



# NAŠA GOSPODINJA

Domoljubova priloga  
za gospodinje.

Štev. 5.

V Ljubljani, dne 22. maja 1913.

Leto IV.

## Vzgoja otrok.

### Hrana.

Hrana, ki jo dobivajo otroci, naj bo predvsem močna in zadostna; paziti je tudi, da jo dobivajo redno in o pravem času. Prva najprimernejša in najpopolnejša hrana za otroke je mleko.

Po prvih mesecih, torej še v prvem letu, naj bo hrana za otroka tekoča ali vsaj kašnata; pridati se jej mora vedno malo sladkorja ali soli, ne samo za zboljšanje okusa, ampak tudi kot potrebno redilno snov za tvorbo telesa. Dobi naj otrok tako hrano dvakrat do trikrat na dan. Ker pa to samo ne zadostuje, naj se otroku da na dan precejšnjo množino dobrega kravjega mleka.

Kakor hitro dobi otrok kočnike, kar se zgodi večina proti koncu drugega leta, naj se polagoma privadi druge hrane. Po drugem letu naj torej otrok preide k lahko prebavljivi, enostavni, a nedražljivi hrani odraslih. Razven mleka in vode naj ne dobiva otrok nobenih pijač; kava, čaj in čokolada škoduje otroku, opojne pijače pa so zanjstrup.

Dokazano je, da otroci revnejših slojev povzijejo veliko množino kave; dobe jo dvakrat do trikrat na dan, kar nikakor ni prav, ker vpliva kava dražljivo na cel organizem, škoduje živcem in nima redilnih snovi. Marsikatera mati se skuša izgovarjati, češ, da ne skuha močne kave, a ta izgovor ne opraviči. Čemu dajati otroku hrano, ki nima redilnih snovi, ko njegovo telo vendar nujno potrebuje zdravo in tečno hrano, da more rasti in se razvijati? Čemu razredčiti dobro kravje mleko z vodo, v kateri se je kuhalo trohico cikorije in poparilo z njo nekoliko žgane kave, ko imamo lahko dobro, polno, nerazredčeno mleko, ki je najpopolnejša hrana in vsebuje vse redilne snovi?

Naravnost krivica pa se godi otrokom po deželi, zlasti v nekaterih krajih, ko dajo stariši skoraj vse mleko za slepo ceno v mlekarne, medtem ko doma otroci stradajo pri črni kavi. Šibke postave otrok, blede upadla ličica, suhe ročice so glavni tožitelji onih starišev, ki iz same dobičkaželjnosti dajo rajši vse mleko v mlekarne, kot pa da bi ga privoščili vsaj toliko svojim otrokom, kolikor ga potrebujejo. Gotovo je, kar se pri hrani otrok zanemari in zamudi, se da le redkokdaj popraviti v poznejših letih; večina ostanejo taki otroci slabotni, boleznim bolj podvrženi in za delo nikdar tako zmožni, kakor otroci, ki so dobivali zadostno množino zdrave, tečne hrane, — zadosti mleka.

Medtem ko priprosti ljudje slabijo svoje otroke s kavo, je v gosposkih krogih zelo razširjena slaba navada, kvartiti prebavilne organe otrok s čokolado. Dobe jo kuhano na mleku in ob vsaki najmanjši priliki tudi kot slaščico v obliki bonbonov ali kakega drugega podobnega izdelka. Zraven slabih vplivov, ki jih ima pogosto uživanje čokolade na nežne prebavilne organe otrok, je upoštevat tudi dejstvo, da se v otrocih, ki dobe ob vsaki priložnosti košček čokolade, vzgaja v veliki meri sladkosnednost. Opazuje se tudi, da so otroci, ki uživajo veliko čokolade, prav pogosto bledolični, in čeravno polnih, zalitih oblik — vendar le težko kljubujejo boleznim.

Stariši, ki dajejo svojim otrokom razne opojne pijače, so pa naravnost rabeljni svojih otrok; ni je hrane, ne pijače, ki bi škodovala otroku tako, kakor ravno alkohol. Otroci, ki dobivajo žganje, so telesno in duševno zostali; niso ne za učenje, ne za delo in največkrat se zgodi, da so v poznejših letih pravi križ cele vasi, cele občine.

Stariši, ne dajte nikdar in pod nobenim pogojem otrokom opojnih pijač,

da ne zakrivite veliko proti otrokom samim in proti celi človeški družbi in si ne naložite brezmejno odgovornost pred neskončno pravičnim Bogom.

Razne začimbe (gvirci), ki se privedajo posameznim jedilom, tudi niso za otroka. Edino, kar se tu rabi, naj bo navadna kuhinjska sol, katere naj se pridene hrani le toliko, kolikor zahteva okus.

Že v nežni dobi prvih let je treba otroka navajati k temu, da se zadovolji s hrano, katero dobiva, naj si bo že z ozirom na kakovost ali količino. S tem se otrok ne privadi le vse jesti, omeji se mu tudi sladkosnednost in prepreči svojeglavnost.

Kolikor bolj odrasča otrok, tem daljši naj bodo presledki, po katerih dobiva hrano. Že od tretjega leta naprej naj dobiva hrano le petkrat na dan, da se tako že v mladosti navadi na red, katerega se drže v tem oziru odrasli. Izven določenega časa naj bi zdrav otrok ne dobil hrane; dovoli naj se mu edinole voda. Presledki med posameznimi obedi naj se ne podaljšajo brezmiselno, kajti pri otroku se s tem, da se ga predolgo pusti čakati na jed, stopnjuje slast lahko do pravcate požrešnosti, namesto da bi se otrok privadil mirno povžiti predloženo hrano. Kakor je posledica predolgega čakanja na jed prav pogosto požrešnost, pa privede zavživanje hrane v premajhnih presledkih otroka k snedenosti. Otroci, ki dobi skoro vsake pol ure kaj jesti, postane sneden in misli, da mora cel dan jesti, kar je pa iz zdravstvenih ozirov popolnoma napačno. Razumno in pravočasno uživanje hrane vzdržuje zdravje in vadi duha, ostati miren in tudi pri vsem uživanju ne zgubiti prave prostosti.

### Obleka.

Namen obleke je, čuvati dostojnost in varovati telo pred zunanjimi

škodljivimi vplivi; ovirati pa ne sme nikdar njegovega razvoja in njegovih kretenj. Obleka naj bo dovolj topla, primerna podnebnju in letnemu času in odgovarja naj v vsakem oziru zdravstvenim zahtevam. Zato je treba paziti na kakovost blaga in kroja.

Otročja obleka naj ne bo za noben letni čas pretopla. Kožuhovine v obče ne rabi za otroško obleko; volnena blaga ne oblači otroku na golo telo, vrat naj bo vedno prost, glava le pri vročem solncu lahko pokrita. Nežen život otroka je treba utrditi, da mu v poznejših letih ne bo škodovala vsaka sapica, vsaka najmanjša vremenska izprememba, zato ne oblači otroka čez mero toplo. Volnena obleka je dobra po zimi, ker je lahka in mehka, a obleči jo ne smeš otroku nikdar na gol život, ker koža odeta z volno peče in srbi; v mnogih slučajih volna kožo popolnoma predrigne, zlasti na vratu ob straneh. kajti ko otrok obrača glavo, ga drgne volnena jopica, ki mu je bila oblečena na gol život. Take obdrigne mazati z raznimi leki ne pomaga nič, ker se rana vedno nanovo osveži, ko se drgne ob volno. Najboljše, kar se more storiti, je, obleči otroku pod volneno jopico srajčiko iz starega, mehko spranega platna ali šifona. Dokler pa nosi otrok volneno jopico na gol život, ga bo koža vedno pekla, bo rdeča, dobil bo razne spuhljuje in včasih celo rane.

Ovratniki so pri otročjih oblekah popolnoma odveč; otrok se najbolje počuti, če je pri vratu prost. Prehlajenja se tu ni bati, če se otrok že v prvi mladosti temu privadi. Lokazano je, da oni otroci največ kašljajo in so hripavi, ki so — zlasti pozimi — vedno tako oblečeni, da jih skoraj iz obleke ni videti. Vsaka rahla sapica že škoduje takemu pomehkuženemu otroku, in ta občutljivost mu ostane potem tudi v poznejših letih.

Nadaljna zahteva, kateri naj popolnoma odgovarja otroška obleka, je, da ne zadržuje razvoja in rasti života in ne zabranjuje prostega gibanja posameznih udov. To velja za novorojenčka, kakor velja za celo nadaljno dobo. Otrok naj ne bo nikdar pretesno povit, da bi se mu s tem obtežilo dihanje; tudi pozneje naj bo zgornji del telesa rahlo oblečen, da se morejo pljuča dovolj močno razviti; rokavi naj ne bodo pretesni, da ne ovirajo pretakanja krvi po životu.

Najnevarnejša stvar pa so različni stezniki in moderci, ki se kljub vsem resnim opominom zdravnikov še niso odpravili. Odraslemu, popolnoma razvitemu životu ne škoduje steznik, če se popolnoma prilega životu in je dovolj širok, da ne ovira dihanja in prostega gibanja. Če se pa rabi v spremembo zunanjih oblik, v dosego vitke postave, je v vsaki starosti, zlasti pa v dobi rasti in razvoja naravnost nevaren in je gotovi provzročitelj najslabših posledic.

Kar velja za obleko zgornjega dela života, to velja tudi za ono na spodnjih

delih telesa. Nikdar naj ne bo preozka; tudi obutev naj ne bo nikdar pretesna.

Vsa obleka naj bo vedno snažna, enostavna, brez nepotrebnih okraskov; nikdar pa ne sme biti zanemarjena, umazana ali raztrgana. Navadimo otroka že zgodaj, da pazi na obleko in jo varuje, a ne bodi v tem prestroga in ne pretiravaj; misli, da bi bila prirojena otrokova živahnost vklenjena, če bi moral otrok vedno in povsod misliti le na to, da si oblekice ne zamaže. Otrok se mora gibati, igrati, skakati itd., to krepi njegovo telo, zahteva njegova narava. Glavna stvar naj ti bo predvsem otrokovo zdravje, ne pa obleka. Vzemi torej za otrokovo obleko le blago, ki se lahko pere.

Ne pusti pa nikdar nositi otroka umazane in raztrgane obleke; preobleci mu prav pogostoma spodnjo in tudi zgornjo obleko in skrbno se varuj vsacega zanemarjenja. Pri takem ravnanju se bo otroku vzgojil čut za red in mažnost obleke. Ogibaj se vsakega neprimerne in nepotrebnega lišpa. Otrok naj ima obleko narejeno po kroju, ki pristojata otrokom in kakor stan njegovih starišev zahteva. Mestni otroci so v tej točki precej na boljsem, nego otroci po deželi. Le poglej ob nedeljah in velikih praznikih v kako kmetstvo vas, pa kmalu ne boš vedel, je-li prebivalstvo gospoda ali kmet. Slikovite kmečke noše so zginile, mesto njih pa vidiš neko spako, ki ni nič manj nego lepa. Pol mestno, pol kmečko narejena obleka, vsa polna trakov, položenih in obranih gubic in »garniric« in raznovrstnega drugega lišpa, ki nima vrednosti. Tako se opravi otroka, zraven se ga pa še hvali, kako je lepo oblečen. Da se s tem vzgaja otroka le k nečimernosti, gizdavosti in neokusnosti, je gotovo; vzbudi se v njem nekako mržnjo do častivrednega kmečkega stanu in ga odtuja vedno bolj in bolj domačim priprostim razmeram.

Ker se z enostavno in znažno obleko vzgoji pri otroku pravi čut za lepoto, se je varovati vsakega neprimerne lišpa kakor tudi zanemarjenja obleke. Navadi otroka v tem oziru na zlato srednjo pot, po kateri koraka okus razumne matere.



## Kuhinja

**Malinova ledica.** Deni v skledico 12 dkg stolčenega sladkorja, 3 žlice malinovega odcedka in žlico ruma ter mešaj četrto ure. Postavi na gorko in še mešaj, da se nekoliko zgosti in naraste. Potem pa vlij po torti, ki jo postavi na gorko, da se ledica osuši.

**Piškotni krofi.** Deni v skledo 14 dgh sladkorja, 4 rumenjake, malo drobno zrezane limonine lupine in mešaj pol ure. Nato narahlo vmešaj 4 beljakov sneg in 12 dkg moke. Testo namaži za prst na debelo na pekačo. Pečeno izreži z obodcem za krofe, pomaži polo-

vico kolačkov z mezgo, a na vsakega namazanega pritisi nenamazanega. Po vrhu posipaj krofe z vanilijevim sladkorjem

**Poiivka iz kislice.** Napravi bledorumenjo prežganje iz dveh žlic moke, pridaj žlico drobno zrezane kislice; ko se malo prepraži, zalij z juho; malo osoli in ko nekoliko časa vre, pridaj še eno do dve žlici kisle smetane. Ko prevre, je gotovo.

**Krompirjev pire.** Skuhaj kakih pet srednje debelih krompirjev v slani vodi; kuhanemu odcedi vodo, zmečkaj ga prav dobro s tolkačem ali kuhalnico ter mu prilij osminko (1/5) zavretega ali nezavretega mleka in žlico kisle smetane ali košček surovega masla. Krompir lepo naloži okrog mesa ali daj samega na mizo.

Ali pa napravi vse kakor prej in primešaj krompirju še en rumenjake. V kozi pa razgrej za oreh surovega masla; ko se razgreje, stresi v kozo krompir, postavi ga v pečico, da se nekoliko zapeče. Daj ga h praženemu mesu na mizo.

**Zabeljen krompir.** Olupi krompir, zreži ga na kosce ter ga kuhaj v slani vodi; ko je kuhan, ga stresi v skledo, potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in krušnimi drobtinami. Zabeli ga z vročo mastjo, v kateri si zarumenila par koščkov čebule ali z ocvirki ali z razgretim surovim maslom.

**Parjen krompir.** Zreži olupljen in opran krompir na kocke za lešnik debele ter ga operi. Razgrej v kozi surovega masla ali masti, deni vanj drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule; ko se nekoliko zarumeni, prideni krompir, zalij ga do polovice z juho, ali vodo, malo osoli in opržitega pari, da se zmečča. Naloži ga okrog mesa ali kake druge pražene jedi.

**Karfijola v kisli smetani.** V skledo, ki je namazana s surovim maslom, naloži plast kuhane karfijole in jo potresi s kuhano in sesekljano šunko. Potem naloži drugo plast karfijole i. t. d., polij z 1/4 litrom kisle smetane, v katero si zamešala en rumenjake in jo potresi z žlico parmazanskega sira. Skledo postavi za četrto ure v pečico, da se nekoliko zapeče. Postavi jo na mizo kot samostojno jed.

**Ajdove moke pečenjak.** Nalij v lonec liter mrzlega mleka in vanj stresi četrto litra ajdove moke, osoli in dobro zbrodi. To brozgo pusti stati 10 minut; potem jo zlij v kozo, v kateri si razbelila prej za jajce masla in jo postavi v pečico za četrto ure, da se zapeče. Pečeno polij s par žlicami sladke ali kisle smetane, še nekoliko popeči in razdrobi z vilicami. Pečenjak postavi na mizo z zavretim mlekom, kuhanimi jabolkami, solato ali brez vsega, samo potresenega s sladkorjem.

**Sladki ajdovec.** Deni v skledo 14 dkg sladkorja in šest rumenjakov ter mešaj pol ure. Nato pridaj nekoliko drobno zrezane limonine lupine, 5 dkg pinjol, 10 dkg rozin, štirih beljakov

sneg in 10 dkg ajdove moke. Vse narahlo remešaj in deni v pomazano podolgasto obliko ter peci v srednji vročini  $\frac{3}{4}$  ure.

**Knajpova torta.** Deni v skledo 18 dkg sladkorja, 3 rumenjake, celo jajce, limonino lupino in sok  $\frac{1}{4}$  limone. To mešaj pol ure, nato primešaj 3 beljakov sneg z 12 dkg knajpove moke. Deni v obliko za torto ter peci počasi pol ure. Drugi dan torto ploskoma prereži ter jo v sredi nadevaj s čokoladnim nadevom in jo zopet skupaj zloži. Po vrhu jo polij s kakim ledom. Ali pa namesto da bi jo v sredi nadevala, jo pa po vrhu namaži s čokoladnim nadevom.

**Čokoladni nadev.** Deni v kotliček  $\frac{1}{16}$  litra kavne smetane, 3 dkg nastrgane čokolade, en rumenjaki in 5 dkg vaniljinega sladkorja. Mešaj to na ognjišču v vroči vodi, da se zgosti. Nato odstavi, še mešaj in primešaj ohlajenemu 7 dkg surovega masla in še mešaj, da postane vse precej rahlo.

**Poljski kolač.** Zmešaj 14 dkg surovega masla s 4 rumenjaki; prideni 7 dkg sladkorja, 7 dkg stolčenih olupljenih mandelnov, 14 dkg presejane moke in nekoliko limoninih lupinic ali vanilije ter speci, ne popolnoma, v naznanem tortinem obodu.

Potem naredi iz 4 beljakov sneg, primešaj mu 15 dkg sladkorja, 5 dkg zmletih olupljenih mandelnov in žlico moke. Napol pečen kolač pomazi najprvo z mezo, povrh pa daj pripravljeno sneg ter postavi še enkrat za par minut v pečico.

**Zelo zdravo limonado** za vroči letni čas narediš na sledeči način: V veliko, najboljšo prsteno posodo, daj pest lipovega cvetja, pest dišče perle (Waldmeister), sok 5 do 6 limon in  $\frac{3}{4}$  kg sladkorja. Na to vlij 10 litrov čiste vode in navadni kozarec dobrega kisa. Vse pokrij s čisto ruto in ne pozabi vsak dan premešati. Tako pusti 10 dni. Potem precedi tekočine v lepo umite steklenice in jih dobro zamaži; da zamaški ne odlete, jih je dobro privezati. Steklenice postavi na solnčni kraj in jih pusti tako dolgo, da nastanejo na tekočini mehurčki; to se na zelo solnčnem mestu zgodi v 3 do 4 dneh. Potem postavi steklenice v klet. Kadar rabiš jih daj na mizo in začudila se boš sama nad okusno pijačo, ki te je tako malo stala.

**Mandljevo mleko.** Olupi in stolci v možnarju 14 dkg mandljev; ko jih toleče, prideni prav malo vode, da ti ne postanejo preveč oljnati. Ko so že zelo drobni, nalij nanje nekoliko vode, zmešaj in potolci to še malo ter prežmi vodo skozi čist robec. Na mandlje nalij zopet druge vode, katero pretlači in dodevaj že narejenemu mandljevu mleku. Tako delaj, dokler je voda, katero naliješ na mandlje ter jo potem pretlačiš, bela, mlečnata. Potem pa niso mandlji več porabni. Predno daš mandljevo mleko na mizo, deni vanje sladkorja, prej pa ne, ker se sicer rado

pokvari. To je zelo dobra pijača pri nekaterih boleznih na želodcu.

**Kumnova juha.** Oprano in očisteno zelenjavo nareži na koleščka in daj pražiti na mašč (masti vzemi malo več, da na nji lahko napraviš prežganje). Opraženo zelenjavo zapraši z moko in prežgi temnorujavo, pridaj še kumna ter razredči počasi z vodo, osoli in pusti, da dobro vre. Potem juho precedi in zakuhaj.

**Limonova omaka.** Deni na razbeljeno surovo maslo žličico sladkorja, ko se zarumeni, pa še poldrugo žlico moke in žlico kruhovih drobtin; to zalij z juho, prideni prav drobno zrezane limonove olupke, sok ene limone, soli in če je potrebno še malo sladkorja.

**Mrzla omaka iz kaper.** Zreži drobno veliko pest kaper in dve sardeli ter prilij olja in soka ene limone, tako da bo omaka precej gosta.

**Mrzla sardelna omaka.** Zreži drobno šest sardel, pretlači jih skozi peko ter jim primešaj soka dveh limon in toliko olja, da je omaka srednje gosta.

**Gorka omaka iz kaper.** Deni v bledorumenno prežganje 1 do 2 žlici celih ali zrezanih kaper, zalij jih z juho, osoli, pusti jih 20 minut kuhati, potem pa prideni 2 žlici smetane.

**Špinača z mlekom.** Špinačo zberj, operi in v vrelem kropu urno skuhaj (pri kuhi je ne pokriva, da ostane lepše zelena). Potem jo stresi na rešeto in polij z vodo. Ko se shladi, jo ožmi in zreži. Razgrej potem v kozji za jajce surovega masla, v vročega pridaj pol žlice moke in ko se blede zarumeni, pridaj še žlico krušnih drobtin in žličico drobno zrezanega drobnjaka, pripravljeno špinačo pa zalij z nezavretim mlekom toliko, da je pokrita; ko nekoliko prevre, pridaj še soli in za ščep popra. Ko še vse skupaj par minut vre, je špinača gotova.

**Jajčni kolač s špinačo.** Razmotaj v loncu četrt litra mrzlega mleka, dve žlici moke, nekoliko soli in dve jajci. Deni v plitvo okroglo ponev (ponev za omlete), za oreh surovega masla ali masti; ko se segreje, prilij četrtino jajčne zmesi in postavi na ognjišče (na žrjavico), da se zarumeni; ko je kolač zarumenel na eni strani, ga obrni in ga zarumeni še na drugi strani. Iz tega testa napraviš lahko štiri kolače in vsakega nadevaj z zgoraj opisano špinačo in ga narahlo dvakrat zavij. Tudi lahko kuhano špinačo zrežeš in v surovem maslu dušiš. Kolač postavi kot samostojno jed na mizo ali za prikuho.

**Jajčni kolač z zelenjavo.** Razmotaj v loncu četrt litra mrzlega nezavretega mleka, dve žlici moke, nekoliko soli in dve jajci, prideni drobno zrezanega zelenega peteršilja, drobnjaka, vejico krebujce, par peres trpotca, peresce mete, melise in rmana. Deni v okroglo plitvo ponev (ponev za omlete), za oreh surovega masla ali masti; ko se segreje, prilij četrtino jajčne zmesi in jo postavi na ognjišče (na žrjavico), da se zarumeni, ko je kolač na eni strani zarume-

nel, ga obrni in ga zarumeni še na drugi strani. Iz tega testa napraviš lahko štiri kolače, od katerih vsakega na rahlo zavij ter postavi kot samostojno jed na mizo.

**Jagnje ali kozliček v mavrohovi polivki.** Ko s kozlička (1 kg) sprednji ali zadnji del operi, nasoli, položi v kozo, ga polij z vročim maslom ali mastjo, ter postavi v pečico in peci pol ure, da se zarumeni. Potem operi dve pesti osnaženih na kocke zrezanih mavrohov, jih poberi na rešeto, da se odteko; v kozji pa razgrej za žlico masti; v vročo daj malo drobno zrezanega peteršilja, čebulje in mavrahe, osoli jih ter jim pridaj 1 do 2 žlici vina. Nato jih pokrij, da se dušijo. Ko mavrahi vodo popijo, jih zalij z juho (četrt litra), pridaj ščep popra, kisle smetane in prežganja, ki ga napravi iz žlice moke. Kadar nekoliko povre, pridaj mavraham pečeno, na primerne kosce zrezano meso. Ko vse skupaj eno minuto vre, je jed gotova. Postavi jo na mizo s kuhanimi krompirjevimi koščki, z rižem, makaroni itd.

**Kislo zelje z oljem.** Skuhaj perišč zelja v slani vodi. V kozji razgrej za žlico dobrega olja. Ko olje vroče zarumeni na njem košček čebule, žlico moke in odcejeno zelje, zalij zelje z vodo, v kateri se je kuhal olupljen krompir. Ko še nekoliko prevre, ga stresi v skledo in ga obloži s krompirjevimi kosci, katere poprej skuhaj in nekoliko zarumeni v masti. Jed postavi kot prikuho na mizo.

**Brizgani svederci.** Deni v kozo četrt litra mleka, par zrn soli in za oreh surovega masla. Ko zavre, potegni na stran ter stresi v mleko četrt litra moke, postavi zopet k ognju ter toliko časa mešaj, da se loči testo od ponve in kuhalnice. Nato postavi na hladno in vedno mešaj; ko se nekoliko shladi, primešavaj polagoma tri cela jajca, malo drobno zrezane limonine lupine in žlico ruma. Ko si dobro vmešala in je testo gladko, ga ocvri. Deni v kozo za dva prsta na visoko masla ali masti. Ko je mast vroča, namoči vanjo brizgalnico ter jo nadevaj s testom. Nato vtakni v obliko leseni betin porini z njim na okroglo v mast, tako da je površje masti pokrito s svedrcem. Ako nimaš rada velikih svedrcov, ne jemlji koze za mast. Med cvrtjem kozo tresi, da bolj naraste. Ko je svederc po eni strani rumen, ga obrni, ocvrtega položi na cedilo, da se odteče. Potem jih naloži na krožnik, potresi s sladkorjem in postavi na mizo. Zavri par žlic malinovega soka s par žlicami vode in postavi posebej v skledici na mizo.

**Mandeljevi piškoti.** Mešaj v skledi 7 dkg sladkorja z dvema rumenjaka in nekoliko limonine lupine. Potem pa pridaj 6 dkg razpuščenega (a ne vročega) surovega masla, sneg dveh beljakov in 7 dkg moke. Ko vse narahlo premešaj, namoči na pol prsta na debelo na pomazan pleh in potresi po vrhu 5 dkg olušenih mandljev ali lešnikov. Postavi v precej hudo pečico, da se

speče. Ko je napol pečeno, vzemi iz pečice in zreži na dva prsta široke in mezinec dolge piškote, ki jih pa postavi še nazaj v pečico, da se dodobrega spečejo.

**Zviti krompirjevi cmoki.** Napravi testo iz 1 kg kilograma kuhanega in nastrganega krompirja, nekoliko soli, enega jajca, žlice kisle smetane in iz toliko moke, da lahko napraviš srednje trdo testo. Zarumeni drobtinice dveh do treh žemelj na masti, ki ji prida nekaj čebule. Testo razvaljaj za prst na debelo in ga potresi z drobtinami in ga zvij v zvitek, potem ga razreži na tri do štiri prste široke kose in lepo okroži, da se drobtine skrijejo. Cmoke kuhaj v slani vodi četrt ure. Potem jih poberi v skledo in še prav malo zabeli. Postavi jih na mizo s kako sadno omake ali jabolčno čežano.

**Zapečeni grah.** Skuhaj mlad izluščen grah v slani vodi. Namaži primerno kozo s surovim maslom, potresi jo z drobtinami in naloži nanj za dva prsta na debelo kuhanega in odcejenega graha; potresi po grahu krušnih drobtin in par žlic kisle smetane, zopet grah in polij z smetano. Tako nadaljuj, dokler imaš kaj graha. Na vrh deni poleg smetane tudi košček surovega masla in postavi za četrt ure v pečico, da se nekoliko zapeče. Pečenega stresi na krožnik ter ga postavi kot samostojno jed na mizo z ocvrtimi jajci ali čim enakim.

**Telečje klobasice.** Sesekljaj četrt kilograma lepega telečjega mesa, kateremu prej osnaži vse žile in mast, ga osoli in mu prida v mleku namočeno in ožeto zemljo, drobno zrezanega zelenega peteršilja, limonine lupine, malo vejico majarona, pol stroka česna, prida še ščep popra in vse prav dobro zmešaj, potresi desko z moko in napravi iz tega 12 klobasic, ki vsako povaljaj v moki, jajcu in drobtinah in ocvri na masti. Na mizo jih postavi s solato ali prikuho.

**Majnikovo vino (Waldmeister).** Nargaj dišeče perle (Waldmeister) ravno preden se razcvete, pusti ga za kako uro v senci, da zvone. Deni v primerno posodo ali steklenico liter belega vina, 25 dkg na kosce nasekanega sladkorja in pol na listke narezane pomaranče (pa tudi brez nje lahko opraviš), pusti tako pol ure, nato odcedi, pa porabi takoj, da ne izgubi prijetnega okusa.

**Okisani biftek.** Potolci prst debeli zrezek, ga posoli in na eni strani potresi z moko. Potem ga položi v razbeljeno mast tako, da bo z moko potresena stran obrnjena navzgor, nareži na mast nekoliko čebule, biftek enkrat obrni, da se na obeh straneh lepo zarumeni. Nato odlij skoro vso mast, prilij pa štiri žlice juhe, pol žličice kisa, eno žlico kisle smetane in vse skupaj dobro prevri. Na mizo ga postavi s krompirjem, s cmoki, rižem ali čim drugim.

**Krušna juha z jajcem.** Zreži eno staro zemljo na pol prsta debele kosce,

ki jih stresi v skledo ter jih polij z enim litrom vrele juhe, skledo za nekaj minut pokrij v juho, potem namešaj en rumenjake ter žličico drobno zrezanega drobnjaka (luleka). Tako pripravljeno postavi na mizo.

**Vinski kipnik.** Vmešaj rumenjake z drobno stolčnim presejanim sladkorjem; na vsak rumenjake daj eno žlico sladkorja. Ko se peni, dodaj toliko žlic v vinu namočenih presejanih drobtin, kolikor je rumenjakov in nazadnje trd sneg vseh beljakov. Testo deni v obliko, ki si jo namazala z maslom in potresla z moko ter speci hitro v neprehladni pečici. Kipnik lahko poliješ z malinovcem ali z zgoščenim vinom.

**Zgoščeno vino.** 1. Četrt litra vina, 12 dkg sladkorja, tri rumenjake in eno celo jajce se tepe s šibico nad soparo, da se zgosti.

2. Na preprostejši način. Vzemi cela jajca ter primešaj na vsako jajce dve žlici vina in eno žlico sladkorja. Kakor zgoraj mešaj nad soparo tako dolgo, da se zgosti.

3. Ali vzemi na osminko litra vina tri rumenjake in dve žlici sladkorja, če je vino bolj kislo, tudi lahko tri žlice, drugače delaj, kakor zgoraj.

**Orehov narastek.** Mešaj 4 dkg surovega masla, da se speni; podaj polgoma tri rumenjake in 12 dkg sladkorja, potem še 7 dkg zdrobljenih orehov, malo limonine lupine, če hočeš, tudi stolčnega cimeta, pa prav malo. To pusti stati pol ure, potem primešaj sneg treh beljakov. Obliko namaži s surovim maslom, potresi jo s sladkorjem in vlij vanjo pripravljeno testo. Peci ga v ne prevroči pečici pol ure, prevrni ga na krožnik in polij z zgoščenim ali navadno kuhanim vinom.

**Rahji kolački.** Zgneti si mehko testo iz presejane moke, dobre, goste kisle smetane, malo soli in prav malo sladkorja. Ko se nekoliko odpočije, ga zvaljaj za nožev rob na debelo, zreži ga s kolescem ali nožem na poševne četverkotnike, katere ocvri na razbeljenem maslu ali masti. Če hočeš, tudi lahko vzameš polovico živalske, polovico rastlinske masti (Ceres, Kumerol, palmin). Izpočetka med cvrenjem tresi kožo, da se kolački lepo dvignejo. Ocvrte potresi še gorke s presejanim sladkorjem.



**Zdravo in dobro razkuževalno sredstvo je terpentinsko olje.** V 1 liter vrele vode nakapaj približno petino litra terpentinskega olja. Soba, v katero postaviš posodo s terpentinsko vodo, kmalu prijetno zadisi po smrekah in je silno zdrava za ljudi, ki bolehalo na prsnih boleznih. Če se opisano sredstvo večkrat rabi, odstrani vse nalezljive krali in prežene tudi dolgotrajna huda prehlajena.

**Mastne madeže iz hrastovega pohišva odpraviš,** ako narediš gosto zmes iz magnezije in bencinoforma. Madeže ž njo na debelo namaži, pusti posušiti, potem pa zbrši. Ako ne zadostuje enkrat, moraš ponoviti v drugo.

**Rute opereš** najlepše v kostanjevi vodi. Nalupi jeseni sad divjega kostanja, zreži ga na rezine in posuši. Tudi lahko spraviš celega, a suh se težko olup in razreže. Skuhaj ga v vodi, pusti isto pohladiti in operi v njej rute, napol svilnate ali iz bombaževine. Če je ruta prepotena, moraš jo sprati v dveh ali treh vodah. Oprano daj med čisto rjuho, da se nekoliko izsuši, potem jo zlikaj še mokro barobe.

**Madež od kolomaza (šmira)** spraviš iz obleke, ako ga izdrgneš s krpo, ki si jo pomočila v petrolej. Madež od petroleja izpuhti sčasoma sam, ali ga odpraviš z bencinom.

**Slab okus spraviš iz žarkega olja** na sledeč način: Položi na sito snažno platneno krpo, sredo krpe potresi z drobno stolčnim lesnim ogljem. Olje vlijaj počasi na krpo, da se polagoma odteka v skledo, ki si jo podstavila. Oglje odvzame olju ves neprijeten okus.

**Prilava steklenic za vino ali sadne soka.** Nikdar ne jemlji steklenic, ki ne veš, kaj je bilo v njih, ali take, ki niso bile splahnjene, ki so zamazane in diše po kislem. Steklenice umij z razdrobljenimi suhimi jajčnimi lupinami; zelo napačno je izmivati steklenice z žaganjem ali z otrobom. Potem jih izplahni v vodi, v kateri si raztopila malo sode in še dobro v mrzli vodi. Tako se izmivajo steklenice takoj, ko so izpraznjene, predno jih rabiš, jih preplakni še enkrat z mrzlo vodo. Da steklenice ne počijo, jih pogrej nad soparo ali jih postavi v toplo vodo in tako napolni. Zamaške vzemi vselej nove, dobre in jih namakaj prej v topli potem v mrzli vodi. Zamaške zalij še z raztopljenim parafinom ali dobro smolo, ki se rabi za zalivanje steklenic.

**Perhute na glavi** najlože izčeseš, ako si zdrgneš kožo na glavi s prstom ali krpico, ki si jo namočila v petrolej, in drugi dan izčeseš z gostim glavnikom. Lahko si zdrgneš kožo tudi s špiritom, a jo moraš potem namazati z oljem ali vasilinom, ker špirit odtegne glavi vso maščobo, kar škoduje lasem. Zelo mastni lasje se najbolje umivajo z rumenjacom, ki si ga raztepla v vodi. Vselej, kadar si izmivaš glavo, rabi najprvo kolikor mogoče toplo vodo, nazadnje bolj hladno, izpiraj glavo tako dolgo, da je zadnja voda popolnoma čista. Za izpiranje las se rabi poleg rumenjaka tudi lahek lug, v kateri se kuhajo korenine kopriv, ali milov cvet, ki se kupi v lekarni ali drogeriji. Ko si glavo umila, spleti lase šele potem, ko so popolnoma suhi. Za umivanje rabi, če je le mogoče, deževnico. Izpadanje las je navadno posledica kake notranje bolezni ali oslajljene krvi.

**Prezračevanje kleti.** Vsako pomlad je neobhodno potrebno, da temeljito prezračiš kleti, ako hočeš spraviti iz

njih zaduhli zrak in neprijeten duh. Pomlad s svojimi vetrovi, s svežim zrakom polnjenim z vlago in kisikom, razkuži hitro vsako klet. Mnogo jeze in škode bi si prihranila gospodinja, ako bi prezračevala vsako pomlad nekaj lednov klet. Preprih uniči plesnoba in grbe ter zabranjuje njih razvoj. Kadi in zaboji se morajo poribati ali pomesti, vse tramove je osnažiti pajčevin, zidove omesti, da se spravi vlaga in slab duh iz kleti, pod je pomesti z trdo metlo, snaženje ne sme biti le površno, temeljito je spraviti vso nešnago iz kleti. Vse mišje luknje je zadelati s črepinjami in zamazati s cementom. Tudi špranje in luknjice, v katerih se nahaja razni mrčes, je zadelati na enak način. Če se hoče klet tudi razkužiti, zamaže se vsa okna in luknje, zažge žveplene niti in pusti klet nekaj dni zaprto, potem se dobro prezračiti in pomesti. Poleti, ko se v nesnažnih kletih pojavijo mrčesi in miši, ki čez zimo razjedajo shranjene poljske pridelke ter s tem povzročijo mnogo škode, jeze in nešnage, ostane prezračena čista hlev prosta vsakega mrčesa in gospodinja prosta nepotrebnih skrbi.

## Zdravje

### Kako se razširjajo bolezni z obleko.

Perilo in obleka igra v zgodovini o razširjanju nalezljivih bolezni gotovo važnejšo vlogo, nego se navadno misli. Kakor prah, tako se zarijejo kali bolezni v obleke in z njo preneso iz bolniške sobe na zdrave ljudi. To je dokazano po mnogih slučajih, posebno pri epidemijah, skoraj pri vseh nalezljivih boleznih. Kakor pri kugi, koleri, osepnicah, legarju, davici, jetiki in drugih. Zato je neobhodno potrebno, da se razkužijo vse one obleke, ki bi bile lahko okužene s kalmi navedenih bolezni. Navadno iztepavanje in skrtačenje tu nič ne pomaga, silno dobro pa je nositi obleko na solnce in je izpostaviti več ur solnčni vročini; solnce je zelo dobro razkuževalno sredstvo, a vseh kalij ne zamori. Posebno velika nevarnost, da se zanese bolezen, preti onim, ki kupujejo obrabljeno staro obleko. Kolikokrat se proda perilo ali obleka na nalezljivi bolezni umrlega človeka stari narjem, ki se je le površno izčistila, večinoma se pa sploh ne izčisti. S takimi kupčijami je združena velika nevarnost, posebno za revnejše sloje. Če ti je le mogoče, ne kupuj obnošene obleke, ako jo pa kupiš, poizvedi prej, kdo jo je nosil. Toda ne samo obleka preminulih je okužena, ravno tako je okužena obleka onih ljudi, ki bolehalo na kaki bolezni, ki še ni izbruhnila. Tako pri jetiki. Dr. Kirchner pravi: »Kdor vidi, kolikokrat si briše nesnažen človek usta in nos ob rokav, si lahko predstavlja, kako pridejo gnjiloba in tuberkulozni bacili v ponošeno obleko.« Premožnejši ljudje darujejo mnogokrat pe-

rilo in obleko umrlega ali bolnika, ne da bi jo dali prej razkužiti. Ako bi vedeli, kaj lahko darujejo s tem že itak ubogemu trpinu, bi gotovo ne storili kaj podobnega. S tem izvršujejo nehote in nevede neusmiljeno radodarnost.

**Zobobol** pride od prehlajenja ali le od zoba, to je od živca. Zobobol, ki pride od prehlajenja in se pojavi navadno po celi strani čeljusti, preženeš le s toploto. Pazi, da imaš tople noge in da ne prideš prehitro iz tople sobe na mrzlo ali na preprih. Usta si izpiraj z mlačno vodo, v kateri si skuhalo nekoliko kamelic, ajbiša ali žavbelna. — Če te boli le en sam zob, ker je postal gnil, izgine včasih bolečina popolnoma, ako držiš noge eno minuto v mrzli vodi ali ako si narediš mrzli ovitek na vrat in istega pustiš dve uri. Ne pozabi nikdar na izpiranje ust, tudi če imaš zdrave zobe. Zelo dobro je pripraviti si vodo v steklenico in v isti raztopiti nekaj zrn hipermangankislega kalija, ki se dobi v lekarni ali drogeriji za par vinarjev. Če si zvečer ali zjutraj izmiješ zobe, kanj v vodo par kapljic pripravljene raztopline. Ista odvzame ustam neprijeten duh in obvaruje zobe gnjilobe.

**Ako se ti gnoji** (bule, turi i. dr.), pospešiš zorenje rane, če pokladaš nanjo gorko čebulo. Čez lahko daš obkladek, da si ti ustavi vnetje. Obkladke delaj vedno s prekuhanano vodo, potem so lahko mrzli ali topli.

**Črva** takoj v začetku preženeš, ako daš na isti del, kjer se ti dela, obkladek iz prekuhanane vode, v katero si pomešala nekoliko alkohola (špirta), in sicer na štiri dele vode en del špirta.

### Zlati nauki obiskovalcem bolnikov.

Če bolnika po daljši ločitvi zopet vidiš, zatajaj svoje občutke in ne kaži svoje žalosti.

Če bolnik slabo izgleda, ne kaži, da si se ustrašil, a ga tudi ne tolaži z lažnjivo opazko, da dobro izgleda.

Ne nosi bolniku jestvin ali pijač, predno si poprašal, ali so mu v korist.

Ne govori veliko z bolnikom in kolikor mogoče malo ali nič o njegovi bolezni.

Ne govori ž njim o kupčijah.

Zamolči bolniku neprijetne družinske razmere.

Ne godrnjaj proti bolniku zoper naredbe zdravnika, ker s tem mu odvzameš zaupanje v zdravnika.

Če je bolnik žalosten in obupan, potolaži ga s prijazno besedo.

Ne ostajaj dolgo časa pri bolniku.

## Vrt

Slana in mraz sta vzela slovo. Ločitev nam ni bila težka, saj sta napravila nepotrebnega veliko škode ob času, ki jih nismo več pričakovali. Upajmo za trdno, da se ne vrmeta tako kmalu, saj je že nastopil majnik s prekrasnim cvetjem in mladim nežnim zele-

njem. Zares si lepa neštetokrat opevana mladost in spomlad!

Ker je solnce že vroče in za trdno upamo, da slana in mraz ne prideta več gostovat k nam, zato posadimo po vrtu sadike, ki so občutljive napram takim nepoklicanim gostom. Med temi je tudi rajsko jabolko ali paradižnik.

Rajsko jabolko ali paradižnik je doma iz Južne Amerike. Pri nas je že dolgo udomačen in zelo priljubljen. Njegov plod so škrlatnordeče zelo sočnate jagode. V kuhinji je čisljan pridevek; rabi se za različne juhe, omake, k govedini, teletini, kostrunu in k nekaterim močnatim jedem, kakor cmokom, žličnikom, makaronam in še drugim. Ker je doma iz južnih krajev, potrebuje predvsem veliko solnca in proti vetrovom zavarovan prostor. Na vrtu ga nasadi ob solnčnem zidu ali ob steni. Na polju pa na kolikor mogoče proti vetru zavarovanem solnčnem prostoru: Zemlja mora biti dobro pognojena in ne pretežka. Peščena in kamenita tla mu ne škodita. Prav dobro in priporočljivo je pognojiti pred nasaditvijo s pepelkovo soljo (Kalisalz). Kakor hitro se pokažejo prvi sadovi, naj se zaliva z gnojnico, zamešano z vodo ali z razredčenim kravjekom. Obilo zalivanje ob suhi je neobhodno potrebno. Delo in trud bo obilno poplačan. Pri nasaditvi glej posebno na to, da nasadiš močne sadike z močnimi koreninami. Slabotne sadike niso nikoli zgodnje in ne prinese obilega sadu. Nasaditi jih je treba ob pravem času, in to je od srede maja in še začetkom junija. Če imaš doma vzgojene sadike, namaži jih zvečer pred prešaditvijo prav obilo. Ko sadiš, pazi posebno na to, da vsadiš globokeje, kot so bile poprej. Sadiš nikakor ne smeš pogosto. Sade se v vrste, ki so 1 meter narazen in po vrsti 70 cm vsaksebi. Okrog korenin založi z gnojem. Pripravi jim dobro, trdno in dovolj visoko oporo, kamor jih povezuješ. Količki naj bi bili do 1½ m visoki in dobro zabiti v zemljo. Za stransko oporo naj bodo late nabite na količke. Privezovati začni prav kmalu, ker glavno steblo ne sme biti krivo raščeno. Da se plodovi popolnoma razvijajo, potrgaj rastlinam toliko mladik, da ostanejo samo trije do štiri; to naj se zgodi začetkom julija. Začetkom avgusta, ko začno prvi plodovi zoreti, iztrebi na steblo vse stranske vršičke in pa vrh glavnega stebela. Na ta način gojeni paradižniki si ti gotovo dobro obneso.

### Delo na vrtu meseca majnika.

Koncem majnika in začetkom junija poberi ocvele hijacinte in tulpe iz zemlje. Posuši jih v senci in potem spravi za nasaditev jeseni. Zemljo prenovi in nasadi: astre, levkoje, cinje, nagelje, begenke in še druge poletne cvetice. Zamakaj pridno, da ti ne uvenijo. Nasej cvetice, ki ti bodo v jeseni cvetele. Presadi cvetice lončnice na gredico, da ti močne zrastejo. Po velikih posodah nasajenim cveticam, ka-

kor lovor, oleander in druge, ne pozabi večkrat gnojiti in pridno zalivati.

V sredi meseca nasadi kumare, fižol, presadi vseh vrst ohrovtu in zgodnjega zelja. Za poznejšo rabo nasej: redkvico, špinačo, nasadi graha, pesó in solato presadi. Najboljše sredstvo proti škodljivim bolham je pridno zalivanje in gnojenje. Mravlična gnezda uniči le vrela voda. Mravlje se zastrupijo s sirupom ali sladkorno vodo, pomešano s kvasom (pressgerm).



## Lahek odgovor.

Marsikatera gospodinja se čudi, kako je to, da njena kava ni in ni tako dobra, kakor bi morala biti. Kupuje vedno le dobro zrnato kavo pri dobrem trgovcu, a kljub temu kava, ki jo skuha, nima ne pravega okusa in ne prave barve. Kje neki tiči vzrok temu? Odgovor je prav lahek. Stvar je namreč sledeča: Pijača, ki je skuhanja iz same zrnate kave, ni za naš okus. Zato je že stara navada, da se tej kavi prideja dodatek, kavina primes, ali — kakor ji po navadi pravijo — cikorijska. Od te je prav veliko odvisno. Če prideš zrnati kavi slabo kavino primes, ne boš s tem kavo prav nič izboljšala, če pa vzameš dobro kavino primes, dobiš res okusno pijačo, ki bo vsem ugajala. In zdaj pride vprašanje, kje pa naj dobim res dobro kavino primes? Katero naj izberem, ko se mi jih ponuja toliko? Tudi tu je odgovor lahek in kratek. V Ljubljani se je ustanovila posebna velika tovarna, v kateri se izdeluje iz najboljših surovin pod strogim nadzorstvom izkušenih mož izvrstna kavina primes. To je po celem Slovenskem že znana Kolinska tovarna v Ljubljani. Kavina primes iz Kolinske tovarne se je v kratkem času povsod po Slovenskem razširila. Nobena gospodinja, ki jo le enkrat poskusila, je ne more več pogrešati, ker je ta kavina primes od vseh res najboljša. Odgovor na vprašanje: »Kako naj napravim dobro kavo?« je torej res lahek: »Zahtevaj povsod edinole priznano izvrstno **Kolinsko kavino primes iz Kolinske tovarne v Ljubljani**, pa boš imela vedno okusno kavo!«



## Sreča v prašičereji.

O sreči, veliki dobrotnici naše prašičereji, slišiš povsod govoriti, ne da bi se mnogo razpravljalo, kako jo je mogoče privabiti v svinjak. Jadikuje se: »Letos ni sreče pri prašičih.« Ne vem, kje leži li vzrok? Navadno je »zacoprano« ali pa narejeno. No, in kdo je pravzaprav ta coprnica, kaj misliš, draga gospodinja? Nevednost je ta nesrečnica, ki je nikjer ne marajo, jo danes povsod odpravljajo, vendar se je mi mogoče popolnoma izogniti. Ako povdarjaš, da je treba več pouka v prašičereji, dobiš odgovor: »Zakaj je pa

včasih šlo, pa bi sedaj ne, ko vendar delamo istotako.« Zopet druga pravi: »Bi že, ko bi le imela.« Kadar pa naletiš na izobraženo gospodinjjo, pa ti z velikim veseljem pripoveduje, kako so jo izučile nesreče, da je začela misliti na vzroke, ki povzročajo nesreče. Mnogo gospodinj mi je izrazilo želje, naj bi se v »Naši Gospodinjji« se pisalo o prašičereji, saj se da s prašičerejo mnogo zaslužiti, ako se pravilno postopa.

Danes hočem opozoriti gospodinjje na nekatere napake pri vzreji pujskov in oskrbovanju doječih svinj v spomladanskem času.

Ko se približa čas skotitve, se odkaže svinji primeren prostor v svinjaku ali hlevu. Vže tu zadenemo na velike težkoče, ki večkrat ovirajo srečno skotitev. Namesto da bi se dal breji svinji svetel, zračen prostor, se jo zapre v kak temen in ozek kot.

Včasih se jo zapre celo v prostor, kjer se ne more odtekati gnojnica. Vlaga in mokrota silno slabo vpliva na mladi zarod. Pujski se prehlade, dobe drisko, v temi jih svinja potlači, dolga, nastlana slama ali raprot se jim zapleta med noge in tako pogine po nepotrebnem marsikak pujssek.

Še skoro slabše pa je za svinjo, ako se izvrši skotitev v svinjaku, v kateri ne more ne zrak in ne svetloba. Okrog in okrog svinjaka obesijo odeje, da ja ne zaide v hlev prepotrebni zrak. Če odpreš tak hlev, je tako vlažen, da vse teče po stenah in pujski kar sopejo od vročine. Taki pujski se najlažje prehlade. Vlaga in mokrota pospešuje razvoj raznih bolezní, katerim so mladi pujski najbolj podvrženi. Zalostno je slišati gospodinjjo, če pravi, da bo imela pujske naprodaj, s pridatkom, če bo kaj z njimi.

Zelo napačno je, preveč mašiti luknje ali ventilacije svinjaka s cunjami in slamo in tako odtegniti pujskom najpotrebnejši pogoj življenja, svež zrak.

Hlev za doječo svinjo mora biti torej svetel, zračen, suh in primerno gorak. Gorkoto je meriti s toplomerom, ki se obesi na tak prostor v hlevu, da svinja ne more blizu.

Mnogo se greši tudi z napačnim krmljenjem doječe svinje. Predvsem je skrbeti za redno krmljenje. Krma naj bode dosti redilna, ker rabi doječa svinja mnogo redilnih snovi za proizvodnjo mleka. Svinja mora imeti dosti mleka, v nasprotnem slučaju so pujski slabotni. Imel sem že prilliko videti doječe svinje, katerim so se videle vse kosti. Vzrok temu je nezadoščno krmljenje z redilno krmo. Paziti je tudi, da ne dobi svinja pokvarjene in stare krme, ker škoduje njej in malim pujskom. Poleg tega je gledati na največjo snago. Nesnaga provzroča mnogo bolezní.

V lepih spomladanskih dneh je spuščati svinjo s pujski na prosto, da se gibljejo na solncu in ríjejo po prsti. Za tem so tudi bolj mirni v svinjaku.

Ko so stari pujski štirinajst dni do tri tedne, jih je navajati na krmo, in

sicer na ta način, na se jim da prsti namešane z ječmenom v svinjak. Ko so se privadili ječmena, da se jim v malo koritce, da ga žvečijo. Ječmen je boljše zdrobljen, vendar ne preveč zmlet. Ni pa potreba vzeti ješprén ali tega celo kuhati. Nedopustno je nalivati mleko na ječmen, dajati je vsako zase, najprej zdrobljen ječmen, zatem pa posebej še le mleko. To se lahko izvrši, ko so pujski stari tri do štiri tedne in dosti močni. Velika napaka je, da se pušča kuhani ječmen in mleko skupaj nalito v koritih in se ne osnažijo ostanki vsakokrat sproti. Koritce je dobro pomiti, da se ne more razvijati mlečna kislina, ki lahko provzroči drisko pri pujskih. Skušnja izuči gospodinjjo, imeti mero v očeh in razumeti, koliko potrebuje mali pujssek. Ako ostaja krma, je to znamenje, da je piče preveč. Ker so pujski požrešni, se tako napijejo, da se jim krivi hrbet, kar je kvarno prebavljanju. Raje manj krme in to ponuditi večkrat. Pripomniti je še, da se ne daje mleko pregorko, temveč prekuhano in potem shajeno na krvno gorkoto (37 stop. C.). Dobro je v začetku primešati med mleko precej vode, da se ni bati driske, katero rado provzroča polno mleko. Ako se skrbi, da dobe pujski tudi prsti, se ni bati driske. Pujski morajo v hlevu ležati, tako da se tiščijo nakupičeni svinji. To kaže, da so zdravi. V predstojećem je najvažnejše povedano in upam zadovoljiti tiste, ki iščejo sreče pri pujskih. Ako upoštevajo predstoječe, se bode sreča gotovo približala.

— Premalo je še zavednosti med nami. Da bi bilo več prave zavednosti, bi vsak izmed nas imel in širil med znanci užigalice v korist obmejnim Slovencem s sliko orla nad ljubljanskim Gradom, ki jih zalaga »Slovenska Straža«. Tisti, ki ima druge užigalice, ni pravi naš somišljenik! Naše užigalice s sliko orla odločno povsod zahtevajte, povsod jih rabite. Glavno zalogo ima tvrdka Menardi v Ljubljani, kateri naj se pošiljajo naročila.

LAKI, EMAJLI, BARVE, FIRNEZI  
ZNAMKE „OREBON“  
793

so najboljši. Tovarna Mor. Semberk.

# Laxigen

## idealno odvajalno

sredstvo v obliki sadežnih pastilj, ki gotovo in milo učinkuje in ima najboljši prijeten okus. Izvirna škatlja (20 kosov) K 1-30.

Dobiva se v lekarnah in pri glavni zalogi:  
C. Brady, Dunaj I. Fleischmarkt 2.

## Steckenpferd- lilijino mlečno milo

je slejkopraj neobhodno potrebno za racionalno negovanje kože in lepote. Vsaki dan pohvalnice. Dobi se povsod a 60 vin. 962