



NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSkih
GOSPODINJ IN DEKLET

Štev. 5.

V Ljubljani, dne 25. maja 1911.

Leto II.

Pomladni sprehod po vrtu.

Krasni majnik že razliva,
po dolinah krasen cvet,
in pomlad preljubezniva,
Rojstva god obhaja spet.

Razlil je krasni majnik po dolinah
svoj prekrasni cvet. Pomlad goduje!
Pomlad praznuje! Pomlad svatuje!

Res so se poslovili prvi pomladni
znanilci in znanilke od nas. Hyacinte
in tulpe, zgodaj zasvatovale, so morale
sleči svatovska krila in narediti pro-
stora drugim, ki se jim do svatbe tako
ne mudi. Izgrebla sem čebulice, jih po-
sušila prav dobro v senci in spravila na
suh prostor, kjer počakajo jeseni, da
jih zopet posadim. Narcize, s svojim
zvezdnatim cvetom tudi hirajo in umi-
rajo za letos. Tam ob robu pod zelenim
ribezom pa svatujejo šmarnice s svojim
opojnim duhom in nežnim cvetjem.
Majniška pobožnost ima po njih ime,
in zares se mi zde svete, te deviško bele
cvetke. Par korakov proti sredi na
okrogli gredici, me pozdravljajo razno-
barvne mačahe, ki pridejo do veljave
le takrat, če so v precejšnji množini.
Pa so tudi prav hvaležne cvetlice. Celo
poletje mi cveto. Seveda žeje ne smejo
trpeti.

Pogled mi uide na sadni vrt. Še so
vidni sledovi svatovščine, a poročna
obleka se je že zamenila s praznično.
Kako krasna je bila črešnja, kot neve-
sta v svoji deviški beloti in vredni dru-
žici marelica in breskev, vsa posuta z
raznim cvetjem. Kot starešina pa se je
ponudilo jabolko in si pripelo po gubah
in šivih prekrasno cvetje. Da pa ne bi
manjkalo tete, se pridruži hruška vsa
okičena z belimi rožicami. Povabljen
je bila tudi češplja, ki se je v svoji svet-

lo-zeleni suknjici, posuti z belimi zvez-
dicami prav »nobel« držala med svati.
Seveda si je preskrbela tudi par. Mogo-
čen postaven mož jo je sam naprosil.
Pokril si je zelen klobuk, za njim pa
pušlec bel, (kakor pesem pravi). Klicali
so ga k stanj. Pravili so, da je precej
divji, a radi so ga sprejeli med goste!
Tudi grmički so bili vabljeni, oblečeni
vsi po najnovejši modi.

Da bi za petje ne bili v skrbeh, na-
prosili so tičice. Prav po notah menda
ni šlo, a svatje so jih vabili prav radi
pod svojo streho.

Za godbo je šla bolj trda. Mali mu-
renček se je trudil kolikor je mogel,
prešibka pljuča mu niso dopustila, da
bi prevpil ščinkovce, taščice in pa tiste
lačne vrabce, ki nikoli ne zadenejo pra-
vega tona.

Tako so svatovali, da se jim je stre-
slo cvetje, šopki so popadali po tleh.
Obleka se je zaprašila. Svatovščina je
minula! Občudovalci in gledalci jih
vendar še vedno opazujejo v lepi praz-
nični obleki. Akacije, ki rastejo ob poti,
so nekam zavidljivo gledale, ta sva-
tovska oblačila in to pestro cvetje, češ
zakaj pa me ne, zakaj pa me čakamo
gole toliko časa. Tolažil jih je beli bezeg,
ki tudi še ni imel šopka, naj poča-
kajo in potem napravijo svatovščino
sami med seboj. Potolažil jih je in za-
dovoljil popolnoma. Seveda o oblekah
je bil dolg pogovor. Tudi neveste bi bile
vse rade. Bela akacija se je bahala,
češ, bel sladkodišeč venec imam na
glavi, obleko imam pošito z ravno ta-
kim cvetjem, meni gre prvenstvo. A
ona z rdečkastim cvetjem je zatrjevala,
da ni več moda bela obleka, da je boljša
druga, bolj trpežna. Pripovedovala je
dalje, da bo prav zagotovo celo poletje
skrbela zato, da ji svatovska obleka ne

pobledi in da jej cvetja ne bo zmanjka-
lo. Kako se je odločilo in katera je zma-
gala vam poročam po svatbi!

Pa pustimo zdaj svatbo in poglejmo
še nekoliko po vrtu. Tam ob strani bolj
v senci rastejo smreke. Kako so krasne
s svojimi nežno-zelenimi vršički. Tako
ponosne in obenem tako skromne se
mi zde. Vmes pa poganja zelena pra-
prot, ki se kaj lepo poda. Da pa tudi ta
oddelek ni brez cvetja, so nasajene ob
kraju marjetice in potočnice. Za blag
duh skrbi španski bezeg, ki je nasajen
mesto ograje. Njegovo svetlo višnjevo
cvetje prepoji s svojim vonjem ves vrt.

Pri uhodu rastejo akacije z višnjev-
vim cvetom, med njimi so posajene vr-
tnice plezalke, ki so razvite od drevesa
do drevesa, kakor venci. Čisto ob robu,
ob skalah, ki so za varuha, da se prst
ne posipa, imam pa nasajene višnjevo
lilije (Iris).

Vrtnice so tudi še vse v popkih in
obetajo najlepšega cvetja. Ker pa imajo
dosti sovražnikov, zato naj omenim tu-
kaj samo enega. Imenuje se sivka, to je
neke vrste rja, ki se pokaže že v drugi
polovici meseca maja in včasih v eni
noči napade vse cvetlice. Prenese se po
neki glivici, ki se imenuje: Sphaero-
theca pannesa. Pozna se na listju na-
vadno na spodnji strani, pa tudi na
obeh in na izrastkih in cvetju, kakor bi
bila napihana moka. Zelenje ovne in
odpada, cvetovi in poganjki omahujejo
in vise zaspano. Seveda to ni nikakor
dobro za vrtnice. Zato je treba tej bo-
lezni zdravnika. Najboljši in najcenejši
je žvepljanje. Kupi si žveplja, katerega
prav drobno zdrobi in s tem potrosi
listje, cvetje in odganjke. To ponovi
večkrat, ker dež kaj rad izpere žvepleni
prah.



