vode. Ko so postale gobe mehke, naredi temno-rjavo prežganje iz moke in masti, pridaj pražene gobe, 2 koreninici peteršilja, 1 paradižnik, malo popra in soli, prilij toliko vode, kolikor jo potrebuješ in pusti vreti pol ure; predno rabiš juho, poberi iz nje petršil in paradižnik ter pridaj pest riža, ali na kocke zrezane

ga krompirja. Nazadnje lahko pride-neš žlico kisle smetane, ako imaš rada, razmotaj v smetano rumenjaki, juhe pa ne postaj več vreti.

**Gobova juha II.** Poljubno množino lepih suhih gob kuhaj tako dolgo, da postanejo mehke, potem jih odcedi in z nožem prav drobno zreži. Naredi svetlo-rmeno prežganje, pridaj zrezane go-be, malo s soljo zdrobljenega česna, soli in muškata, pusti vse še četr-t ure vreti in daj na mizo. Tudi v to juho lahko zakuhaš krompir in pridaš sme-tane.

**Možganja juha.** Deni v svetlo-ru-meno prežganje drobno zrezanega ze-lenega peteršilja in duši v tem možga-ne, katerim prideneš lahko 1 jajce. Zalij jih z juho, pretlači skozi cedilce ter deni v juho opečenega kruha.

Ali: Iz možgan poberi kožico in jih daj dušit v kastrolo, v kateri si zarumenila na surovem maslu ali masti prav drobno zrezano čebulo, osoli jih, potem pa pretlači skozi cedilce. Govejo juho ali slano vodo zabeli s svetloru-menim prežganjem, ki si ga naredila na surovem maslu, pridaj pretlačene možgane, kolikor je še treba soli in do-daj nekoliko popra, to pusti nekaj časa vreti. Potem pridaj prav drobno zre-zanega zelenega peteršilja. K juhi daj na rezine zrezano opečeno žemljo.

**Jetrna juha.** Vso zelenjavo in na-rezana jetra opravi v surovem maslu ali masti, pridaj tudi majarona, popra in košček lavorjevčega lista. Ko je opr-ženo, zalij z juho iz kosti, pusti prevreti, precedi in zagosti juho s svetlo-ru-menim prežganjem.

**Zdrobovi žličnjiki za juho.** Vmešaj 2 žlici surovega masla z 2 rumenjako-ma. Pridaj 3 do 4 žlice z mlekom na-pojenega zdroba ter osoli. Pusti testo, da se odpočije, potem rahlo umešaj sneg 2 beljakov.

Finejše narediš, ako mešaš surovo maslo tako dolgo, da se peni, pridaš rumenjake in toliko zdroba, da imaš rahlo testo, osoliš in pustiš toliko časa stati, da se zdrob napoji, primešaj sneg in vkubaj.

**Gorka sardelna omaka.** Očisti 3 sardele, odstrani kosti, zreži meso drobno s sekljačem ter ga deni v rjavo prežganje, ki si ga naredila iz ene žlice moke in ene žlice drobtin. Zalij z juho in okisaj z limonovim sokom.

Ali: V temno-rjavo prežganje, ki si ga naredila iz dveh žlic masla in moke, daj dve očisteni napol prerezani sardeli, zalij jih z juho, pusti dobro prevreti in pretlači omako skozi ce-dilce.

**Jajca s sardelami.** Razmotaj prav dobro 6 jajc z dvema žlicama mleka in kisle smetane. V kastroli razgrej košček surovega masla, ter vlij nanj raz-motana jajca, ko se začno trdit, potresi jih hitro z drobno zrezanimi sarde-lami in drobnjakom, ter daj na mizo.

**Špinača z ocvrtim jajcem.** Špinačo najprvo dobro osnaži in operi v dveh ali treh vodah, potem pusti, da se od-cedi ter daj kuhati v krop, pusti jo vre-ti v odkritem loncu, kakih deset mi-

nut. Ko je kuhano jo precedi skozi pre-boj ali sito in oplakni z mrzlo vodo, ožmi jo in prav drobno zreži s seklja-čo. Na svetlo - rmeno prežganje daj malo drobno zrezane čebule in zrezano špinačo, pusti nekoliko časa popražiti in zalij z juho, nazadnje dodaj malo sladke smetane in popra. Deni jo v skledo in polagaj povrhu ocvrta jajca. Polagaš lahko tudi z žemljo, ki si jo prerezala na 4 do 5 delov, pomočila v mleku in ocvrla na maslu ali masti.

**Ocvrta jajca (Ochsenaugen).** Raz-beli masla ali masti v ponvi za omlete ali v ponvi, ki ima na dnu napravljene okrogle globine, ter ubij v vsako globi-no ali kar na gladko ponev po vrsti jajca, drugo poleg drugega; osoli jih, in ako hočeš, potresi s poprom ter jih pusti tako dolgo pri ognju, da se belja-ki strde in spodaj malo zarumene, ru-menjaki pa morajo ostati mehki.

**Sladka repa.** Zreži repo na rezine, popari jo in daj jo kuhati v krop. Ko je napol kuhana, ji prideni na koleščka zrezani krompir. Napravi svetlo-ru-meno prežganje, zabeli ž njim repo, osoli jo in gotovo je. Ako imaš rada, lahko pridaš malo kumne.

**Dušeno goveje meso.** Potolci lep kos govedine od križa ali iz sredine stegna s kladivom ter ga nasoli. Potem nareži v kozo čebule, daj jo na mast, zarumeni jo prav malo, da bo v sredi še bela, prideni na kocke zrezane sla-nine in malo pozneje nasoljeno meso, koreninico peteršilja, zelene, nekaj zrn popra, lavorjev listič in malo nareza-nega korenja. Nato nalij toliko juhe ali vode, da bo pokrila meso. Duši ga pokritega kake dve uri ter ga včasih obrni, da se ne prime kože. Ko je meso mehko, odcedi sok ter napravi iz njega močno rjavo omako. S to omako polij na kosce zrezano meso ter ga obloži s praženim rižem, z makaroni, cmoki, krompirjem itd.

