

# NAŠA GOSPODINJA

Domoljubova priloga  
za gospodinje.

Štev. 2.

V Ljubljani, dne 20. februarja 1913.

Leto IV.

## Ženske v Zjedinjenih državah.

Zjedinjene države v Ameriki nam najjasneje kažejo, kako se razvija mestno in obrtno življenje na škodo kmetijstva. Ni še dolgo, kar so bili ameriški farmerji (kmetje) v večini in je njihova moč odločevala tudi v političnem in gospodarskem življenju. Danes štejejo mestnih prebivalcev v Zjedinjenih državah 60 milijonov, na kmetih pa samo 31 milijonov. To, kar po malem opažamo pri nas, da tudi ženske vedno bolj zapuščajo kmečke rodne kraje in iščejo zaslužka po mestih in obrtnih središčih, vidimo še v mnogo večji meri v Severni Ameriki. Leta 1880 je bilo v kmetijstvu zaposlenih žensk 354.900, 1890. leta 407.104. in 1900 leta 663.209. Te številke se morajo primerjati z ogromnim prirastkom ameriškega prebivalstva. Neprimerno bolj je napredovalo število delavk po mestih. Leta 1880 je bilo 13,5% vseh oseb, ki so imele kako obrt ali sploh kako službo, ženskega spola; 3,2% je bilo žensk zaposlenih pri trgovini; 15,4% pa v manufakturah. Leta 1900 so se pomnožile imenovane številke na 16,6% in 16,9%. Za leto 1910 še nimamo podatkov v rokah, vendar pa je čisto gotovo, da so se v zadnjem desetletju te številke še mnogo pomnožile. Prav za prav že zdaj ni v Zjedinjenih državah nobene panoge človeškega dela, pri kateri bi ne bile že tudi ženske. Najrazličnejše in najtežje posle izvršujejo. Vidimo jih kot delavke, kot advokatinje, zdravnice, voditeljice velikih podjetij na lasten račun ali za druge, tajnice v hotelih, trgovini itd. Za vse take posle je v Ameriki prekrbljeno tudi za potrebne šole. Seveda s tem trpi tudi družinsko življenje. Leta 1807 se je naštel v celi Ameriki

1.836.288 žensk, ki so delale izven svojega bivališča, ki torej niso imele prav za prav družinskega življenja. Leta 1900 se je to število pomnožilo na 5.319.937. Opozarjati moramo, da vse služkinje šteje ta štetev med osebe, ki delajo tam, kjer bivajo.

Opozoriti moram na to, da je življenje na kmetih v Ameriki drugačno kakor pri nas, zato ker tam prav za prav ni vasi v našem smislu, marveč so samo bolj posamezne kmetije. Ljudje na kmetih se torej čutijo mnogo bolj osamele kakor pri nas in vsled tega imajo mesta temvečjo privlačno silo na nje. Žensk na kmetih v Ameriki se vsled tega rada polašča otožnost, ki rodi raznovrstne bolezni na čutnicah in večkrat celo umske bolezni. Pravijo, da je  $\frac{3}{4}$  žensk v ameriških norišnicah s kmetov. Ta reč je tudi za nas silno važna, ker nas uči, da moramo, če hočemo ohraniti svoj kmečki stan, življenje na kmetih napraviti prijetno in izkušati, da imajo ljudje, ki tam prebivajo tudi svojemu srcu in čustvovanju primerno razvedrilo. Veliki pomen naših izobraževalnih društev in sploh razvitega društvenega življenja se s tem le še jasneje kaže. Zlasti velja ta potreba za žensko, ki je rahločutnejša, in ki ima po svoji natori mečje živce. Zapušenost in osamljenost upliva na žensko še veliko hujše nego na moškega. Otožnost, ki se lahko razvije v neko nejevoljo nad vsem, postane lahko vir hudim boleznim. To le mimogrede.

Amerikanci so spoznali, da je treba tudi za kmečko ženstvo kaj storiti. Splošno se tam za povzdigo kmetijstva države zelo brigajo. V novejšem času so pa začeli s posebno vneto skrbeti za kmečki ženski naraščaj. Izpredvideli so to, kar vemo tudi mi, da je prva in poglavitna potreba za kmečko ženstvo primerna, temeljita izobrazba. Najprej so začeli to delo v ljudskih šolah in v tem oziru so nam naprej. Pri nas so

ljudske šole na kmetih take kakor po mestih, samo da imajo po mestih več učnih moči in več razredov, bistveno se pa ne ločijo. Tako je bilo tudi do pred par leti v Ameriki; danes je pa ta reč drugačna. Ljudske šole na kmetih so se prilagodile kmečkim potrebam. Deklice se že v ljudskih šolah uče poljedelstva in gospodinjstva. Poleg tega so se uvedli za dekleta na kmetih in gospodinje gospodinjski tečaji in vse polno različnih kmetijskih in gospodinjških šol. Nekatere na primer v Wisconsinu so take, da jih obiskujejo učenci obeh spolov. Vendar pa je večina žensk na njih. Podrobnosti ženske kmetijske izobrazbe v Zjedinjenih državah priobčimo kasneje.

## Kuhinja

**Kuharski tečaji na dunajskih dekliskih šolah.** Ko zapuste deklice dunajskega mesta šole, preostane jim le malo časa učiti se gospodinjstva. Pri sedanji draginji hočejo starši kolikor mogoče hitro privedi dekleta do samostojnega zaslužka, iskati si morajo svoj kruh že v nežni mladosti v tovarnah, trgovinah in pri šiviljah. Kje ostane potem kuhanje? Ravnateljica meščanske šole na Dunaju Ida pl. Manussi predlagala je že umrlemu županu dr. Luegerju, naj bi ustanovili na dekliskih šolah tečaje za kuhanje. Rajni župan je z veseljem sprejel predlog, a preden ga je mogel dovršiti, dohitela ga je smrt. Da se je uresničil predlog, zato je skrbela dunajska šolska oblast. V drugi polovici meseca januarja letošnjega leta je upeljala v nekaterih dekliskih šolah poduk v kuhanju, pri katerem se postopa na sledeči način: Učenke zadnjega razreda se razdele na dva oddelka.



