



NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSkih
GOSPODINJ IN DEKLET

Štev. 2.

V Ljubljani, dne 29. februarja 1912.

Leto III.

Otroci in delo.

Zivimo v dobi dela. Vedno bolj prodira naziranje, da človek, ki ne dela, ni človek popolne vrednosti. S tem je postalo tudi vprašanje, kako naj se otrok vzgaja k delu, eno glavnih vprašanj v otroški vzgoji.

Otroci se vzgajajo v marsičem, kar pravzaprav še vzgoje ne potrebuje. Tudi delo ne potrebuje vzgoje. Lenih otrok sploh ni. Leni otrok je ali bolan, ali se mu vsiljuje delo, katero ne odgovarja njegovi osebnosti. Ako se sili otrok, čegar duša hrepeni po duševnem delu, k navadnemu domačemu delu, k risanju ali k igranju glasovirja, ali narobe, ako se sili otroka, ki je že po njegovi krepki vnanosti rojen za delavca, a duševno ne posebno razvit, reševati računske naloge, upre se v obeh slučajih mlada kri in sicer z »lenobo«, ne iz lenobe. Temu pa ni kriv otrok sam, pač pa kratkovidna vzgoja, ki meni, da se da iz vsacega vse narediti. Otrok je izredno priden v vsem, kar mu ugaja. Kakor skače in divja mlada žival, tako tudi mlad človek, toda vsako mlado bitje po svoje, ki se ne strinja vedno s tem, kar je določil rodbinski ponos, očetova služba ali gospodarske razmere starišev.

K delu more priti otrok le po delu, on mora videti delati. Otrok se vtakne že sam od sebe, po nekem notranjem nagonu, v vsako delo, katero se prikaže na njegovem obzorju, katero mu sploh le dopušča vmešavati se. Otrok mora sam videti delati. V novejšem času, to povsod ni več mogoče. Iz ceste je rokodelstvo skoraj popolnoma izginilo. Tudi odprta delavnica, v kateri se je marsikateri spreten delavec povzdignil do umetnika, izgineva že celo

v malih mestih in vaseh. Delo se skriva za zaprtimi vratami tovarn in velikih podjetij, v katere le redkokedaj in še takrat le hipoma zaide otročji pogled. Tako izgineva delo izpred otročjih oči. Le najpriprostejše delo, katero se izvršuje še z rokami, je ostalo, toda to ni več delo duha, to je le enakomerno mehanično delo, pri katerem se ne da mnogo učiti. Na tisoče in tisoče je otrok v velikih mestih, ki nimajo pojma o delu svojega očeta, o trdih žuljih, s katerimi prisluži njih vzgojitelj potrebne krone za vsakdanje življenje. To je nenadomestljiva izguba v življenju sedanjosti in mislečemu človeku se nehote usiljuje vprašanje, ali bo tudi novemu rodu delo vsebina in uteha življenja.

Kar je vzgojitelj, kar otrok na njem vidi, je trajne vzgojne moči, vse drugo kakor poduk, navodila, nasveti, ukazi izginejo premnogokrat brez trajnega vtisa. Rod, kateri bo enkrat moral delati, mora videti delati, privajati se mora z lahkotnim posnemanjem, da doseže prvo stopnjo dela in pozneje z delom, delo samo. Starši, vzgojitelji, učitelji se morajo zavedati, da napredek, ki ga dosežejo, ni trajne vrednosti, ako se ga ni udeležila in se v njega vglobila mladina. Zato moramo z istimi, ki ne bodo za nami le to delali, kar mi delamo, kateri bodo zamogli doseči še kaj več in kaj višjega, ne le deliti čas počitka, vpeljati jih moramo v naš delokrog, v naše področje, kjer in kolikor zamoremo. Vsakemu mladeniču se neizbrisljivo vtisne v spomin dan, ko je prvič v svojem življenju rešil kako večje delo, ali se vsaj smel udeležiti odgovornosti za večje delo. Naši otroci hočejo delati z nami, ker le to ustvarja veselje k delu. In ravno delo, ki da mladi glavi toliko misli, ki

vzpodbuja k posnemanju in premišljevanju, je žalibog premnogokrat zaprto s težkimi vratami tovarn.

Vzgoja k delu ni družega, kakor delati z mladino in ne za mladino. Delo za mladino zamore pomnožiti le naše imetje, a delo z mladino ustvarja novo moč. Le tako izpolnimo veliko nalogo, katero imamo izpolniti našemu najbližnjemu, našim otrokom in s tem celemu človeštvu.

Gorka greda.

(Dalje.)