**Rjava omaka.** Duši korenine, meso in kosti, da postane vse lepo rjavbo. Potem potresi z moko, premešaj dobro, zalij z juho, kuhaj omako nekaj časa, potem jo pretlači skozi cedilce. Ko se omaka ustavi, poberi mast z nje.

**Kopun na način divjačine z bri-njevimi jagodami.** Dva kopuna čedno osnaži, pusti nekoliko časa obležati in predno jih rabiš, nadevaj s sledečim nadevom. Razpusti 8 dkg surovega masla, pomešaj vanj drobtinice 5 do 6 žemelj, 2 jajci, 3 žlice nastrganega par-mezanskega ali švicarskega sira, 1 ma-lo žlico drobno stolčenih brinjevih ja-god in nožeyo konico soli. Potem odr-gni kopuno zunaj s soljo in stolčnimi brinjevimi jagodami. V kozo deni pre-cej surovega masla, ki ga pusti toliko časa pri ognju, da se lepo zarumeni, v tem peci kopune, a cel čas jih moraš pridno zalivati s sokom, ki se nateče, ako ga zmanjka, prideni žlico vroče juhe ali vode. Ko postanejo kopuni lepo rmeni in mehki, jih razreži na deski in lepo naloži na krožnik. Sok za-lij še malo z vodo in kuhaj tako dol-go, da se odloči od kože, razmotaj s

smetano in podavaj v posebni skledici poleg pečenih kopunov.

**Ajdova torta I.** Vmešaj dobro 14 de-kagramov surovega masla, 6 jajc in 14 dekagramov sladkorja, prideni 14 dkg drobno zrezanih mandljev z lupinami, 14 dkg lepe ajdove moke in nekoliko sladkorja z vanilijevim duhom. Po-maži obliko za torte s surovim maslom in potresi jo z moko. Vlij vanjo pri-pravljeno testo in speci v pečici. Ko se shladi, jo prereži čez sredo v dve plo-šči, pomaži eno z marelično mezgo in zaklopi obe polovici zopet skupaj.

**II.** 14 dkg surovega masla mešaj ta-ko dolgo, da se peni, pridevaj polagoma 4 jajca, 14 dkg mandljev, 14 dkg z va-nilijo stolčenega sladkorja, nožeyo ko-nico natrona ali jedilne sode in 14 dkg lepe ajdove moke.

**Janeževi lokci.** Mešaj 7 žlic sladkor-ja s štirimi rumenjaki, prideni limono-vi in olupkov, štirih beljakov trd sneg in 12 dkg moke. Devaj z žlico podolga-ste kupčke na pomazano pekačo ter jih razravnaj, da bodo povsod enako debeli. Med vsakim pusti za prst pro-stora. Potresi jih z janežem in jih spe-ci. Potem razpogni še vroče čez model ali valjar.

**Kako se peče pečenka.** Ako pečeš pečenko, moraš paziti, da ostane soč-na, dobrega okusa in da lepo izgleda, zato jo moraš takoj, ko jo postaviš v pečico ali peč, izpostaviti hudi vročini in politi z razbeljeno mastjo, vnanje kite se napno in zopet skrčijo ter zad-žujejo sok v pečenki, t. j. moč in dobri okus. Pečenke, ki se postavijo v mrzle pečice, se počasi ogrevajo, pri tem jim odteče skoraj ves sok, zgube moč in se skrčijo. Čez četr-t ure, oziroma pol ure pri večjih kosih, se peče pečenka po-časneje, tako dolgo, da se tudi notranji deli prepečejo. Pečenko se zaliva pola-goma s par kapljami mrzle juhe ali vode, paziti je, da se ne zaliva pre-več. Pri pečenkah, ki dajo mnogo soka, kakor na primer koštrunovo meso, je celo dobro odcediti sok. Preveč poliva-na pečenka se tudi pri veliki vročini le napol speče, napol skuha. Ako opa-zimo, da je pečenka mehka in še nima lepe rumeane barve, jo izpostavimo huj-ši vročini in pomažemo z mastjo. Kako dolgo naj se peče pečenke je težko po-vedati, to je odvisno od velikosti kosa, od kakovosti in starosti mesa.

**Vanilija** je dišava, ki jo rabimo pri boljših močnatih jedilih. Rastlina, iz katere jo dobivamo, raste v Meksiki, Braziliji, Zahodni Indiji, na Bourbonu (Bourbon) in na Javi. Ljudje teh dežel jo skrbno gojijo, ker jim prinaša potre-ben denar za drug živež.

Vanilija ni samostojna rastlina. Kakor pri nas bršljan se ovija s svoji-mi zračnimi koreninami okrog drevja.

Pridela se iz zelenih, še nezrelih sadnih strokov, ki se obrtgajo, skrbno posuše, razbero, vložijo v pločevinaste zaklopnice in razpošljejo. V trgovini jo kupujemo kot 10 do 25 cm dolge stro-ke, ki so rjavkasto-črne barve, vpogljivi, imajo podolgomata niti in se svetijo. Prijeten duh in okus daje rastlini ta-

kozvani vanilin, ki ga vsebuje. Pri najboljših vrstah se vidi isti v obliki majhnih belih zrn.