Vsak oddelek ima dvakrat na teden dopolodne pečenje v kuhanju. Deklice hodijo z učiteljico na trg nakupovat potrebna živila, urijo se v pogrinjanju mize, umivanju posode, kurjenju in snazanju štedilnika in drugih kuhinjskih delih. Poučujejo se tudi o redilni vrednosti posameznih živil. V vsaki šolski kuhinji so štirje štedilniki, ki niso večji od navadnih domačih, omare za shranjevanje živil in posode, mize za pripravljavanje jedil in za obed. Ko pridejo deklice s trga domov, si predpašajo bele kuhinjske predpasnike. Po štiri do šest tvorijo po jedno rodbino, od teh sta dve zaposleni pri kurjavi, dve pripravljata zelenjavo in dve pričneta kuhati kosilo, ki mora biti ob pol 12. uri na mizi. Druge opravljajo razna domača opravila. Vsakokrat se učenke menjavajo v svojih opravilih. Za domačo nalogo jim je naročeno opraviti isto delo, kakor v šoli, doma. Malim kuharicam je dovoljeno použiti pripravljene obed. Ob 1 uri, ko so vse pospravile in očistile štedilnik, odidejo domov. Nekaj dni tečaja se porabi tudi za pranje, likanje in druga dela. Izračunalo se je, da stane obed za eno učenko 46 vinarjev. Prihodnje šolsko leto se bodo vpeljali kuharski tečaji na vseh dunajskih dekliških šolah, kar bo gotovo v prid ženski mladini na Dunaju, ki ima tako malo priložnosti priučiti se kuhanju in gospodinjstvu.

**Sarma.** Skuhaj perišče kislega zelja, ga podmedi, zabeli, osoli, stresi v široko kozo, prida veliko žlico pretlačene paradiznikov. Sesekljaj 15dkg surovega svinjskega mesa, deni ga v kozico, v kateri si razbelila nekoliko masti in v njej zarumenila malo drobno zrezane čebule. Ko se meso opravi, mu prida tri žlice opranega riža, vse malo premešaj in prilij  $\frac{1}{2}$  (osminko) litra gorke vode. Ko se voda nekoliko posuši (7 minut), postavi jed na hladno in v hladno primešaj drobno jajce, ščep popra in malo soli. Vse zmešaj in naloži na list kislega zelja, če imaš cele glave skisane, če pa teh nimaš, pa tudi v liste svežega zelja, ki jih pa prej prevri in nadevane zvij v klobase. Pokladaj jih v pripravljeno zelje drugo poleg druge. Nato pokrij kozo in duši še 20 do 25 minut, da se riž zmešča. Jed postavi na mizo s krompirjem v oblicah.

**Krompir v oblicah.** Krompir dobro operi, prereži ga čez polovico in deni v lonec ter toliko vode, da je pokrit, prida tudi ščep kumne in soli. Kuhane ga olupí in daj na mizo. Tudi s surovim maslom ali kislim mlekom je v oblicah krompir dober prigrizek.

**Francoska juha.** V razgreto mast daj na rezance zrezan koren, malo ohrovta, koreninico peteršilja, 1 šalotko, eno malo zeleno kolerabo in par listov zrezanega zelja; to duši pokrito na ognjišču, prilij polagoma par žlic vode, da se ne pripali in večkrat premešaj. Ko se zarumeni in nekoliko zmešča, prida še 1 olupljen na listke narezan krompir, premešaj, potresi po zelenjavi žlico moke in zalij z juho (2

litra) ali vodo. Juha naj vre še pol ure, nato ji prideni zrezano pečeno ali kuhano prekajeno klobaso. Juho daj z opečenimi žemelnimi rezinami, z vli-vanimi rezanci, s praženim rižem ali za vsako osebo zakrknjenim jajcem na mizo.

**Krompir s kislim zeljem.** Skuhaj kisló zelje, krompir olupljen in zrezan skuhaj posebej, oboje osoli. Ko je krompir kuhan, ga odcedi, deni ga v skledo in ga stlači z žlico, prida mu zelje, dobro vse skupaj premešaj in zabeli z ocvirki ali zaseko.

**Dušen gams.** V kozo deni narezane slanice, koreninico peteršilja, košček čebulje, lovorjev list, celega popra, par žlic vina in vode ter kos nasoljenega gamsovega mesa. Kozo pokrij in duši tako dolgo, da postane meso mehko in se nekoliko zarumeni, potem ga potresi z moko, polij s kisló smetano, še malo duši in prilij še nekoliko juhe. Ko še nekoliko prevre, razreži meso na kose, precedi nanj polivko ter ga obloži s kosci kuhanega krompirja, s polento ali čem enakim.

**Zabeljeno goveje meso.** Skuhaj kakor navadno goveje meso v juhi. Ko je kuhano, ga četrt ure preje, ko ga daš na mizo, zreži na kose, položi v kozo in prilij za pol kg mesa osminko litra juhe in žlico kisa ter pusti, da meso v tem prevre. Potem meso zloži na globok krožnik, ga potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in pestjo krušnih drobtin ter zabeli s par žlicami surovega masla ali kake masti od pečenke. Meso obloži s kuhano karfijolo, praženim rižem, krompirjevimi rogljički itd.

**Goveje meso s paradiznicami.** Skuhaj 1 kg govejega mesa kakor navadno goveje meso v juhi. Ko je meso kuhano, zreži ga na prst debele podolgaste kose in polij s paradiznikovo polivko, katero si tako-le pripravi: deni v kozo za jajčno velikost surovega masla, štiri srednje debele paradiznice, pol zrezane čebule, polovico žemlje in praži; ko se zmešča, zalij s  $\frac{1}{4}$  litrom juhe in 3 žlicami vina ter naj vse skupaj vre  $\frac{1}{4}$  ure. To polivko pretlači na zrezano, v kozo naloženo meso in ko par minut meso v tej polivki vre, ga naloži s polivko vred na krožnik, okrog mesa pa naloži kuhan krompir v koscih, ali široke rezance, makarone, koruzno polento ali kaj enakega.

**Fižolova salata.** Fižol namoči v mrzlo vodo. Ko zavre, odlij prvo vodo, zalij ga z gorko, na novo osoli in kuhaj z lavorjevim listom in čebulo do mehkega. Kuhane ga stresi v skledo, zabeli z oljem in kisom, hladnega postavi samega z narezano čebulo, česnom ali skuhanim, na tanke kosce narezanim krompirjem, s salato ali redkvijo na mizo.

