



NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSkih
GOSPODINJ IN DEKLET

Štev. 4.

V Ljubljani, dne 27. aprila 1911.

Leto II.

Gospodinjska izobrazba.

Pregovor pravi, da gospodinja podpira pri hiši tri ogle. To velja pa v polni meri le za dobro gospodinjjo, ker slaba gospodinja niti enega ogla ne vzdržuje, ampak celo razruši najtrdnjšo stavbo. Od gospodinje je zavisen doberšen del domačega blagostanja. zadovoljnosti, miru in sreče. Sme lo lahko trdimo, da bi bila naša domovina v marsikaterem oziru, zlasti v gospodarskem, veliko na boljšem, ako bi poklicani faktorji tudi na to stran ne bili zanemarili svoje dolžnosti. Tudi osodno izseljevanje se izdaleka ne bi bilo tako ukoreninilo, ko bi se bila potom dobrega gospodinjstva dvignila zadovoljnost v družinah, zadovoljnost na lastni domači grudi.

Pametno gospodinjstvo se mora pa priučiti, in sicer ali v domači hiši od dobre matere, ali pa v primernih zavodih, šolah, tečajih itd. Ker so pa izvežbane gospodinje, zlasti med revnejšimi sloji, redke, naraščaj ne more biti boljši od njih. Na gospodinjsko šolstvo pa itak nihče ni mislil do najnovejšega časa.

Zato mora vsakdo, ki ima srce za dobrobit našega ljudstva, z radostjo pozdraviti stremljenje sedanjega deželne odbora, ki ni samo takoj spoznal kje nas »čevelj žul«, ampak je nemudoma in z največjo naglico začel popravljati, kar so lahkomišelnost, pa dosledno prezirali prejšnji deželni zastopli. Danes imamo že več gospodinjskih šol in tekoče leto se bodo ustanovile še dve. Vršiti so se začeli tudi gospodinjski tečaji po raznih krajih naše dežele.

Kdor le količkaj pozna gospodinjstvo po kmečkih hišah, pa nadarjenost in ukaželjnost naših prihodnjih gospodinj, bo vedel ceniti gospodinjsko izobrazbo, in to tembolj, ker je ta izobrazba za družinsko srečo in narodovo blagostanje v današnjih razmerah neobhodno potrebna in vrhutega razmeroma poceni. Polletni učni tečaj na kaki gospodinjski šoli s popolno oskrbo in stanovanjem vred provzroča kakih 170 do 200 K stroškov. Zato se pa gojenke temeljito izobrazijo v vseh strokah, ki spadajo v gospodinjstvo. Priučijo se kuhanja, šivanja, pranja, likanja, najpotrebnejšega znanja iz mlekarstva, živinoreje, zelenjadarstva, sadjarstva itd. Vrhutega se obravnava nauk o živilih, nekoliko iz vzgojeslovja in zdravilstva. Dekleta se privadijo reda in snage, se na vse strani olikajo in tudi v verskem in npravstvenem oziru dobivajo najboljša navodila za poznejše življenje kot gospodinje in matere.

Dne 1. maja t. l. se prične poletni učni tečaj na gospodinjski šoli v Repnjah na Gorenjskem. Ta zavod je posebno primeren za naše kmečke razmere, ker ima jako veliko posestvo, kjer rede govejo živino, prešiče itd. Razven zgoraj naštetih predmetov se gojenke v tem zavodu izvežbajo tudi posebno lahko v živinoreji in splošnem kmetijstvu. Poletni tečaj traja šest mesecev, in sicer od 1. maja do konca oktobra in znaša mesečnina za popolno oskrbo 28 kron, kar je ob današnji draginji jako malo.

Kdor želi natančnejših pojasnil, naj se pismeno obrne na vodstvo deželne gospodinjske šole v Repnjah, pošta Vodice na Gorenj-

skem. V izjemnih slučajih se sprejemajo gojenke tudi še do 15. maja.

Starši, oskrbite z gospodinjsko izobrazbo svojim hčeram doto, ki je več vredna, kakor še tako veliko bogastvo, in ki bo rodila blagoslov in srečo v posameznih družinah in v celokupnem narodu!

Vrt spomladi.

Ko spomlad cvetoča pride
in odklene temna vrata,
z radostjo nas vse obide.
doba nam zasi je zlata.

Prišla je, pa nam je prinesla sneg namesto zelenja, mraz namesto gorkote. Pripihal ni gorki jug, pridrvila pa je mrzla neprijetna burja. A vseeno se bo treba poprijeti molike in motičice, ravnice, lopate in grabelj. Čaka nas na vrtu dosti dela.

Prelopateno zemljo je treba za vsako novo setev in saditev na novo prav dobro prekopati in prerahljati. Pobratí nepotrebno kamenje in z grabljami prav lepo enakomerno zrahljati, da ima gredica lepo lice. Okusno urejen vrt je kras in ponos gospodinje. Res je veliko truda in dela z njim, a veselje, če vse uspeva, obilno poplača trud in delo. Veliko težje pričakujem prvega neznatnega cvetja meseca aprila, kot bujnih vrtnic meseca junija. Draga slovenska dekleta in gospodinje, skrbite, da bo vaš vrt kras in ponos cele hiše! Ob krajeh nasadite cvetlic, drugo naj pa bo za zelenjavo. Kako bujno vam rastejo cvetice lončnice v prosti zemlji. Če vsadiš roženka (Rosenkraut) na vrt, ti zraste do jeseni velik kakor grm. Ravnotako pelargonija, nagelj,

begonija in druge. Iz majhne neznatne fuksije ti zraste celo drevesce. Seveda zalivati ne smeš pozabiti. Če hočeš, da se ti cvetica lončnica opomore, presadi jo za nekaj časa na vrt, potem pa nazaj na okno, na balkon ali verando. Kras hiše je cvetje na balkonih in oknih. O cveticah, ki so poseben kras za balkone, pozneje. Zdaj treba nasačiti po vrtu korenine, ki so prezimile v kleti.

Sredi meseca aprila lahko nasadiš georgine kane, meček (gladiole). Nasej pa: nebine (astre), plamenice (phlox), levovo žrelo, fajgelne, cinje, zvončarice, več vrst nageljev in še drugih.

Ko so ozelenele, jih razredi in nasaди ob kraju gredic.