Vanilin izdelujejo tudi na umeten način iz soka iglastih dreves in iz nagelnovega olja. Najboljša vanilija je meksikanska. Pri nas se navadno rabi ista iz Bourbona. Razun prave vanilije prodajajo tudi divjo in široko s kratkim širokim strokom, ki nimajo tako dobrega duha.

Vanilijo se hrani zavito v stanjoli (srebrni papir, kakor pri čokoladi), v dobro zaprtih posodah ali steklenicah. Rabimo jo skoraj izjemno le s sladkorjem. Lahko jo stolčemo z istim in potem presejemo skozi sito, ali pa imamo koščke vanilije v stolčenem sladkorju, da si navzame duh, za kuhinjo zadostuje le duh, rastline ni potrebno mešati med jedila. Čimdaljši so stroki vanilije, tem dražja je.

**Kapre** imenujemo v kis (jesih) in sol naložene popke cvetja kaprnega grma, ki raste divji v nekaterih krajih južne Evrope, severne Afrike in na Liparskih otokih.

Kapre so grahove velikosti, sveže naložene so olivno-zelene barve, trde in prijetnega okusa, starejše postanejo rumenkasto-rjave in mehke. Najboljše vrste razpošiljajo iz južne Francoske (Nizza, Aix, Toulon, Nonpareilles).

Kapre, ki so barvane z bakrenimi solmi so škodljive zdravju, spozna se jih jako lahko, ako se vtakne nož v posodo, postane ta zelenkast.

**Zafran** imenujemo posušeno listje rjavo-rdečega cveta zafranovca, ki se goji sedaj v večji množini le na Špankem in Francoskem. V trgovini dobimo za zafran tanke, rdeče niti, ki so na spodnjem koncu razširjene, imajo poseben duh in grenak okus. Zafran barva vodo in špirit rumeno.

Zafran je silno drag, zato se ga večkrat ponareja s cvetom drugih cvetlic. Pomen, katerega je imel včasih, kot začimba in barvilo, je popolnoma izgubil v novejšem času, v kuhinji se rabi le še v nekaterih hišah za barvanje juhe, bobov in drugega.

## Hiša

**Obžuljene noge.** Od pretesnih črevljev ali dolge nevajene hoje se kaj radi naredi mehurji na nogah, ki povzročajo včasih hude bolečine.

Zdravijo se taki obtiski (rane) s svinčenim mazilom in obvežejo z belo plátneno krpo.

Zelo nevarno je takrat nositi barvaste nogavice, ker se lahko zastrupi kri in če ni hitre zdravniške pomoči, velja dotičnika taka neprevidnost lahko življenje.

**Občutljive noge.** Ako kdo ni vajen dolge in utrudljive hoje in ima občutljive noge, naj obloži dva dni pred tako hojo podplate z limonovimi rezi-

nami. Noge bodo sveže, lahke in dolga pot ga ne bo dosti utrudila.

**Kako si lahko pripraviš izborno lepilo?** Dva dela izčiščenega zdrobljenega gumija se namoči v lonček. Stopljenema se primeša 1 in pol dela najfinejšega škroba in pol dela stolčnega sladkorja. Lonček s to zmesjo se postavi v kozo, napolnjeno do polovice z vodo in tako kuha toliko časa, da se lep (kit) enakomerno in gladko vli-va. Ko je shladen, se mu pridene košček kafe, ali pa nageljevega olja, da se ne pokvari.

**Tinktura kolodij,** ki pa mora biti razredčen, dobro služi v vsakem gospodinjstvu. Dobi se v lekarnah in drogerijah. Ako pomažeš s to tinkturo sveža, dobro osnažena jajca, jih hraniš na zračnem prostoru in včasih obrneš, ti ostanejo več mesecev dobra. Slično konserviraš lahko tudi sveže kumare. Zbriši dobro kumare, ki morajo biti brez napake, pomaži jih s kolodijem in jih obesi za pecelj na zračnem prostoru. Tako jih ohraniš celo zimo sveže in okusne. Kolodij se tudi rabi namesto pečatnega voska, za pečatenje buteljk. Nadomesti tudi pergamentni papir, na kompotnih kozarcih. Ti se zavežejo z navadnim popirjem, ki ga potem dobro pomažemo s kolodijem.

**Madeže rdečega vina** odpraviš iz belega prta, ako jih še mokre na debelo potreseš s soljo, potem izpereš vino v mlačni vodi. Nato položi dele, kjer so madeži, v toplo sveže mleko in jih pušti nekoliko časa v njem ležati, nato jih izperi in ako madeži še niso izgini-li, jih namoči zopet v sveže toplo mleko tako dolgo, da popolnoma izginejo. Pri takem ravnanju tkanina prav nič ne trpi.

## Vrt

Veliko cvetja je še na vrtu, vendar se že pozna, da se bliža jesen. Že cveto njene prve naznanilke. Astre, levkoje, kane, margaretni nageljčki, begonije, geronije in druge nam pripovedujejo, da prihaja jesen in nas prosijo skrbne nege, da se ohranijo dalj časa lepe in sveže. Odstrani vse odcvetke, prilivaj in odstranij nepotreben plevel. Če imaš rušnato ograjo, jo postrži, da je lepša za oko. Lončnice in kabljevke pridno zalivaj in pognoji. Zalivanje z gnojnico po dežju tudi ne škoduje.

**Filodendron.** Filodendron je znana in hvaležna sobna cvetlica. Ker ni posebno občutljiva proti mrazu, je tembolj priporočljiva. Razmnožuje se prav na lahek način. Vsak list ima svoje vlaknice, zato je razmnožitev lahka. Poreži spomladi končne izrastke in posadi jih v male lonce v peščeno lahko zemljo. Lonce moraš imeti na gorkem. Predolge izrastke priveži h količku. Zalivaj primerno toliko časa, da se potaknjenci do dobra ukoreninijo. Potem jih presadi v primerno

večje lonce in imej na gorkem. Ko ti precej zrastejo, jih zopet presadi, in sedaj ne potrebujejo več toliko gorkote.