Cvetlice na oknih in balkonih.

Ni lepšega, kakor okno, na katerem cvete in dehti vse polno cvetk. Z malim trudom in malimi stroški si lahko vsako deklet ustvari ta kras.

Cvetlice lahko sadiš v lonce ali v skrinjice, kakor je sedaj po mestih zelo v navadi. Skrinjico dobro pritrudi na vnanjo stran okna ali balkona. Nekatera okna in balkoni so že tako zidani, da se to kaj lahko naredi.

Skrinjica mora imeti kakor lonec, na dnu en cm ali za prst velike luknjice, katere so po en cm oddaljene druga od druge; skozi te luknjice odteka voda, kadar je preveč deževja. Na luknjice položi, kakor v lonce črepinje, potem dobro kompostnico, zmešano s peskom in ilovico, zelo dobro je pridejati nekoliko roženine. Prst se mora ravnati po cvetlicah.

Seme cvetic lahko poseješ v začetku majnika, kar v skrinjice, boljše je, če sadiš prej vzgojene sadike, takoj ko si vsadila dobro zalij.

Pri izbiranju rastlin za skrinjico, je treba paziti na lego okna ali balkona je li ta solnčen, senčen ali na vetru.

Ako hočemo, da nam bodo rastle cvetlice tudi v senci, zberemo si hitro rastoče, kakor: slak, japonski hmel, mina lobata in druge. Vse rastline, ki se ovijajo, rabijo veliko in dobre prsti, ker hitro rastejo.

Trajne lesnate rastline, katere tudi na vrtu dobro vspevajo so divja trta, (*Ampelopsis hederacea*), ovijajoča trta in različni beršljani.

Zelo hvaležne za skrinjice na solnčnih oknih in balkonih so pelagonije, mnogobarvne petunije, kreše (*Tropaeolum lobbianum*, *Tropaeolum majus*, *Phaseolus multiflorus*, *Lastyrus odoratus*) in druge.

Lepo je tudi v celo skrinjico vsaditi le ene vrste cvetic, tako s samimi pelargonijami ali petunijami.

Kuhinja

Kaj bomo pa sedaj kuhale spomladi?

Vsak letni čas ima svoje posebne jedi, tako tudi spomladanski. Kako si bodo n. pr. tvoji domači obliznili prste, če jim ocvreš bezgovega cvetja; boljši je, ko vsaka pečenka. Ali pa če jim ocvreš smrčkov (mavrohov)! Kakšna slaščica! Zdaj imaš na vrtu drobnjak (lukek ali šnitleh); tam raste rdeča redkev i. dr. Na, draga gospodinja, tukaj nekaj nasvetov, kaj bi se dalo v tem času novega in dobrega in cenenege skuhati ali ocveti.

Zeliščni sok (močnik). Vzemi pol litra moke, za eno jajčno lupino vode ter zmešaj vse to s sekljanimi zelišči (kakor pri zeliščni juhi) vred v skledi z vilicami; to dobro sukaj in drobi z obema dlanema; drobljenec zakuhaj v

dveh litrah vrelega dobro osoljenega kropa. Kuhaj četrt ure, stresi v skledo ter zabeli s 4 dkg masti, v kateri si zarumenela žlico drobtin.

Zeliščna juha. Naberi zelenega peteršilja, trpotca, rmano, prav malo vejico luštrka, pehtrana, črne mete, melise, regrata, solate, kislice, janeža, žajbelja, jagodovega perja in kopriv, vse lepo osnaži, operi in drobno zreži. Nato razgrej v kozi dve žlici sirovega masla ali masti, pridaj polno jedilno žlico moke, da se lepo zarumeni. V to prežganje stresi polno pest pripravljenih zelišč, ki jih praži četrt ure. Potem prilij dva litra gorke vode ali juhe, osoli ter tako napravljeno zeliščno juho kuhaj še pol ure. Med tem pa ocvri v raztepenem jajcu namočene kosce kruha ali žemlje, jih stresi v skledo in polij z zeliščno juho. (Za štiri osebe.)

Bezgovo cvetje, ocvrto. Bezgovo cvetje osnaži, operi ter položi na rešeto, da se odteče. Stepi eno jajce, malo osoli, primi cvetje za pecelj, pomoči v jajca in ocvri v razbeljeni masti.

Smrčki o omaki (mavrahi). Smrčke osnaži, operi ter zreži na drobne kosce. Potem razgrej sirovega masla ali masti, pridaj zrezanega zelenega peteršilja, čebule in smrčke. Duši jih toliko časa, da popijejo vodo, ki so jo iz sebe dali; nato jih potresi z moko in drobtinami, še malo duši ter zalij z juho in par žlicami kisle smetane. Na mizo jih daj k mesu z zmečkanim krompirjem.

Ocvrti smrčki. Le velike smrčke osnaži, čez pol prereži, operi in nasoli. Nato jih povaljaj v moki, v raztepenem jajcu in drobtinah ter ocvri na masti (tudi lahko na »Ceres«). Na mizo jih lahko postaviš kot samostojno jed s kislim zeljem, repo ali solato ali pa kot prikuho.

Drobnjakova polivka. Napravi blede rumeno prežganje iz ene žlice masti in malo manj moke, pridaj žlico drobno zrezanega drobnjaka, zalij ga z zajemalko juhe ter osoli. Ko nekoliko povre, mu prideni še žlico kisle smetane. Polivko postavi na mizo kot prikuho s krompirjem.

Drobnjakova polivka, mrzla. Skuhaj dve jajci v trdo (10 minut), olupi jih in zreži prav dobro s krivim nožem, zrezane daj v skledo, primešaj s polno žlico drobno zrezanega drobnjaka, osoli, pridaj še kisa in olja. Polivka naj bo gostljata.

Rdeča redkvice. Redkvico operi, ji poreži koreninico in jo z listjem vred skuhaj. Kuhano sesekljaj, stresi v redko prežganje, osoli in zalij z govejo ali krompirjevo juho. Ko prevre, ji prideni še malo popra in če hočeš, kisle smetane.

Fižolova goraka polivka. Namочи čez noč četrt litra fižola; nalij vode toliko, da je fižol ž njo pokrit, ko zavre, odlij prvo vodo in zalij z enim litrom gorke vode; osoli ter kuhaj do mehkega; kuhanega z vodo vred pretlači. Napravi v kozi rumeno prežganje iz dveh žlic masti in žlice moke, primešaj pre-

tlačeni fižol in lovorjev list, ko vse to nekoliko prevre, pridaj žlico kisa (jesiha); če je pregosto, prilij še malo juhe in žlico kisle smetane. Daj kot prikuho k mesu in zraven krompirjeve zrezke.

