



Štev. 6.

V Ljubljani, dne 26. junija 1913.

Leto IV.

## Joghurt v domačem gospodinjstvu.

Joghurt se je prenesel na Avstrijsko, Francosko in Nemško z Balkana. Joghurt je narodna jed Bulgarov in po vseh balkanskih deželah silno priljubljen. Znamenito je, da živi v Bulgariji, kjer je joghurt narodna jed, med štirimi milijoni prebivalcev blizu 8000 oseb, ki so stare čez 100 let in blizu 100 let, in sicer je 100 oseb starih po 125 let in še čez, 234 oseb je starih 110—120 let, 1927 oseb 100 do 110 let in približno 5800 oseb je starih 90 do 100 let, med tem, ko v drugih deželah redkokdò doseže starost 100 let. Mesa uživajo Bulgari malo in tudi vsa druga hrana je jako skromna.

Kaj pa je joghurt? Na poseben način izdelano kisló mleko, ki ima tri važna svojstva, vsled katerih se razlikuje od našega domačega kislega mleka.

1. V kislem mleku se nahajajo vse bakterije surovega mleka, torej tudi bakterije, ki povzročajo razne bolezni, kakor jetiko in druge. Pravilno pripravljen joghurt je prost vseh škodljivih bakterij, v njem se nahajajo le takozvane joghurt bakterije.

2. Mlečnokisle glivice, ki povzročajo skisanje našega domačega mleka, se razvijajo le pri bolj nizki toploti, medtem ko zahtevajo joghurt-bakterije kot najnižjo toploto življenjske toplote 37° C, in vsled tega važnega svojstva žive joghurt-bakterije naprej v naših črevah.

3. Navadno kisló mleko se pozimi težko skisa, joghurt se lahko pripravlja v vsakem letnem času in je popolnoma neodvisen od vremena.

Kako učinkuje joghurt?

Joghurt-mleko je izvrstno sredstvo pri boleznih v črevah, naj si bodo

že katerekoli vrste, ali zaprtje ali nasprotno, ker povzroča redno delovanje črev, ne da bi iste oslabil. Pri zdravem človeku zadržuje bolezni, da razkuži čreva, iztisne gnilobne glivice, zabranjuje njih razvoj in njih škodljivo delovanje, s tem zabrani tudi razne bolezni, kakor vnetje slepega črevesa in druge.

Joghurt je hrana, ki je zelo redilna in jako poceni. V njem dobivamo vse nazvažnejše redilne snovi, kakor beljakovino, tolščo in sladkor. Beljakovine so vsled joghurt-bakterij ložje prebavljive, tako da redilna vrednost joghurta prekaša celo meso. Cena mesa pa je več ko štirikrat tolika, kakor cena za joghurt, ako se isti izdelava doma.

Izdelovanje joghurta je tako enostavno, da ga brez vsake težave pripravi lahko vsaka gospodinja sama.

Za to je potreben

1. dober joghurt-ferment,
2. mleko, ki je prosto glivic,
3. priprava, v kateri mleko zori in ohrani toploto 38 do 45° C,
4. navadni stekleni toplomer, razdeljen 1—100° C,

Toplomer, ki ga imamo v sobah, ni za to pripraven.

Priprava, v kateri mleko zori, se pripravi po možnosti. Najbolj poceni je prostorček na ognjišču, štedilniku ali pri peči, ki ohrani najdalj časa toploto. Seveda se mora meriti večkrat toploto, ker je enakomerna toplota ena najvažnejših točk pri pripravljanju joghurta. Lahko se postavi lonček, v katerem je joghurt, tudi v primerno toplo vodo v večjem loncu. Zelo pripravna za to je v zadnji številki »Naše gospodinje« popisana švedska skrinja, ker se v njej mleko ne ohladi, ali pa termo-steklenica.

Izdelovanje joghurta:

Kuhaj pol litra polnega, svežega mleka in ga pusti vreti 5 do 10 mi-

nut, potem ga shladi do 45° C., vlij tekočino v posodo, ki si jo pogrela in ki se dá dobro zapreti. Ko delaš joghurt prvič, vmešaj mleku  $\frac{1}{2}$  kavnine žličice joghurt-fermentov, posodo dobro zapri in postavi na topel prostor ali v švedsko skrinjo 10—12 ur, toplota mora znašati cel čas 45°—38° C. Dobro je premešati mleko čez par ur.

Če izdelavaš joghurt vsak dan, lahko delaš na sledeči način. Pusti mleko 5—10 minut vreti, shladi ga na 45° C., dodaj na pol litra mleka za noževó konico joghurt-fermentov in eno kavino žličico joghurta prejšnjega dne, zopet mešaj in pusti 3 do 4 ure v toploti 45° C., potem pa ga takoj postavi v mrzlo vodo. Če je joghurt star več dni, prične plesniti in si navzame raznih bakterij. Plesniv joghurt ni za vporabljanje, temveč je pripraviti svežega s suhim fermentom.

Če pustiš joghurt predolgo v toploti 45° C., se preveč skisa, izloči se tudi mlečna voda od sirišča.

Pravilno pripravljen joghurt je enakomerno gost, ima prijeten kisel okus in fin duh. Nikdar ne sme joghurt neprijetno dišati ali imeti grenak okus. Joghurt hrani na hladnem prostoru. Pije se lahko sam ali s sladkorjem. Na hladnem se ohrani več dni.

Na Balkanu delajo joghurt iz mleka, ki se tako dolgo kuha, da postane gost, tako dobi okus po kuhanem, ki je neprijeten, dokler se ga ne privadi, o je silno redilen.

Ker ljudje navadno več jedo, kakor jim je za življenje potrebno, zato se pripravljajo pri nas le navadni joghurt, saj izpolni ta svojo glavno nalogo, da razkuži čreva in urejuje njih pravilno delovanje. Tudi navadni joghurt ne smemo piti, ko smo se že najedli, on nam nai nadomesti del naše hrane.



## Nerodnost.

»Kar pusti, vidim, da si prenerodna, bom že sama naredila.« pravijo neštetokrat matere svojim hčerkam. In tako dekleta res same začno verjeti na svojo nerodnost, postanejo lene.