Za razmnožitev je uporabno tudi glavno steblo. Položi jih v večjo posodo ali pa v toplo gredo in pokrij malo s prstjo. Svetlobe tudi potrebujejo. Iz listnatih pod pazduh poženo kratki izrastki. Ko zrastejo do 2 cm, se tesno ob glavnem stebliju izrežejo. Izrezan del potresi z drobno stolčenim ogljem, da ti ne gnije. Posadi potem te izrastke v majhne lonce in jih postavi na gorko, kjer se ti ukoreninijo v kratkem času. Presadi jih po potrebi v večje lonce in ravnaj z njimi kakor z zgoraj omenjenimi. Če jih boš pridno zalivala, ti napravijo do jeseni več listov.

**Kolerabe.** Večkrat se sliši, da kolerabe pokajo in da so lesene. Po navadi se to pripisuje slabemu semenu. Pa to ni vselej resnično. Prav gotovo je, da na slabo pognojeno in slabo obdelani zemlji kolerabe pokajo in so lesene. Zato je predvsem potrebno dobro pognojiti in zrahljati zemljo. Najboljši gnoj je kravjek. Druga napaka je suša. Koleraba ljubi mokroto in zato v suši ne uspeva dobro. Posebno začetkom presaditve je treba pridno zalivati, da sadike ne zastanejo. Tretji sovražnik so bolhe, ki zelo ovirajo rast in razvoj kolerabe. Najboljši pripomoček zoper ta nadležni mrčes so saje. Ko si kolerabe dobro zalila, potresi liste s sajami in to ponavljaj večkrat in gotovo preženeš požrešneže. Listju in sadu saje nikakor ne škodujejo.

**Kimena.** Kimena je v obče znana, vendar po naših vrteh prav malo obdelovana. Kimena spada v vrsto redkih rastlin, ki tudi v senci dobro uspevajo. Ker se je za dom ne rabi veliko, se jo prav lahko proda in spravi zanjo marsikak grošek. Seme se naseje meseca julija in avgusta na rahlo peščeno zemljo zelo redko, da imajo posamezne sadike dovolj prostora za razvoj. Drugo leto marca in aprila se sadike presade v vrsto po 10 cm narazen. Strežbe ne potrebujejo mnogo, da jim odstraniš plevel in zemljo zrahljaš, pa so zadovoljne. Požanji sad kakor hitro postane rumen. Razsteli ga na prte, da se ne pogubi seme. Pozneje ga z lahnim cepcem omlati in osnaži kakor drugo žito. Delo ni težko in je posebno zato priporočljivo, ker kimena uspeva v senci, ki ne služi drugim rastlinam. Naseješ jo brez škode za drevje tudi lahko v saden vrt.

Najboljši čas za presaditev zimskih fajgelnov (levkoj) je konec avgusta in začetkom septembra. Vzdigni jih zelo previdno iz zemlje kak oblačen dan, pazi, da ti prst ne odpade od korenin. Presadi jih v 10—15 cm široke lonce v močno ne prelahko zemljo. Postavi jih na kak senčen kraj, najboljše v toplo gredo z zaprtimi in zastrtimi okni. Zalivati jih ne smeš veliko, pač pa od časa do časa poskropi liste, kar pospešuje nanovoukoreninjenje.

**Bela lilija.** Krasna je v svojem cvetju in ves vrt napolni z močnim,

blagim duhom. Ko so odcvetele, poreži jim stebila. Koncem avgusta pa razdelji korenine in jih presadi na stalno mesto. Prst dobro prerahljaj in vsadi čebulje 10—15 cm globoko. Somladi okopaj samo okrog korenin in pazi posebno, da ne raniš čebule. Če raniš čebulo, ti lilija ne cvete tisto leto. Tudi če jo presadiš pozno v jeseni ali spomladi, boš zastoj čakala deviškega blagodiščega cvetja.

Pokončavanje gosenic in drugega mrčesa. Ako ti groze gosenice in drugi mrčes ugonobiti zelje ali ohrovt, poskropi zelnik z vodo, v kateri si raztopila navadno živinsko sol. Če ne pomaga prvič, ponovi še jedenkrat. Najhitreje pa odpravijo to golazen velike mravlje, ki se dobe v gozdu. Naberj jih v lonec in spusti v zelnik, čudila se boš, kako naglo bodo zmanjkale gosenice.

## Zdravje

**Zobni kamen** se napravi na zamenjenih zobeh, isti pokrije zobe kot trda plast različne barve. Tvori se iz anorganičnih snovi slin. Slina vsebuje ogljikovo kislino apno in fosforno kislino. Ogljikova kislina vzdržuje ogljikovo kislino apno raztopljen v slini, takoj ko se ogljikova kislina odda v zrak, izloči se apno iz slin in se nabira na zobeh. Ogljikova kislina uhaja iz ust pri govorjenju ali pri jedi, ko odpiramo usta. Ker se to dogaja skoraj neprenehoma, se tudi apno neprenehoma nabira na zobeh.

Zobni kamen se nabira v ustih vseh ljudi, starih in mladih, posebno pa na zobeh starejših, bodisi kateregakoli stanu. To se izvaja iz tega, ker starejši ljudje ne potrebujejo toliko apnenih soli za tvorjenje kosti in se iste potem nabirajo na zobeh, ako se ne izločijo v žolči ali v mehurju. Največ se nabere zobnega kamna na mestih, kjer zaostaja slina, kakor v majhnih jamicah. Na razvoj zobnega kamna vpliva tudi podnebje, in sicer se najde isti bolj pogosto v vlažnem toplenem kakor v suhem zraku.