Mrzla fižolova polivka. Skuhaj fižol, odcedi in pretlači ga, zmešaj s kisom in oljem, prideni žlico nastrganega hrena ali drobno zrezanega drobnjaka.

Fižol z makaroni. Kuhaj v loncu pol litra namočenega fižola (tri in pol litra vode), osoli ga. Posebej kuhaj v slanji vodi 20 do 20 dkg makaronov (katere prej zlomi na pol prsta dolge kose in jih z vročo vodo pred kuhanjem polij). Kuhane odcedi ter jih primešaj fižolu. Napravi prežganje iz 7 dkg masti, 7 dkg moke (približno dve žlici masti in dve žlici moke); razredči prežganje z zajemalko mrzle vode in primešaj fižolu; pridaj še lovorjev list; ko še nekoliko povre, prideni kisa po okusu.

Krompirjevi zrezki. Skuhaj štiri debele krompirje; kuhane odcedi, olupi ter nastrži v skledo. To krompirjevo kašo osoli, ji vmešaj dve žlici kisle smetane in eno celo jajce ter jo pogneti. Iz te zmesi naloži na desko kupčke, ki jih potlači na en prst debele zrezke ter po obeh straneh potresi z drobtinami, nato pa speci v razbeljeni masti tako, da postanejo na obeh straneh lepo rumeni.

Krompirjeva potica. Olupi krompir, operi ga in prereži čez pol; skuhaj in osoli; kuhanega odcedi in s kuhalnico dobro stlači; razbeli v kozi, v kateri ga misliš peči, masti in prideni košček čebule; ko je rumena, zabeli krompir, nekoliko masti pa pusti v kozi, v katero deni stlačeni krompir; daj ga za 10 do 15 minut v pečico, da se malo zarumeni, nato ga stresi na krožnik in daj na mizo.

Pehtranov zavitek iz shajenega testa. Nalij najprej v lonček tri žlice mlačnega mleka, prideni mu kepico sladkorja in 3 dkg kvasa; vse to zmešaj z žlico ter postavi na gorko, da vzide. Potem zmešaj v večji skledi pol litra toplega mleka, eno žlico stolčnega sladkorja, eno celo jajce in eno rumenjaka, šest žlic (8 dkg) raztopljenega sirovega masla ter pripravljene kvas, zmešaj, osoli in zasuj s poldrugim litrom ($\frac{3}{4}$ kg) moke; nato vse skupaj s kuhalnico močno raztepi. Stepeno testo potresi povrh z moko, ga pokrij s prtičem in pusti na gorkem shajati. Medtem pripravi nadev. Vmešaj 5 dkg sirovega masla, prideni tri žlice kisle smetane, eno jajce, oprani in zrezani pehtran. Ko je testo vzšlo, ga vzemi iz sklade, stresi na desko, ki je potresena z moko, potresi še malo z moko po testu ter na lahko tenko razvaljaj in namaži s pripravljeno nadevo, potresi s polno žlico pehtrana, pest kruhovih drobtin in žlico sladkorja; ovij ga tesno ter položi v namazano podolgaste pekačo, postavi ga na gorko, da zopet vzhaja, pomaži z jajcem ter speci. (Ako hočeš, napraviš iz tega potico ali male

tri prste dolge zavitke [štručlje], katere ravno tako speci.)

Pehtranova gibanica (štrudelj).
Napravi vlečeno testo iz $\frac{1}{4}$ kg (ali pol litra) moke, drobnega jajca, za oreh masla, soli in toliko mlačne vode, da je testo mehko, dobro ga pogneti in pokrij z gorko skledo, da se nekoliko spočije. Nato napravi sledečo nadev: V skledi zmešaj 15 dkg (dve pesti) kislega sira (skute), četrt litra kisle in če imaš dve žlici topljene smetane, nekoliko soli, dva rumenjaka, sneg iz dveh beljakov (ali tudi cela jajca) in polno žlico zrezanega pehtrana. S to nadevo namaži zgoraj opisano razvaljeno in razvlečeno testo, ga potresi z drobtinami, potem ga zvij v gibanico, ki jo zavij v namočen in ožet prtlič ter poveži z nitjo. Tako pripravljeno gibanico kuhal pol ure v osoljeni vreli vodi, potem jo odvij iz prticha in zreži na tri prste široke kose, ki jih naloži na krožnik, potresi z drobtinami in zabeli z razgretim sirovim maslom ali mastjo. (Ali pa zarumeni drobtine na maslu in s tem zabeli.)

Drobnjakova gibanica (štrudelj).
Napravi kakor pehtranovo, samo mesto pehtrana potresi s polno žlico drobno zrezanega drobnjaka.



Obleka.

Kako naj spravimo zimsko obleko čez poletje. Sedaj, ko so gorki pomladanski dnevi pregnali zimski mraz, je treba skrbeti, da pospravimo zimsko obleko, lahka poletna krila rabijo prostor v omari. Predno spraviš zimsko obleko, jo dobro izpraši in osnaži madežev. Največji sovražniki volnene obleke so molji. Gotovo si že sama opazila jeseni male luknjice v obleki, ako jo nisi med poletnim časom nesla na zrak. V nekaterih stanovanjih, kjer je veliko moljev, ne zadostuje, ako v letu samo enkrat prezračiš in iztepeš obleko, prezračiti moraš večkrat. Med vsemi sredstvi, kolikor jih poznamo, prevzema prezračevanje prvo mesto. Proti molju se rabijo različna druga sredstva, ki pa niso popolnoma zanesljiva. Zavij kafro v papir in jo položi med zimsko obleko ali pa poper, ki si ga na debelo stolkla, ravnotako lahko položiš med obleko ostanke cigar, veliko perlo (Waldmeister) ali naftalin. Najboljše je staro platno namočeno v petrolej, položi ga med papir in daj me obleko, ki jo trdo zaprto shrani na hladnem prostoru. Predno se obleka rabi, treba jo je razobesiti nekaj dni, duh po petroleju se hitro zgubi. Vedno moraš paziti, da ne spraviš obleke z mastnimi madeži; molji zgrizejo na njej prav tista mesta, kjer so madeži.