V kakih osmih dneh — ob zelo ugodnem vremenu preje, ob slabem pozneje — se gnoj v gorki gredi vname in vleže ali posede. Posebno se poniža v sredi jame, ob kraju ga zadržuje obod in zemlja. Sedaj moramo gnoj še enkrat prehoditi in priti-niti posebno ob robu, da je konečno povsod enakomerno stlačen in da tvori popolnoma vodoravno ploskev. Ob količkaj primernem vremenu je treba sedaj gorko gredo nekaj dni zračiti, da se odstranijo škodljivi plini, ki se tvorijo pri razkrajanju gnoja in pa, da se poleže prehuda vročina. Zračiti se tako, da okna pri zgoraji strani malo privzdignemo in podložimo s primernim kosom lesa.

Seveda se zračiti samo podnevi in je treba gorko gredo zapreti in odeti vsa ko noč.

Čez kakih pet do osem dni je izhlapela prevelika toplota in sedaj je šele čas, da pokrijemo gnoj s primerno plastjo zemlje. Povrhu potresemo najprej tanko plast prav gnojne neprese

ja ne (debelo krepaste) zemlje ali nekoliko preperelega (starega) gnoja, potem šele presejano zemljo, kakor je bila opisana v prejšnjem članku. Vsa plast naj bo kakih 20 do 25 cm debela. Zemljo z grabljami poravnamo, da tvori popolnoma vodoravno ploškev brez ozira na obod, ki je kolikor toliko nagnjen proti jugu. V kotih in ob robu oboda moramo zemljo močno pritisniti, ker sicer bi pozneje odstopila od okvirja. Pri pravilno napolnjeni gorki gredi naj bo od zemeljske površine do oken 10 do 15 cm razdalje.

Napolnjevanje gorke grede z zemljo naj se vrši ob lepem vremenu, ob popoldanskih urah in kolikor moči hitro, da se preveč ne shladi. Paziti je tudi, da ne pride kaj zamrznjene zemlje vanjo, ker to bi povzročilo popolno ohlajenje gnoja. Jako priporočljivo je, da zemljo na solncu primerno grejemo, predno jo uporabimo za gorko gredo.

Takoj, ko je zemlja vrejena, pokrijemo gredo z okni in odejo in šele drugi ali tretji dan se lahko obseje ali obsadi.

Setev v gorki gredi. Majhna gorka greda, ki se priredi koncem februarja do srede marca, nam najvspešnejše služi kot sejalnica za vzgojo zgodnjih zelenjadnih in cvetličnih sadik. Izmed zelenjadnih rastlin gojimo v gorkih gredah sadike od karfijol, zgodnjega zelja, ohrovta, kolerab, zelene, raznih solat, paradižnikov itd. Še veliko večje je pa število cvetlic, ki se tako zgodaj ne dajo gojiti na stalnem mestu na prostem, ampak zahtevajo ob svojem rojstvu in v mladostni dobi veliko gorkote in oskrbovanja. Naj imenujem le razne klinčke (nageljne), georgine, astre, levkoje, krizanteme, petunije, verbene, primule itd. Od teh in brezštevila drugih, več ali manj občutljivih cvetic lahko brez posebnih težav pridelamo do sredi maja prav krepkih in zdravih sadik, ako sejemo seme sredi marca v gorko gredo.

Vsako setev, posebno pa v gorko gredo, izvršujemo ob lepem tistem vremenu ob popoldanskih urah, tako, da pred solčnim zahodom že lahko zapremo gorko gredo.

Ko okna odstranimo, razdelimo s primernimi remeljci vso ploškev, ki jo nameravamo obsejati, tako, da odločimo za vsako zelenjad ali cvetlico primeren pas ali četverkotnik. O setvi sami je pomniti, da ako je ista pregošta, je to največja ovira za krepek razvoj vsake rastline in močna, zdrava sadika raste v gorki gredi le tedaj, ako ima dovolj prostora in vsled tega dovolj zraka in svetlobe. Sejati moramo torej kolikor moči redko in enakomerno, da pozneje rastline ne zdvijajo in se med seboj ne zaduše. Debelejše seme (pesa, kumare, paradižniki, pa tudi karfijole itd.) polagamo posamezno v vrstah in primernih razdaljah v zemljo. Finejše seme pa zmešamo v kaki posodi s suho prstjo ali peskom, da ga tako lažje raztrosimo enakomerno po določenem prostoru. Ko je ene vrste seme vsejano, takoj

pristavimo poleg tistega prostora tablico (etiketo) s popolnim imenom. To je neobhodno potrebno, da se izognemo vsaki zmešnjavi.