Po barvi razločujemo trojni zobni kamen: belorumeni, rumenorjavi in sivkastozeleni. Vsak ima svoje lastnosti, čim svetlejši, tem mehkejši je in tem hitrejši in v večji množini se nabira in narobe čim temnejši, tem trši je in počasneje se nabira.

Belorumeni zobni kamen se nahaja največkrat na kočnikih zgornjih čeljusti, nabira se pa tudi na drugih zobeh. Nabirati se začne, kakor vsak zobni kamen, ob korenini zoba pri zobnem mesu in se razširja polagoma proti robu zoba. Zobni kamen obda najprvo vsak zob, posebej s trdo plastjo, potem se nabira naprej čez vse zobe, tako da izgleda nazadnje, kakor bi bil en sam velik zob v dotični čeljusti.

Rjavi zobni kamen se tvori počasneje kakor belorumen, vendar obda tudi ta včasih v veliki množini prednje zobe v spodnji čeljusti.

Sivozeleni zobni kamen nastane vselej le v malih luskinih pod zobnim mesom ob korenini zoba.

Ker je snov zobnega kamna v istini skoraj ista, kakor so snovi zoba, zato neposredno ne škoduje zobem. Zobje, ki so prevlečeni z zobnim kamnom, ne postanejo bolni, ako že prej niso bili. Opazovalo se je celo že, da je zobni kamen obvaroval že nagnjit zob. Tudi prenehajo bolečine bolnega zoba, ko se ta prevleče z zobnim kamnom, ker slednji zabranjuje vstop tujim snovem.

Toda čeravno zobni kamen neposredno ne škoduje zobem, vendar jim posredno prizadeva hude udarce. On namreč tišči na zobno meso in povzroča počasni vnetje, ki se razširja vedno bolj in bolj, tako da postane meso mehko in gobjato in se naposled odloči od zoba. Na nastalih prostih mestih se zbirajo razne glivice in ostanki jedil, ki se razkrajajo in tvorjajo gnojna vnetja v zobnem mesu. Čim bolj se razširja to razkrajanje, tem globlje se okuži zob in korenina, na vseh prostih mestih pa se nabira zobni kamen, tako da se naposled začne zob majati in ali sam izpade ali pa se mora izdreti, ker nima več moči in le ovira pri jedi. Prvi so navadno prednji zobje spodnjih čeljusti, ki jih uniči zobni kamen. Zato se ne reče zastoj, da uniči zobni kamen toliko zob, kakor zobna gnjiloba.

Pogubni vpliv zobnega kamna sega še dalje. Pri mnogih osebah se v gnojna vnetja, ki jih povzročajo zobni kamen, primešajo ostanki jedil, ki prično gnjiti in povzročajo skrajno hud duh, ki postane posebno osebam, s katerim se govori silno neprijeten. A tudi to še ni vse! Vsak grižljaj, vsak vzdih je take-rekoč zastrupljen od gnjilih, razkrojnih ostankov jedil in polagoma škoduje tudi zdravju. Skušnja uči, da se je takoj ozdravila bolezen v želodcu, ko se je odstranil zobni kamen.

Razmere, v katerih živimo in razne druge okoliščine pospešujejo nabiranje zobnega kamna. Mnogo ljudi uživa le tako hrano, ki ne potrebuje rabo zob. Zobje so v ustih, da ž njimi razkosamo in zmanjšujemo hrano, s tem da grizemo trdo hrano, jih čistimo in oviramo nabiranje zobnega kamna. Zelo napačno je tudi, ako rabimo pri jedi le levo ali le desno stran čeljusti, bodisi da imamo na jedni strani bolne zobe, ali da nam isti manjkajo na zgornji, oziroma spodnji čeljusti. V takih slučajih lahko zapazimo, kako se nam na isti strani, ki je ne rabimo, nabira zobni kamen. Ako se pridno rabita obe strani čeljusti, ostanejo skoraj vsi zobje prosti zobnega kamna.

Zobni kamen se nabira v večji množini le na zobeh, ki se jih nič ne rabi, prav nič ali napačno čisti. Le če pridno rabimo krtačico za zobe, se nam bo posrečilo ohraniti zobe proste zobnega kamna. Redno snaženje zob in izpiranje ust je za naše čase silno po-

trebno. Kakor smo že zgoraj omenili, uživamo premalo suhe hrane, zobje se skoraj nič ne rabijo in vsled tega izostane naravno čiščenje zob, zato moramo rabiti krtačico za zobe. Veliko je ljudi, ki se resno trudijo čistiti si zobe, a to ne delajo prav, ker le malo jih ve, da se morajo zobje popolnoma očistiti. Ako hočeš, da ti ostanejo zobje zdravi, očisti jih po vsaki jedi. Posebno pa pazi, da jih temeljito osnažiš predno greš spat. Zobje se najlažje snažijo s krtačico, kako trda naj bo, to se ravna po zobnem mesu in po zobeh. Zobe snaži vedno navpično od korenine proti robu zoba na notranji in zunanji strani, v zgornjih in spodnjih čeljustih. Zobe drgniti vodoravno, je popolnoma brez pomena in celo škodljivo, tako snaženje stlači ostanke jedil med zobe v kote, iz katerih se jih le težko spravi.

Ko si osnažila zobe, izplakni krtačico v čisti vodi, dobro iz nje iztresi vodo in jo obriši v brisačo, da se hitreje posuši, le tako jo dolgo ohraniš.

**Pelin** je sicer grenko, a zelo zdravilno zelišče, posebno za bolezn v želodcu. Kako huda in dolgotrajna je želodčna bolezen, vé povedati le oni, ki jo je že sam imel.