Mastne madeže odpraviš na sledeči način. Vzemi čisto flanelo ali pivnik (najboljše bel), zgani ga trikrat skupaj ter položi nanj pomaščeni del obleke. Potem vzemi krpico iz istega blaga, ka-

kor je obleka, napoji jo z bencinom (bencin dobiš v vsaki boljši prodajalni, drogeriji ali lekarni) ter drgni madež. Pivnik ali flanelo moraš premikati, tako, da pride čista vedno pod madež. Mast z bencinom zleze v pivnik in madež se hitro zgubi. Zelo napačno je, ako pokapaš mastni madež z bencinom ter drgneš nekaj časa po njem, da za hip izgine. Bencin namreč raztopi mast, ki se ž njim vred razleze po blagu; na ta način nastane v obleki lé večji madež, ki se kmalu iznova pokaže.

Oljnate barve, smolo in firnež spraviš iz obleke, ako postaviš steklenico bencina ali terpentina v toplo vodo, da se malo ogreje. Pri rabi bencina bodi zelo previdna, ker jako hitro eksplodira. Ne rabi ga nikdar zvečer pri luči ali pri ognju. Ako so madeži že stari, pomaži jih prej s surovim maslom ali oljem, da se zmehčajo in ravnaj, kakor zgoraj navedeno.

Snaženje moške obleke. Madež v ženski obleki se ne poda, še manj se poda madež v moški obleki. Zato je vsaki ženi skrbeti, da odpravi takoj madež, ko ga je opazila na moški obleki. Včasih pa je nujno potrebno celo obleko temeljito osnažiti. V to svrhu postopaj na sledeči način: Stepi iz obleke narobe ves prah in jo dobro okrtaj na obeh straneh. Nato celo obleko skrbno očisti z enim delom salmiaka v dveh delih vode. Položi obleko na mizo in jo pomoči enakomerno s krtačo, ki si jo omočila v pripravljeno salmiakovo vodo. Mastne madeže moraš prej odpraviti z bencinom, tako kakor sem ti zgoraj opisala. Ovratnik pri suknji lepo ocediš, ako stepeš surov rumenjak ter namažeš ž njim umazana mesta. Rumenski pusti posušiti na ovratniku, potem odrgni rumenjako skorjo in operi ovratnik v mlačni vodi. Madeži, ki se ne odstranijo z bencinom, izginejo skoraj vsi, ako jih drgneš s suknjeno krpico, ki si jo pomočila v vodo, v katero si kanila nekoliko kapljic lizola. Ko si vso obleko osnažila, pusti jo pol ure viseti, potem jo moraš skrbno zlikati. Položi najprvo hlače lepo gladko na likalno mizo, pomoči platneno ruto v vodo, malo jo ovij ter razgrni na hlačnico, potem likaj z vročim likalnikom tako dolgo, da se ruta popolnoma posuši, nato jo zopet pomoči in likaj na sosednem mestu, to ponavlaj tako dolgo, da so cele hlače zlikane. Nazadnje zloži hlače v navadno hlačno gubo in likaj posebno skrbno še enkrat. Ravno tako likaj telovnik in suknjo. Paziti moraš, da ne postaviš likalnika nikdar na obleko, ampak vedno na ruto. Tako zlikana obleka izgleda kakor nova.



Gospodinja in sadjarstvo.

V prejšnjem odstavku opisano vkuhanje sadja in prirejanje sadnih kompotov se smatra vobče za jako težavno in drago sadno konserviranje.

Marsikatera kmečka gospodinja zmajuje z glavo, češ, tako sadje je le za gospodo in le gosposko izučena kuharica ima na razpolago potrebna sredstva, posodje itd. Vendar vsi ti in enaki ugovori in pomisleki še ne dokazujejo, da bi priprosta kmečka gospodinja ne mogla kupiti nekaj konservnih steklenic in da bi po opisu ne mogla pripraviti ravno takega kompota, kakor gosposka kuharica, zlasti ker ima na izbero zato potrebnega sadja v najboljši kakovosti. Ako uže ne more ali noče kupiti dražjih konservnih steklenic s steklenimi pokrovi, si pa vendar lahko nabavi priprostih konservnih kozarcev, ki se dobe po 10 do 15 v. Tudi v takih posodah, dobro zavevanih s pergamentnim popirjem, se dado hraniti kompoti vsaj nekaj mesecev razmerno dobro, zlasti ako so shranjeni v hladni in zelo suhi shrambi. Pomniti pa je seveda, da moramo vzeti temveč sladkorja čimmanj neprodušno so zaprte konzerve, ker v tem slučaju večja množina sladkorja obvaruje sadje, da se ne izpridi. Iz tega je razvidno, da se kompoti jako pocenijo, ako vpeljemo steklenice z neprodušnim pokrovom, ker se nam enkratni večji izdatek na steklenicah kmalu povrne na sladkorju, ki ga je treba pri takih steklenicah veliko manj, kakor pri navadnih s pergamentno zavezo. Sicer pa te steklenice nikakor niso tako drage, kakor se navadno misli. Franc Kolman, trgovina s steklom v Ljubljani ima v zalogi neko vrsto konservnih steklenic s steklenim pokrovom, gumijevim obročkom in vzmetjo po sledečih cenah: eno osminsko litra 30 v, en četrt litra 34 v, pol litra 40 v in en liter 56 v.

Naj pa že gospodinja vzame za prvi poskus to ali ono sadje, te ali one steklenice, pred vsem ji je treba dobre volje, malo pazljivosti in potrpljenja. Majhen neuspeh naj nikogar ne vstraši. Prvi poskus se morebiti ne obnese povsem povoljno, a izkušnja človeka izuči najboljše — treba je samo začeti.

»Sveti Vid je črešenj sit«, pravi pregovor. Letos jih bo imel najbrže še preveč. Gospodinja! Poskusite jih nekoliko vkuhati, nekaj pa posušiti, ne bo vam žal truda in morebitnih malih stroškov!

Sadna mezga ali omaka. Drugačne sadne konzerve dobimo, ako sadje kuhamo tako dolgo, da razpade. To sadno kašo pretlačimo, potem vkuhamo, da je razmerno gosta in jo spravimo v navadne lonce, velike steklenice itd.