**Okisan koren.** Srednje debel koren ostrži in zreži na rezance. V kozi razpali žlico masti ali surovega masla, prida malo zrezane čebule, ko se nekoliko zarumeni, stresi vanjo zrezan koren, premešaj ga in duši par minut, potem mu prilij četrt litra vode, ga osoli in

kuhaj do mehkega. Potem zmešaj pol žlice moke in žlico kisa ter primešaj kuhanemu korenu, prida še ščep popra, in ko še par minut vre, postavi koren kot prikuho na mizo.

**Zrezek iz govejega mesa za bolnike.** Operi in obriši kos pustega govejega mesa. Položi ga na desko in ga z nožem strži, vstrške pa posoli in napravi okrogel zrezek, ki ga položi na mali krožnik in ga pokrij z drugim krožnikom, potem pa postavi za pol ure v kot na ognjišču, ko kuhaš kosilo. Bolniku ga daj s kruhom ali vkuhanim sadjem; zrezku razen soli ne prida drugih začimb.

**Zabeljen piščanec.** Lepo osnažene-ga piščanca zreži po členkih na kose, deni v lonec ali kozo, prilij pol litra juhe ali vode, žlico kisa, koreninico peteršilja, košček korena, listek zelene in majarona, košček limonine lupine, par koščkov čebulje, dve nageljnovi žbici, pet zrn celega popra, osoli in pokritega kuhaj pičle pol ure. Kuhane ga zloži na globok krožnik, precedi nanj juho, ga potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in s pestjo krušnih drobtin ter zabeli s par žlicami razgretega surovega ali kuhanega masla. Namesto da bi piščanca potresla s peteršiljem in drobtinicami, lahko oboje streseš v razbeljeno mast, dobro premešaj in ga potem s tem zabeliš. Na mizo postavi k piščancu pražen riž ali na kosce zrezan, kuhan in zabeljen krompir. Prav tako kakor piščance se pripravi tudi teletina, domači golob, ki ga pa razreži kvečjemu v štiri dele. Tudi kunca lahko pripraviš na enaki način.

**Možgani z majonezo.** Operi v topli vodi telečje ali goveje možgane, potegni kožico iz njih ter jih kuhaj v slani vodi, v katero si dejala malo soli, kisa, zelene peteršilja in vršiček pehtrana. Ko so kuhani, jih poberi na krožnik in mrzle zreži na 2 prsta debele kosce, zloži jih na globok krožnik, polij z majonezo in okraši s kuhano karfijolo, s kuhano, na listke marezano zeleno, s krhljički trdo kuhanih jajc, s par koščki kuhane pese, z listi zelenega peteršilja, z oljem in kisom zabeljeno salato in motovilcem ter postavi jed po juhi ali kot samostojno jed na mizo.

**Majoneza I.** Deni v lonček dva rumenjaka, žlico kisa in žlico vode. To mešaj na ognjišču z motičem, da se zgosti. Potem še mešaj, da se shladi in po kapljah prilivaj 3 do 4 žlice olja, malo soli, ščep popra, žlico limonovega soka, malo žličico francoske gorčice in če hočeš, tudi žličico kapar.

**Majoneza II.** Mešaj v skledi na hladnem prav počasi štiri surove in dva kuhane rumenjaka; ko so dobro narasli, jim primešaj pol žličice soli, ščep popra, žličico francoske gorčice in med neprestanim mešanjem prikapaj približno za osminko l dobrega olja, primešaj še sok ene limone in za 1 do 2 žlici pehtranova ali navadnega kisa. Majonezo vlij na mrzlo kuhano ribo, pečenko ali piščanca.



**Kuhane morske ribe.** Morsko ribo (brancino, polenovko, rombo i. dr.) osnaži in operi. Potem deni v podolgasto kozo primerno množino vode, nekoliko kisa, par koščkov čebule, korenja, peteršilja, nekaj zrn popra, lovorjev list, malo limonine lupine ter peresce rožmarina ali timeza. Ribosoli, jo položi v kozo ter jo kuhaj (malo ribo 10 do 15 minut, veliko 15 do 20 minut) toliko časa, da ji izstopijo kakor biser bele oči. Kuhano ohladi ter jo polij z majonezo ali z oljem in kisom ali limoninim sokom. Lahko daš tudi gorko na mizo s kuhanim krompirjem ali s karfijolo.

**Kuhane ribe sladkih vod.** Postrvi, lipana, sulca, krpa i. dr. skuhaj ravno tako kakor morske ribe; le vodo, v kateri si jih kuhala, lahko porabiš takole: razgrej v kozi surovega masla ali masti, pridaj par žlic zdroba ali riža, ki ga lepo zarumeni, potem pa vse skupaj zalij s skozi sito precejeno ribjo juho, ki naj četrt ure vre. Nato jo vlij v skledo, ki si v njej razmotala rumenjaka. Če hočeš, daj v juho še opečenih kruhovih rezin.

**Knajpov kruh I.** Knajpov kruh se napravi iz »Knajpove moke«, ki pa ni nič drugega kot navadna pšenična moka, zmleta z otrobi vred. V malo skledico deni poldrugi dkg kvasa, osminko litra mlačne vode in dve žlici moke; vse dobro zmešaj ter postavi v stran, da vzide. Potem deni v skledo poldrugi liter Kneipove in pol litra navadne bele moke, zlij nanjo četrt litra gorkega mleka in četrt litra vode, pridaj malo žličice soli in že prej pripravljeni kvas ter vse skupaj premešaj z žlico, poteni pa še z rokami dobro pogneti. Ko je testo trdo zgneteno, ga pokrij z ruto, postavi na gorko in pusti, da vzide. Nato napravi iz testa 15 do 20 malih štrucic, potresi jih z moko ter polagaj v podolgast pehar na prtič, tako da se ne tišče druga druge. Štruce deni shajati, shajane pa drugo za drugo položi na pomazano pekačo in peči pičle pol ure v precej vroči pečici. Pečene jemlji iz pekače, pomoči jih v vrel krop, nato jih položi še enkrat na pekačo in postavi v pečico za eno minuto.