Pametna mati ne bo nikdar opravljala dela, katero lahko zgotovi dorašla hčerka sama. Četudi ni krpa prvič ali tudi v drugič najlepše vstavljena, četudi kruh ni prvič najboljši, če je tudi peč prehudo zakurjena, vendar zato še ne sme prevzeti dela zopet sama.

Vaja privede človeka do popolnosti in tudi mati se je morala enkrat učiti in vaditi.

Dekletom je vedno treba dajati priložnosti, treba je vzbuditi in poskušati moči in sposobnosti, ki so jih sprejele od Stvarnika.

Kaj pomaga pridna roka matere, če ni razumela navajati in privedi hčerke v praktično delavno življenje. Micka in Francka ne postaneta nikdar v domači hiši samostojni; do samostojnosti jih privedo šele bridke izkušnje v šoli življenja.

Sedanji čas rabi samostojne ljudi, ki, privajeni resnemu delu, lahko prevzamejo boj za vsakdanji kruh.

Kdor je privajen v mladosti premagati male ovire, se ne ustraši v življenju tudi večjih zaprek.

Blagor otroku, ki ga je razumna mati že v zgodnji mladosti privadila na samostojno izvrševanje dela.

Koliko manj neodločnih značajev bi našli med ženskami, ko bi bile matere bolj razumne v vzgoji svojih hčerk.



**Zdrob v špargljevi juhi.** Zarumeni polno žlico zdroba v žlici surovega masla. Potem prilij en liter juhe, ki si v nji kuhala šparglje, kuhaj zdrob 30 minut ter končno pridaj žlico sladke smetane in en rumenjaki. Ko zliješ juho v skledo, natresi vanjo opečenih žemljnih rezin in zabeli, če hočeš, s par kapljami magijevega izvlečka.

**Žličniki z ocvirki v juhi.** Sesekljaj prav na drobno 5 dkg mrzlih ocvirkov, deni jih v skledo in jim primešaj desetino litra mrzlega mleka, 11 dkg moke in 1 celo jajce. Testo dobro stepi, potem pa ga zajemaj z žlico in polagaj v osoljeno vrelo vodo, kjer naj se tako pripravljene žličniki kuhajo 8 do 10 minut.

**Narastek iz rdečih gozdnih jagod.** Za krožnik rdečih jagod prevri z 10 dkg stolčnega sladkorja in kozarcem vina ter pretlači skozi sito. Soku prideni dva kosa stolčnega prepečenca (Zwieback), 10 rumenjaki, 10 žlic lepe goste kisle smetane, malo cimeta in nazadnje sneg vseh beljakov. Narastek peci pol ure.

**Pena iz rdečih jagod.** 1. Vzemi toliko stolčnega sladkorja, kolikor tehtajo jagode. Pretlači jagode skozi sito, pridaj presejani sladkor in dobro primešaj sneg enega beljaka. Speci na krožniku v pečici in okinčaj s svežimi jagodami.

2. Pretlači štiri desetine litra svežih jagod skozi platneno krpo, sok vmešaj s 15 dkg sladkorja, temu umešaj nekoliko spenjene smetane ter postavi na led. Lahko primešaj tudi nekaj celih rdečih jagod.

3. Pretlači 56 dkg rdečih jagod, vmešaj sok v 42 dkg do niti kuhanega sladkorja. Sok sme samo enkrat prevreti, nato ga pusti shladiti. Stepi peno iz enega litra sladke smetane in jo primešaj soku. Vlij vse v obliko, ki si jo namazala z oljem in trdo zaprla, zakoplji jo v raztolčen, slan led in pusti, da zmrzne.

**Črešnjevo meso in odcedak.** Črnim črešnjam odstrani koščice s strojčkom, da ostanejo črešnje kolikor mogoče cele. Deni jih v lonec ter jih kuhaj v sopari pol ure. Nato jih stresli na leseno rešeto, da odteče sok. Postavi potem sok v siran, črešnjevo meso pa stehtaj. Vzemi za 2 kg črešnjevca mesa 1 kg sladkorja, pomočenega s tremi osminkami litra vode in kuhaj tako dolgo, da kane od žlice. Zdaj deni vanj črešnjevo meso in kuhaj še četrto ure v hudi vročini, med tem pa prav pridno mešaj, da se ti ne pripali! Potem deni še gorko meso v steklenice s širokim vratom ter popolnoma mrzle zaveži. Ostali sok precedi še enkrat skozi prtč, potem ga stehtaj in vzemi za vsak kg soka 1 kg sladkorja, ga deni v sok ter ga postavi na kraj štedilnika, da se sladkor raztopi; potem ga postavi na sredo, da zavre in vre sedem minut, potem ga odstavi. Nekoliko ohlajenega napolni v steklenice ter ga drugi dan dobro zamaši.

**Žemljev pečenjak s črešnjami.** Pet žemelj zreži na kocke ali tenke rezine. Deni jih v skledo in jih polij s četrto litrom mleka, med katerega zamešaj dve jajci, kavino žlico sladkorja in nekoliko drobno zrezane limonine lupine. Pokrij in postavi vsaj za pol ure v stran, da se žemlje napoje. Potem primešaj dve pesti črešenj, ki si jim odstranila peclje in peške. Vse skupaj stresli v pripravljeno široko, plitvo ponev, ki si v nji razgrela za par žlic surovega masla ali masti. Pečenjak razravaj 1 do 2 prsta na debelo, postavi ga v pečico in speci. Pečenega zdrobi, stresli na krožnik in potresi s sladkorjem.

**Grahov riž.** Praži na surovem maslu nekoliko drobno zrezane čebulje, prideni pol litra zelenega graha in nekoliko drobno zrezanega peteršilja in vse skupaj duši četrto ure. Potem pridaj, grahu pol litra zbranega in zbrisanega riža, ga zalij z juho in kuhaj četrto ure. Mora biti gost. Postavi ga k čisti juhi ali kot prikuho na mizo.

**Črešnjevci cmoki.** Zreži tri žemlje na male kocke, stresli jih v skledo in prilij za žlico masti. Potem razmotaj

eno jajce in približno četrto litra mrzlega mleka ter ga zlij po žemljah. Nato pridaj dve pesti črešenj, ki si jim odbrala peclje in peške in eno žlico moke, da napraviš cmoke, ki jih kuhaj v slani vreli vodi 15 do 20 minut. Ko so kuhani, jih vzemi iz vode, razpolovi in zabeli s surovim maslom ali mastjo, na kateri zarumeni nekoliko krušnih drobtin.