Najpriprostejša je jabolčna mezga s prav malo sladkorja ali tudi popolnoma brez njega. Naredi se v bistvu takole: Zrela jabolka se dobro operejo, razrežejo v kosce in otrebijo črvojedine in gnilobe. V primernem kotlu ali loncu se potem pristavijo k ognju, zalite s prav malo vode, da se ne pripalijo. Kuhajo se tako dolgo, da so mehke in da posamezni kosci začno razpadati. Nato se vzame posoda od ognja in se jabolka takoj vroča stresejo na pripravno sito ali rešeto, kjer se pretlačijo, s čimur se

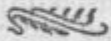
odstranijo vsi neprebavni deli, kakor peclji, muhe, koža, peščišče in pečki.

Umevno je, da ima tako pridobljena jabolčna kaša veliko preveč vode v sebi in bi se ne dala ohraniti dalje časa. Zato jo je treba pri lahkem ognju vkuhavati tako dolgo, da se zgosti in v kosih obvisi na kühalnici. Med vkuhavanjem se lahko pridene nekoliko dišav, kakor cimeta, nageljnovih žbic in limoninih lupinic. Istotako zboljšamo okus, ako pridenemo po potrebi več ali manj sladkorja, zlasti ako so jabolka močno kislá. Dodatek sladkorja se ravna popolnoma po okusu. Med vkuhavanjem je treba jabolčno mezgo venomer mešati, ker se sicer prerada pripali.

Ko se mezga dovolj zgosti, prenehamo z vkuhavanjem in jo takoj vročo spravimo v primerne posode s širokim vratom. Kdor nima steklenic, lahko s pridom spravi mezgo v prstene, znotraj položene lonce, ki so skoro boljši kot steklenice in jako poceni. Priporočljivo je postaviti z mezgo napolnjene lonce v krušno peč, ko se je vzel kruh iz nje; tam se pustijo več ur, da se še bolj zgostijo in da se naredi zgoraj precej trdna skorja, ki naj varuje mezgo pred pokvarjenjem. Nazadnje se lonci prav trdno zavežejo s pergamentnim popirjem in spravijo na suh in hladen prostor.

Na stotine centov jabolčne mezge izdelajo po drugih državah n. pr. v Nemčiji, kjer jo najdemo v najrevnejši hiši. Nemški kmet ali delavec nikdar ne je suhega kruha, ampak ga namaže s surovim maslom ali pa z jabolčno mezgo. Pri nas se zaliva kruh pa z žganjem.

Kaj je boljše?!



Izreja prašičev.

Naša gospodinja ima razun kuhinjskih in hišnih opravkov največ opraviti z izrejo prašičev. Zato bodi naloga bodočih gospodinj, da tudi prašičerejo natančneje priučijo, ako hočejo od iste imeti dosti uspeha. To je tembolj potrebno, ker vidimo, da se je postopalo s prašičerejo dozdej pravzaprav bolj po mačehovsko in se ji obročalo veliko premalo pozornosti. Da si tudi v tem oziru opomore, bodi odslej mali kotichek »Naše gospodinj« posvečen tej važni panogi kmetijstva. — O vseh drugih panogah se veliko razpravlja in piše, le prašičereja nekako zaostaja. To ravno tako izgleda, kot bi bila prašičereja tudi na papirju svinjska. Ako pa pomislimo, kako je priljubljena in okusna svinjska pečenka, kako potrebna svinjska mašč, bodemo morali te predsodke od druge strani pogledati in se polotiti z vso vnemo pravilne izreje prašičev.

V novejšem času se opaža po nekaterih krajih kranjske dežele veliko zanimanja za pravilnejšo izrejo prašičev. V mnogih krajih pa najdemo še

danes ravno tako zanemarjeno prašičerejo, kot pred desetimi leti. Upanje je, da se zbude vsi kraji in potegtejo za prvimi.

Ako si stavimo vprašanje, zakaj v nekaterih krajih ne moremo s prašičerejo nikamor naprej, medtem ko opazamo v drugih krajih ravno nasprotno. Odgovor na to vprašanje je lahak za istega, kdor pozna posamezne kraje, odnošaje in navade, ki so danes popolnoma zastarele, ki nimajo druge vrednosti, kakor da jih ohranimo v spominu za poznejše spoznavanje napačnega ravnanja. Ali mislite, da se skriva krivda morda v neprimernih in slabih krajih dežele, ali morda prevelika oddaljenost od železnice? Nikakor ne, saj vidimo, da se niti za domačo potrebo ne izrede potrebni prašiči, kaj še za prodajo. Osebe, ki bi se morale brigati za izrejo prašičev prvič nimajo smisla se potruditi, drugič jim pa manjka potrebnega znanja in navodila, zato tudi žalostnih posledic ne smemo obsojati prestrogo. Naloga naša bodi, ta nedostatek prej ko slej odpraviti. Da se ta čimprej odpravi, potrebujemo pomočnikov, sodelavcev, oziroma sodelavk. Kdor več ve in zna, njegova dolžnost je tudi pomagati svojemu bližnjemu, sosed naj uči soseda. Izurjena gospodinja mora dajati nasvete svojim sosednim gospodinjám. Ravno isto bode izvrševala »Naša gospodinja«, ki bode vsak mesec vsako dobro kmečko gospodinjino obiskovala, kot priloga »Domo-ljuba«, ki v mnogih tisočih romá med slovensko kmečko ljudstvo. Upanje je, da uživa ta vzorna gospodinja svoje spoštovanje, ki jo zasluži. Tu daje nasvete za kuhanje, pranje, likanje, tam za vrtnarstvo, mlekarstvo itd. Vpliv te mogočne gospodinjje je velikansk, zato smo uverjeni, da spravi ista tudi prašičerejo oziroma svinjerejo na drugo stališče, kot je bila do sedaj. Kdor hoče uspešno rediti prašiče, ta jih mora tudi v resnici razumeti, ne pa slepe miši loviti; to ni za današnje resne čase. Kako pa more naša gospodinja vse to razumeti, če se ni imela priložnosti tega nikjer priučiti. Ako mati nič ne zna, potem tudi svoje hčerke ne more tega učiti, kar sama ne zna. Odslej pa se bodo naše matere priučile popolnega gospodinjstva. Posledice bodo očitne, ker bodo naše mlade gospodinjje vso gospodinjstvo razumele in tako pride tudi prašičereja v roke in glavo naše gospodinjje, ker pričakuje cvetočega razvoja. Ta pojav bodemo pozdravili z največjim veseljem, ker vemo, da je ravno prašičereja ona panoga, ki je mogoča pri majhnem in velikem posestniku, pri kočarju kakor tudi pri navadnem ali tovarniškem delavcu. Izplača se v manjšem in večjem obsegu, potrebna pa je povsod.