Neka oseba, ki jo je osem let mučil želodčni katar, katerega je dobila od preobilo zaužite mrzle vode, se je pozdravila edino le s pelinom, pripravljenim na sledeči način: V pokritem loncu, ki drži približno 1 liter, se kuha dobre pol ure kolikor mogoče veliko svežega pelina. Ko je shladen, se precedi sok skozi fino sito ali tanko platneno rutico, primeša toliko najfinejšega špirita, kolikor je soka in ga shrani v steklenici, ki mora biti dobro zamazana. Čez kake tri dni, ko se tekočina ustanovi, se prične z zdravljenjem. Vsako jutro teš č in vsak večer pred počitkom se popije en mali kozarček. Bolezen se vidno zboljšuje in v kratkem času je bolnik popolnoma ozdravljen.

**Nervoznim in starim ljudem**, ako ne morejo spati, se priporoča vsak večer predno gredo k počitku použiti 1 do 3 žlice medu. Med pomiri živce in povzroča zdravo in trdno spanje. Tudi za rane je med zdravilno sredstvo, zlasti pri opeklinah.

## Praščjereja.

**Oskrbovanje doječih svinj in sesajočih pujskov.**

Gospodinja, ki želi imeti veselje in dobiček od svojih pujskov, mora posvetiti vso skrb doječim svinjam. Posebno ji je paziti v tem času na krmo, katero poklada svinjam. Pokvarjena krma škodljivo vpliva na mlečnost svinje, na kakovost mleka in mlade pujske, ki lahko dobe drisko ali tudi pogimejo vsled drugih bolezn.

Krma naj bo dosti redilna, to se pravi, da ima vse snovi v sebi, ki ohra-

nijo svinjo pri življenju in vplivajo na tvorbo mleka, s katerim se preživljajo mladiči. Ako se svinja slabo krmi, ne more imeti dosti mleka in pujski se ne morejo tako razvijati kakor pri dobro doječi svinji. Paziti je, da se krma ne izpreminja in je vedno enako sestavljena. Vsaka izprememba krme lahko škoduje svinji in pujskom. Krmljenje svinje uredi tako, da je zmiraj redna ob določenem času.

Korita doječih svinj morajo biti vedno snažna, ostanke je treba odstraniti pred vsakim krmljenjem, da svinja ne dobi pokvarjene in skisane krme, ki bi ji gotovo škodovala. Snaga tudi obvaruje pujske kužnih bolezni, če poleg snage tudi skrbimo za suho nastiljo in za odtekanje gnojnice.

Zdravi pujski se vležejo na suho nastiljo poleg svinje, katera jih greje z lastno gorkoto. Ako opazujemo, da pujski posamezno polegajo in cvileč iščejo prostora za počitek, je znamenje, da jim je najbrže škodovalo mleko. Pujski lahko dobe drisko in je nevarnost, da drug za drugim ne poginejo; treba je velike previdnosti, dokler ni prepoznano. Takoj je dognati vzrok bolezni, ki ga navadno najdemo v napačnem krmljenju svinje.

Ko so pujski stari 8 do 10 dni, so že toliko pri moči, da letajo in se igrajo po koč. Tudi že skušajo rabiti svoj mali rilček, s katerim rijejo po gnoju. Zato je potrebno, da se gnoj redno spravlja iz koč. V svinjak pa se vrže prsti, po kateri rijejo in je tudi nekaj povzljajo. Od dveh do treh tednov jim je dajati redno vsak dan prsti v koč, da po njej rijejo in iščejo zase potrebnih rudninskih snovi za rast kosti. Še bolje je, svinjo s pujski vred spuščati pri lepem vremenu na prosto, da si tam po poljubnosti poiščejo rudninskih snovi in tudi zavživajo črve, navadijo se hoje in uživajo svež zrak in svetlobo. Ko se pujske spravi zopet v koč, leže mirno in ne nadlegujejo vedno svinje, ker so nekoliko utrujeni.

Po drugem in tretjem tednu čutijo pujski potrebo trde krme in silijo k svinji v korito, česar jim ne smemo pustiti, preskrbeti jim moramo trdo hrano na drug način. Najbolje je, ako se med prst pomeša nekoliko ječmenovih zrn, katere kmalo najdejo in jih začnejo zvečiti. Zvečenje trde krme je za mlade pujske dobro, da si opilijo ostre zobe in svinje ne obgrizavajo pri sesanju. Ostri zobje se pujskom tudi lahko poščiplate s posebnimi kleščami. Najbolj prikladna krma za mlade pujske je ječmen. Tega se kmalu tako privadijo, da ga vsak dan več povžijejo. Lahko se daje tudi zdrobljen ječmen, nikakor pa ne kuhan in brez vsake primesi. Taka hrana razvije pujskom pravilno prebavilne organe. Veliko zvečenja ugodno vpliva na razvoj žlez, v katerih se nabirajo sline, ki so za prebavljenje nujno potrebne, in to se doseže bolj s trdo krmo.