Ker je pa treba združiti lepo s koristnim, zato pripravi tudi gredice za solato, ohrovt, zelje, kolerabe, rožni kapus, cvetni kapus ali karfijol, za peso in drugo. Tudi te rastline presadi, ko so toliko zrastle, da so godne za presaditev, to je v 6—8 tednih, ravnanj ž njimi takole: Ko je gredica dobro pripravljena, si preskrbi ošpičen količek in s tem naredi jamice 30—40 cm vsaksebi. Da sadiš enakomerno, potegni po gredi vrvico, ob kateri boš sadila. Sadi sadike tako globoko kot so prej stale, pritrđi vsako rastlinico, ki si jo usadila, s količkom k prsti in porahljaj zemljo okoli nje. Če so korenine predolge, odščipni jih, če pa so slabe in krevljaste, jih raje vrzi proč, ker iz slabotne, krevljaste sadike ne bo nikoli trde debele glave.

Salata se stoji v glave navadno samo tedaj, ko je presajena in ne stoji pregosto. Prve sadike se odgoje v topli gredi, če pa te nimaš in hočeš imeti zgodaj glavice, kupi pri vrtnarju sadik. Za poznejo saditev ti pa zrastejo na vrtu. S kolcem naredi jamice 30 cm vsaksebi, ne pozabi vselej prst dobro pritrđiti k rastlinici. Presajati je najboljšo po dežju, če so oblačni dnevi in bolje zvečer kot čez dan. Zamakati moraš prav pridno z gnojnico, kar posebno pospešuje rast. — Neka stara ženica mi je pripovedovala, da zalije vsako rastlinico prav dobro z gnojnico teden potem ko jo je presadila. »Pa imam salato kot zelnate glave in ljudje jo kar občudujejo,« se je pobahala. Poskusi tudi ti!

Salat je več vrst. Najbolj navadna je glavната salata in tudi najzgodnja. Potem so: ledenka, braziljka, žolta kamenjka, žolta posiljka in še druge.

Ohrovt se loči od glavnatoga zelja s tem, da ima kodrasto in namehurjeno perje in da je bolj sočnat in krhkejši od zelja. Tudi manj gnije kot zelje in zato ga je lažje obdržati do spomladi. Raste hitreje kot zelje. Ohrovta je več vrst: zgodnji, srednji in pozni. Za rane vrste ga nasejemo v gnojaku, pozneje pa na gredo na vrtu. Presaja se tako kot salata sama, da je razdalje 40 cm. Treba ga je pridno okopavati in pleti. Zamakanje z gnojnico se mu zelo prileže. Ko ga večkrat okoplješ in opleveš, ga pa še nazadnje dobro osiplji.

Navadni kapus ali zelje. Zelje se presaja ravno tako kot ohrovt. Dobi se več vrst, kakor: erfurtsko belo drobno in erfurtsko rdeče drobno, to je zgodnje. Potem srednje rano kaselsko stožčasto belo in filderško rano belo.

Od poznega poljskega zelja je najbolje navadno domače. Zelje ljubi bolj težko zemljo. Pridno okopuj in plevi, nazadnje ga osiplji kakor ohrovt.

Zelje ima veliko sovražnikov, ti so: gosenice, ki včasih uničijo cele zeljnike. Ličinke (črviči) kapusovega hrošča pa povzročajo one glute in hube na kecenih, katerim pravimo krofi. Gosenice je treba obirati in pobijati; kapusov hrošček pa se zatira s tem, da se kecenji ali zažgo ali pa skuhamo svinjam.

Koleraba naglo raste in prospeva v vsaki vrtni prsti, pa tudi po poljski zemlji. Presadi se prva iz sadik, vzgojenih v topli gredi, pozneje pa iz nasajenih v vrtni gredi. Presadi se 30 cm vsaksebi. Pridno naj se okopava, pleve, zamakanje z gnojnico ji ugaja. Skrbeti je za vedno nove sadike, ker če koleraba dolgo stoji, postane lesena. Prideluje se več vrst: bela zgodnja, modra zgodnja, angleška bela in modra. Za prezimovanje se priporoča: velika koleraba z zelo debelimi glavami.

Cvetni kapus ali karfijol. Karfijol se šteje med najzlahtnejšo zelenjad. Zahteva zelo dobro pognojeno zemljo. Za zgodnjo presaditev nasejemo sadike v toplo gredo. Za poznejšo pa lahko na vrtno gredo. Presadi ga v mesecu majniku 40 cm vsaksebi. Prav pridno ga okopavaj, plevi, zalivaj z gnojnico in nazadnje osuj.

Pesa zahteva zelo dobro pognojeno zemljo. Nasadi jo 20 cm vsaksebi. Okoplji in oplevi jo dobro, zalivaj z gnojnico.



Nekaj o hrani.

Stročevje. Fižol, grah, leča, bob je najtečnejša hrana, ker ima veliko redilno vrednost in primerno nizko ceno. Redilna vrednost je enaka oni mesa. Ako pomislimo na visoko ceno, katero ima dandanes meso, s ceno stročevja, nadkriljuje stročevje meso. Revni ljudje, ki žive večinoma ob krompirju in kruhu, bi bili zdravejši in krepkejši, ako bi jedli več fižola, graha ali leče. Je sicer res, da stane kilogram leče štirikrat toliko, kakor kilogram krompirja, a redilna vrednost leče je desetkrat toliko, kakor redilna vrednost krompirjeva.

Ako kuhaš stročevje, ga vselej dobro preberi in vsako slabo zrnje izloči. Kuhati ga moraš zelo pazljivo, dokler je še trd, je zelo težko prebavljiv in izgubi velik del redilne vrednosti. Tudi rabi zabele, v juhi in prikuhi mu pridamo zabelo z moko.

Grah je zelene ali rumene barve, obojen se lahko skuha v mehki vodi, trdi vodi iz vodnjaka se prida nekoliko

sode ali natrona. Mala zrna še niso dorasla, primanjkuje jim beljakovine, zato so boljši za živež debela dorasla zrna.

Fižol imamo nizki in visoki. Nizke vrste so cenejše, boljši in lepši se skuha fižol, ki raste na prekljah ali koleh.

Leča v naših krajih ni tako splošno v navadi, redilna vrednost je enaka grahu. Najboljša vrsta je svetlorumena. Rdečkasta leča je stara in se prav težko mehko skuha. Mala, trda, zgrbančena zrna loči, kadar prebiraš lečo, ker so slaba.