Obenem opazujemo tudi veliki preobrat v kmetijstvu. Pred par leti so bili prašiči po cení, a danes so dragi, vzbuditi zato mora temvečje zanimanje popolno razumevanje prašičereje. Na eni strani opazujemo draginjo prašič-

jega mesa, na drugi pa vidimo, da brez zabele ni mogoče izhajati v gospodinjstvu. Na nek način si jo moremo oskrbeti, naj stane kar hoče. Rešiti je samo vprašanje, kako pridemo ceneje do zaželjenega. Tudi na to vprašanje ni težko odgovoriti. Mi vemo, da je prašič vsesnedec in torej lahko uživa vsakovrstno hrano, to je: zelenjavo, gomolje, kuhinjske odpadke, pleve in tudi seno in otavo. To pa pri drugi živini ni slučaj. Prašič porabi vse kuhinjske odpadke s pridom, katerih vrednost bi brez izreje pujskov bila brez vsakega pomena.

Prašič ima tudi dobro lastnost, da pri pravilni izreji silno hitro raste in vso krmo najboljše izrabí. Za govejo živino je potreben večji prostor za hlev. Pri vsaki koči se najde dosti prostora za hlev prašiča. a govejo živino je potrebna večja nakupna glavnica, medtem ko se mlad pujssek dobi za 20 do 30 kron. V tem velikem pomanjkanju denarja vsled draginje igra mala nakupna glavnica za male posestnike važno vlogo. Pri prašiču se nakupna glavnica v kratkem času zopet nazaj dobi, povrhu pa, pri pravilni reji, tudi bogate obresti, ki so tem večji, če so pujski izrejeni doma. Pri goveji živini je dalje časa čakati na skupiček, v silí, oziroma v slučaju nemogoče prodaje se prašič v gospodinjstvu veliko boljše lahko porabi, kot goveja živina.

Glavno vlogo pa seveda igra domač priredek, za katerega ni treba šteti denarja, ki ga povsod primanjkuje. Meso pa je tudi najboljše od doma izrejenih prašičev, povrhu se izdelá nekaj pristnih kranjskih klobas, ki uživajo svetovno slavo. Ravno ta pojav nas mora spodbujati k popolnejši in pravilnejši izreji prašičev.

Kakor so kranjske klobase zaslovelé po vsem svetu, tako naj zaslovelé tudi kranjski prašiči, katere bodemo izvažali v druge dežele, ako jih dosti izredimo. Naša dežela ima večinoma male posestnike, kateri lahko redijo na tisoče prašičev. Mnogo pa bi jih lahko redile male delavske družine v bližini tovarn. V teh krajih se navadno uničijo veliko dobrih kuhinjskih odpadkov, nasprotno bi se lahko porabili s pridom. Vzemimo da so kuhinjski odpadki ene delavske družine vsaki dan 3 fi vredne, znaša to v enem letu 11 K, v več letih je to že lepa glavnica. Vrhu tega ima delavska družina zabavo in nekaj opravka v prostem času, kar služi v razvedrilo.

Mnoge gospodinjje se zaradi lepšega nočejo pečati s prašičerejo, zdi se jim sramotno pokladati prašičem. To jim je izbiti iz glave. Vsak tak predsek ni utemeljen in postavlja gospodinjjo v slabo luč, ker opazujemo, da prašič ni umazan, če ni prisiljen; ljubi ravno tako red in snago, kakor vsaka druga žival. Kdor je imel kedaj opraviti s prašiči, ta mi mora pritrditi. Najde se tudi izgovor, da ni pravih shramb za meso in zabelo in ta prehitro poide.

To je zopet stvar vzorne gospodinjne, ki si že zna pomagati.

Omeniti je še, da je nujno potrebno za male delavske družine, rediti enega ali dva pujska. Tembolj je to potrebno v draginji, ker kroži mnenje koliko naš kmet zasluži in kako delavstvo odira. V lastni izkušnji se bode pokazalo, da se le s pridnostjo in varčnostjo da nekaj zaslužiti. Tako bo sčasoma izginila ta gorostasna neresnica, da kmet odira. Koliko je pa mladih ljudi v krajih industrije, ki niti ne vedo, kje se meso prideluje in kako. Ali v tovarnah ali iz rastlin? Torej je dolžnost, da se vsi brez razloga zavzamemo za prašičerejo, koristi ne bodo izostale.



Žaba coprnica.

Na Bizjaku pri Blegetašu je dekla Jera že dalje časa opazovala, da daje ena krava v hlevu manj mleka kot ponavadi. En sasek, včasih tudi dva, sta bila zjutraj skoro vsaki dan pomolžena. Ni si mogla tolmačiti od kod to prihaja. Sprva je mislila, da se je krava sama sesala, kar pa ni odgovarjalo resnici, ker je imel krava, razun zjutraj, ob času molže zmiraj polno vimce mleka. Tudi ni bilo opaziti bolezni na vimenu. Deklo je začelo skrbeti, ker je tudi gospodinja opazovala pomanjkanje mleka v latvicah.

Ko je dekla pripovedovala, kako se to njej sami nerazumljivo zdi, da zmanjkuje samo zjutraj mleko od sivke, ki stoji ob steni in najbližje vrat; je gospodinja bila mnenja, da dela to zlobna roka, ki hodi ponoči kravo molzt.

Ko je zvedel gospodar to nepriliko, je ukazal hlapcema ponoči stražiti hlev. Tri noči sta stražila hlapca hlev in krave, toda brez uspeha. Sivka je imela vsako jutro dva seska prazna. Gospodar ni hotel verjeti, stražil je sam hlev in krave tri noči, toda z istim neuspahom kot hlapca, prejšnje noči.

Zagonetka je delala vsem velike glavice ker niso mogli zasačiti tatu, ki zna tako skrivno kravo molziti.