**Korenje z grahom.** Izluščen grah duši v kozi z nekoliko surovim maslom, par žlic juhe in nekaj soli. V drugi kozi pa duši na male kocke zrezano mlado korenje s surovim maslom in nekoliko juhe ali vode. Korenje potresi z žlico moke in mu prideni, ko se prav malo zarumeni, še par žlic juhe, nekoliko drobno zrezanega zelenega peteršilja ter dušeni grah. Ko vse skupaj prevre, postavi jed kot prikuho na mizo.

**Meso v juhi.** (Telerflajš.) Kuhaj 1 kg sočnatega govejega mesa, ko že nekaj časa vre, mu pridaj srednje debelo zelno glavo, prerezano na štiri dele, eno srednje debelo korenje, kos zelene in na zadnje še par koscev olupljenega krompirja. Vse osoli in kuhaj, da je meso in zelenjava mehka. Ko je kuhano, zreži meso na poljubne kosce, ga položi na krožnik in mu pridaj košček od vsake prikuhe in zajemalko juhe. (Ko deniš kuhati meso, mu prilij toliko vode, da je meso in zelenjava pokrita. Korenje lahko zrežeš na bolj velike kosce.)

**Marinirano telečje stegno.** Sesekljaj nekoliko peteršilja, drobnjaka, čebulje, lovorjeva lista in materine dušice, pridaj tudi soli, popra in muškatovega cveta in s tem dobro odrigni kos telečjega stegna, pokapaj ga z dobrim oljem ter ga pusti tako 5 do 10 ur. Potem pa namaži kos belega čistega papirja z mastjo, zavij vanj meso in ga deni v primerno nizko kozo. Ko je meso pečeno (pol do 1 ure), ga razvij, odrigni mu z nožem vso zelenjavo in postavi še za nekaj minut v pečico, da se zarumeni. Pečenko lepo zreži na kose, jo naloži na krožnik in polij s sledečo polivko. V kozo, v kateri se je pekla pečenka, pridaj prejšnjo zelenjavo, nekoliko juhe, limonovega soka, in ko nekaj minut vre, je gotova. To meso postavi kot pečenko s salato in krompirjevimi koščki ali rogljički na mizo.

**Prekvašeno telečje meso.** Napravi mesni kvas in mrzlega zlij na celo ali kos telečjega stegna, katero kvasi en ali dva dni; nato ga vzemi iz kvasu, pretakni s slanino, osoli in položi v kozo, katero postavi v precej vročo pečico; čez četrto ure polij z vročo mastjo ali maslom, večkrat polivaj, da se lepo speče. Ko je meso pečeno, ga polij s kislo smetano, v kateri naj zavre. Potem meso zreži na tenke kosce ter položi na krožnik, polij s smetano, v kateri je zavrel, in obloži s kuhanim, opečenim krompirjem, z makaroni, s širokimi rezanci ali cmoki.

**Krušna juha s krompirjem.** Srednje velik kos starega črnega kruha



zreži na kosce (7 dkg), jih stresi v lonec, polij z vrelo osoljeno vodo (pol litra), lonec pokrij, da se kruh nekoliko napoji. Potem pridaj en olupljen in ostrgan ali stlačen krompir, postavi lonec na ognjišče, da prevre; potem vse dobro premešaj, stresi v skledo in zabeli z mastjo, v kateri si zarumenila par koščkov čebule.

Za to juho ali močnik pa lahko porabiš prav star kruh, potem ga delj časa pusti, da se napoji. Krompir pa lahko porabiš, ki ti ga ostane od prejšnjega dne. Jež je zelo okusna in priporočena od župnika Knajpa.

**Ostali krompir pražen.** Kuhan krompir nastrgaj. V kozo pa deni masti in par koščkov čebule; ko je mast vroča, ji pridaj krompir, ga osoli in večkrat premešaj. Potem pa postavi kozo za nekaj minut v pečico. Nato postavi krompir kot prikuho na mizo.

**Mareličan kolač iz vzhajane testa.** Najprej pripravi v skledici 2 dkg droži, tri žlice mlačnega mleka in žličico sladkorja ter skledico postavi v stran, da droži vzhajajo. Medtem mešaj posebej v skledi 8 dkg surovega masla, 1 rumenjaka in 1 drobno jajce, 7 dkg stolčnega sladkorja, drobno zrezane limonine lupine, vmes pa prilij četrt litra gorkega mleka. Potem prideni nekoliko soli, shajane droži in 36 dkg moke ter napravi testo, ki ga s kuhalično dobro stepaj. To testo razravnaj po namazani pekači, ki ima ob kraju rob, prst na debelo, obloži z razpolovljenimi marelicami, marelice prej obriši in preklane od znotraj s sladkorjem dobro potresi. Marelice tako pokladaj, da pride notranjost na vrh za prst oddaljena ena od druge. Deni na gorko, da vzhaja, potem peči v vroči pečici malo več kot četrt ure. Pečeno dobro potresi s sladkorjem in razreži tako, da je na vsakem koščku ena marelica, daj na mizo gorko ali mrzlo.

**Goveji jezik s špinačo.** Svež goveji jezik osnaži, operi in ga skuhaj v slani vodi do mehkega. Potem ga olup, zreži na prst debele zrezke, jih pomoči v raztepenem jajcu in drobtinah in ocvri v surovem maslu ali masti. Na mizo ga postavi s špinačo.

**Črešnjev kolač z zdrobom.** Deni v skledo 5 dkg sladkorja, nekoliko drobno zrezane limonine lupine ter dva rumenjaka ter mešaj 10 minut. Nato pridaj desetinko litra kisle smetane in še nekoliko premešaj, prideni sneg dveh beljakov in dve desetinki litra pšeničnega zdroba. Zmes stresi v tortni obod, ki si ga namazala z maslom in potresla z moko, jo razravnaj, po vrhu obloži s črešnjami, ki si jim odbrala pečlje in peške ter jo peči v srednje vroči pečici približno pol ure.

**Sirov puding.** Mešaj v skledi eno celo jajce z 2 dkg surovega masla, žličico kisle smetane in nazadnje 5 dkg pšeničnega zdroba s par zrnji soli. Nato stresi testo v mal prtič, ki si ga dobro zmočila in ožela, ga na rahlo zavij in z vrvice poveži in ga kuhaj v slani vodi najmanj pol ure. Kuhani puding od-

vij, zreži ga na kose in zabeli s surovim maslom.