Vsejano seme je treba pokriti z zemljo. V ta namen vzamemo v kako posodo rahle, fine, sveže prsti in jo z roko enakomerno potresamo po setvi in sicer tembolj na debelo, čim debelejšje je seme. Tu velja splošno pravilo, ki pravi, da mora priti seme tako globoko v zemljo, kakor je samo debelo.

Pri setvi je zelo važno, da seme leži tesno v zemlji. Zato moramo vsako tako setev nekoliko pritisniti ali potlačiti s kako deščico. Zadnje neobhodno potrebno delo pa je, da setev prav previdno a izdatno popršimo z vodo. Pri tem je posebno paziti, da voda ne raznese zemlje in ne splavi semena na eno mesto.

Ko je setev končana, se gorka greda takoj pokrije z okni in odejo in tako zaprto pustimo v miru kake 4 do 5 dni. Četrsti, ali najkasneje peti dan po setvi moramo pa pogledati, katera semena kale, kar spoznamo po privzdignjeni in razpokani zemlji. Nemudoma odstranimo raz okna odejo, da dobijo rastline takoj dovolj svetlobe. Odslej naprej so glavna opravila skrbnega vrtnarja ta, da varuje mlade rastline pred žgočimi solničnimi žarki (ob jasnih dneh senco!), da jim po potrebi in le ob ugodnem vremenu priliva s postano pogreto vodo (bolje manj kot preveč!) in da jih počasi navaja na zunanji zrak in hudo solčno svetlobo (vtrjevanje ob ugodnem vremenu).

Vsa ta dela se dado izvršiti prav lahko, posebno ako smo pri setvi gledali na to, da smo združili pod enim oknom rastline z enakimi kulturnimi pogoji, t. j. rastline, ki enako dolgo kalé, primeroma enako močno rastejo in so enako občutljive za mraz in solčne žarke.

Niša

Bradavice na kravjem vimenu odpadejo, ako jih vsak dan enkrat ali dvakrat pokačimo z borovim storžem. Naberí si v gozdu borovih storžev, posuši jih, raztolci in potresi na žerjavico s katero pokadiš kravje vime. Včasih odpadejo bradavice že po enem tednu, včasih pa je potreba vstrajnosti dveh do treh mesecev, a odpadejo gotovo. — **Kako se peteršiljevo zelenje ohrani dalje časa sveže.** Deni peteršiljeve vejice v kozarec, ki ga rabiš za vkuhanje sadja, narahlo ga pokrij z jabolkom ali limono, ostane ti najmanj 14 dni svež. — **Cvetoče črešnje, marelice, jabolka, kostanj in drugo v zimskem času.** Nalomi si črešnjevih vejic, postaviš jih v vodo blizu štedilnika ali peči, vode pa nikar ne menjaj. Čez štiri ali pet tednov boš imela najlepšo cvetečo črešnjevo vejico.

Perutninarstvo

Kako uporabljamo kosti in zelenjavo pri reji perutnine. Veliko je gospodinj, ki še ne poznajo prave vrednosti kosti in zelenjave pri reji živali in to tako dragoceno hrano vržejo malomarno proč. Gospodinja, ki vzrejaš kokoši ali drugo živino, zberi vsak dan kosti in jih vrži v ogenj. V ognju postanejo kosti lahko drobljive in ko se shlade bele. Zgane kosti hrani v zaboju na suhem prostoru. Ko pride čas, da jih rabiš, stolci jih v možnarju, ali kar hitreje gre, zdrobi s kladivom ali sekiro, potem jih daj med štirikratni papir in jih stri z valjarjem, posamezni kosci morajo biti tako drobno zdrobljeni, da jih pišče lahko pozoblje. Tako zdrobljene kosti primešaj perutnini med otrobe ali krompir. Ker vsebujejo kosti mnogo fosfornega apna, ki je za razvijanje kosti neobhodno potreben, postanejo živali izvanredno krepke in zdrave. Tudi kokoši ki nesejo, lahko krmiš z zdrobljenimi kostmi, nesle bodo bolj pridno, jajčje lupine postanejo bolj močne, kokoši ne zneso nikdar počepke. — Drugo, kar zelo koristi kokoši, je zelenjava. Razno zelenje, olupki od jabolk, storčki in listi, neporabljivi pri kuhi, od karfijole, zelja, ohrovta, se vse dobro seseklja in potrese kuram surovo. Imam vedno kakih deset kur, katere krmim z omenjenimi odpadki surovimi in tudi kuhanimi, zmešanimi z otrobi, le popoldne dobe nekoliko žita in kure se prav dobro počutijo. Za kokoši, ki jih hočemo opitati, je najboljša koroza; za kokoši, ki naj dobro neso pa oves.

Vrt

Ko spomlad cvetoča pride
In odklene temna vrata,
Z radostjo nas vse obide
Doba nam zasije zlata.