Ni je skoraj hrane, ki se je človeku tako priljubila, kakor **krompir**, posebno ubogih ljudi je v naših krajih največkrat glavna hrana, ker je dobrega okusa, ni visoke cene in ker se lahko pripravi na najrazličnejše načine. Redilna vrednost ni velika, malo beljakovine in nekaj ogljikovih vodonov.

Dober krompir je močnat, ne presladak, nima neprijetnega duha in se hitro skuha. Tanka lupinica mora biti vsa enake barve, kali ne pregloboke. Surovi, prerezan krompir ne sme imeti rujavih lis.

Krompir, ki ni popolnoma dozorel, je nezdrav, povzroča lahko hudo črevesno bolezen.

Maló zmrazjen krompir je sladkega okusa, a neškodljiv, porabiti se ga mora kmalu. Krompir se najboljšo shrani v kleti. Ako leži na tleh, se navzame vlažnosti in začne gniti. Zato je dobro naložiti ga na deske ali slamo v enakomerno visoki kup, ako se ga rabi, se morajo globine, ki se naredo, vselej zravnati. Ako je klet svitla, pokrije se s slamo, ker povzroča svetloba hitro kalenje, tudi se obvaruje mraza.

Krompir se mora tanko lupiti z ostrim nožem in takoj položiti v mrzlo vodo, da ne postane rjav, kar se posebno spomladi hitro zgodi. Lahko se olupiti tudi prejšnji večer in pustiti v vodi, boljši in redilnejši je, ako se ga olupiti predno se ga rabi.

Ako se kuha cel, se ga prej opere in boljši je, ako se ga prej osoli. Kuhan je, kadar mu počí koža, novi krompir v jeseni v četrt ure, stari v pol uri. Krompir je najboljši, ako pride takoj na mizo, ko je kuhan. Krompir, ki ga rabimo za salato, se takoj, ko se olupiti in zreže, polije z oljem, da ne zgubi dobrega okusa, jesih lahko damo, kadar ga rabimo.

Kuhinja

Ribja juha. Razbela v kozi surovega masla in nareži nanj korenja, peteršilja, čebulje, ohrovta, prideni ribje glave celega popra, lovorjev list in to vse skupaj počasi duši. Posebej pa skuha graha, ga pretlači na situ in ga z vodo vred stresí k zelenjavi. Nato napravi nekoliko redkega praženja,

Žabja juha. Bledormeno prežganje razredi z vodo in pusti kuhati. Za okus pridaš limonine lupinice, zdrobljenega majarona in sol. Ko se je to nekoliko časa kuhalo, pridaš dobro osnažene žabe in pusti le toliko časa vreti, da se ne snamejo s kosti; približno 10 do 15 minut. Lahko pridaš žlico dobro razmotane kisle smetane in na kocke kuhanega krompirja.

Ocvrte žabe. Žabe dobro osnaži, osoli, pretakni krake v kite, povaljaj v praški in jajcu, katerega si raztepla z vodo in v drobtinica.

Kadar žabe cvreš, pazi da jih devlješ v zelo razpaljeno mast, ker drugače se odločijo drobtinice in raztegnejo kraki, kar ne izgleda okusno.

Žabji zrezki. Odloči od dobro osnaženih žab meso, zmešaj z jajcem in z v mleko namočeno in pretlačeno žemljo ali kruhom, da se skupaj sprime, daj malo moke vmes. Povaljaj v moko in peči na surovem maslu, na katerem si ocvrta par vejic zelenega peteršila.

Lahko tudi zrezke povaljaš v jajcu in v drobtinica ter potem pečeš.

Guljaž iz polenovke. Deni v kozo 7 dkg surovega masla ali masti, v razbeljeno prideni malo debelo zrezano čebuljo, ko je zarumenela, prideni pol žlice moke, noževo špico paprike ter prilij malo vode, v kateri si kuhala, nekoliko peteršilja, korenja in krompir. Ko se to nekoliko časa kuha, precedi in prideni pol kg kuhane in očiščene polenovke, katero prej zreži na lepe kosčke. Prideni še žlico kisle smetane, ko nekoliko prevre, daj na mizo s koruzno polento.

Aleluja. Olupke oprane bele repe posuši nad ognjiščem. Posušene shrani na suhem. Ko jih rabiš, jih namakaj en dan v mrzli vodi ter jih skuhaj do mehkega. Kuhane odcedi in dobro sesekljaj. Naredi svetlormeno prežganje, prideni drobno zrezane čebule, zelene peteršila in sesekljane olupke ter zalij z juho, v kateri se je kuhalo suho meso, pridaš še malo popra, pusti prevreti in daj kot prikuho na mizo.

Špinačo ali mlade koprive osnaži, dobro operi in daj kuhati v slano mrzlo vodo. Ko se med prsti zmaže, jo odcedi in polij z mrzlo vodo, dobro ožmi in drobno z okroglim nožem zreži. Naredi svetlormeno prežganje iz moke in drobtinic, pridaš špinačo, v katero si tudi zrezala malo česna, zalij z juho ali kropom, pridaš še malo soli in nekoliko žlic kisle smetane. Pusti, da se še enkrat prevre in daj na mizo.

Pljuča v pikantni omaki. Pljuča operi in skuhaj, vro naj približno 20 minut, da izteče vsa kri, jih lahko prebodeš. Ko so skuhanе, jih zreži na tanke rezine.

Pripravi malo čebule, česna, zelenega peteršila, majarona, lorberjevo pero, limonove lupinice, malo kumna, kapra, sardele, vse prav drobno zreži in daj na svetlo rjavo prežganje, pomešaj, zalij z juho, kjer so se kuhale pljuča, pridaš še pljuča, stolčenega popra, ore-

ška, okisaj, osoli, pusti prevreti in daj na mizo.

Praženj vampi. Dobro osnažene vampe skuhaj. Vampe najboljše osnažiš, ako jih dobro obribaš s soljo; ko si jih odrgnila, jih še v moki povaljaj in operi.

Naredi na razpaljeno mast iz moke in drobtinic svetlormeno prežganje. Z okroglim nožem prav drobno zreži čebulo, česen, zelen peteršilj in precej suhega špeha ter daj oprazit na prežganje, zalij z juho ali vodo, pomešaj, osoli in daj še vampe, da dobro prevro, tudi je dobro precej stolčenega popra. Vampe pusti bolj goste. Zraven lahko daš pečen krompir.