**Knajpov kruh II.** Deni v skledico 2 dkg kvasa, osminko litra mlačne vode in tri žlice moke, vse dobro zmešaj ter postavi v stran, da vzhaja. Potem deni v skledo liter Knajpove in liter bele moke, zlij vanjo pol litra gorkega mleka, pridaj kavino žlico soli, malo premešaj in pridaj že prej pripravljen kvas ter vse skupaj dobro zmešaj in pogneti. Ko je testo dobro zgneteno, ga pokrij z ruto, postavi ga na gorko, da vzide. Nato napravi dve štruci, jih daj v podolgast pehar na z moko potresen prtič shajat. Shajano stresí na pomazano pekačo, po vrhu napravi dve do tri zareze, pomaži jih z mlekom ali jajcem in postavi v pečico za pol ure, da se spečejo. (V Ljubljani dobiš Kneipovo moko v prodajalni Jermanovih dedičev nasproti Katoliške tiskarne.)

**Podmet iz ostankov mesa.** Zreži kakih 10 dkg govejega ali drugega mesa (kuhanega ali pečenega) na listke

ter ga stresí v ponev, v kateri si razbelila žlico masti in zarumenila par koščkov čebulje. Ko se meso malo popraži (eno ali dve minuti), mu primešaj eno jajce, ki si ga zmešala z žlico mleka in par zrn soli. Ko se jajce nekoliko zakrckne, je jed gotova. Če hočeš, pridaj tudi ščep popra. Na mizo postavi jed s polento ali kruhom.

**Perutninski zrezki.** Kurje meso odreži od kosti, oberi mu kožce in žile in ga dobro sesekljaj. Če je mesa  $\frac{1}{4}$  kg, mu pridaj žlico kisle smetane, 1 rumenjaka, 1 v vodi namočeno in ožeto žemljo, malo soli in še malo prav drobno zrezane limonine lupine. Vse dobro zmešaj ter napravi iz tega štiri prste široke okrogle zrezke, ki jih potresi po obeh straneh s krušnimi drobtinami ter speci na masti. Prej ko jih potreseš z drobtinami, jih lahko pomažeš tudi z jajcem.

**Korenje kot prikuha.** Srednje debel koren ostrži in zreži na tanke liste. V kozi pa razgrej žlico masti; ko je vroča, stresí vanjo koren, premešaj ga in mu primešaj pol žlice moke, ki naj se nekoliko strdi. Nato mu prilij četrt litra mrzle vode, osoli ga, pridaj malo drobno zrezanega zelenega peteršilja, nekaj zrn celega popra, pokrij ga in duši, da se zmehča, približno eno uro. Ko je korenje mehko, mu pridaj mali ščep stolčenega popra in žlico kisle smetane. Jed postavi kot prikuho na mizo s stlačenim krompirjem.

**Korenje kot salata.** Koren ostrgaj, operi in skuhaj v slani vodi. Kuhanega zreži na listke v skledo ter še gorkega polij z oljem, kisom in pridaj ščep popra in drobno zrezanega peteršilja. Vse dobro zmešaj in daj k pečenki na mizo.

**Nadevana jajca.** Shuhaj 3 jajca na trdo; kuhana v mrzli vodi olupí in jih prereži čez polovico, izdolbi rumenjake, katere deni v skledo ter jim pridaj za oreh surovega masla, ščep popra, par zrn soli, malo drobno zrezanega zelenega peteršilja, žlico parmezanskega sira in žlico sladke smetane ali mleka (če hočeš, pridaj še pol žlice francoske gorčice), vse dobro zmešaj in nadevaj s tem mešanjem jajčne skledice (beljake). Položi eno zraven druge v skledo in na vrh vsakega nadevanega jajčka deni prav tanko odrezko surovega masla (preden daš surovo maslo, potresi jajca z krušnimi drobtinami. Ta jajca daš lahko s kuhano in zabeljeno karfijolo na mizo).

**Mali kolački.** Deni na desko 10 dkg surovega masla, 1 rumenjaka,  $2\frac{1}{2}$  dkg sladkorja in par zrn soli. Napravi iz tega najprej z nožem in potem še z roko testo, ga razvaljaj za nožev rob na debelo in izreži iz njega male okrogle hlebčke, polovico teh hlebčkov izreži še z manjim obodcem (naprstnikom), pokladaj jih na pomazano in z moko potreseno pekačo. Vsak hlebček pomaži z beljakom in potresi z drobno zrezanimi mandlji. Postavi jih v srednje vročo pečico, da se bledorumeno zapečejo. Pečene votle kolačke pokladaj na cele, poprej jih namaži s sadno mezgo in tudi

v sredi deni kupček mezge. Lahko pokladaš enega vrh drugega, preden jih daš peči; takrat pa pomaži prvega nekoliko z beljakom. Kar ti ostane izrezkov, jih prevaljaj z valarjem skupaj in izreži različne zvezdice ali druge oblike, ki jih tudi pomaži z beljakom, potresi z mandlji in speci.

**Sladke preste.** Napravi testo iz četrtrt kg moke, 1 rumenjaka, malo soli, žlice sladkorja, 1 dkg kvasa v par žlicah mleka namočenega, osminko litra gorkega mleka in 3 dkg masla. Testo v skledi dobro zmešaj in na deski pogneti. Potem napravi iz tega majhne preste, katere zloži na pomazano pekačo. Postavi jih na gorko, pokrij s prtičem, da vshajajo. Potem jih pomaži z jajcem ter speci. (Če hočeš, pečene pomaži z razmotanim beljakom in posuj z vaniljinim sladkorjem.)

**Lešnikove rezine.** Napravi iz štirih beljakov sneg; primešaj mu dva rumenjaka, 9 dkg sladkorja, 9 dkg moke in drobno zrezane limonine lupine. Narahlo zmešano zmes razravnaj po namazani, z moko potreseni pekači pol prsta na debelo, posuj z drobno zrezanimi lešniki ter postavi v srednje vročo pečico, da se rumenkasto zapeče. Pečene zreži na poljubne rezine.