Kakor hitro se je začelo pujske krmiti, je najbolje, da se jim odloči koč, ki je poleg svinje. Lahko se pujske tu-

di spušča iz hleva in krmi na prostem. V zimskem času se pa krmito na hodniku, če je pri svinjaku, kar je jako priporočati, da se pujski tudi malo pregibljejo. Suh ječmen je potrebno dati najpoprej in kadar se je začelo pujskom dajati tudi mleko, naj pijejo isto posebej. Nalivati mleko na ječmen ni priporočati, ker se mleko lahko pokvari in pujskom škoduje. V času, ko se daje pujskom prvič kravje mleko, je biti previden. Isto naj bo dobro prekuhan in toliko ohlajeno, da ima krvno gorkoto (36—38° C.), mleko je potrebno razredčiti z mlačno vodo, drugače je nevarnost, da dobijo pujski drisko. Kravje mleko je drugače sestavljeno kot mleko od svinje. Drisko, ki jo lahko povzroči kravje mleko, preprečimo na ta način, da spuščamo pujske redno na prosto, kjer dobe nekoliko prsti in se prehodijo. Posoda, iz katere pujski pijejo mleko, mora biti snažna, mleko se jako hitro pokvari; lesena posoda se namreč napije mlečne kisline, ki mleko lahko takoj skisa, ko se vlije v posodo. Zato se je držati največje snage, potem se ne bo bati, da se mleko skisa in da bi dobili pujski drisko. Dobro je korita pomivati z apneno vodo, katera tudi razkužuje in odvrta razne bolezni.

V starosti šestih do sedmih tednov se pujskom lahko polaga nekoliko kuhane krompirja, pomešanega med ječmenov zdrob, v tem času se lahko daje tudi sladko posneto mleko 38° C. gorko.

Ako zapazimo, da pujski začno glodati les ali piti gnojnice, je to znamenje, da jim primanjkuje rudninskih snovi v krmi in mleku. Nekoliko teh dobe v prsti, nekaj snovi se nadomesti s pokladanjem klajnega apna, ki ima v sebi mnogo fosforjevo kislega apna. Klajno apno je najbolje pomešati med krompir. (Dobiva se pri Gospodarski Zvezi v Ljubljani.) Kupovati od agentov takozvane redilne praške je nespametno, ker so predragi in nič vredni.

Kadar dosežejo pujski starost sedmih tednov, je prišel čas za odstavljanje. V tem času so prebavilni organi pujskov že toliko razviti, da lahko uživajo trdo krmo. Svinja začne izgubavati mleko, ki se polagoma posuši. Odstavljenje pujskov se izvrši na ta način, da jih zapiramo v poleg ležeči koč, ki mora imeti mala vratca, skozi katera se pujski spuščajo le v gotovih časih k svinji in se tako polagoma odvadijo sesanja. Ako hočemo doječo svinjo varovati, pujske poprej nakrmimo, predno jih pustimo k svinji. Siti pujski svinje ne nadlegujejo preveč.

Popolnoma se lahko odstavi pujski z osmim tednom. Dobro je vseeno spuščati k svinji slabše pujske, da se bolj opomorejo in se tudi svinji mleko počasi posuši. Kadar smo vse pujske odstavili, ne smemo svinje več tako močno krmiti, kakor tedaj, ko je še vse pujske dojila. Ako se svinja v času odstavljanja premočno krmi, se ji mleko nerado posuši in lahko vname vime.

Seveda je malo takih slučajev, da bi imela svinja še v času odstavljanja toliko mleka, zgodi se to le pri boljših in starejših svinjah, ki imajo dosti mleka. Pri prvesnicah pa mleko prav rado že poprej usahne.

Previdna gospodinja se zna ravnati po razmerah in se ni bati, da bi se pri odstavljanju pujskov napravila kakave večje napake. Slabo bi bilo za pujske, ako bi jih pustili morda šest tednov sesat, za tem pa jih koj odstavili, kar bi slabo vplivalo na prebavilne organe, ki še niso navajeni krme. Ako pa že v treh do štirih tednih začnemo pujskom pokladati krmo, so se njih prebavilni organi že toliko razvili, da so zmožni v šestih do sedmih tednih živati trdo krmo. Dalje kot osem do devet tednov ni potrebno pustiti sesati pujskov. Predolgo sesanje oslabi še tako dobro plemensko svinjo.

Predno pujske odstavimo, je potrebno dati mrjaščke skopiti, rezati. Starost šest do sedem tednov je najbolj pripravna za to, ker imajo prašički v tem času najmanj bolečin in se jim hitro zaceli rana. Ako se pusti kak mrjašček za plemo, se mora obrati najlepšega. Paziti je, da se iz istega gnezda ne vzamejo svinjice za plemo, ker bi potemtakem prehitro zašli v krvno sorodstvo, ki je uničujoče za prašičerejo. Na to se na kmetih premalo pazi in vsled tega je zmiraj dosti težb o boleznih in nesrečah v prašičereji.

Driska je za mlade pujske ena najbolj nevarnih bolezni, pojavlja se iz različnih vzrokov, zato je potrebno posvetiti tej bolezni vso pozornost, ako se hočemo varovati večje škode. Driska se pojavi lahko pri pujskih, ko so stari šele par dni, lahko tudi pozneje. Prav rada jih napade v času, ko se začne krmiti. Potreba je biti v pričetku previden in zasledovati vsak pojav driske. Če se pravočasno ne poseže vmes, je lahko že prepoznano. Pojav driske pri par dni starih pujskih izvira od nezdravega mleka svinje. Nezdravo mleko pa izvira od slabe pokvarjene krme ali od bolezni svinje. Takoj je poiskati vzrok bolezni in ga odstraniti. Pri šest do sedem tednov starih pujskih je drisko tudi lahko povzročilo prehlajenje, ki je izviralo iz mokrote v svinjaku, slaba nastilja, nesnaga v koritih, slab zrak, pitje gnojnice itd. V slučaju, da je vzrok tudi mleko od svinje, je najbolje zabraniti mladim pujskom sesanje in jih navaditi na kravje mleko, ki mora biti pravilno pripravljeno. Kadar je svinja bolna, tedaj se sploh ne sme pustiti sesati pujskom. Ako pa je povzročila drisko krma ali kaj drugega, potem je gledati na večjo snago, svežo krmo in zdrav hlev. Najbolje je spuščati pujske na prosto, še najhitreje in najuspešnejše pomaga. Le zdrav pujski je zmožen napade raznih bolezni krepko odbijati. Zdravje pujskov pa je doseči edino le potem naravne vzgoje, ki je tudi najcenejša. Navadna sredstva, ki se na kmetih lahko uporabljajo so: prilika

za gibanje, dajati pujskom priložnost za vživanje prsti v hlevu ali zunaj hleva, med prst namešati malo zdrobljene oglja in krede. Prav dobro učinkuje tudi od vode nanešena mehka zemlja.