Gospodinja, ki je v nedeljo popoldne srečala svojo starejšo sosedo iz cerkve grede, vprašala jo je za svet, kaj naj stori da zaloti tatu. Sosedo je verovala v vraže ter je tudi ta slučaj pripisovala vražam. Takoj ji svetuje, naj se poda v Podrebno k stari Zmesi, tako so imenovali staro ženico, ki je bivala v stari napol podrti koči ter živela od mlodarov. Slovela je daleč naokoli kot zagovornica copernij.

Drugo jutro navsezgodaj se je podala dekla Jera k Zmesi.

Starka še ni bila pokonci, ko je začela Jera ropotati po vratih, katere so bile zapahnjene z leseno zatvoro. Ker se to ni pripetilo prvokrat, je ženica takoj slutila, da bode zanjo zopet dan zaslužka. Takoj je vstala ter šla odpirat Jeri, katera je že nestrpno čakala

pri vratih. Obrazložila ji je vse težave ki jih je prestala zaradi tatu, kateri hodi kravo molzt.

»To je res zagoneten slučaj, takšnega še jaz ne pomnim, zares hudo zacop-rano.« Starka je šla iz hiše v zamazano kuhinjo ter se kmalu vrnila. Prinesla je seboj nekaj zelišč, velela Jeri naj vzame zelišča ter naj tri dni pred prvo nedeljo v mescu, pred solčnim vzhodom, trikrat gre okrog hleva, zatem pa naj da vsako jutro nekaj tega zelišča s kruhom, pečenim iz ajdove moke iz druge dežele sivki. To sredstvo bode gotovo pomagalo, ako ne, naj še enkrat pride, dala bode drugo sredstvo.

Jera je bila uverjena, da bode to sredstvo pomagalo, stisnila starki star tolar v roke, se poslovila in odsla proti domu.

Gospodinja jo je že težko pričakovala. Ko prihiti Jera na dom, jo je z zanimanjem poslušala, kaj ji je storiti. Takoj je pisala svoji prijateljici v sosedno deželo, naj ji pošlje ajdove moke, da bode mogla speči potrebni kruh. V teku petih dni je moka dospela in kmalu je bil kruh pečen. Dekla je skoro nekoliko nejevoljna izvrševala ukaz starke, bilo jo je vselej strah. Paziti je morala, da se je vse izvršilo vedno pred solčnim vzhodom.

Približal se je zadnji dan. Na vse zgodaj je že Jera vstala ter z nekim strahom pričakovala, kaj se bode naredilo. Bolj ko se je bližala po trikratnem obhodu hlevu, tembolj jo je obdajal strah. Kaj se bo zgodilo. Potihoma je odprla vrata, da jo niso opazile ter mirno zopet zaprla. Sivka, ki je navadno ležala trdno ob steni, se je slučajno vlegla bolj po strani. Ko stopi Jera bliže krave, da bi ji izročila zadnji košček kruha, se hipoma prestraši, ko vidi, da se je nekaj zganilo pred nogami. Ker je bila še tema, je stopila k vratom, jih nalahno odprla, da bi videla, kaj se valja pred kravo. Danilo se je ravno. Ko vrata na stežaj odpre, zagleda veliko strnišno žabo, ki je pridno ležečo kravo sesala.

Vsa razsrjena pograbi dekla železne triroglate gnojne vile ter z njimi vrže žabo iz hleva.

Bilo je ravno prvo nedeljo v mesecu majniku, ko je na vse zgodaj vpila Jera zunaj hleva, držeč v roki vile, na njih nasajeno in prebodeno veliko žabo, katera se je pri mleku sivke jako lepo zredila.

»Ti grda coprnica, sedaj si jo skupila,« je ponavljala venomer ter tolkla z vilami v vso silo ob tla.

Gospodinja, ki je slišala vpitje, prihiti še vsa zaspana in napol oblečena iz hiše ter vsa zmedena povprašuje, kaj se je zgodilo?

Na svoje veliko začudenje zagleda na vilah nasajeno žabo, od katere je mleko kapalo. Obenem tudi vidi več luž z mlekom po tleh, koder je dekla tolkla žabo ob tla.

Gospodinja si ni mogla stvari drugače razlagati, kakor da je žaba padla v molzni žehar ter se pošteno mleka

napila. Dekla pa se sedaj znaša nad ubogo žabo, ker ji je vse mleko spridila in napravila neužitno.

»No, hvala Bogu,« je vzdihnila gospodinja, »da smo enkrat vjeli to coprnico,« ko ji je dekla razložila, kako je našla žabo ob kravi. Koliko skrbi nam je povzročila ta grda žaba v našem hlevu.

Vendar pa je bila gospodinja tako zaverovana v copernije, da se je bila prestrašila, ko se je spomnila, da bode najbrže ta žaba coprnica. Oh, kaj bo zdaj, coprnico je ubila, sedaj se bodo druge coprnice maščevale nad tem. Kaj če jih pride deset namesto ene. Coprnija, coprnija, kaj bode zdaj, ako bodo morda zaradi tega poginili prašiči. Dekla ni poslušala več gospodinjne, temveč odšla v hlev po opravkih.

V tem hipu se prikaže med vrati sosedna gospodinja z loncem mleka v roki ter nese pujskom na vse zgodaj jesti. Kako se začudi, ko pridejo k horitu le štirje pusk. Vsa prestrašena se ozira po petem pujsku; na svojo žalost opazi mrtvega v kofičku syinjaka.

Blegetaška, ki je cel dogodljaj opazovala, je bila uverjena, da je ta pujssek poginil zaradi ubite žabe copernice. Bala se je še hujšega. Res se je še isti dan zvedelo, da je drugemu sosedu izginil lep domač pes. Seveda se je tudi ta slučaj pripisoval ubiti žabi coprnici, dokler se ni vsak slučaj zase pojasnil.

Pujssek je požrl krompir, ki mu je običal v sapniku. Pes pa ti je zašel v gozd, kjer ga je ustrelil neki lovec.

Ves dogodek se je kmalu raznesel po vsej vasi. Dekla Jera pa je morala večkrat pripovedovala o žabi coprnici. Akoravno so bili vsi na jasnem, da to ni bila nobena coprnica, temveč navaden dogodek, vendar imenujejo še danes na Bizjaku veliko žabo z imenom coprnica. Nek hudomušnež pa je pesmico zložil in jo večkrat zapel:

V hlevu pod škaфом
Pa žaba čepi,
Po dnevu počiva
Po noči bedi.

Ko kravo pomolže
Se spat ji mudi,
Pod škaфом se žaba
Prav dobro redi.