Pečeno srce. Srce prereži, izperi kri in pretakni s slanino, osoli in speci v pečici.

Srce v omaki. Srce ravnotako prereži in pretakni s slanino. Na mast daj zrumeniti zrezane čebule, korenja, peteršilja; ko je oprazeno, daj lavorjevo pero, limonove lupinice, dišave, zdrobljen majaron, cel poper, nazadnje daj še srce pražiti; ko je zrumeneno, odlij mast in prilij kisle smetane, v katero si zamotala moke, precedi omako na srce, nazadnje pridaš še malo »Gewürz-pastete« in nekoliko vina. (Tudi čebula, ki je v masti s papriko zrumenena, da dober okus.)

Rižev kipnik. Kuhaj riž na mleku kakih 20 minut, tako ostane še malo trdikast in ne pregost, odstavi ga in pusti shladiti. Medtem umešaj nekoliko surovega masla, prideni rumenjake, nekoliko cukra in cimeta. To vse zmešaj s hladnim rižem. Namaži skledo s surovim maslom in potresi z drobtinicami, daj riž v skledo ter peči v ne prehudi peči ali pečici približno pol ure. Mesto riža lahko daš zdrob (gris), potem imaš zdrobov kipnik.

Zdrobovi štruklji. Naredi vlečeno testo kakor za gibanje le s celim jajcem. Namочи zdrob v kisló smetano, lahko tudi priliješ malo mleka. Ko se zdrob napoži, primešaj rumenjake in trd sneg, ki si ga naredila iz beljakov. S to nadevo pomaži razvlečeno testo, zvij na rahlo skupaj in kuhaj v slani vodi 20 minut. Skuhane razreži, potresi z zarumenelimi drobtinicami in daj na mizo.

Ajdov pečenjak (šmarn). 1 liter mrzlega mleka, eno jajce, malo soli in ½ litra ajdove moke dobro zmotaj in pusti 10 minut stati; potem zlij testo v pekačo (pleh), v kateri si prej razbelila 10 dkg surovega masla, in ga speci v precej vroči pečici. Ko se nekoliko zarumeni (v ¼ ure), ga razdrobi s vilicami in daj še nazaj v pečico za nekaj minut, nakar ga dobro zmešaj, naloži na krožnik in potresi s sladkorjem. Pečenjak postavi na mizo z zavretim mlekom, s jabolčno sežano, s kuhanimi suhimi češpljami ali s salato.

Leča s kašo. Zberi ½ litra leče, operi jo, deni v lonec, zalij z vodo in pristavi k ognju; ko voda zavre, jo odlij ter zalij lečo z drugo gorko vodo. Osoli jo in kuhaj; ko je že napol ku-

hana, ji prideni ¼ litra kaše, ki si jo poprej polila z vrelo vodo in poplaknila z mrzlo. Čez ½ ure napravi rmeno prežganje iz 8 dkg masti in 2—3 žlice moke, prilij zajemalko vode, da se prežganje razpusti, ter ga prideni leči. Ko še malo povre, prilij kisa po okusu. (Leča potrebuje za kuhanje 1—2 uri.)

Rozinovi hlebčki. Vmešaj v skledí ¼ litra gorkega mleka, 2 dkg droži, nekoliko soli, 2 rumenjaka, 8 dkg surovega masla, 4 dkg drobno zrezanih, olupljenih mandeljnov, 3 dkg sladkorja in 40 dkg moke. To testo dobro raztepi s kuhlalnico in ga potem postavi na gorko, da vzhaja. Shlajeno testo stresl na z moko potreseno desko in ga razvaljaj za mezinec na debelo. Iz tega izreži z obodcem okrogle krožce ter jih polovico pomaži z raztopljenim surovim maslom, potresi s cimetom, nanje položi par rozin in pokrij z ostalimi krožci. Tako pripravljene hlebčke stisni ob robu, da se krožca sprimeta ter jih postavi za ½ ure shajati. Nato jih pomaži s surovim maslom, opeci v precej vroči pečici (¼ ure) ter pečene potresi s sladkorjem.

Kako se kuha suho svinjsko meso. Prešičevo stegno omij dobro z ruto v gorki vodi, deni ga vsaj za eno uro v mrzlo vodo, da vse nepotrebne soli ostanejo v vodi, potem daj v lonec in prilij toliko vode, da je meso pokrito. Ko je kuhano, ga postavi z ognjišča in pusti v tej juhi toliko časa, da se shladi. Shlajenega vzemi iz juhe, po potrebi lepo nareži ter kosce na krožniku obloži z nastrganim hrenom.

Meso v testu pečeno. Stegno omij v gorki vodi kakor prej in ga namakaj 12 ur v mrzli vodi, da se zmehča. Nato zamesi iz pol kilograma najceneje pšenične moke in mlačne vode testa, ki naj bo mehko kakor vlečeno. Ko se testo malo spočije, ga razvaljal za prst na debelo in položi v sredo bleka dobro omito in obrisano stegno, ga zavij lepo v testo. Nato ga položi na pekačo in peči v peči ali v pečici. Mrzlemu odloči testeno skorjo ter ga rabi kakor kuhanega. Tako pečeno stegno se dalje časa ohrani kakor kuhano. Če je meso mladega prešiča, ga peči eno uro, starega eno in pol do dve uri.

Preste. Vso moko, katero misliš porabiti, deni v skledo ter jo osoli. Medtem ko vlivaš precej toplo mleko, jo hitro med mleko zamešavaj, nato daj kvas, ki si ga že 2 uri prej pripravila, in jajec, kolikor jih misliš porabiti. Iz tega zgneti gosto, zelo gladko testo. Ko je zgneteno, ga razreži na toliko delov, kolikor misliš napraviti prest, ter vsak kosček posebej še prav dobro ugneti. Ko je testo gladko, ga razvaljaj z dlanjo v tako dolg trak, kakor je dolga presta. Ako se ti testo trga, je znamenje, da še ni dobro ugneten. Naredi presto in položi na desko, ki si jo pokrila z ruto, in pusti shajati. Presta je shajana, kadar na rahlo pađe na desko nazaj, ko jo vzdigneš. Shajano daj v slan krop kuhat, kadar pride na površje vode, je kuhana. Vzemi jo iz kropa, posoli po

vrhu s kameneno soljo, ker morska sol postane v peči črna, daj na lopar v zelo pobeljeno peč. Kadar je presta lepo rmena, je pečena. Peč mora biti zelo huda. Pripravi jo najprve kakor za kruh, razprostri žerjavico po peči in zopet naloži, tako da je vsa peč pobeljena, žerjavico podrgni v stran, dodaj še nekaj polenov, da se preste lepo rumené. Vzemí jih iz peči in odrgni z nožem, ako se je nabral na spodnji strani pepel. — Na 3 kg bele moke porabiš 4 dkg kvasa, 2 jajca in 1 liter mleka.