**Kraljevska pogača.** Mešaj v skledi 14 dkg surovega masla, 14 dkg sladkorja in štiri rumenjake z drobno zrezanimi limonovimi lupinami, dodaj 5 dkg drobno zrezanih lešnikov, ali mandeljev, žlico rozin, iz štirih beljakov sneg in 13 dkg moke. Vse skupaj narahlo zmešaj in stresí v pomazan tortni obod, postavi v pečico in peči v srednji vročini tri četrt ure. Posebej pa duši jabolka in ko je pogača pečena in nekoliko ohlajena, jo nadevaj po vrhu z dušenimi jabolki prst na debelo. Na mizo jo postavi zrezano kakor torto, gorko ali mrzlo.

**Dušena jabolka.** Olupí in zreži jabolka, deni jih v kozo, pridaj jim žlico sladkorja, par žlic vina, par žlic vode, košček cimeta in limonove lupine, pokrij jih in duši. Ko se jabolka zmehčajo, jih dobro zmešaj in nadevaj.

**Lešnikove pogačice.** Vmešaj v skledi dva beljaka, 14 dkg sladkorja in sok pol limone. Potem pridaj 18 dkg zmletih lešnikov, tri žlice krušnih drobtin in malo drobno zrezane limonove lupine. Testo deni na s sladkorjem potreseno desko, ga pogneti v podolgasto klobaso, zreži na 30 enakih delov. Vsacega na rahlo pogneti v prst dolgo klobasico, vse zloži na pomazano in z moko potreseno pekačo. Postavi jih v bolj slabo pečico, da se zarumene. (Najlepše se spečejo v peči, ko vzameš iz nje kruh.)



Kaj delajo naše cvetlice lončnice? Oj, revice ste, posebno tam kjer nimate pripravnega prostora za prezimovanje.



Ovene, gole čakate boljših časov. A prav veliko vas kruta, neusmiljena zima pomori. Negovanja potrebujete, ker ste oslabele. Moče ne prenesete, zato vam zalivam prav poredko. Ovelo listje vam prav pridno obiram. Prostor vam prezračim, če je količkaj ugodno vreme. Z menoj vred pa že prav težko čakate, da vam posije zlato solnce. Pa še drug vzrok je, da venete, hirate in umirate. Velikokrat se zgodi, da niti ne vem, kje vam treba zdravila. Deževni črvi se kaj radi množe v vaših cvetličnih loncih. Uničim jih s tem, da jih polivam s shlajeno vodo, v kateri sem skuhala divjega kostanja. V lonec, ki drži približno dva litra vode, zrežem na drobne koščke divjega kostanja in kuham 1 uro. S shlajeno vodo zalivam lonce, v katerih se je zaredil ta nepridiprav. Cvetje v zimi je redko, zato tem dražje. Prav malo cvetlic je, ki cveto pozimi. Med te redke prištevamo hijacint in tulipan. Postavi hijacint ali tulipan, ki si ga vsadila meseca novembra, na topel prostor in razcvete ti že v februarju. Ko začne cvesti, ga postavi na okno (na hladnem cvete dalje). Kako lepo se podajo ledene rože na oknu in dišeč hiacint ali tulipan za oknom. Ker niso občutljivi za mraz, so kaj pripravni za cerkven oltar. Ravno za oltarje je pozimi veliko pomanjkanje svežega cvetja in zelenja. Lepe so sicer umetne cvetlice, a primerjati se vendar ne dajo z živim, dišečim cvetjem. Kje dobiti cvetja in zelenja? Hijacint, kakor omenjeno, ni občutljiv proti mrazu; s svojimi različnimi barvami je vzvišen kras oltarja. Med hijacinte pa zelenje, ki ga na zelo priprosto način lahko gojiš celo zimo. Vzemi potrebno število loncev. Napolni jih čez polovico z navadno prstjo. Nasej na te prav gosto pšeničnega semena in dodaj še plast prsti, dobro potlači in zalij. Postavi na kak gorak prostor. Na deželi k peči in če ni prevroča, tudi na peč, pridno zalivaj in v štirih dneh ti pšenica ozeleni. Za 14 dni ti zraste za ped visoka in takrat je že pripravna za oltar. Mraz ji ne škodi, v cerkvi ne raste naprej. Ko ovne, kar se seveda tudi zgodi, imej pripravljene vedno sveže lonce v nadomestilo. Kako lepo se bo spojilo živobojni hijacint ali tulipan in pa nežno pšenično zelenje. Ker je tudi poceni, je zelo priporočljivo.

**Delo na vrtu meseca februarja.** Na vrtu pač ne moreš še veliko delati, ker leži deloma še sneg in je zemlja zmrznjena. Pač pa pripravi gnojak ali toplo gredo v februarju in lahko tudi še v marcu. Gnojak, ki je bil v jeseni spraznjen in pokrit z listjem, založi z gnojem, po načinu, ki ga je Gospodinja prinesla lansko leto.



**Priprava zamaškov za zapiranje steklenic.** Zamaškov nikdar ne kuhaj in ne pari. Kuhanje zamori stene sta-

nic, zamašek izgubi svojo prožnost, postane sčasoma trd, se lomi in prepušča zrak. Predno rabiš zamaške, jih preberi, isti z rudečimi ali belimi lisami so od nezrelega lesa in niso dobri za rabo, najboljši so zamaški od dreves, ki so bili stari 80 do 100 let. Prebrane zamaške deni v posodo z mrzlo vodo, jih pusti v njej 1 do 1 in pol dneva. Če ti ne preostaja toliko časa, daj jih za 2 uri v toplo vodo, jih obteži, da ne plavajo po vrhu, potem jih preplahni še z mrzlo vodo, čimdalje so v mrzli vodi, tem boljše. Ko se zamašek že stisne v stroj, s katerim zapiramo steklenice, ga vselej prej zbršiš z gobo ali čisto, mehko krpo, potem šele zapri steklenico. Zamašeno steklenico vedno položi. Če je steklenica zaprta le z zamaškom in dalje časa leži, izsuši se zamašek, med steklom in zrakom nastanejo prazni prostorčki, v katere se naselijo plesnive glivice. Da to preprečimo, namočimo gornji del vratu steklenice v raztopino, ki smo jo naredili iz polovice parafina in polovice bučelnega voska, lahko vzamemo voska tudi le tretjino, ker je dražji. Zapečatiti steklenice ni priporočljivo, ker pečatni vosek kaj rad razpoka.