Tisti, ki se hoče uspešno baviti z izrejo pujskov, naj se najprej pouči o naravni vzgoji prašičev in pogojih, kateri so za zdravje potrebni. Kdor misli, da bo v svojem nesnažnem, mokrem, zaduhlem in temnem hlevu naredil v prašičereji dobiček, ta se grozno moti. Nič ne pomaga še tako izurjena in pridna gospodinja, ako mora pujske vzgajati v temnih, zaduhlih hlevih. Če se za vzrejo pujskov nima ali ne more napraviti potrebnih bivališč, naj se prašičerejo rajše opusti, namesto veselja in koristi želi bi le skrbi in škodo. Pomisliti je treba, da se mora prašiču za plemo in za pitanje utrditi zdravje v mladosti potom naravne vzreje tako, da njegova krepka narava pozneje lahko premaga razne bolezni. Akoravno je živinozdravniška veda danes precej popolnejša kot je bila, vendar nimamo mnogo uspešnih sredstev za zdravljenje prašičev. Če prašič zbolí, je malokdaj pomagalo drugo sredstvo kot nož. Zato dajmo že mladim pujskom naravne vzgoje, da bodo mogli prestati in se upirati boleznim. Dajmo jim svežega zraka, ki igra največjo vlogo, in ki ga našim prašičem najbolj primanjkuje. Veliko gibanja vpliva na razvoj pljuč, potom katerih pra-

šič vdihava svež in izdihava slab zrak. Bolj ko se prašiču pljuča razvijajo, toliko več zraka lahko udihava, ki vpliva ugodno na prebavo in čiščenje krvi. Svež zrak naj se dovaja v svinjske hleve redno tako, da ne bo prepiha, ki lahko škoduje še tako zdravemu prašiču. Kdor tega ne verjame, naj sam poskusi.



**Kašelj, influenco, oslovski kašelj, naduho in tudi zasiarele pljučne katare**

zdravimo z uspehom s tek vzbujajočim in prijetno dišečim

**Sirolin „Roche“**

najboljšim sredstvom proti jetiki. Sirolin „Roche“ okrepuje pljuča ter razkrajja in razkužuje

Zahtevajte v lekarnah Sirolin „Roche“.

**Hiša** na Bregu za Savo odaljena eno uro od Kranja, s trgovino mešanega blaga, vinotočom piva in vina, travnikom, sadnim vrtom, njivo, hlevom ter skladiščem, se **takoj prodaja**. —

Več se izve pri 2203

**Francu Lukeš, Mesni trg 118, p. Kranj.**

*Lastna tovarna ur v Svici*

1887

Zahtevajte „JUBILEJNICENIK“ zastonj

1912

Fr. Čuden, Ljubljana

## Naravnost velikansko

postaja število naših gospodinj, ki rabijo Kolinsko kavno primes v korist obmejnim Slovencem in druge izdelke Kolinske tovarne v Ljubljani, tako žitno in sladno ter figovo kavo. Odkod to, ni težko povedati in vsaka naša gospodinja vam to lahko razloži. Izdelki Kolinske tovarne so se zato tako zelo priljubili našim gospodinjam, ker so glede kakovosti najboljši. Najboljši so pa zato, ker jih Kolinska tovarna izdeluje iz najizbranejših surovin po načinu, ki se je v dolgoletnih izkušnjah kot najboljši obnesel. Kar se še posebej Kolinske kavne primesi v korist obmejnim Slovencem tiče, vam vsaka naša gospodinja, ki jo rabi, brez zadržka pripozna, da je to najboljši kavni pridatek sploh in da je najboljša samo tista kava, kateri je ta kavni pridatek pridejan; vsak jo pije najraje. Kajti ima izvrsten okus, prijeten vonj in lepo barvo — torej vse lastnosti, ki jih mora imeti dobra kava. Ni čuda torej, da se je Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem našim gospodinjam tako priljubila, da je na noben način ne marajo opustiti in so v tem oziru vse besede popolnoma zastonj. Katera naša gospodinja kupuje Kolinsko kavno primes v korist obmejnim Slovencem, ji ostane zvesta in nič več ne izbira, ker ve, da je izbrala najboljši kavni pridatek.

Se eno dobro lastnost ima Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem: to, da je pristno domače blago in na brodaj v plemenit naroden namen — v korist obmejnim Slovencem. Tudi zato jo imajo naše gospodinjje tako rade. Dobro se namreč zavedajo velikega pomena domače industrije in zato jo podpirajo s tem, da kupujejo domače blago in zanj tudi agitirajo pri svojih znankah in prijateljicah. Zavedajo se pa tudi pomena dela za obmejne Slovence, in to delo po svojih močeh podpirajo vsaj s tem, da kupujejo Kolinsko kavno primes v korist obmejnim Slovencem.

Naj bi ne bilo nobene naše gospodinjje, ki bi ne rabila Kolinske kavne primesi v korist obmejnim Slovencem! Vsaka bo z njo najbolj zadovoljna, kakor so zadovoljne tiste, ki jo že kupujejo.

Spoznaš pa Kolinsko kavno primes v korist obmejnim Slovencem po tem napisu in pa po pečatu „Slovenske Straže“, ki je na vsaki škatljici pritisnjen.