Pomerančna omaka. Deni na razbeljeno surovo maslo žličico sladkorja. Ko se zarumeni, pa še poldrugo žlico moke in žlico kruhovih drobtin. To zalij z juho, prideni prav drobno zrezanih pomerančnih lupin, soli in sok 1 limone. Odstrani olupljeni pomeranči pečke, zreži jo na kocke in dodaj prejšnjim; pustí vse dobro prekuhati, ako je omaka prekislá, dodaj sladkorja in daj na mizo.

Limonovo omako naredi ravno tako kakor pomerančno, samo da izpustiš pomerančne kocke.

Pomerančna solata. 1. Zreži nekaj lepíh pomeranč na koleščka in jih lično zloži na krožnik. Na vsak kolešček daj kuhano črešnjo ali vkuhan ribizelj, potresi s sladkorjem in polij z dobrim belim vinom.

2. Skrbno olupí in zreži pomeranče na tanke koleščke, zloži jih zmešane z jabolčnimi koleščki na krožnik, potresi s sladkorjem in prav drobno zrezano pomerančno lupino ter polij z vinom.

3. Olupí in razdelí pomerančo na kosce, pol pomeranče pa pustí cele, ter jih polij z mlačnim, kuhanim sladkorjem; tako jih pustí 2 uri. Potem odlij sladkor, prekuhaj ga iznova, zloži pomerančo v obliki zvezde na krožnik, na sredo deni celo polovico, oblij salato s prekuhanim sladkorjem in jo postavi na mrzlo, da se ohladi.

Pomerančne torte. 1. Naredi iz 7 beljakov trd sneg, polagoma zamešaj 7 rumenjakov, 11 dkg stolčenega, presejanega sladkorja, 11 dkg moke in 6 dkg raztopljenega surovega masla. Testo vlij v tortino obliko, ki si jo z maslom namazala in potresla z moko, ter speci v pečici (roru).

Drugi dan torto prereži čez sredo na 2 kolača, polij enega z zelo gostim pomerančevim ledom in obloži s pomerančo, ki si jo skrbno olupila in na tanka koleščka zrezala, ter pokrij z drugo polovico, polij tudi to z ledom in okraši s pomerančnimi krhlički. — **Pomerančni led.** V 20–30 dkg stolčenega, presejanega sladkorja stisni sok 2 pomeranč, mešaj pri slabem ognju. Ko postane led primerno gost, vlij hitro enakomerno čez torto.

2. Mešaj 14 dkg sladkorja, 8 rumenjakov in 1 celo jajce eno uro. Potem pridaj sok pomerančne polovice, malo pomerančnih lupinic, 14 dkg olupljenih zmletih mandeljnov in pest belih drobtin. Vlij testo v obliko, ki si jo oblo-

žila s papirjem in namazala s surovim maslom, ter pazljivo peci $\frac{1}{4}$ ure.

Shlajeno torto namaži z marelično mezo in polij s pomerančnim ledom.

3. Umešaj 5 dkg surovega masla s 3 rumenjaki, primešaj 28 dkg zmletih mandeljnov in sok 1 pomeranče, dodaj 28 dkg sladkorja s pomerančnim duhom (obdrgni kosček sladkorja predno ga stolčeš ob pomerančno lupino). Vse to dobro zmešaj s 6 kuhanimi stolčnimi rumenjaki in 5 dkg moke. Testo peci v tortovi obliki, ki si jo namazala z maslom in potresla z moko. Ko se torta ohladi ali drugi dan jo polij s pomerančnim ledom.

4. 5 rumenjakov mešaj $\frac{3}{4}$ ure s 14 dkg sladkorja. Počasi dodaj sok 1 pomeranče, malo pomerančnih lupinic in nekaj limonovega soka in lupinic. Naredi sneg iz 3 beljakov; pred snegom še vmešaj 14 dkg poparjenih stolčenih mandeljnov in 2 žlici drobtin. Testo daj kakor navadno v obliko in speci pri lahkem ognju.

5. Ožmi sok 1 pomeranče na 14 dkg olupljenih, drobno zmletih mandeljnov, dodaj 14 dkg sladkorja in 6 rumenjakov, vse to dobro zmešaj in dodaj še sneg 3 beljakov. Testo peci v tortovi obliki in shlajeno polij s pomerančevim ledom.

6. 30 dkg surovega masla, 12 rumenjakov in 30 dkg sladkorja mešaj tako dolgo, da se peni, potem pridaj 15 dkg olupljenih zmletih mandeljnov in sneg iz 8 beljakov. Speci v tortovi obliki in pustí shladiti. Drugi dan prereži torto in pomaži eno polovico s smetanovo peno, pokrij z drugo polovico in polij z belim kuhanim sladkorjem ter okraši s pomerančnimi krhlički.

Smetanova pena. $\frac{1}{4}$ litra sladke smetane tolci s šibico v kotličku tako dolgo, da postanejo pene, pridaj toliko stolčenega, presejanega sladkorja, da postane primerno sladka. (Poleti moraš imeti smetano v ledu.)

Kuhan sladkor. Kuhaj $\frac{1}{8}$ kg sladkorja z dvema žlicama vode tako dolgo, da se vleče. Barvo, ki se zbere v obliki pen na površju, posnami z žlico.

Riž z jabolki. Operi $\frac{1}{4}$ kg riža, olupí $\frac{1}{2}$ kg kislih jabolč, zreži na drobne kose, denj v lonec riž in jabolka ter nalij 2 litra gorke vode, osoli ter kuhaj počasi 1 uro; nato prideni 5 dkg sladkorja, ko je kuhano, stresi v skledo, zabeli povrhu s 4 dkg surovega masla, potresi s sladkorjem in cimatom in daj na mizo kot močnato jed.



SIRNINA

se prišteva med dušičnate snovi v mleku in obstoji iz ogljika, vodika, kisika, dušika, žvepla in fosforja. Sirnina v mleku ni raztopljena, temveč napeto napihnjena, vendar raztoplivo enaki obliki. Tako vidimo, da n. pr. mleko

nekoliko ohlajeno ne gre rado skozi cedilo, v katerem se nahaja vata. Tudi pri kuhanju se sirnina v svežem mleku ne sesiri. Po molži je sirnina najbolj napeta. Ta napetost se zmanjša, čim dalje časa stoji mleko. To je zopet povezano z nižjo specifično težo. Sirnina v gorkem mleku manj moti tolščo, ki se vzdiguje in pride na površje. Zato maščoba lažje pride na površje v gorkem kakor v mrzlem mleku, ker je v mrzlem mleku sirnina bolj gosta. Zato segrejemo mleko, predno ga posnemamo s posnemalniki, na krvno toploto.

Ako pa mleko segrejemo od 30 do 40° C in pridamo nekaj sirišča, ki mora biti raztopljeno in enakomerno pomešano med mleko, se sesiri ali zgosti, kot pravimo z navadnim izrazom, nankrat in povsod enakomerno, akoravno smo ga sesirili večjo množino.

Sirnina se razdeli po sirenju v dva dela, v parosirnino in siratko. Parosirnina ali žmitek se vsede na dnu, oklene se jo pri mastnem mleku precej maščobe, siratka pa ostane neraztopljena. Ako pustimo mleko, da se sesiri naravno od vpliva gorkote, se naravna kislina zveže z apnom in večidel pepelnate snovi zaostane v siratki. Sesirjena parosirnina ali mladi sir vsebuje malo apnenca. Apnenec pa je potreben za sirenje. Lahko se zgodi, da se mleko noče sesiriti, ako v krmí ni zadosti apnenca. Osobito se dogaja ta nedostatek v krajih, kjer se krmijo krave z kisló krmo, pridelano na močvirnatih tleh.

Sirnina je kot redilna snov jako važna v mleku, obenem napravi tudi prijeten okus. K temu okusu pripomore tudi maščoba, katero je sirnina medse vklenila. Sirnina brez maščobe sesirjena je pusta in škriplje pri uživanju med zobmi.

BELJAKOVINA.

Razun sirnine, ki znaša navadno 80% od dušičnatih snovi, najdemo tudi nekaj beljakovine, katera ima skoro enako sestavino kot sirnina. Beljakovina je v vodi raztopljena ter se tudi sesiri, ako pridamo sirišče in zagrejemo siratko od 70 do 90° C, iz katere smo poprej sirnino odstranili. To zagosteno zmes imenujemo potem skuto, katera se dobiva v večjih sirarnah. V nekaterih krajih imenujejo sirnino skuto, kar pa ni pravilno. Beljakovina je tudi kot redilna snov v mleku važna. Pri sladkem mleku se nabira beljakovina pri kuhanju na površju. Najbolj očitno se beljakovina pri posnetem mleku kaže v obliki pen. Ako se mleko kuha, napravi se na površju bela kožca, katera se zopet napravi, akoravno smo jo odstranili. To se lahko toliko časa ponavlja, da beljakovine zmanjka v tem mleku. Beljakovina daje mleku, ako smo jo kuhali, oziroma pasterizirali, okus po beljakovini (koagolirano). Ako takšno mleko dalj časa stoji, postane beljakovina težko prebavljiva in škodljiva. Otrokom prav lahko škoduje mleko, ki je bilo že kuhano in se je

ohladi, pa se zopet pogreje. V tem slučaju se lahko iz beljakovine razvija nek strup, ki postane lahko usodepoln za otroke, ako ga morajo uživati pogosto ali v večji množini. Mlajši ko je otrok, tem bolj mu lahko škoduje, ker mladi želodec otroka ni še zadostj utrjen. Tudi odrasčenim lahko škoduje tako mleko, ako bi ga uživali pogosto in v večjih množinah.



Gospodinja in sadjarstvo.

Vkuhano sadje (kompot). Za vkuhavanje je najbolj pripravno koščičasto sadje, ker je samoobsebi najmanj trpežno in daje pravilno vkuhano najfinejši izdelek. Tudi razne hruške se dajo izvrstno uporabiti v ta namen. Manj primerna so jabolka, ker so že samaobsebi zelo trpežna, ali se pa izdelajo v razne drugačne konserve.

Vkuchane črešnje in češplje. Najboljše črešnje za vkuhavanje so hrustavke, pa tudi črnice in razne druge vrste, zlasti pa višnje so dobre, samo da so rahlejšje in se vsled tega ne smejo vkuhavati predolgo. Črešnje, višnje, češplje in raznovrstne slive morajo biti zrele — a ne prezrele. Le skrbno obrgano in izbrano sadje je vredno vkuhavati; vse odpadlo ali otrešeno ni za rabo, ker je povečini prezrelo, trvivo in več ali manj poškodovano.

Črešnjam, češpljam in slivam, ki smo jih odbrali za kompot, najprej s škarpami porežemo pečlje tik pri sadu. Izdirati pečljev ne smemo, ker bi s tem provzročali rano in bi iz sadu iztekal sok. Potem jih prav dobro operemo s čisto studenčnico in pustimo, da se voda odteče. Od tu naprej se noben sad ne sme več prijati z roko, ampak se zajema s snažno leseno žlico. Sedaj je treba imeti pripravljene steklenice za kompot in pa sladkorno raztopnino. Steklenice, najsibodo že kakršnekoli, morajo biti do skrajnosti snažne in popolnoma suhe. Sladkorna voda se pripravi, ako se raztopi v primerni posodi (kotliču, koči) na vsak liter vode $\frac{1}{4}$ do 1 kg sladkorja. Ta raztopina se dene k ognju, da zavre. Med vrenjem se ponesemajo pene in razna nesnaga, ki se zbira na vrhu. Ko se raztopina popolnoma očisti, se odstavi od ognja in je takoj vporabljiva.