Nekoliko se še obotavlja preljuba težko zaželjena spomlad. Snežena odeja, gosta megla, mrzli vetrovi se prav počasi in neradi poslavljajo od nas. A solnce, močni in neustrašni premagovalec mrzlih vetrov, snežene odeje in goste neprodinre megle ne odneha, ker dobro ve, da mu je zmaga gotova.

Solnce zlato, odkleni temna vrata, da nam zasije doba zlata!

Odprlo se nam bo delo na vrtu. Narava vstaja iz težkega zimskega spanja. Z veseljem in lahkoto vrže s sebe belo mrzlo zimsko odejo. Poskrbeti ji bo treba druge raznobarvne obleke. Da bo obleka njena prav ukrojena, da bo izbira barv prava, pomoremo obdelovalci in obdelovalke vrtov. Torej na delo!

Z delom na vrtu se začne takoj, ko zemlja pripravna za obdelovanje, to bo uspevalo, ker se stlači in pomanja in to se čuti potem celo leto.

Ko je zemlja dovolj osušena, jo prekopati, prekoplji, pognoji in prerahljaj. Pripravi in odloči gredice za različno zelenjavo in za cvetice. Vrt brez cvetja mrzel tudi ob času hude vročine! Za cvetje se sedaj še ne mudi, pač pa so kakatere rastline, ki so neobčutljive proti mrazu. Te lahko seješ in sadiš precej, ko imaš pripravljene prostore. Korenje in peteršilj ne zelenita 40 dni, zato se morata sejati zgodaj. Solata in druga preneseta tudi malo mraza; zasej jih torej zgodaj na urejene gredice. Zgodnji grah je neobčutljiv proti mrazu. Sadi ga na sledeči način: z motiko naredi 6 do 7 cm globoke brazde, ki naj bodo 30 cm narazen. Med kativijo se vzdigne in lahko pride na površje, zato ga pritolči z motiko ali pozeptaj z nogami. Ko ti nekoliko vzraščajo, mu daj oporo z vej. Pritlične vrste ne potrebujejo opore. Sadi ga v presledkih štirih tednov, tako da imaš vedno lep svež grah. Pri setvi pazi posebno na to, da ne seješ pregosto. Pregosto nasejane rastline se nikoli ne morejo opomoči. Drobna semena pomešaj z žaganjem ali prav drobnim peskom, to ti že nekoliko omogoči bolj redko sejanje.

Je pa še drug način, ki ti pomaga, da seješ bolj redko. V zavitke, ki služijo trgovcem za zavijanje in pošiljanje semen, našuj pripravljeno seme. Primi zavitek tako, da sta robova skupaj in da so stranice zbočene na zunaj, potem primi s palcem in prvima prstoma, kakor se drži pero ali svinčnik pri pisanju, giblji z roko tako, da se pregljibe samo zapestje; s tem se premika zavitek s semenom. Premikaj zapestje tako, da seješ vedno v stran, nikoli pa ne od zdolaj navzgor. Poizkusi preje, da se navadiš, s kako drugo stvarjo.

Pri nakupovanju semen ne glej na ceno. Boljše je kupiti dražje v manjšini, kot ceno v večini.

Pokrivanje zgodnjih sadik zvečer s slamo, smrečjem ali starimi vrečami gotovo ne bo škodovalo.

Hortencija s svojim velikim lepim cvetjem je povsod znana in udomačena. Kako pa si pomagati, da bo bogato cvetela in da so cveti veliki, je manj znano. Hortencij je več vrst. Najbolj znana je tako imenovana otaksa z velikim cvetom.

Razmnožuje se v mesecu maju s potaknjenci. Porežejo se izrastki, ki se začenjajo leseniti in ki nimajo cvetnih popkov. Vrste z bogatim cvetjem se pomnožujejo samo iz izrastkov, ki so pogнали iz korenin. Potaknjenci se porežejo na pošev pod listom in se morajo takoj posaditi. Oveneli pritlikovci se veliko počasneje vkoreninijo. Potaknjence nasadi v majhne lonce v dobro pognojeno z drobnim peskom pomešano prst. Lonci se postavijo v toplo gredo ali pa na kak senčen prostor. Ker mlada hortencija ne prenese svetlobe,

zato zaštri in pokrij lonce s kako temno rečjo. V šestih dneh se ti primejo in potem že lahko nekoliko zračiš. V štirih tednih se ti razrastejo korenine in se polagoma navadijo prostega zraka, a na solnce nositi se še ne smejo. Za teden dni se presade v večje posode v lahko močvirnato zemljo, pomešano s kompostnico in zemljo iz gnojaka. