



NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSKE
GOSPODINJ IN DEKLET

Štev. 9.

V Ljubljani, dne 26. septembra 1912.

Leto III.

Gospodinjski odseki v izobraževalnih društvih.

1. Pomen gospodinjkega dela.

Najboljše bo, če takoj začetkom povem, za kaj mi gre. Pravzaprav že naslov razodeva vso skrivnost. V izobraževalnih društvih imamo različne odseke: Orle, za godbo, za petje, za predstave, protialkoholne, izseljeniške, dekliške. Vsak izmed njih ima neko samostojnost, vendar pa le tako, da ne kali društvene edinosti. Rad bi, naj bi se našim društvom priklopili še gospodinjski odseki, ki naj bi zbirali, združevali naše kmečke gospodinjje in jim s svetom in podukom pomagali pri njihovem težkem poslu.

Prvo vprašanje, ki je treba nanj odgovoriti, se brez dvojbe glasi: Ali je tega treba? Vse je že pritegnjeno k društvenemu življenju; zdaj naj se priklopijo še gospodinjje; čemu to? Ali ni za gospodinjjo edino pravo društvo njena družina in delo v njeno korist.

Takih in enakih opazk bo srečala misel o gospodinjjskih odsekih vse polno in gotovo bo treba precej časa, preden si bo splošno pridobila srce in pamet naših gospodinj. Nazadnje bo pa zmogla, ker govore zanjo sila važni vzroki, in je njeno uresničenje za gospodarski napredek našega kmečkega ljudstva velikanskega pomena.

Ravno gospodinjjsko delo zahteva v našem času temeljite izobrazbe in vzajemne pomoči. Ni prazna beseda, da gospodinja tri vogle pri hiši podpira, najmanj pa sedaj. Najvažnejše reči, ki drže kmeta pokoncu, so prepustene njeni skrbi. Ali ni živinoreja v naših krajih glavni vir kmečkih do-

hodkov? Hlev, svinjak sta pa večinoma odvisna od gospodinjje. Kolikšnega pomena je mlekarstvo, kako važno je perutninarstvo! Obojno je v rokah naših gospodinj. Pa vporaba sadja in vrt z zelenjavo in rožami! Tudi tukaj vlada gospodinja.

Pomočnica svojemu možu, njegova najboljša svetovavka, najzanesljivejša zaupnica je dobra kmečka gospodinja. Pri vsem gospodarskem delu je treba tudi njene besede, njene podpore, njene sodelovanja. Kar moža boli, boli tudi njo, gospodarske skrbi tarejo tudi njeno srce; zato mora tudi premišljeno podpirati njegovo delo za napredek. Blagor možu, ki ima tako družico skozi življenje! Žalostna je pa zanj, če žena ne razume, za kaj gre, če je zaostala za drugim svetom, — trda, starokopitna.

In naj dodenemo še glavno reč v družini: Otroci so dolgo časa skoraj samo materni. Ona jim vodi prve stopinje, ona jih edina dodobra pozna. Vzgoja otrok sloni največ na njenih ramenih. Otroci so pa naša prihodnost. Kaj nam pomaga, če povzdignemo gospodarstvo na vse strani, če pa pride za nami rod, ki ne bo ohranil in izpopolnil tega, kar smo mi začeli? Od vzgoje otrok je odvisna naša bodočnost. Tolikrat po pravici tožijo na kmetih, da vse beži z dežele, da kmečkega dela skoraj nihče neče več delati, in da si izkuša, kdor more, prebrati kaj drugega.

Najhujše, najžalostnejše je, da se je ta bolezen lotila tudi že žensk, in sicer marsikje v zelo obilni meri. Pri nas splošno nimamo zelo velikih kmetij; največ je srednjih in malih. Tu ni toliko priložnosti, da bi se iz kmečkih deklet vzgajale gospodične z mestnimi

šegami, z mestnim mišljenjem, in s srcem, ki trepeče pred kmečkim delom, in si želi gosposkega ženina in gosposkega življenja. Zgledov imamo pa tudi za tako skaženo vzgojo pri nas več nego dovolj. In recimo kar naravnost: največja krivda zadene pri tem matere; večja nego očete.

Naša dekleta žene s kmetov največkrat želja po boljšem zaslužku in morda tudi po zložnejšem življenju. Kmečko delo je prišlo ob kredit. Treba ga mu je zopet vrniti, predvsem pa ženski mladini. Lepota življenja na kmetih se mora iznova razkriti, veselje do kmečkega dela, zvezano z zdravim zmisлом za gospodarski napredek je treba obnoviti v mladih srcih.

Gospodinja je tudi na kmetih prvi zdravnik in glavna bolniška postrežnica. Za otroke in odrasle mora znati, kaj in kako, če pride bolezen v hišo. Te reči se morajo učiti in nikogar ni, ki bi mogel reči, da jih vse zna.

Kuhinja, perilo, razsvetljava, kurjava, priprava in poprava obleke — vse to je tudi gospodinjji naloženo. Vsaka reč, če je preudarno, varčno izpeljana, če se ji poznajo večje roke in razsvitljen um, donša obilo koristi družini. Z malo stroški se mnogo doseže. Kjer pa ni znanja, tam se meče denar kupoma proč. Gospodinja ima vsak trenutek priložnost, obrniti kako reč na prav, ali narobe. Blagor družini, kjer gre vse prav!

Pomen gospodinjkega dela je jasen. Kdor torej poskrbi, da se bo to delo vedno boljše in naprednejše opravljalo, skrbi za sedanost in prihodnost, dela res za narod in domovino, za cerkev in državo.

Dr. Krek.



Za vsakdanje življenje.

Kdaj ne smem govoriti? Na vsak način takrat, ko je dostojnejše in koristnejše molčati oziroma poslušati. — Če govoriš s predpostavljanim, s starejšo osebo ali s kako gospo, ne segaj ji v besedo, tudi ne govori ob tistem času, kakor ona, počakaj mirno in potrpežljivo, dokler ne konča. — Z obveznim in sočutnim izrazom poslušati, kar te popolnoma nič ne zanima, ni lahko, a pridobiš si s poslušanjem in molčanjem večjo naklonjenost, kakor z govorjenjem. — La Rochefoucauld pravi: »Mi odpustimo onim, ki nas dolgočasijo, a mi ne moremo odpustiti onim, katere mi dolgočasimo.« — S pazljivim poslušanjem in primernimi kratkimi opazkami, ki poživijo splošno zabavo, priljubiš se družbi bolj, kakor s sijajnim govorom. — »Največja zgovornost obstoji v umetnosti molčanja.« — Molči, če se zgovarja o stvarih, ki jih ne razumeš. — »Least said quickest mended — najmanj rečeno, najprej popravljen,« pravi angleški pregovor, »mnogo ve, kdor molčati zna,« pa nemški. — S previdnim molčanjem, če se drugi izpostavljajo v prenatrpanem govorjenju, je že marsikdo dosegel glasmodrosti. — »Če ne govoriš, smatrali te bodo ljudje za neumno,« rekla je neka mati svoji hčerki; »za kako neumno me bodo šele imeli, če bi govorila,« odvrne deklica v pravem spoznanju samega sebe. — Molči, kadar se govori o slabostih tvojega bližnjega. — »Ne govori nikdar slabo o kakem človeku,« pravi Levator, »če nič gotovega ne veš, in če zagotovo veš, vprašaj se, čemu govorim to?« Splošno lahko računaš, če ti ne govoriš slabo o drugih, tudi drugi ne bodo govorili slabo o tebi. — Molči, če te hočejo drugi o komu izpraševati. — Radovednost in klepetavost skrivata se prav rada v obleko prijateljstva in sočutja, uči se, jih razločevati. — Molči, če se ti zaupa kaka tajnost. — Molči, kadar si jezen. — Molči, če ti pride na misel šala, ki bi zamogla razžaliti tvojega bližnjega. Bodí vedno štedljiv s šalami: »Nosi jih, kakor meč v nožnici, a ne švigaj ž njimi v strah družbe.« — Molči, če vidiš, da hočejo govoriti drugi. — Tudi če znaš govoriti še tako dobro in duhovito, ne smeš nikdar vedno sam voditi zabave. — Vsak najrajše posluša govoriti sam sebe, zato prepusti besedo tudi drugim.

Kuhinja

Goveje meso v zeliščni omaki. Skuhaj kakor navadno goveje meso v juhi (½ kg). V kozi pa napravi omako. Razreži prav drobno drobnjaka, zelenega peteršilja, pehtrana, vsakega naj bo zrezanega eno žlico, dva stroka česna in štiri šalotke. Potem deni v kozico dve žlici finega olja; ko se

segreje, prideni mu zrezano zelenjavo, dobro jo prepraži ter prideni dve žlici kruhovih drobtin in četrt litra juhe; ko četrt ure vre, pridaj kuhano meso, ki naj se v tej omaki duši 10 minut, nazadnje pridaj sčep popra in soka četrt limone. Meso razreži na kose, zloži ga na krožnik ter obloži s kruhovimi cmoki, oprazenim rižem ali krompirjem.

Sirove pogačke s češpljami. Deni na desko 20 dkg moke. Napravi v sredjo jamico in pridaj v moko sčep soli, 14 dkg kravjega sira, eno jajce, 14 dkg surovega masla in polovico dkg droži, ki jih razmoči v dveh žlicah mrzlega mleka s kepico sladkorja, napravi iz tega na rahlo testo in ga razvaljaj pol mezinca na debelo. Iz tega testa zreži na štiri prste dolge in široke krpe in v vsako krpo položi polovico olupljene in s sladkorjem potresene češplje. Testo od vseh štirih oglov skupaj zapogni ter deni na pomazano pekačo in pusti shajati pol ure. Shajano pomaži z jajcem in peči v precej vroči pečici 15 do 20 minut.

Fižolov jabolčnik. Skuhaj v loncu liter svežega, oluščene fižola v enem litru vode in ga osoli. Posebej pa skuha 5 do 7 srednjedebljih jabolčkov v treh četrt (¾) litrih vode. Ko je fižol kuhan, ga stlači in pretlači skozi sito z vodo vred v jabolka. Potem ocvri na žlici masti polovico stare, na kocke zrezane žemlje ter jo zamešaj v jabolčnik. Ko prevre, ga premešaj in gorkega postavi na mizo.

Fižol z jabolki. Skuhaj v loncu liter svežega in oluščene fižola s tri četrt litrom (¾) vode in ga osoli. Posebej pa skuha 4 do 6 srednjedebljih olupljenih in na kosce narezanih jabolčkov s pol litrom vode. Ko je vse kuhano, stresi skupaj in zabeli s prežganjem iz žlice masti in pol žlice moke. Prevri še in postavi jed na mizo.

Sveže češplje s fižolom. Skuhaj 20 češpelj v pol litru vode. V drugem loncu pa skuha pol litra svežega, oluščene fižola v tri četrt litrih vode ter ga osoli. Ko je vse kuhano, češplje in fižol stresi v skledo, premešaj in daj mrzlo na mizo. Če hočeš pa v jed zamešaj polovico na male kocke zrezane in v žlici masti ocvrte žemlje in postavi gorko na mizo.

Svež fižol z zeljem in rižem. Skuhaj pol litra oluščene fižola v pol litru vode in ga osoli; posebej pa kuhaj en krožnik na debelo narezanega in poparjenega svežega zelja. Ko je zelje skoro kuhano, mu pridaj dve pesti riža, ki ga kuhaj četrt ure, potem mu prideni kuhani fižol in prežganje, katero napravi iz žlice masti in pol žlice moke; ko vse skupaj prevre, daj kot prikuho ali samostojno jed na mizo.

Navadne buče kot prikuha. Buče olupí in jih na repnem strgalu zribaj, deni v skledo, posoli in pusti pokrito eno uro. Nato napravi bledorumen prežganje iz moke in masti in pridaj ožete buče; malo kumne in počasi duši, čez nekaj časa prilij nekoliko vode,

in ko nekaj minut vre, pridaj kisa po okusu. Daj kot prikuho na mizo.

Rižve klobasice za juho. Prepraži dve pesti riža na eni žlici masti, zalij ga s tremi osminkami gorke vode ali juhe in ga kuhaj 15 do 20 minut; v ohlajenega ubij eno jajce, pridaj dve pesti krušnih drobtin, drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule in eno žlico drobno sesekljanega govejega, teletčjega ali svinjskega kuhanega mesa ter vse dobro premešaj. Nato razreži oblate na štiri prste dolge in široke krpe, jih naglo pomoči v vodo in položi na krožnik in na vsako krpo naloži eno žlico pripravljenega nadeva. Oblat od vseh strani podolgoma zvij in skupaj stisni, da nastanejo klobasice, ki jih pomoči v raztepeno jajce ter v krušne drobtine in rumeno na masti ocvri. Deni jih v skledo in nalij nanje čiste juhe. Na mizo jih lahko daš tudi kot samostojno jed s prikuho.

Svinjsko meso z rižem in stročjim fižolom. Četrt kg mastnega svinjskega mesa zreži na oreh velike kocke, ki jih deni v kozo, posoli in pusti pokrite eno uro. Nato prideni za oreh masti in par koščkov čebule ter praži, da se malo zarumeni. Prideni še štiri pesti riža, pomešaj in pusti par minut stati, potem mu prilij liter juhe; čez četrt ure pa en krožnik posebej kuhanega, na poševne kose zrezanega stročjega fižola. Vse narahlo premešaj in kuhaj še kakih 5 do 10 minut.

Fižol v stročju s smetano. Skuhaj en krožnik fižola v slani vodi, ocedi ga ter stresi v skledo. V ponev pa deni štiri žlice kisle smetane, jo zavri in po par minutah polij po fižolu, ki ga potresi še z žlico krušnih drobtin in zabeli z žlico vročega surovega masla. Postavi jed kot prikuho na mizo.

Češplje sveže kot kompot. Deni v lonec četrt litra vode, pet dkg sladkorja in košček cimeta. Ko par minut vre, prideni pol litra opranih češpelj, pokrij jih in kuhaj počasi 10 do 15 minut. Nato jih stresi v skledo in daj mrzle na mizo. Ali pa skuha pol litra češpelj v pol litra vode, ki si ji pridala 5 dkg sladkorja in košček cimeta. Ko so kuhane, jih stresi na polovico zrezane in opečene žemlje. Jed postavi mrzlo na mizo.

O olupljene češplje kot kompot. Pol litra zrelih češpelj polij z vrelo vodo. Potem jih jemlji posamezno iz vode ter jih olupí. V lonec pa deni četrt litra vode, šest dkg sladkorja, košček cimeta in nageljnov žbico. Ko je par minut vrelo, prideni češplje, pokrij jih in pusti da počasi vro 5 do 10 minut. Končno jih poberi iz sklade in polij s sokom.

Omaka iz svežih češpelj. Izlušči koščice 10 češpljam, stresi jih v loneček in zalij s četrt litrom vode in štirimi žlicami vina, prideni jim še košček cimeta in limonine lupine; ko so češplje kuhane, jih pretlači skozi sito. V kozí razgrej za dva oreha masla, pridaj košček sladkorja, in ko se speni, polno žlico moke, v nekoliko zarumnelo dve žlici krušnih drobtin; ko se

zarumene, stresi vanje pretlačene češplje z vodo vred in še štiri dkg sladkorja. Pusti vreti še 10 minut, večkrat premešaj, in gotova je.

Možganje rezine. Zreži zemljo na podolgaste, mezinec debele rezine. Ocvri jih naglo na eni strani v vročem maslu. Poberi jih na krožnik, da se malo odtečejo. Namaži jih s sledečim nadevom: Osnaži in sesekljaj polovico telečjih, govejih ali svinjskih možganov, v kozi pa razbeli pol žlice masti ali košček surovega masla, zarumeni malo nekoliko drobno zrezane čebule in peteršilja, prideni osnažene možgane, mešaj nekoliko časa na ognjišču (8 do 10 minut), prideni soli, eno raztepeno jajce, ščep popra, še malo premešaj in namaži s tem nadevom zemlje na tisti strani, ki niso ocvrte. Ko si vse namazala, naloži jih eno zraven druge na pekačo, prilij par žlic juhe, da se zemlje zmehčajo in postavi še za kakih 5 minut v pečico. Naloži jih na krožnik in daj kot samostojno jed na mizo.

Vampi v paradižni omaki. Skuhaj polovico kg telečjih ali govejih vampov do mehkega. Kuhane zreži na drobne rezance. Deni v kozo veliko žlico masti; ko se razgreje, prideni drobno, na koščke zrezano čebulo in ko se zarumeni, še vampe, ki jih praži četrt ure. Potem jih potresi z veliko noževo konico paprike, malo osoli in potresi z žlico moke. Ko se vampi še malo popražijo, jih zalij s tremi osminkami ($\frac{1}{8}$) litra juhe in par žlic pretlačenih paradižnikov. Ko še dobro prevro, so gotovi. Stresi jih v skledo in obloži s krompirjevimi kosci in potresi s parmazanskim sirom.

Koštrun v sladkem zelju. Popari s kropom $\frac{1}{4}$ kg koštruna. Deni ga v lonec, prilij tri četrt ($\frac{3}{4}$) litra vode, osoli ga in prideni, ko že pol ure vre, en krožnik na debelo zrezanega, poparjenega in ožetega zelja ter par zrn kumne. Zabeli ter vse kuhaj do mehkega. Zabeli z bledim prežganjem iz ene žlice masti in pol žlice moke. Pridaj še ščep popra in ga daj na mizo. Če hočeš, lahko prineseš tudi na koščke zrezan olupljen krompir.

Zemljev narastek s svežimi češpljami. Zreži na mezinec dolge in široke zrezke tri male cesarske zemlje ter jih polij z osminko ($\frac{1}{8}$) litra mrzlega mleka in pokrij, da se napoje. V skledi pa mešaj dve žlici kisle smetane z žlico sladkorja, 1 rumenjkom in malo drobno zrezane limonine lupine ter sneg enega beljaka. Namaži obliko z maslom in naloži eno vrsto napojenih zemelj: po vrhu zemelj polovico nadeva in eno vrsto čez pol preklanih češpelj, katere potresi s sladkorjem. Po češpljah položi še ostale zemlje ter ostali nadev. Postavi v pečico in peči 20 do 25 minut. Pečeno zreži na kose in potresi s sladkorjem.

Češpljev vinski kolač. Zreži navadno desetvinarsko štruco ali tri zemlje ali bel kruh na mezinec debele zrezke (šnite), ocvri jih naglo v maslu in daj

v skledo. V lončku pa zavri četrt litra črnega vina z dišavami, limonino lupino in 5 dkg sladkorja; s tem polij ocvrte rezine ter jih pusti, da se dobro napoje in narastejo. Testo pripravi takole: deni na desko 20 dkg moke, tri žlice vode, par zrn soli, žlico kisle smetane, eno jajce in 5 dkg surovega masla ali margarina; testo na rahlo pogneti, deni v stran, pokrij ga in, ko je vsaj pol ure počivalo, razvaljaj za pol prsta debelo. Pomaži primerno pekačo (pleh), obloži jo s testom, da okrog in okrog dva prsta čez visi. Položi po testu eno vrsto namočenih zrezkov, na zrezke pa eno vrsto čez pol preklanih češpelj, na češplje, ki jih potresi s sladkorjem, zopet rezine. Ko si vse porabila, zapogni testo od vseh strani, da je nadev ves pokrit. Pomaži po vrhu z jajcem in peči v srednje vroči pečici pol ure.

Mešana mezga iz češpelj in breskev. Deni v manjši lonec enako množino breskev in češpelj. Ta lonec postavi v drugega večjega, v katerem naj bo toliko vode, da sega polnemu loncu do polovice. Oba lonca pokrij in pusti, da vre toliko časa, da se češplje in breskve zmehčajo. Potem vse pretlači skozi sito in stehaj sok. Na en kg šoka pripravi 70 dkg sladkorja, sok in sladkor deni v kozo, prideni košček cimeta ter kuhaj počasi, da se zgosti (pol ure), nekoliko shlajeno deni v kozarce in jih zaveži s pergamentom.

Kako se kuhajo mezge. (Salzen, marmelada). Mezgo je najboljše kuhati v lončeni kozi ali v rumenem kotličku, v katerem ni bilo nikdar nič mastnega. Sadje za mezgo olup ali ga pa prekuhaj ter potem pretlači skozi sito.

Na kg (kilogram) sadja, brez kosti, se računa navadno tudi 1 kg sladkorja, katerega skuhaj in mu prideni pretlačeno mezgo. Mezga ima potem lepo barvo in se zelo dolgo drži.

Posodo, v kateri hočeš kuhati mezgo, ne postavlaj na hud ogenj, ker se mezga jako rada prismodi; zato jo moraš tudi večkrat premešati z novo leseno žlico. Dobro je, ako postaviš kotliček ali kozo s sadjem v večjo posodo vrele vode ter tako skuhaš mezgo.

Da spoznaš, ali je mezga dovolj kuhana, kani kapljico na mrzel krožnik, ako se ne razleze, je dobra. Ali pa kani kapljico mezge na pivnik, ako ne prodre skozi papir ter ga ne premoči, je dovolj kuhana.

Vlij vročo mezgo v segrete kozarce ali lonce, pusti, da se popolnoma ohladi. Dobro je postaviti kozarce v toplo pečico ali v peč, iz katere se je vzel kruh, da se napravi na vrhu trda skorja. Izreži iz pergamenta koleščka, ki so tako velika, kakor kozarec, pomoči jih v rum, špirit ali drugo žganje, položi tako napojene liste na vrh mezge v kozarec, potem pa jih zaveži s pergamentnim papirjem. Mezgo hrani na mrzlem in suhem prostoru.

Mezga iz češpelj. Poberi iz češpelj kosti in jih kuhaj v kozi, potem jih pre-

tlači skozi sito; enemu kg češpelj pridaš $\frac{1}{2}$ do $\frac{3}{4}$ kg sladkorja ter skuhaš mezgo.

Češplje lahko olupiš, ako jih daš za malo časa v vročo vodo. Mezgi lahko pridaš malo limonovih olupkov in cimeta ali vanilija, vendar je vsaka meza boljša, ako ima naraven okus po sadju.

Mezga iz breskev. Razpolovi breskve, poberi iz njih kosti ter jih kuhaj, da se razkuhajo. Nato jih pretlači skozi sito; prideni mezgi ravno toliko teže sladkorja, kolikor imaš breskev ter jo skuhaš.

Dobro mezgo dobiš, ako skuhaš skupaj polovico češpelj in polovico breskev.

Mezga iz marelic se naredi tako kakor iz breskev.

Mezga iz kutin. Obriši kutine, prereži jih na štiri dele ter iztrebi iz njih peške. Potem jih skuhaš, pretlači skozi sito in kuhaj mezgo z isto težo sladkorja.

Mezga iz jabolk. Zreži jabolka, iztrebi jim peške ter jih kuhaj z malo vode, ker se kaj rada pripalijo. Nato jih pretlači skozi sito in skuhaš 1 kg mezge z $\frac{1}{2}$ do $\frac{3}{4}$ kg sladkorja. Če hočeš, pridaš limonovih olupkov.

Mezga iz šipkovih jagod. Prereži šipkove zelo zrele jagode čez pol, poberi iz njih peške in vse, kar je trdega. Potem jih skuhaš z malo vode, pretlači jih skozi sito in skuhaš mezgo z enako težo vlečenega sladkorja.

Cele paradižnice v slani vodi. Naloži dobro dozorele, cele paradižnice kolikor mogoče tesno v kozarce (s širokim vratom) ali v prstene lonce. Potem stresi na 1 liter vode 20 dkg soli, da zavre ter zlij hladno na paradižnice, toliko da so pokrite. Zaveži kozarce ali lonec s pergamentnim papirjem in jih shrani. Ker se paradižniki vzdignejo iz vode, treba jih je zatežiti z deščico, ostati morajo vedno pod slano vodo, drugače se pokvarijo.

Pomni, da kadar rabiš te paradižnice, moraš jed manj ali nič soliti.

Gorčične kumare. Olupi 10 dorastlih kumar, prereži jih podolgem, odstrani jim peške, razreži jih na tri prste dolge in prst debele koščke. Zavri 1 liter vode s pestjo soli. V zavreto stresi pripravljene kumare, ki naj v nji eno minuto vro. Potem jih stresi na rešeto, da se odtečejo in shlade. Nato jih obriši z ruto in naloži v velike kozarce, med nje pa natresi par žlic rumene gorčice, 10 olušenih in na koščke narezanih šalotk, kak kolešček hrena, par vršičkov pehtrana, nekaj zrn celega popra, vejico kopra, 1 lorberjev list, vejico majerona in če imaš, 1 drobno na rezance zrezano papriko. Zalij jih s kisom in par žlicami olja. Zaveži s pergamentom. Rabiš jih lahko že čez en teden ali jih hrani dalje časa.

Ali pa pripraviš kumare kakor prejšnje, samo ne prekuhaj jih, ampak jih nasoli in pusti nasoljene 24 ur. Potem jih obriši, tesno zloži v steklenice

ter potresi med nje par žlic gorčice, par šalotk, koleščke hrena, par vršičkov pehtrana in žlico celega popra. Zalij z zavretim in ohlajenim vinskim kisom, zaveži s pergamentnim papirjem in ohrani na hladnem.

Paradižnikova mezga (zalzen). Dobro zrele paradižnike operi, če je kaj slabega in gnilega odstrani, deni jih v lonec, pokrij in postavi na kraj ognjišča, da se zmehčajo in dajo vodo iz sebe. Potem jih stresi na rešeto, da se odtečejo, pretlači jih skozi sito. Sok stehtaj; za 1 kg soka vzemi pol ($\frac{1}{2}$) kg sladkorja, deni v kozo ter kuhaj na ognjišču pol ure. Deni shlajeno v kozarce in zaveži s pergamentnim papirjem. Ta mezga se rabi samo za sladke omake.

Kar ti je ostalo na situ, naloži v male kozarce, zaveži s pergamentom in kuhaj eno uro v sopari; to porabi za pridatek k juhi.

Kutinov sir. Obriši kutine, zreži vsako na štiri dele, iztrebi peške ter jih skuhaj z malo vode, da bodo mehke. Potem jih zaveži v čisto ruto in jih obesi nad skledo, da se bo sok sam odtekel. Kutine same pa pretlači skozi sito, primešaj jim enako težo stolčenega sladkorja in malo limonovega soka ter kuhaj tako dolgo, da začne poganjati mehurčke in pade mezga v težkih kupčkih, ako jo spuščaš iz žlice. Ko kuhaš mezgo, jo pridno mešaj, da se ne prižge, ali kuhaj v vreli vodi. Tako skuhan, še vroč sir deni v podolgaste oblike ali na krožnike, katere pomoči prej z mlačno vodo. Ko se sir strdi in osuši, kar se zgodi v par dneh, ga zvrni in pusti posušiti še na drugi strani. Kutinovo vodo vlij v kozarec, steriliziraj in shrani, lahko jo porabiš tudi za hladetino.

Sadne in druge konzerve. Hrana, ki leži na zraku, segnije, splesni ali se skisa; to pokvarjenje povzročajo razne glivice in bakterije, katerih kali se nahajajo v brezštevlni množici v zraku in z zrakom na vsakem predmetu. V novodobni kuhinji se usmrte kali z vročino, to je z razgrevanjem (steriliziranjem) in z neprodušnim zapiranjem. Neprodušno zaprti kozarci, steklenice, zaklopnice (škatlice) s sadjem, zelenjavo, mesom, ribami, z raznim sokom itd. zabranjujejo glivicam in bakterijam vstop v posodo. Jestvine in pijače se ohranijo v takih posodah tako dolgo sveže in zdrave, dokler ne pride zrak do njih.

In vendar se zgodi včasih, če je posoda tudi dobro zaprta, da se v nji pokvari konzerva. Nedvomno se je vtihotapila pri kuhanju kaka mala napaka, če se kozarec ali steklenica sama odpre, je temu navadno vzrok kozarec sam, gumijev obroček ali stekleni pokrovček, ki ni dobro brušen. Zato je pri vkuhavanju jestvin neobhodno potrebna najnatančnejša in najvestnejša pazljivost.

Profesor Jäger pravi v svoji »Bakteriologiji vsakdanjega življenja«, treba je tudi pomniti, kako vestna na-

tančnost je potrebna pri pripravi konzerv, ker le ena kal, ki ostane v konzervi, zamore isto nele pokvariti, ampak lahko naredi iz nje najhujši in najnevarnejši strup.

Ako zapaziš na pokrovu ali na dnu zaklopnice z ribami ali drugimi jestvinami le malo zvišanje, je to znamenje, da konzerva ni več popolnoma dobra. Če odpreš zaklopnico ali kozarec in ti iz istega neprijetno ali žavtovo zadiši, bodisi duh še tako neznamen in okus le malo grenak, uniči takoj celo vsebino, najboljšje je, ako jo vržeš v ogenj, ker vsakdo, ki bi použil pokvarjeno konzervo, bi si nakopal manj ali bolj opasno bolezen ali celo smrt. L. 1904. smo brali v časopisih, da je zbolelo na neki šoli 21 oseb, od katerih jih je 11 umrlo, ker so jedli pokvarjeno konzervo fižola.

Kako pa je mogoče, da se pokvari konzerva, če se jo sterilizira? Tu zadostuje prvič najmanjša neprevidnost pri delu ali pri zapiranju konzerv, drugič pa imamo veliko množino bakterij, ki tvorijo kali, takozvane trose, katere ne uniči ne največja vročina, ne najhujši mráz. Ko pridejo troši v vlažno toploto pri steriliziranju, jih ista ne uniči, temveč pospešuje njihov razvoj, ker jim poči trda koža, ki jih obdaja. V ohlajeni tekočini izlušči se prost kal iz svojega trdega oklepa, začne se zopet razvijati in razmnoževati. Če se konzerve čez 12 do 24 ur zopet razgrejejo, uniči se šele zopet razvijajoča se bakterija. Nekateri zelenjave je treba celo trikrat sterilizirati, vselej po preteku 12 do 24 ur, da se usmrte vse bakterije. To ponovljeno razgrevanje imenujemo frakcionelno steriliziranje. Neobhodno potrebno je razgreti konzervo vselej do 100° C. Znano je, da se večkrat pogreeta jed pokvari; ko bi se pa jed vselej prevrela, bi se ne pokvarila. Pogrevanje jedil pospešuje razvoj in razmnoževanje glivic in bakterij, prevrevanje pa jih uniči.

Pri ukuhavanju sadja rabijo se tudi druga sredstva, kakor: sladkor, jesihi (ocet), alkohol, razne kisline in drugo. Skušnja nas uči, da se sadje tudi v sladkorju dolgo ohrani. Za meso, ribe, zelenjavo itd. pa sladkorja porablja ne moremo. In sedaj ko vemo, da so vzrok pokvarjenja le glivice in bakterije, zato se bojimo le zoper nje, in sicer ukuhavajmo vedno z največjo čistostjo in vestno pazljivostjo. Posebno važno je, da pri konzervah zelenjav ponovimo steriliziranje čez 12 do 24 ur.

Salicilna kislina. Naše gospodinj, posebno one, ki ukuhavajo sadje še v stare kozarce s pergamentnim papirjem, rabijo salicilno kislino, ki poleg velike množine sladkorja zabranjuje gnilobo. Salicilna kislina je škodljiva zdravju, zato je prepovedana v tovarniškem izdelovanju sadnih konzerv. Pri kuhanju se kemično izpremeni v fenol in v karbolno kislino. Okus karbolne kisline se občuti večkrat pri kompotih, ki so se dolgo kuhali. Dobro

nadomestilo za salicilno kislino je benzoje-kislina, ki po sedanjih preizkušnjah zdravju ni škodljiva. Nahaja se tudi v sadju, posebno v brusnicah. Vsaka gospodinja, ki je že vkuhaval brusnice, ve, da se brusnice ohranijo najboljše in najrajše.



Šivanje.

Ženska srajca brez rokavov.

Da zgotoviš srajco po predloženem kroju, rabiš naslednje mere: I. dolgost srajce; meri od rame navzdol čez koleno. II. širjavo čez pleča; meri prav do konca rame. III. obseg zgornjega telesa: to je tik pod rameni rahlo naokrog.

Za srajco zadostuje dvakratna dolgost blaga s pridatkom 1 in pol cm za spodnji rob.

Pri krojenju postopaj po sledečem navodilu: Razgrni enkratno dolgost blaga in jo razdeli po dolgém v dve enaki polovici, kar lahko storiš s tem, da blago prepogneš in zgibo trdo predrgneš, ali pa če s svinčnikom zarješ prav tanko črto. Svinčnik ne sme biti tintnik, kajti črta potegnjena po blagu s tintnikom, postane pri pranju rdečkasto-modra in se le težko izpere. Zato se poslužuj pri krojnem risanju na blago le navadnega svinčnika.

Na zgornjo vodoravno črto pravokotnika nanesi v sredo širjavo čez pleča tako, da ima na vsaki strani črte, ki deli pravokotnik v dva enaka dela, polovico naplečne širjave.

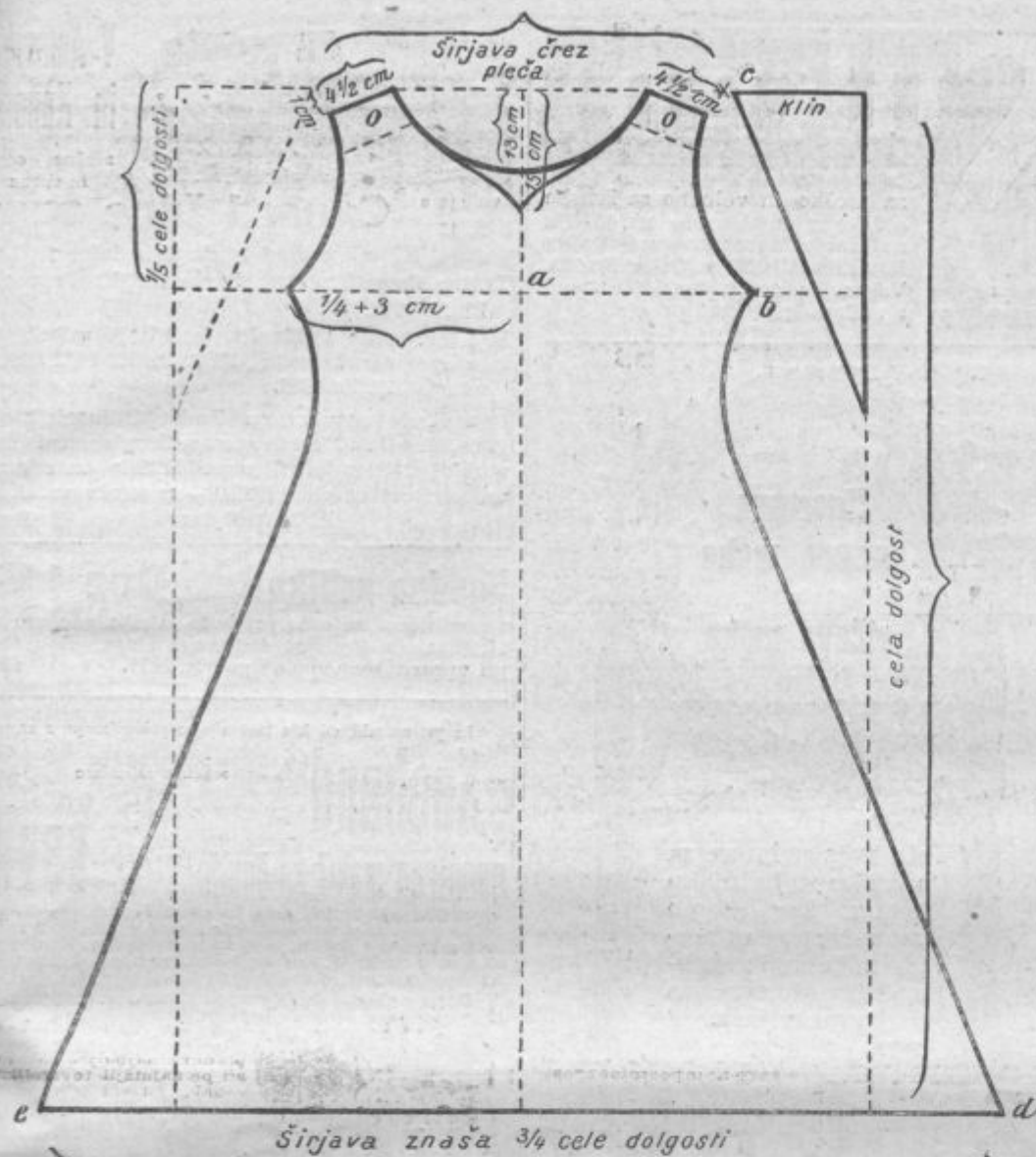
Za naramnico odmeri od zaznamovane naplečne širjave na vsaki strani po 4 in pol cm. Ostalo naplečno širjavo uporabi kot izrezek pri vratu, ki naj bo zadaj globok 13 cm, spredaj pa 15 cm. Izrezek si lahko prikrojiš širjoglat, zaokrožen ali mu daš srčasto obliko. Da se naramnica lepo vleže, vpoševi jo, kakor kaže predložena risba, za 1 cm.

Nato si razdeli celo dolgost srajce v pet enakih delov. En tak del, torej petina cele dolgosti, si nameri od zgoraj navzdol na obe navpični črti, potem si po teh točkah blago spogni in zgibo dobro predrgni ali pa s svinčnikom potegni vodoravno črto čez ceo širjavo blaga in zveži obe točki.

Da dobiš zgornjo širjavo srajce, si nanesi na ravnokar zaznamovano črto od srede pri črki a proti koncu na vsako stran en četrt celega obsega zgornjega telesa in 3 cm, vsega skupaj torej pol obsega zgornjega telesa in 6 cm.

Obramnica zavzema vselej eno petino cele dolgosti srajce. Obramnica ti nastane, ako od točke c na naramnici potegneš rahlo zaokroženo črto v točko b, ki označuje zgornjo širjavo srajce. Enako ravnaj tudi na nasprotni strani, da dobiš drugo obramnico.

Spodnja širjavo srajce naj iznaša tri četrt cele dolgosti; če je srajca dol-



neizpremenjen, vedno zelen kljubuje zimi in mrazu, smrti noče poznati. Ponižen in nepremagljiv tesno objema skalno votlino, v kateri prebiva Lurdska Devica.

Lepa si, jesen, raznobojna! Dela na vrtu pa tudi ne bo zmanjkalo. Zalivati vsaj letos ne bo potreba, ker dežja je bilo v obilici. Zato pa raste plevel prav rad in pridno. V jeseni dobro oplevi in spomladi boš videla, kako je to koristilo, saj veš, kopriva ne pozebe. Pripravi si tudi gredice, da naseješ zelenjave, ki jih boš rabila spomladi in ki prezime na prostem. Gredice prelopati in če ni dovolj gnojno, tudi pognoji. Ko je tako pripravljeno, nasej na odločena mesta: špinačo, motovilec in zimsko solato. Bele lilije tudi še lahko razmnožiš s tem, da jim razdeliš čebule in jih presadiš.

Nasej tudi, če imaš prostor za cvetice, marjetice in potočnice. Kako lepa je potočnica s svojim nebesnomodrim zvezdnatim cvetom! Ne zabi me, ti kliče spomladi v svoji lepoti. A kljub svoji lepoti in priprostosti je premalo razširjena po naših vrtovih. Seme se kupi pri vrtnarjih. Ko jih enkrat imaš, nabereš semena sama in ga naseješ v septembru na določen ji prostor.

Jagode. Večkrat se sliši, da jagode ne obrode. Če se pogleda dotične sadike, res ni čuda, da ne obrode, ker so prestare in preblizu skupaj. Zato jih v jeseni presadi v vrsto po 30 cm narazen. Potem jih pokrij z gnojem, ki jim služi spomladi za pognojitev. Zemlja, na katero jih presadiš, mora biti dobro pognojena. Posekaj jim tudi v jeseni vse dolge vlaknice. Z gnojnico polivati bi ti ne svetovala, dasi bi ti bahato rastle in obilo rodile, a okus bi trpel pri tem. Da se ti ob času zorenja jagode ne pomažejo, potresi zemljo z ječmenovo slamo, ki si jo na kratko zrezala.

Lepotično grmovje v vrtu. Večji vrt brez lepoticnega grmičevja ni popoln. Ker se goji lažje in v večjem številu lepoticno grmičevje kot lepoticno drevje, je tudi bolj priporočljivo. Nasadimo ga lahko posamno ali v skupine. Najbolj se poda posamen nasajen na vrtni celini. Če ga pa hočemo imeti v skupinah, zberemo za to primeren prostor, najbolje ob potih in ograjah in pa okoli vrtnega smetišča, da se zakrije. Gredice za nasaditev grmičevja napravimo različne oblike, kakor: okrogle, jajčaste, srčaste, seveda ob plotu tega ne moremo napraviti. Take grede se v jeseni dobro prelopatijo 3/4 metra globoko. Spomladi se zopet prelopatijo in zrahljajo in grmičevje se nasadi, a ne pretesno, ker se hitro razraste. Sadi se na tak način: Napravi tako globoko jamo, da korenine udobno sede, na korenine se vrže nekaj lopat prsti in se tesno pohodi z nogami, navrh se nameče še toliko prsti, da je povsod enako zemlje. Če ni dežja, se mora vsaj prvih 14 dni pridno zalivati. Skupine se napravijo najlepše tako, da je na sredi najvišji grm, okrog

ga 120 cm, bo široka spodaj 90 cm. Preozkememu blagu je treba pristaviti spodaj kline, ki jih dobiš iz odrezkov pri obramnici.

Da ima srajca lepo obliko, jo izpodreži ob pasu nekoliko na znotraj, potem pa potegni napeto poševno črto do točke d, ravno tako tudi do točke e.

Zdaj vzemi drugo dolgost blaga in jo prikroji kakor prvo; razloček naj bo samo izrezek pri vratu, ki mora biti na sprednjem delu srajce za 2 cm ali več, kakor imaš rada, globlji nego na zadnjem delu srajce.

Ko imaš vrezana oba dela, pristavi najprvo kline, in sicer prišij krajec h krajeu. Nato sešij srajco po dolgosti in jo zarobi spodaj z 1 cm visokim robom.

Pri vratu ne kaže kroj nikakih robčkov ali gubic in je srajca spredaj in zadaj popolnoma gladka. Izdelaj jo zgoraj z ozkim trakom ali s poševno rezano krpico. Za okrasek daj poljubno vezanje ali pa čipke.

Zapenja se navedena srajca na ramah. Na naramnici pri sprednjem delu srajce naredi gumbnik, na naramnico pri zadnjem delu prišij gumb. Kjer narediš gumbnik in prišiješ gumb, podvoji blago, da bo naramnica trpežnejša.



Jesen je tu. Zgodaj, da prezgodaj je prišla. Menila sem skoraj, da mi samo malo ponagaja, ali da se mi hoče rogati ali me varati. Ne vara me, prav zares je že prišla. Mrzla jutra, hladni večeri, gosta siva megla, krajši dnevi, so pač prezanesljivi preroki zgodnje jeseni. Listje na vrtnem drevju in grmičevju zamenjava svojo lepo zeleno barvo z rumeno, rjavo, rdečkasto in sivo, in ko tako napravi svojo kupčijo, obupa, in odpade. A nekaj zares lepega je pogled v jeseni na to raznobarvno jesensko listje, kakor bi se drevje in grmičevje kosalo med sabo, kdo se lepše obleče zadnje dni svojega življenja. Kako krasna je divja trta ali srebrotinjak v svoji rdečkasti obleki, razpeta po zidu ali pa speljana za okrasek na vrtni lopi, s šopi modrih jagod, nanižanih v viseče grozde. Lepa je vinska trta, ki ji je porumenela zelena suknja, a je lepo okrašena z visečimi grozdi sladkega sadu. Na sadnem vrtu je vse izpremenjeno in se pripravlja za ločitev, le bršljan se za vse to ne zmeni,

pa manjši. Če se razdeli tako, da je mešana tudi barva listja in cvetja, razveseli tudi oko. Barve delimo v tople in mrzle ali delavne in trpne. Delavne so: rdeča, pomarančno-rdeča in žolta. Mrzle: modra, vijoličasta in zelena. Najlepše je, če si stoje nasproti: zelena rdeči, modra pomarančno-žolti, vijoličasta žolti. Tople se svetijo, mrzle pa jim dajejo temnejše ozadje. Med vse te se pa prav lepo poda bela ali vsaj sivkasta barva. Poleti je treba grmovje okopavati, da bolj raste in da se ne naseli plevel. Lepotično grmovje se mora vsako spomlad obrezati, najboljši za to je mesec svecan in sušec, ko še rastlinstvo miruje. Pristriže se navadno vsaka šiba. Pregoste se pa porežejo prav pri korenini. Prva leta se režejo šibe bolj na dolgo, ko je pa dobilo grmovje določeno visokost, se odreže večji del šibe, da ostane samo kratek štrcelj. Lepotično grmovje je najbolje naročiti pri zanesljivem vrtnarju in tudi nasaditi ga ume najbolje tak izkušenec.

Božjastnim

2996 3

pomoč in zdravje po novem **zdravljenju**. Pomoči potrebnim daje pojasnila **zdravniški zavešč** Budapest, V. Große Kronen-Gasse 18.

Zakroženo posestvo z rodovitno zemljo in obilnim sadnim drevjem, četrt ure od farne cerkve in železniške postaje Loka ob Savi je vsled smrti posestnice na prodaj. Pojasnila daje **Luka Noroglav v Breznu ob Dravi, Stajersko.** 2992

Sukno

za moške in volneno za ženske obleke zadnje mode razpošilja najceneje Jugoslov. razpošiljalna **R. STERMECKI v Celju št. 305.** Vzorci in cenik čez 1000 stvari s slikami poštine prosto.



Knorrova
ovsena moka
in
riževa moka

sta brez primere za otroško in bolniško hrano, ker se po znanstveno obneslih načelih iz skrbno izbranih surovin pripravljata.

2997



V Ameriko in Kanado
zložna, cena in varna

vožnja s **Cunard Line**
3598/12

Bližnji odhod iz domače luke

Trsta: Carpathia 24./9. Saxonia 8./10. Pannonia 15./10. 1912.

Iz Liverpoola: Lusitania, (najhitrejši največji in najlepši parnik sveta), 28./9. 26./10. 1912, Mauritania 12./10. 1912.

Pojasnila in vožne karte pri **Andrej Odlasek, Ljubljana, Slomsk. ul. 25, blizu cerkve Srca Jezusov.** Cena vožnji Trst-New-Jork III. razred K 220.— za odraslo osebo všteti davek in K 120.— za otroka pod deset let všteti davek.

Ugodna prilika! Dve hiši

z zemljiščem se ceno prodasta, vsaka eno uro od Ljubljane, s trgovino mešanega blaga. Poizve se pri upravi „Domoljuba“ pod št. 2966. 2966

Le pri vprabi od leta 1886 sijajno pohvaljenega, z znamko

„Seehund“ zakonito zajamčeno

poslaneje **čevlji**

gumitrana masti za čevlje

epremočen, zelo trpežni, mehki in sposobni za tečenje. Izborna tudi za p eproge za vozove, konjsko opravo, gomilus jermen i ind. Dobi se povsod v škatljah po 30 vin. in večjih posodah, kjer ne, pri samo zastopstvu **J. Lorenz & Co., Heb na Češkem in Böhme & Lorenz, Chemnitz, Saško.**

Danes prihajam že četrti s prošnjo da mi pošljete zopet 12 kg gumitrana znamka „Seehund“.

St. Margarethen 21. januarja 1911.

Hans Hackl, gozdarski adjunkt.

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 družijo tudi ta njegova lastnost, da je domačega izvora, sta pa dana oba pogoja, ki nas naravnost silita, da to blago kupujemo.

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

Izvrstno kakovost Kolinske kavne primesi v korist obmejnim Slovencem so naše gospodinjje že davno do dobra 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, celo tistemu, ki kave sicer nima rad. Po vsej pravici je torej Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem prišla na glas najboljšega kavnega pridatka.

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 pa je dolžnost vsake zavedne slovenske gospodinjje. Ravno one imajo tu važno nalogo, kajti one so tiste ki po večini oskrbujejo nakupovanje blaga. Njih dolžnost je, da kupujejo samo domače blago, da — kadar kupujejo cikorijo — zahtevajo vedno samo Kolinsko kavno primes 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 svote „Slovenski Straži“ za njeno delo v korist obmejnim Slovencem. Naj bi jo v tem posnemala tudi druga domača podjetja!

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