Ko je tako vse pripravljeno, napolnimo steklenice s sadjem prav do blizu vrha, in pazimo, da je sadje lepo, tesno vloženo in da ostane čim manj praznih prostorov. Seveda ne smemo sadja v steklenice tlačiti, da bi se zmečkalo ali drugače izgubilo svojo naravno obliko. Po potrebi si pomagamo pri vlaganju z žlico in njenim ročajem, nikdar pa ne sproti. S sadjem napolnjene steklenice zalijemo najboljše z gorko sladkorno raztopnino tako, da

gleda sadje za kakega pol cm iz tekočine. Stekleničnega roba ne smemo politi s sladkorno raztopnino, ampak ostati mora suh, oziroma se mora do suhega obbrisati predno ga pokrijemo s pokrovcem. Takoj, ko je to delo dovršeno, položimo na steklenične robove gumijeve obročke, pokrijemo steklenice s pokrovi in te pritrdimo z vzmetmi. — Sedaj je treba konserve razgrevati. V ta namen postavimo steklenice v primeren železen lonec, ki ima na dnu lesen podstavek, da steklenice ne stojijo na železu, zalijemo jih z mrzlo ali le malo mlačno vodo tako na visoko, da sega voda do blizu vrha steklenic, postavimo lonec k ognju in ga prav počasi razgrevamo, da voda zavre. Zaradi lažjega dela je priporočljivo rabiti naenkrat enako visoke steklenice.

Kakor je bilo že v prejšnjem članku omenjeno, je čas vrenja zavisen od sadne vrste, zrelosti in velikosti steklenic in traja vkuhavanje (od tistega časa, ko voda v loncu zavre) pri črešnjah, marelicah, breskvah, slivah in češpljah 10 do 15 minut, ako so v polliterskih, 15 do 20 minut, ako so v literskih steklenicah. V vseh slučajih je pa strogo paziti na to, da se voda v loncu počasi razgreva in pomalem vre. Burno vrenje provzroča lahko občutno škodo. Ko je določen čas potekel, postavimo lonec s steklenicami od ognja in pustimo, da se vse skupaj ohladi. Šele potem zložimo steklenice na kakov mizo, da se popolnoma ohladi. Predno jih spravimo, je treba vsako posebej pregledati, ako je dobro zaprta. Kljub temu, da jim odzavemo vzmeti, se pokrov tako trdno drži steklenice, da ga z roko nikakor ni moči odtrgati.

Na ta način se vkuhava vse koščičasto drevje — črešnje navadno cele in v koži; češplje in slive pa lahko razpolovimo in izpahnemo koščice. Marelice in breskve istotako lahko vkuhamo cele in neolupljene. Večkrat jih pa razrežemo in lupimo, zlasti poslednje, ker imajo debelo in kosmato kožo.

Hrušev kompot. Hruške se pripravijo za vkuhavanje na razne načine. Navadno jih razrežemo na polovice, debelejše na četrtine, iztrebimo peščiče in muho, pečlje pa varujemo. Tako pripravljene vložimo v steklenice in postopamo z njimi ravnotako kakor s koščičastim sadjem. Pomniti je treba samo, da hruške kuhamo od 15 do 20 minut, ako so v polliterskih, in 20 do 30 minut, ako so v literskih steklenicah, zlasti ako so trde vrste in še ne prezrele.

Finejši izdelek dobimo, ako hruške pred konserviranjem olupimo. Posebno pozornost moramo obračati na čvrsto vlaganje v steklenice, da kolikor moči popolnoma izrabimo že tako majhen prostor in obenem hranimo sladkor.

Nekatero rahlejšje in nežnejše sadje (rdeče grozdjčice, kosmulje, črešnje) se

pri vkuhavanju tako skrči (vkuha), da napolnjuje potem, ko se ohladi, komaj $\frac{1}{4}$ do $\frac{3}{4}$ steklenice. To je iz ekonomičnega stališča slabo, ker se drage steklenice premalo izrabijo. Pa tudi na zunanje se polne steklenice kažejo vse drugače kakor napol prazne. Da se izognemo tej nepriliki, postavimo s surovim sadjem napolnjene in s sladkorno raztopino zalite steklenice odprte v lonec z mrzlo vodo, ki jo potem prav počasi razgrevamo, da dobro zavre. To zadostuje, da se sadje skrči, kolikor zahteva njegova narava. Nato vzamemo steklenice iz vode, počakamo, da se ohladi in sedaj dopolnimo iz ene ali več steklenic druge, kolikor jim manjka. Prej moramo pa iz vsake odliči nekoliko soka, ker sicer bi tekel čez rob. Konečno steklenice pravilno zapremo in denemo vkuhavat (sterilizirat) kakor je bilo prej opisano.

Prav trdno sadje kakor n. pr. nekatere hruške lahko tudi v kakem kotličku zalite s sladkorno vodo najprej malo pokuhamo, da se skrčijo in potem ohlajene šele pokladamo v steklenice in nadalje postopamo z njimi kakor s surovo vloženi.

Neprodušno zaprte konserve se lahko hranijo leta in leta, ne da bi se kaj spremenile. To se da doseči pa le v steklenicah z gumijevim obročkom in steklenim pokrovom. Vsako drugo zapiranje kompotovih steklenic je več ali manj pomanjkljivo, ker prej ali slej propušča zrak in z njim pridejo v konserve trsi raznih glivic, ki v sadju skalijo, se razmnožujejo, ga razkrajajo in s tem konserve pokončujejo.



Zdravje

Navadna domača zdravila, katera bi morala imeti vsaka gospodinja, so:

Bezgovo in lipovo cvetje za potenje, kamelece, janež in kimmel zoper želodčne bolečine. Ajbiš za grgranje pri boleznih v vratu. »Mutterblätter«, grenka sol, lopatka zoper zaprtje.

Če si se prehladil in imaš hude bodljaje, segrej vinski kis in ga vlij na zdrobljen sir iz kislega mleka, položi na platneno ruto in priveži na mesto, ki te zbada.

Za prisadne pike ali sploh za prisade je najboljše prisadno olje.

Napraviš ga na sledeči način: Natrgaj šentjanževih rož, potrgaj jim cvete ter jih daj v steklenico in nalij nanje laškega olja, ter kuhaj 48 ur na solncu. Postavi steklenico vsak dan na solnce, najboljše na kamen na tak kraj, kjer se upre solnce.



Naši otroci.

Z veselim očesom jih gleda, ko se igrajo na travniku. In vračajo se ji v spomin oni lepi dnev njene mladosti...

Na travniku, kjer je skopnel pod toplimi žarki pomladanskega solnca že zadnji sneg, se igrajo otroci. Veselo se pode, brezskrbno rajajo in se vesele narave in življenja. In zdravi so in rdečih lic, kakor lepo rdeče jabolko. Kako bi tudi ne bili! Saj skrbi dobra mamica zanje. Ona že dobro ve, kaj jim najbolj tekne. Zjutraj, ko vstanejo, jih že čaka kava. Da kakšna kava! Ali mislite, da je taka, kakor jo po navadi kje dobite? O ne, veliko, veliko boljša je, kajti pridjana ji je „**Kolinska kavina primes**“. In to je že stara stvar, da je tista kava najboljša, ki ji je pridejana „**Kolinska kavina primes**“.

In otroci kar komaj pričakajo kave, in v slast jim gre, da je kaj!

In ko pride popoldne in so se že naveličali iger na travniku, pa pridejo spet domu in mamica jim spet da dobre kave. Zato so tako zdravi in rdečih lic.

Sosede so se dolgo čudile, da tudi njih otroci niso tako rdečih lic. Pa mamica jim je dala svét; dejala jim je naj tudi one dajajo otrokom zjutraj in popoldne kavo s „**Kolinsko kavino primesjo**“. Ubogale so, in zdaj so tudi njih otroci zdravi in rdečih lic.

Kdo bi se temu čudil, da je „**Kolinska kavina primes**“ tako dobra in tako zelo prija otrokom? Kako bi ne bila, saj je izdelana iz najboljših surovin po načinu, ki je kot najboljši že davno preizkušen.

Zatorej **gospodnje**, ki vam je do tega, da so vaši otroci dobrega zdravja in rdečih lic, dajajte jim kavo samo s „**Kolinsko kavino primesjo**“.

Vedite tudi obenem, da z nakupovanjem te primesi podpirate **obmejne Slovence**. Zato zahtevajte povsod le

„**Kolinsko kavino primes**“ v korist obmejnim Slovincem.

Tigrske spalne odeje

dobre, trpežne kakovosti.

Št. 2051^{1/2}, Okazij, Ugrska Hanel. odeja, debela kakovost, meltrana, s pasasto borduro, 124x190 cm velika! K 2-60. — Št. 2051^{1/2}, Ista 124x200 cm vel. K 2-80. — Št. 2050, Izredno cena spalna odeja, temnosiva, s pisano bord., 175x110 cm K 1-70. — Št. 2060^{1/2}, Ista, boljše kakov. 190x130 cm K 2-90. Največja izbira v mojem glavni. ceniku.

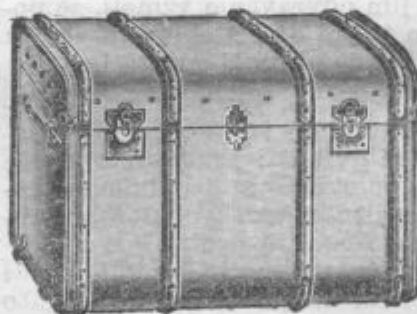
Nikak riziko! Zamena dovoljena ali denar nazaj!

C. in kr. dvorni založnik Jan Konrad

razpošiljalnica, Brúx št. 1394 (Češko).

Glavni cenik z nad 3000 slikami na zahtevo zastoj in franko.

Winkler-jevi kovčegi iz bičja, potni kovčegi in torbe.



3320

Železni kovčegi, zglobni kovčegi, kovčegi za čevlje in klobuke, torbe iz usnja, kovčegi i. torbe pripravljene za potov, potrebščine ali kreznje.

Jos. Winkler & sin spoc. za kovčege Dunaj L., Himmelgasse 7. Telefon 8207 Ilustr. ceniki zastoj in franko. Neprekosno! Zakonita in zanesljiva potna potreba.

Konkurenčna budilka



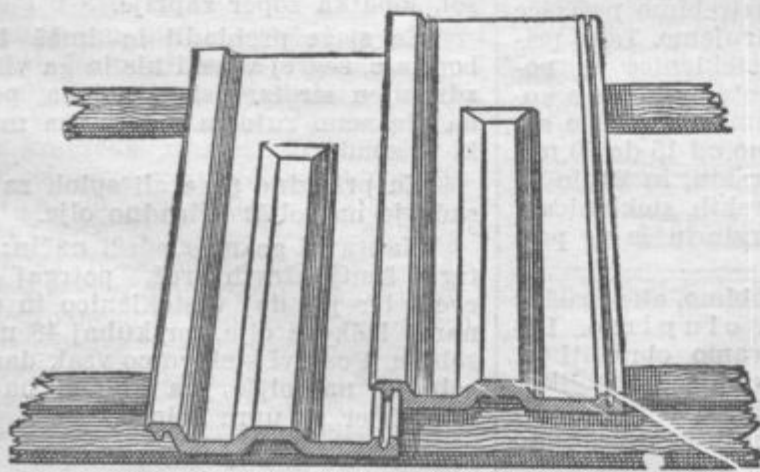
po amerškem sistemu, idoča v vsaki legi, za službo rabna, dobre kakovosti, s 3 letnim pisanim jamstvom za dober in pravi tek. K 2 90, 3 komadi K 8—, s ponoči svetlečim kazalnikom 1 komad K 3-30, 3 komadi K 9—.

Nikak riziko! Zamenjava dopustna ali se pa vrne denar. Razpošiljalnica po poštnem povzetju ali preposlatvi denarja.

Prva razpošiljalnica ur **JAN KONRAD**

c. kr. dvorni založnik v Brúxu št. 1370, Češko.

Bogato ilustrovan glavni cenik z nad 3000 slikami na zahtevo zastoj in franko.



F. P. Vidic & Komp., Ljubljana

tovarna zarezanih strešnikov ponudi v vsaki poljubni množini **patent. dvojno zarezani**

strešnik - zakrivač

s poševno obrezo in priveznim nastavkom „sistem Marzola“. **Brez odprtih navzgor!** Streha popolnoma varna pred nevihtami! Najpreprostejše, najcenejše in najtrpežnejše **kritje streh sedanosti** Na željo pošljemo takoj vzorce in popis. **Spretni zastopniki se iščejo.**