**Sveže sardele.** Odtrgaj ribicam glave in potegni z glavo tudi drob iz njih, operi jih, obriši s krpo in nasoli. Pokapaj jih z limonovim sokom, postavi za par ur na hladno, potem jih deni v vroče olje in speci.

Ali pa osnažene in nasoljene povlalaj v drobtinah, katerim primešaj polovico moke in jih ocvri v olju.

**Goveji gobec.** Goveji gobec dobro očedi in ga pusti, če je mogoče, kako uro v vodi. Nato ga deni v lonec, zalij z vodo in odcedi takoj, ko zavre. Osnaži in umij ga, zlasti še znotraj. Deni ga nazaj v lonec, zalij z vodo, da je pokrit, pridaj mu peteršilja, korenja, celega popra, timijana, soli in kuhaj do mehkega. Kuhanega shladi, zreži na tenke koščke ter zabeli z oljem, kisom in poprom. Ako hočeš, pridaj še drobno zrezane čebulje in žličico kopor.

**Bržola s čebuljo.** Pokrij dno kože z olupljenim, na listke narezanim krompirjem. Nanj položi potolčeno, nasoljeno, s poprom in na eni strani z moko potreseno bržolo, par koščkov čebulje, potem zopet krompir, nazadnje toliko juhe ali vode, da pokrije meso in krompir. Nato kozo pokrij in duši na ognjišču ali v pečici pol ure. Ako hočeš, pa pridaj juhi žličico kisle smetane.

**Goveje meso v hrenovki.**  $\frac{1}{2}$  kg navadno kuhanega govejega mesa zreži na ploščnate kose in jih naloži na krožnik. Posebej pa deni v kozo dve žlici kisle smetane, pičlo žličico moke, žličico nastrganega hrena, ščip popra, malo žličico kisa in  $\frac{1}{4}$  litra juhe ter par zrn soli, pristavi kozo na ognjišče, da vse par minut vre, potem na hladno, da se polivka nekoliko ohladi. Ohlajeni primešaj en rumenjaka in jo zlij na zrezano meso. Potresi še z žličico krušnih drobtin, z žličico parmazanskega sira in polij še z žličico surovega masla. Meso postavi za 10 minut v pečico, potem ga obloži s krušnimi cmoki in daj na mizo. V juho pa zakuhaj kar hočeš.

**Zdravilni kolač s črešnjami.** Mešaj pol ure 14 dkg surovega masla, 4 rumenjake in 20 dkg sladkorja, od  $\frac{1}{4}$  limone drobno zrezane lupine, potem primešaj  $\frac{1}{6}$  litra mrzlega nezavretega mleka in polovico od 30 dkg moke. Napravi iz 4 beljakov sneg ter ga rahlo primešaj z ostalo moko in žličico ruma in enim zavojem pecilnega praška (1 ckg). Stresi testo v pomazano in z moko potreseno bolj nizko pekačo prst na debelo, po vrhu pa naloži pešk in pečljev odbranih črešenj eno zraven druge. Postavi v pečico in peči v srednje vroči pečici dobre pol ure. Pečeno zreži na kose in postavi gorko ali mrzlo na mizo.

**Črešnjev zrezki.** Mešaj 4 dkg surovega masla, 2 rumenjaka, 5 dkg sladkorja, nekoliko limonine lupine četrt ure. Primešaj 2 beljakov sneg, 2 dkg zmletih lešnikov ali mandeljev in 6 dkg moke. Namaži na pomazano in z moko potreseno pekačo prst na debelo. Pe-

kača mora biti zapognjena. Obloži s črešnjami, ki jim pa poprej odstrani peške in pečlje. Peči v srednje vroči pečici. Pečeno zreži na primerne kose in potresi s sladkorjem.

**Možganji zrezki.** Goveje, telečje ali prašičeve možgane osnaži in sesekaj, razbeli nekoliko masti, prideni zrezane zelene peteršilja na možgane ter jih počasi praži. V pražene možgane zamešaj 1 jajce, nekoliko popra in soli. Nato zreži tri žemlje na ploščo, pomoči jih v mleko in takoj vzemi iz mleka, sedaj namaži s pripravljenimi možgani žemeljne plošče, zloži po dve skupaj z možgani na znotraj, povaljaj v raztepenem jajcu in drobtinah in jih ocvri na masti. Postavi jih na mizo s solato.

#### Malo pecivo.

**Pečene kocke.** Naredi testo iz 28 dkg moke, 28 dkg surovega masla, 14 dkg zrezanih mandelnov, 5 dkg drobne stolčnega sladkorja z vanilijevim duhom in 1 rumenjaka. Testo razvaljaj ter daj na pomazano pekačo in počasi speci. Še gorkega zreži na male četverkotnike, pomaži jih z marmelado ter zloži po dva in dva skupaj.

**Orehovi obročki.** Stolci 14 dkg orehov z enim beljakom. Iz drugega beljaka naredi sneg ter prideni stolčene orehe in 14 dkg sladkorja. Potem potresi desko s stolčnim sladkorjem, naredi iz testa obročke in jih speci v pečici.

**Mandlovi venčki.** Zmešaj 28 dkg nastrganih mandelnov z 28 dkg sladkorja in s sokom ene limone. Iz testa naredi venčke, pokladaj jih na oblate, okinčaj z marmelado ali s sadnim sirom ter počasi speci.

**Torta s kavino kremo.** Mešaj 17 dkg drobno stolčnega presejanega sladkorja z 12 rumenjaki, da se speni, pridaj  $12\frac{1}{2}$  dkg moke in sneg 12 beljakov (vedno eno žličico moke in eno žličico snega). Testo speci v namazani in z moko potreseni obliki. Ohlajeno zreži počrez na tri dele ter vsakega nadevaj s sledečo kremo: 16 dkg sladkorja z vanilijevim duhom stepaj s 5 celimi jajci, ki si jih prej dobro stolkla, tako dolgo, da postane trda zmes, počasi prideni skledico dobre črne kave in postavi na led. Medtem umešaj  $12\frac{1}{2}$  dkg čajnega surovega masla, primešaj narejeno kremo in kozarček maraskine. S to nadevo pomaži torto, prevleci jo s kavinim ledom, okinčaj z zrezanimi pistacijami in postavi zopet na led.

2. (Bolj priprosta.) Umešaj 28 dkg sladkorja z 9 rumenjaki, pridaj odloemek nastrgane čokolade, potem 28 dkg olupljenih zrezanih mandelnov in sneg 9 beljakov zaeno s 5 dkg drobtinic, ki si jih napojila s črno kavo. Torto peči v treh delih, vsak pečeni del pomaži z marelično marmelado in sestavi skupaj. Ohlajeno prevleci s čokoladnim ledom in okinčaj s kavinim zrnem iz čokolade.

#### Kako se hrani meso v poletnem času.

Prekajeno svinjino obvaruješ v toplem letnem času mrčesa na sledeči način: Predno daš svinjino v dim, jo



je dobro potresti s poprom, duh popra je raznemu mrčesu tako zoprno, da ne pride blizu. Suho meso zbrši in ga zavij v papir, potem ga naloži v skrinjo ali zaboj, v katerega si nasejala pepela, tako da je dno za štiri prste pokrito s pepelom, po vrhu in ob straneh mesa zopet nasej pepela, da je meso v prvi legi popolnoma pokrito, potem naloži zopet meso in zopet pepel, to tako dolgo da je skrinja polna in da je nazadnje čez meso za štiri prste visoko pepela.

**Če prične meso dišati,** spiraj ga v vodi, v katero si vlila nekoliko hipermangankislega kalija (dobiš v vsaki drogeriji za par vinarjev), če postane voda rjava, je znamenje, da moraš meso še prati, prenovi vodo tako dolgo, da ne izpremeni barve.

**Star krompir** postane bolj okusen, ako mu pridaš med kuhanjem nekaj kapljic jesiha.

#### Vkuhanje črešenj.

Črešnje najprvo preberi in čisto operi, potem jim nalahko iztrgaj peclje, a pazi, da pri tem ne raniš sad. Nekateri tudi porežejo peclje s škarjami, tako vkuhanje črešenj se težko jedo, ker je treba paziti na pecelj in na koščico. Nato vložijo črešnje v pripravljene čiste steklenice. Vlaganje se mora tako vršiti, da se sadovi kolikor mogoče lepo in tesno vložijo v kozarec, ne da bi se zmečkali. Zato je treba med vlaganjem večkrat potrkati steklenico ob dlan ali ob mizo. Ko je napolnjena četrtna steklenica, se sad tudi stisne z lesenim tolkačem, ki se nalašč za to kupi v prodajalni, kjer prodajajo patentne kozarce. Steklenica se naloži prav do vrha s sadjem, a samo do vrata s sladkorno raztopino. Za črešnje pripraviš sladkorno raztopino, ako vliješ na  $\frac{1}{4}$  kg sladkorja 1 liter vode in isto pustiš toliko časa, da se raztopi sladkor; lahko vzameš sladkorja tudi več ali manj, kakor imaš po svojem okusu najrajše. Če si zmohila rob kozarca, ga najprvo z moko potem s suho ruto trdno obriši, na rob položi gumijev obroček, ravno na sredo, potem stekleni pokrovček, ki mora biti tudi čist in do suhega zbrisan. Če nimaš patentnega lonca, pritrudi stekleni pokrovček z vzmetjo na kozarec, če imaš pa lonec le s peresom, tako trdno, da se ne more pokrovček premakniti na steklenici.

Sedaj je treba črešnje razgrevati; če si imela vročo sladkorno raztopino, lahko postaviš kozarce v vročo vodo, če si pa imela mrzlo raztopino, v mrzlo ali mlačno vodo. Po zrelosti sadja se razgrevajo steklenice 10 do 15 minut v vreli vodi, 15 do 20 minut pri 80 stop. Celzija. Potem se vzamejo kozarci iz vode, pokrijejo s suho ruto, da ne pride nanje prepah, vzmet ali pero se sname iz kozarca šele takrat, ko je popolnoma mrzel.

**Marmelada iz črešenj.** Črešnje preberi, jih operi, izpuli peclje in izpahni koščice, nato jih kuhaj brez vode, da razpadejo. Razkuhanje pretlači in preptlačeno kuhaj naprej, da se zgo-

ste, potem prideni na vsak kilogram mezge  $\frac{1}{2}$  kg stolčnega sladkorja in kuhaj naprej, da se sladkor raztopi. Marmelada je kuhana, če se ne razleže kapljica, ako jo kaneš na mrzel porcelanasti krožnik. Pazi, da ne pridaš prezgodaj sladkor, ker postane marmelada črna, če se predolgo kuha s sladkorjem. Napolni še vročo marmelado v vroče kozarce, počakaj da se pohlade, potem izreži pergamentni krožek v velikosti kozarca, namoči v rum ali alkohol in položi na vrh marmelade. Zaveži kozarce s pergamentnim papirjem, ki si ga prej pomočila in dobro zbrisala. Če hraniš marmelado v patentnem kozarcu, je ni treba tako gosto kuhati, kozarec zapri kakor pri kompotu in takoj razgrevaj, da uničiš glivice in da se za-pro kozarci.

**Vkuhanje marelice.** — Marelice lahko vložijo cele ali razpolovljene, olupljene ali neolupljene. Pri razpolovljenih vložijo v sredo kozarca med marelice 5 do 7 koščic od marelic, ker imajo po njih vkuhanje marelice boljši okus. Za marelice vzemi na 1 liter vode 50 do 75 dkg sladkorja. Raztopino moraš prevreti in iz nje posneti sladkorno barvo. Kozarce zapri kakor pri črešnjah in kuhaj marelice 15 do 20 minut pri 80 stop. Celzija.

**Marmelada iz marelic.** Marelice operi, jih razpolovi, odstrani koščice in jih pusti pri ognju toliko časa, da se razpuste. Razkuhanje pretlači, deni nazaj k ognju, kuhaj tako dolgo, da se zgostijo, potem prideni na vsak kilogram mezge (pretlačene marelice)  $\frac{3}{4}$  kg sladkorja in kuhaj še toliko časa, da se sladkor raztopi. Drugo vse, kakor pri črešnjah.

**Vloženi orehi.** Oberi še majhne zelene orehe, prebodi jih parkrat z iglo in vložijo v mrzlo vodo. Čez 4 do 5 ur postane voda črna, odlij in nalij na orehe zopet čisto vodo, ki bo kmalu zopet porjavela. To ponavljaj toliko časa, da ostane voda čista. Potem vzemi na 1 l vode 1 kg sladkorja, cel cimeti, par nageljnovih klinčkov in namočene orehe, kuhaj vse skupaj 6 do 8 minut, nato poberi orehe iz sladkorne vode in jih vložijo v kozarce. Sladkorno vodo kuhaj še naprej, da se skoraj vleče, nato jo vlij nazaj na orehe. Za to so dobri tudi navadni kozarci.

**Vložene kumarice.** Drobne, še nerazvite kumarice osmaži s krtačico in jih operi v čisti vodi. Vložijo jih čez noč v slano mrzlo vodo. Drugi dan jih vzemi iz vode, zbrši in tesno vložijo v kozarce, vmes nalagaj tudi pehtran, liste od višenj, cel poper, zelene stroke paprike, lavorjevo listje, majhen strok česna in koper. Čez kumarice vlij vinski kis, povrhu pa par krožkov hrena. Steklenice dobro zaveži s pergamentnim papirjem ali svinjskim mehurjem in spravi na temen hladen prostor. Če je v shrambi postal očet moten ali kalen, ga odlij in nalij družega v kozarec ali pa tega prekuhaj in mrzlega vlij nazaj na kumarice. Dobro je kumarice zatisniti z leseno deščico, da ne stopijo kvišku.

## Hiša

**Plesnjive sode osnažiš,** ako vliješ vanj nekoliko špirta, sod zapreš in vrtiliš na vse strani. Potem z žveplenko, ki jo pritrdiš na palico, zažgeš špirit, ki zgori s silnim bobnenjem, sod pa postane čist, kakor bi bil pooblan.

**Vino, pivo ali voda ostane mrzla,** ako zaviješ steklenico z moko ruto in postaviš na hud prepah.

**Če se ti iz beljakov ne naredi hitro sneg,** pridaš nekoliko soli ali par kapljic kisa ali limonovega soka.

**Mravljje, ki postanejo** nekaterim hišam prava muka, ako nastopijo v gotovih mesecih v nešteti množinah, odpraviš na sledeči način: Raztopi približno za 10 h pivnega kvasa v dveh litrih vroče vode in primešaj  $\frac{1}{4}$  kg umetnega medu. V tako pripravljeno raztopino namoči cunje, ki jih rabiš za ribanje, in jih položi na prostore, kjer prihajajo mravlje. Sladki vonj medu privabi mravlje, ki prilezejo na cunje in najdejo v njej gotovo smrt. Cunje potem izperi.

**Črnilo,** ki je postalo gosto, nikdar ne zalivaj z vodo, ker pobledi barvo; prilij mu nekoliko kisa, s tem ga zboljšaš in tudi barva postane lepša in krepkejša.

## Vrt

**Kubinjske dišave.** Vrednost kuhinjskih dišav se pri nas premalo cenijo. Na mnogih vrtovih ne najdeš razen peteršilja, zelene in majarona niti ene dišave. Nekateri izmed zdolaj naštetih so za mnogostransko kuhinjsko uporabo neobhodno potrebne, druge zopet radi svoje zdravilne moči ne smejo manjkati na naših gredicah. Saj ravno dišave so večinoma zelo skromne, potrpežljive in hvaležne. Ker so zadovoljne z majhnim prostorom, jih nikakor ne smemo pogrešati tudi na manjših vrtovih. Dišave razdelimo v enoletnice in trajnice. Enoletnice nasejemo ali nasadimo na ta ali oni prostor, trajnicam pa odločimo poseben prostor, najboljši na robu ali oglju zelenjadne grede.

Prvo mesto dajmo peteršilju, ki je med vsemi najbolj znan in povsod udomačen. Naseje se zgodaj spomladi in se deli v več vrst. Pri nas je udomačen gladki in kodrasti. Gladki služi kot pridevek mesa in drugim juham, kodrasti pa se rabi kot okrasek mrzlim mesnim jedilom. Peteršiljeva najbližja sorodnica sta zelena in por.

Španski poper ali paprika je doma v gorkih krajih Španske, Grške in Ogrske, zato rabi predvsem solčno lego. Seme se naseje meseca marca v gnojak, sadike se presadi meseca majnika na vrtno gredo. Poprove

plodove rabimo kot pridevek nekaterim jedem, da postanejo bolj ostre in okusne. Pridevamo jih tudi kumaram, ki jih spravimo za zimsko uporabo.

**Drobnjak** je trajnica, ki ljubi vlažno zelo gnojno zemljo. V kuhinji se rabi za različne omake, kot pridevek stročjem fižolu, juhi, štrukljem, kuhanim in pečenim i. dr.

**Majaron** je enoletnica in je zelo priljubljena kuhinjska dišava. S svojim mehkim prijetnim vonjem osladi marsikatero jed.

**Šatraj** se naseje meseca malega travna na vrtno gredo. Pridevamo ga bravini, fižolu, kumaram, spravljenim v steklene posode za zimsko uporabo in drugim.

**Pehtran** je rastlina trajnica. Kdo ne pozna pehtranove potvice in štrukljev? Prideva se tudi kisu radi prijetnega vonja in okusa.

Kot zdravilne dišave so posebno priporočljive:

**Zdravilna kadulja** (žavbelj). Rastlina je trajnica in zraste v košat grm. Skuhana kot čaj je dobro zdravilo proti kašlju. Listje se prideva ribam in tudi v ješprenjčku in ričetu ga ne sme manjkati. Raste na vsaki vrtni zemlji.

**Poprovo meto** prištevamo trajnicam. Ima vlakaste korenine in se zelo hitro razmnoži. Meto pridevamo krvavim in jetrnim klobasam. Čaj iz nje pa je dobro in ceno zdravilo proti želodčnemu krču, grizi in driski. Pri nas raste navadna in kodrasta meta.

**Metina sestra** je melisa, ki služi istim potrebam kot meta.

**Grenkipelin**. Kdo te ne pozna? V prvem pomenu besede je pelin grenko zdravilo. Za želodec in proti kašlju je neprekosljiv. Pri nas poznamo vinski pelinkovec. Na Francoskem pa pripravljajo iz njega neko žganje (absint).

**Rutica** je trajnica. Z mladikami se sladi surovo maslo in vdišava kis. Proti božjasti, ki se loteva navadno otrok, je dobro zdravilo.

Še ena dišava, ki se pa ne rabi v kuhinji, in tudi ne kot zdravilnica, je sivka (lavendel). Narezana v šopke se poklada med zimsko suknjeno obleko in kožuhovino, da se ne prikradejo moli, ki napravijo lahko veliko škode.

Ker po zimi ne ostanejo dišave zelene, zato treba, da jih porežemo o pravega časa in spravimo za zimo. Pravi čas porezovati dišave je ravno pred cvetom ali pa v prvem cvetu, ker takrat so dosegle najmočnejši duh in najmočnejšo rast. Rezati se morajo v jasnih jutrih, ko se je posušila rosa. Čez dan jih prevzame solnce in jim odvzame duh in moč. Sušiti se ne smejo na solnca, pač pa v senci. Tanko raztresene na papir ali pa povezane v male spopke in obešene tako, da jih od vseh strani preveva zrak, je najboljša.

Delo na vrtu v mesecu juniju. Pridno zalivati, okopavati, pleti, uničevati uši na vrtnicah in mladem drevju nam da že precej posla. Izmed cvetic nasej: cimerarije, nageljčke, pri-

mule, jesenske in zimske levkoje. Izmed zelenjad pa nasej oziroma nasadi: kolerabe, zimski ohrovt, pozno solato, zgodnjo endivijo in grah.



## Dobra kakovost

je prva lastnost, ki jo zahtevamo od vsakega blaga, ki ga hočemo kupiti. Kajti blago slabe kakovosti, pa če bi tudi morda bilo cenejše, ne more nikogar zadovoljiti, in denar, ki smo ga zanj izdali, je v resnici stran vržen. Če se pa z dobro kakovostjo blaga družiti tudi ta njegova lastnost, da je domačega izvora, sta pa dana oba pogoja. ki nas naravnost silita, da to blago kupujemo.

Kolinska kavina primes v korist obmejnim Slovencem je blago, ki zadošča obema omenjenima pogojema.

Izvrstno kakovost Kolinske kavne primesi v korist obmejnim Slovencem so naše gospodinje že davno dodobra preizkusile in spoznale. Prišle so do prepričanja, da je Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem najboljši kavni pridatek in da samo ona napravi najboljšo kavo. Samo tista kava, kateri je pridejana Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem, ima res izvrsten okus, prijeten vonj in lepo barvo. Vsakemu mora ugajati, tudi tistemu, ki sicer kave nima rad. Po vsej pravici je torej Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem prišla na glas najboljšega kavnega pridataka.

Obenem pa je Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem pristno domače blago. Kolinska tovarna v Ljubljani je namreč naše domače podjetje; domača podjetja podpirati je pa dolžnost vsake zavedne slovenske gospodinje. Ravno one imajo tu važno nalogo, kajti one so tiste, ki povečini oskrbujejo nakupovanje blaga. Njih dolžnost je, da kupujejo samo domače blago, da — kadar kupujejo cikorijo — zahtevajo vedno samo Kolinsko kavno primer v korist obmejnim Slovencem. To ne samo zaradi tega, ker je ta kavni pridatek izvrstno pristno domače blago, temveč tudi zato, ker je na prodaj v korist obmejnim Slovencem. Kolinska tovarna daje vsako leto znatne vsote »Slovenski Straži« za njeno delo v korist obmejnim Slovencem. Naj bi jo v tem posnemala tudi druga domača podjetja!

Opozarjamo naše gospodinje, da je samo tista Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem pristna, ki ima na škatljici to ime in obenem pritisnjen pečat »Slovenske Straže«.

LAKI, EMAJLI, BARVE, FIRNEZI  
ZNAMKE „OREBON“  
793  
so najboljši. Tovarna Mor. Šumberk.

## Steckenpferd- lilijino mlečno milo

je slejkoprej neobhodno potrebno za racionalno negovanje kože in lepote. Vsaki dan pohvalnice. Dobi se povsod à 80 vin. 962

## Rek gospodinje:

Kdor enkrat Blaimscheinov „Unikum“-margarin vporablja — vporablja vedno zopet le Blaimscheinov „Unikum“-margarin. 1764

Takoj se odda v hiša z vrtom, njivo in najem event. proda travnikom. V hiši je vpeljana trgovina z mešanim blagom in vino-ter pivotoč. Potrebna glavnica 1000 K. Več se izve pri FRANC LUKEŠU, trgovcu z vinom v Kranju, Mestni trg 118. 1722

## Kovčegi WINKLER. 1171

Najboljša svetovalna znamka! Ljubi! Trpeži! Gene brez konkurence!



Tovarna in specialna trgovina kovčegov, torb in usnjene roba

Josip Winkler & sinovi.

Ustanovljeno 1876. Duna 1., Himmel-pfortgasse 7/A.

Winklerjevi nizki kovčegi od K 32 n. Točna odpuščiljev. Časnik zastoj in poltine prosto.

## DOLGI OSTANKI

perila zajamčeno pristno baryanega, in sicer: kanafasa, cefirja, platna rumburske tkanine, modrotiska, flanele, barhenta, nankinga, dilena, satina, griseta in drugih za vsako rabo primernih ostankov razpošilja 49—45 m proti povzetju za K 12.—tkanilnica za platno ANA MARSIK, Češka Cerna 80, Nachod. Dolgost ostankov naj se pri naročilu naznani. 1 ducat belih plat. šakat brisač 50—110 za K 7.—.

Naznanjam, da sem z današnjim dnem otvoril

zobozdravniški  
atelje v Metliki

kjer se zalivajo in vstavljajo zobje in narejajo cela zobovja po najnovejšem načinu in zmerni ceni

DR. WEIBL,

okrožni zdravnik v Metliki, (Dol.)



Najboljše kose sedanosti so in ostanejo

## TURŠKE KOSE

z varstveno znamko „Turka“

katere se pred vsemi drugimi odlikujejo s fino izpeljavo, posebno lahkoto in nedosežno rezjo. Dobivajo se v dolgotih:

cm 56, 61, 67, 72, 78, 84

po K 2— po K 2-30.

pri **F. S. Škrabar v Kranjski gori.**  
Naročila čez 10 komadov poštine prosto.

## F. K. KAISER, puškar

Ljubljana, Selenburg. ul. 6



3032  
priporoča svojo največjo zalogo pušk in samokresov ter lovskih priprav. — Avtomatične pištole „Browning“, „Steyer“ itd. **Najboljši topič „SALUT“.**

V zalogi imam vse potrebščine za ribji lov v največji izbiri po najnižjih cenah. Poprava koles (bicikljev) ter njih del. Popravila točno in ceno. Umetalni ogenj. C. kr. prodaja smodulka. Cenik zastoj in poštine prosto.

Najboljše in najzdravejše za noge!  
**Poletu nosi vsak pameten človek velik in majhen sandale!**



Niti ne čuti se, v naših iz izvrstnega rumenega usnja izdelanih sandalih, da se nosi kaj na stopalih in se počuti pri tem nenavadno dobro. Vsako zapiranje, srbež in vročina izključena. Naše sandale so popolnoma zaprte, tako da ne pride noter noben pesek in kamenčki. Deba se samo pri nosu po tako posebno nizkih cenah! 1084 2

Velikost 20 do 25 le K 3-90 | Velikost 35 do 42 le K 5-90  
" 26 " 34 " K 5-90 | " 43 " 46 " K 7-90

Edina razprodaja **M. Swoboda, Dunaj, III/2, Hiesseg. 13-404.**  
po povzetju

Zanesljiva francoska (japonska)

## semenska ajda

se letos zopet dobi pri 1077

**Viljemu Steinherz-u v Ljubljani,**  
Dunajska cesta, Mathianovo dvorišče.

Veliko zalogo in ugodne cene najdete pri nakupu blaga za obleke

pri

## R. MIKLAUC

Ljubljana, Stritarjeva ulica št. 5.

Ustanovno leto 1869.

Cenik na zahtevo brezplačno.



661

Najboljša češka tvrdka.

Geno posteljno perje!

1 kg sivoga, dobrega, skubljenega 2 K 40; boljšega 2 K 40; prima polbelega 2 K 80; belega 4 K; belega paha 5 K 10; 1 kg izredno finega, snežnobeloga, skubljenega 6 K 40, 8 K; 1 kg paha 6 K, 7 K; belega paha 10 K; najfinjši prani puh 12 K. — Pri 5 kg se pošlje franco.



**Dovršene napolnjene postelje**

iz zelo postega rdečega, modrega, belega ali rumenega nanking-blaga, 1 pernica 150 cm dolga, 120 cm široka z 2 blazinama, vsaka 80 cm dolga, 60 cm široka, napolnjena z novim, sivim, zelo trpežnim, puhastim postelnim perjem 16 K; s polpuhom 2 K; s puhom 24 K; posamezne pernice 10 K, 12 K, 14 K, 16 K; blazine 5 K, 5 K 50, 4 K; pernice 200 cm dolge, 140 cm široke, K 13, 14 K 70, 17 K 80, 21 K; blazine 90 cm dolge, 70 cm široke, 4 K 50, 5 K 20, 5 K 70; spodnje pernice iz močnega, pasastega gradla, 160 cm dolge, 116 cm široke, 12 K 80, 14 K 80. Pošilja proti povzetju od K 12 višje franco. Zamena dovoljena, za nepovoljno denar nazaj. Cenik zastoj in franko. 2261

**S. BENISCH, v Dešenici št. 71, Češko.**



**Potniki v Ameriko**

kateri želijo dobro, poceni in zanesljivo potovati, naj se obrnejo na 22

**Simona Kmetetz-a**  
v Ljubljani, Kolodvorska ulica 26.

Vsa pojasnila se dobe brezplačno.

500 K Vam plačam, ako Vaših kurjih oči, bradvic in trde kože tekem 3 dni bolečin ne odpravi moj uničevalec korenin Rta-mazilo. — Cena lončku z jamstvenim pisnom 1 krono. 337

Kemény (Kaschau) I.  
Poštini predal 12/161 Ogrsko.

## Najcenejši nakup

sukna, ženskega blaga, najboljših šifonov, cvilha razne vrste odev in prtov itd. si vsako nabavi, kdor se obrne na domačo manufakturno trgovino

**I. Kostevc, Ljubljana, Sv. Petra cesta 4.**

Vzorce pošljem poštine prosto. 3579

DOMAČE PODJETJE.  
DOMAČI IZDELKI ODEJ,  
KRANJSKI IN OGRSKI KOOL.

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

## „ČEŠNIKU“

STRITARJEVA-LINGARJEVA ULICA

POSTELJNE GARNITURE, ZASTORI, TEPIHI

Zaloga vseh najnovejših vrst blaga za ženske in moške obleke.

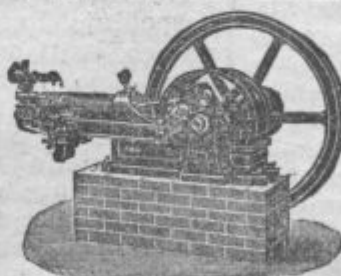
POSTREŽBA STROGO POŠTENA. CENE NIZKE

Prve novosti volnenih, svilnatih in mrežastih rut ter šerp.

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

UZORCE POŠILJAM PO POŠTI BREZPLAČNO.

1053



Petrolin, bencin in bencol motorji in lokomobili.

ležeči in stoječi od 1—40HP kakor tudi motorji na surovo olje z močnim pritiskom in motorji na surovo olje od 4—100 HP. Na tisoče motorjev v obratu. Mnogo pohvalnih pisem. Cena nabava. Ugodni plačilni pogoji. Največje jamstvo. 596

**J. WARCHALOWSKI**  
Dunaj III., Paulusgasse 3.

Ceniki in obiski odjemalcem zastoj.

Naznanilo!

Vsem nabiralcem suhih zelišč, korenin in lubja naznanjam, da sem prevzel tvrdko **Jos. Leuz nasl. v Ljubljani**, ter bodem vse v svojo stroko spadajoče blago po najvišjih cenah plačeval.

Skладиšče se nahaja ravno tam kakor prej, in sicer na **Ahaciljevi (Martinovi) cesti št. 10** v Pongračevi baraki (Meksika) pri sv. Petru cerkvi. — Za mnogobrojne pošiljatve se priporoča

**R. Luckmann** prej **Jos. Leuz nasl.**  
Ceniki zastoj.

1316