**Obledele obleke** se deloma lahko prav dobro zopet osvežijo. Modro, vijoličasto in zeleno volneno blago, ki je izgubilo barvo, obesi za nekaj tednov v temen prostor, lahko v najtemnejši kot omare. Barva se bo povrnila zopet skoro popolnoma. Blago, ki je madežasto ali tisto, ki se ne sveti več, razprostri na desko za likanje in ga podrgni z gobo ali s črno volneno krpo, ki si jo namočila v salmijakovo vodo (3 dele salmijaka na 10 delov vode.) Ko se blago posuši, postane zopet popolnoma lepo, kakor novo. — Svetlomodro blago, če ravno je obnošeno ali obledi od solnca, prav lahko zopet osvežiš, ako ga dobro opereš v vodi, v katero si kanila nekaj kapljic detelove soli (Kleesalz), in sicer toliko, da dobi voda kisli okus; akoravno je detelova sol strupena, vendar ti ne bo nič škodilo, če vodo pokušiš. Ko si oprala obleko, jo obesi in ko je že skoraj suha, jo zlikaj narobe.

Vse mogoče barve osvežiš, ako jih prav nalahko zdrgneš z eterjem. Vlij ga malo na košček stlačenega bombaža in z istim zdrgni nalahko barvano blago. Z eterjem tudi lahko odpraviš razne madeže, kakor z bencinom, le pred ognjem je paziti, ker se ravno tako lahko vname kakor bencin.

**Likanje škrobenih moških srajc, ovratnikov in zapestnic.** Lepo oprano perilo, ki ga misliš škrobiti, posuši naglo na vetru ali prepihu. Na četrt kg pšeničnega škroba vzemi za oreh boraksa in ravno toliko stearina. Vso zmes namoči v mlačno vodo in pusti toliko časa, da se popolnoma raztopi, lahko tudi pridaš malo modrila, a ne preveč. Vode vzemi toliko, da dobiš tako gosto raztopino, kakor sladka smetana. V škrobni vodi dobro premoči večkrat perilo, ga zopet ožmi in namoči. Vsak škrobeni kos stolci še dobro med rokami, ga zbršiš s čisto gladko kr-

po in nazadnje še z bolj debelo, vloži ga med suhe rute, dokler ga ne zlikaš z vročim železom, varno, a vendar naglo. Vsak kos položi na desko in likaj vedno v ravni črti, najprej z lahkim, potem s krepkim pritiskom. Da se perilo lepo sveti, ga, ko je popolnoma suho, nalahko pomoči z mokro krpico, položi na gladko podlogo (papir za svetlo likanje) in hitro likaj čez. Čim večkrat boš perilo namočila, tembolj se bo svetilo. Seveda je tu treba mnogo vaje, prvokrat in tudi drugokrat perilo še ne bo popolnoma zlikano, a vztrajnost in potrpežljivost te privede k cilju. Poletne bluže, že izprano namizno perilo ali vezenine pri perilu tudi malo naškrobi, ker jih potem veliko lepše zlikaš. Zato vlij v zadnjo vodo, v kateri hočeš perilo splahniti, malo kuhane ga škroba, in prepričala se boš, da je resnica.



## Mleko za otroke.

Splošno je znano, da je mleko najboljša hrana za otroke. Nespametno je otroku siliti drugo hrano ali jo morda nadomestiti z manjvredno. Dolžnost matere vzgojiteljice je, otroku dajati tako hrano, ki je zanj najpripravnjša, najprimernejša in najbolj redilna. Za kravje mleko nimamo primerne nadomestila. Moderna tehnika je sicer skušala iznajti razne otroške moke, ki za kratek čas zadostujejo otroku v hrano, a nadomestiti mleka vendar ne morejo.

Poglejmo kemično sestavo mleka, takoj se bomo prepričali, da sestavine mleka odgovarjajo potrebam malega otroka. Mleko vsebuje dosti vode, katera je v mleku zato, da se vse druge suhe snovi v nji raztopijo in postanejo lažje prebavljive. Mladí želodeček se šele polagoma pripravlja prebavljati vsakovrstno hrano. Mleko je pa ravno isto hranilo za otroka, katero pripravljaja želodec in ga dela polagoma sposobnega za prebavljanje bolj težke hrane.

Zdrav otrok se jako hitro razvija, je lepo rejen in okroglih lic. Beljakovine vplivajo na razvoj mesa, tolišča in mlečni sladkor mu dajejo potrebno moč in gorkoto, rudninske snovi mleka pospešujejo prebavljenje in dajo potrebne snovi za razvoj kosti.

Mleko pa otroku tudi prav lahko škoduje, ako ni zdravo. Zato imamo pri izbiri mleka za otroke razne pomisleke, ki so popolnoma opravičeni. Krava ne daje vedno enakega mleka. Ako stoji več krav v hlevu, smo lahko prepričani, da mleko dveh krav ni enako. Sestava mleka je odvisna od krmljenja, oskrbovanja in od molže. Matere, ki skrbe za otrokovo zdravje, naj pri izbiri mleka pazijo na sledeče:

1. Krave, ki dajejo mleko za otroka, morajo biti predvsem zdrave. Kajti bolezen krave se kaj lahko prenese po mleku na otroka. Mleko od tuberkuloznih krav ali bolnih na gobcu in park-

ljih, ni za otroke, ker obstoji vedno nevarnost, da se prenese bolezen.

2. Mleko od krav takoj po teletenju in od staromolznih tudi ni za otroka. Vsaj en mesec po teletenju in dva meseca, predno usahne mleko pri kravi, naj se otrokom ne daje mleka. Vzrok najdemo v tem, da mleko v takem času nima primerno sestavljenih snovi in otrok lahko zbolí. Torej je najboljšje, dajati otrokom mleko od krav v sredi mlečnosti (laktacije).

3. Najbolje je dajati otrokom mleko, pomešano od več krav skupaj. To je lahko zgodí, ako se po molži vse mleko skupaj zlije in potem vzame istega po potrebi za otroka. V gotovih krajih imajo navado, da dajejo otrokom mleko od ene same krave. Dobro je, ako ima krava mleko v ravno pravi sestavi, ki je otroku primerna, vedno pa to ni.

4. Mleko od krav, krmljenih s kislino, mokro, zmrznjeno, plesnivo ali v početnem času s škodljivimi rastlinami mešano krmo, ne dajajmo otrokom. Tako mleko je vodeno, ima slab okus, se rado pokvari in lahko povzroči črevesne bolezni. Posebno škodljivo vpliva na mleko takozvana zlatica, katere je dosti po naših zanemarjenih travnikih. Zlatica ima neko posebno grenkobo v sebi. Ta se prenese v mleko in je pravi strup za otroka. Če se zlatica v senu posuši, izgubi škodljivi vpliv na mleko. Istotako škodljiva je rastlina,

ki se imenuje volčje mleko. Zato skrbimo, da travnike očistimo tega plevela. Tudi močna krmila in prevelika množina otrobov ni dobra za mleko, ki ga dajemo otrokom. Ako krmimo krave z imenovano krmo, je mleko preveč redilno, vsebuje preveč beljakovine in toščice, ki je za otroka težko prebavljiva. Najbolje je krmiti take krave pozimi s senom in nekoliko otrobov, v poletju z zeleno krmo brez plevela.

5. Pri molži je paziti na največjo snago. Vime je potreba pred molžo sprati z mlačno vodo, za tem pa dobro zdrgniti s suho cunjjo. Tudi je potreba krave redno krtačiti in snažiti. Snaga silno ugodno vpliva na mleko. Kadar začnemo z molžo, je treba prve curke pomolžiti na tla. Posebej pa je seve paziti, da ima krava vse sesce zdrave. Ako niso vsi sesci zdravi, ne smemo dajati takega mleka otrokom. Po molži je mleko takoj nesti iz hleva in ga precediti ter ohladiti, ako je vročina. Čemu vse to, se vprašuješ radovedna mati. Mi imamo pri mleku opraviti tudi še z nevidnimi sovražniki, katere moramo zatirati, kar je v naših močeh. To so škodljive glivice, ki povzročajo lahko razne bolezni. Mleko je potreba cediti, da se nesnaga kolikor mogoče takoj odstrani, dokler še ni raztopljena. Na nesnagi se ravno drži vse polno škodljivih glivic. Vseh seveda ne moremo odstraniti, tudi z dobrim cejenjem ne, zato je pa treba mleko ohladiti, da

se omeji razvoj glivic in ga postaviti v zračne ter svetle prostore.

6. Pazi nadalje še na največjo snago pri posodi, v kateri mleko shranjuješ. Pričeti se mora že pri molznih žetarih, kateri naj se še pred molžo, čeravno so snažni, vedno izplaknejo s čisto vodo. Latvica in vsa posoda, iz katere pije otrok mleko, mora biti čista.

7. Pomni, da nakisano mleko otroku škoduje in je zanj pravi strup.

8. Mleko vedno dobro prekuhaj. Kuha naj se vsaj 20 minut, da se pomore vse škodljive kali. Zavreto mleko ohladi na krvno gorkoto 35 do 37 ° C. Nikdar pa mleka ne pogrevaj; pogreto mleko je za otroka škodljivo, celo strupeno.

Matere, ako je vam kaj ležeče na tem, da postanejo vaši otroci krepki in zdravi, vzgajajte jih po naravnih pravilih. Otroci vam bodo zato hvaležni. Materino mleko je pred vsem najnaravnejša hrana za otroka, ako istega ni, potem dajajmo otrokom kravje mleko. Najbolj napačno pa je, dajati otrokom čaja z žganjem ali drugih opojnih pijač. S tem podkopujete svojim otrokom temelj njihovega zdravja in sreče ter tudi grešite proti naravnim postavam človeškega življenja. Zapomnite si, da dalje, ko boste dajali otrokom mleka kot hrano, krepkejši bodo ter bolj v zdravju utrjeni. Zato pa zdravo mleko za otroke!

# Materinska ljubezen

e gotovo eno najplemenitejših čustev, kar jih pozna človeštvo. Ta ljubezen je globoko vkoreninjena v materinem srcu. Mati želi svojemu detetu vedno le vse najboljše. Dala bi mu vse, kar ima in premore, da se mu le godi dobro. Srečna je, če je njen otrok srečen, in žalostna je, če se njenemu otroku kaj slabega pripeti. Prav zelo je ta zlata materinska ljubezen razvita v slovenskem narodu in že narodna pesem jo velikokrat prav lepo in ganljivo opeva. Ni ga pa tudi hujšega udarca za ljubeče materino srce, kot če se otrok izneveri temu, kar ga je mati učila. Žalibog, da se to velikokrat tudi pri nas dogaja. Prav velikokrat se otrok, ko doraste, izneveri milemu jeziku, v katerem mu je ljubeča mati prepevala lepe pesmice, in v katerem ga je učila prvih molitvic. Velikokrat se zgodí, da otrok potem, ko odraste, zaničuje blagglasno materino besedo in začne višje ceniti tuje glasove. To se prav pogostoma dogaja na mejah, kjer so sovražniki na delu, da izpulijo slovenskemu detetu ljubezen do rodne govorice in do rodne grude. Ali naj to molče trpimo? Ne, nikakor ne! Zato se je začelo v zadnjem času prav krepko delati na to, da se slovenski otroci ne bodo več potujčevali, začelo se je krepko delo za obmejne Slovence. Nas vseh sveta dolžnost je, da to plemenito delo po svojih močeh podpiramo. Vsakdo lahko priskoči na pomoč. Stvar ni težka. Kolinska tovarna za kavine primesi v Ljubljani se je zavezala, da bo odštela v korist obmejnim Slovencem vsako leto od prodane kavine primesi ali cikoriije primeren letni prispevek. Kolinska tovarna je skozi in skozi domače podjetje, njeni izdelki so prav izvrstni in nadkriljujejo vse enakovrstne produkte. Čim več se bo prodalo Kolinske kavine primesi, tem več bodo od tega imeli naši obmejni Slovenci. Zato je dolžnost vsake slovenske gospodinje, da kupuje in povsod zahteva edinole Kolinsko cikoriijo, kajti s tem podpira delo za obmejne Slovence. Zato polagamo vsem slovenskim gospodinjam prav toplo na srce: Zahtevajte v prodajalnah vedno le **Kolinsko kavino primes v korist obmejnim Slovencem** in priporočajte jo povsod, kjer morete. Obenem opozarjamo slovenske gospodinje, da Kolinska tovarna izdeluje tudi izborno **žitno in sladno kavo**, ki se je v kratkem času že povsod in prav zelo priljubila.



Slav. občinstvu naznanjam, da mi je c. kr. deželna vlada podelila **koncesijo za**

## pogrebno podjetje.

V slučaju potrebe se obrnite edino do mene ker imam bogato zalogo mrtvaških krst od najfinjših do najbolj priprostitih po izredno nizkih cenah. Posojam tudi mrtvaški oder, svečnike s svečami, kakor tudi šerpe za nosilce in sprevodni križ, sploh vse zraven spadajoče predmete. Se vljudno priporočam.

**Matevž Gogala,**

mizarsko in pogrebno podjetje na Bledu.

## F. K. KAISER, puškar Ljubljana, Selenburg. ul. 6



priporoča svojo največjo zalogo pušk in samokresov ter lovskih priprav. — Avtomatične pištole 'Brownina', 'Sterer' itd.

### Najboljši topč 'SALUT'.

V zalogi imam vse potrebščine za ribji tov v največji izbiri po najnižih cenah. Poprava koles (bicikljev) ter njih delj. Popravila točno in ceno. Umeta no ogenj. C. kr. prodaja sm. dalka. Cenik zastoj in poštnine prosto.

Najboljša in najcenejša potrežba za drogerije, kemikalije, medicinska zelišča, tudi po Knippi, ribje olje, toaletne predmete, fotografirne aparate in potrebščine, sredstva za desinfekcijo. Velika zaloga najfinjšega konjaka in ruma. 3726

Oblastveno koncesirana oddaja strupov.

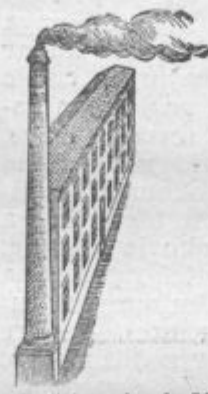
**Za živinorejce:** posebno priporočljivo: grenka sol, dvojna sol, soliter, sojan, kolmoš, krmilno apno itd. — Vnanja naročila se izvršujejo točno in solidno.

## Drogerija Anton Kane,

Ljubljana, Židovska ulica št. 1.

Kupuje po najvišji ceni razna zelišča (rože), cvetje, korenine, semena, skorje itd. Ceniki zastoj.

## Pozor pred ženitvijo!



pri nakupu oprave. Moja tkalnica za platno in damast posilja naravnost zasebnikom namizno in posteljno perilo polovico ceneje. Krasso namizno perilo! Trajno trpežna platnina!

**Rumburškega platna ostanki**  
8-14 m dolgi, le natin vrste za najfin. perilo se nabirajo in prodajam zavoj za poskušajo 30 m, 1 meter 35 vin., pri dobolnj. tucatov preostale posam. kose tudi 3 kose od 1 vzorca

### skoro zastoj

brisače, težke, bele, čisto platnene vrste (pri odjemu 2 kom.) 1 kos 56 vin. — Damast namizni prti in servijeti, čisto platno, moderni vzorci, pri odjemu 3 namiznih prtov 1 kos le K 2-90, pri odjemu 12 servijetov 1 kos le 56 vin. Rjuhe iz najbolje preje, obeljene 215/151 cm rri odjemu 4 kosov 1 kom. K 2-80. Novosti baranta, flanele za srjace in bluze. Pošilja po povzetju. Za primerno denar nazaj. Vzorci na željo. Ostanki zelo ceno. 384

Tkalnica za platno Rudolf Prochaska, Hradjevičev gradec št. 3, Češko.

# "ZENIT"



## Tovarn? za Asbestškrilj 'Zenit'

družba z omejeno zavezo Mor. Žumberk

dobavljajo najboljši in najcenejši

### krovski materijal.

Zastopnik: Zajec & Horn, Ljubljana, Dunajska cesta 73. 249

## Domače podjetje.

Vsem tistim, kateri prihajajo v Ljubljano blago za oblačila nakupovati, se priporoča vsakemu domačo, prijazno in pošteno trgovino

Pri

# 'Češniku'

Stritarjeva-Lingerjeva ulica

Zaloga vseh najnovejših vrst blaga za ženske in moške obleke.

Prve novosti volnenih, svilnatih in mrežastih rut ter šerp.

Opozarjam ženine in neveste pri nakupu opreme (bališča), da je pri meni največja izbira. 440

Posrežba strogo poštna. Cene nizke.

Posteljne garniture, zastori, tepihi.

## Tednik „SLOVENEK“ [sobotna številka] stane na leto 7 K

## Gospodinje!

## Pozor!

Ne kupujte presnega masla ali nadomestila zanje, dokler niste poizkusile slovite, splošno znane, svetovne znamke

**BLAIMSCHEINA**

# „UNIKUM“

MARGARINE

'UNIKUM' ni rastlinska margarina.

'UNIKUM' se izdeluje iz najčistejše goveje obistne tolsče z visoko pasterizirano smetano, ima torej največjo realno vrednost in je resnično zdrav.

'UNIKUM' ni umeten, nego najčistejši naravni izdelek.

'UNIKUM' je za 50% cenejši od navadnega pres-

nega masla in zajamčeno mnogo izdatnejši ne o to.

**Samo Blaimscheina** 'UNIKUM' je resnično edino in pravo nadomestilo za presno maslo, ki daleč prekaša vse doslej hvalisano.

Izdelovanje Blaimscheina 'UNIKUM' je varovano s stalno državno kontrolo in je to razvidno na vsakem zavitku.

### Cenjena gospodinja!

Ne dajte se torej bogati od drugih oglasov in rabite za nadomestilo presnega masla za

**pečenje praženje kuhanje maslen kruh**

samo

Blaimscheina 'Unikum' margarino

Dobiva se povsod. — Poizkušnje gratis in franko.

Združene tvornice za margarino in presno maslo, Dunaj XIV.

Domači izdelek odelj. — Nranjški in ogrski koci.