Ko Jera zapazi,
Več usmiljenja ni.
Vile pograbi,
Pa žabo umori.

Zdravilo zoper mravlje na sadnem vrhu.

Zmešaj saje z lančnim oljem in s to zmesjo namaži deblo drevesa tanko krog in krog. Črez ta obroč ne pojde nobena mravlja. Debla mladih dreves moraš na gladkem mestu namazati kroginkrog z navadno kreda, precej debelo. Obroč naj bo 6 do 10 cm širok. Ako mravlja pride do tega obroča, si s to kreda oprahi nožice in pade na tla. Po dežju se obroč ponovi.

V korist obmejnim Slovincem!

Žitna kava

je najboljšo nadomestilo za navadno zrnato kavo. Izvrstno žitno kavo izdeluje **Kolinska tovarna v Ljubljani**, ki nam je že dobro znana po svoji nedosežni **Kolinski kavini primesi v korist obmejnim Slovincem**. Kolinska žitna kava se dobiva pri trgovcih v platnenih vrečkah po pet kilogramov. Naravnost je tovarna ne razpošilja, ker ne mara po nepotrebnem oškodovati slovenskih trgovcev. **Kolinska žitna kava** je od vseh najcenejša, cenejša od vsake druge žitne kave. O tem se vsak lahko sam prepriča. **Kolinska žitna kava** je izdelana iz domačega žita, ki je povsod priznan kot izvrsten.

Prav posebno dobra pijača je žitna kava, če se ji pridene **Kolinske kavine primesi v korist obmejnim Slovincem.**

Kakor je znano našim bralcem že prav dobro, je Kolinska tovarna domače podjetje, edino te vrste na celem našem jugu. Nobene domače tovarne ni, izvzemši Kolinsko tovarno, ki bi izdelovala tako dobro blago. O tem se je vsak že davno lahko prepričal.

Eno moramo pa vendarle — akoravno smo to že večkrat storili — spet iznova poudariti, namreč to, da od **Kolinske tovarne**, t. j. od čistega letnega dobička, ki ga donša tovarni prodano blago, dobiva vsakoletni redni donesek „**Slovenska Straža**“ za svoje delo v korist obmejnim Slovincem. Malo, zelo malo je domačih podjetij, ki bi se

tako zvesto spominjala naših narodnih potreb, kakor **Kolinska tovarna**. Zato je pa na drugi strani tembolj naša sveta dolžnost, da jo podpiramo s tem, da kupujemo blago, ki ga izdeluje:

Kolinsko kavino primes in Kolinsko žitno kavo.

S tem ne kupujemo le izvrstnega blaga, temveč podpiramo tudi domače podjetje in pa delo naše „**Slovenske Straže**“ v korist obmejnim Slovincem. Kolinsko žitno kavo in Kolinsko kavino primes prav toplo priporočamo vsem našim bralcem, posebno pa vsem našim gospodinjam. Nobene res slovenske hiše bi ne smelo biti, kjer bi ne poznali naših domačih izdelkov iz naše domače

Kolinske tovarne v Ljubljani.

V korist obmejnim Slovincem!

Veliko množino cementne zarezne strešne opeke kakor tudi cevi vseh velikostih prodaja po nizkih cenah

1609

Bogdan Oblak v Logalcu.

ki hoče pospeševati kožno nego, ki hoče izgubiti pege, ter doseči nežno mehko kožo in belo polt, se umiva le z **Steckenpferd** lilijno mlečno milo (znamka **Steckenpferd**) tvrdke **Bergmann & Co.**, Tešin ob Labi. Komad po 80 v se dobi v vseh lekarnah, drogerijah in trgovinah s parfumom l. t. d. 609

Dama

Imate li kedaj tako ugodno priliko? Kje še, kot pri meni, dobite 40 metr. sortiranih ostan- kov med istimi:

Delen zelo moderni vzorci za damske obleke in bluze. Ang. c. fir okusni vzorci za srajce, bluze itd. Kanafas živalne barve za postelne prevleke. Oxford za moske srajce za vsakdanjo uporabo, zelo močan. Platno belo izborna kakovost. **Pepita** bl. go za obleke in bluze. **Modrikast** blago za kuhinjske predpasnike in obleke za doma; za samo

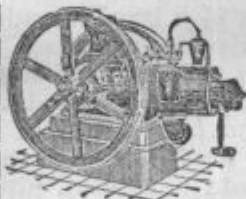
17.-K?

Vsi ostanki popolnoma brez napake in zajamčeno pristno barvni. Dolgost ostan- kov 3-10 metrov. Nikak riziko. **Naročite takoj!** Dalje 40 metr. finega p'atna za životno in posteljno perilo za K 19-50. Rjuhe brez šiva, zajamčeno platno, nedosežna dobra kakovost 150 cm široke, 225 cm dolge, komad K 2-65. Najmanj se odda 6 kosov. **Kazpošilja se po povzetju!**

Thalmica Julij Kantor, Baby pri Machodu (Češko).

CLIMAX motorji na petrolej

Najcenejši obrat.



Bachrich & Co.
tovarna za motorje
DUNAJ XIX 6,
Heiligenstädterstr. 83/je.

Uradne ure od 8. rano do 7. ure zvečer

Ustredni banka českih sporitelov Podružnica v TRSTU
Orodna banka čelških hranilnic. Piazza del Ponterosso 2.

Vloge na knjižice: Premijne vloge:

4 1/4 0/0 4 3/4

Vloge v tekočem računu in vloge fikane najugodnejše. Bančno trgovanje vseh vrst. 135 52-1

Oddetek za vadije in kavcije.

Uradne ure od 8. rano do 7. ure zvečer.

Banka glavica K 25,000.000. Vlog skoli K 13,000.000.

Žene in dekleta

kadar bodete kupovale

blago za lepe obleke, rute, kakor tudi drugo blago

oglasite se zagotovo kadar pridete v Ljubljano v gvančni trgovini

R. MIKLAUC

Stritarjeve (Spitalske) ulice 5

594 tam najdete

zelo veliko izber blaga vsake vrste, poštene ugodne cene ter prijazno in zanesljivo dobro postrežbo.



Putniki v Ameriko
Nateri selijo duvno, po ceni in zanesljivo potovali naj se obrneje **Simona Hmetek** v Ljubljani Kolobovske ulice 26, Kakovostna Pojasnila dojo se brezplačno.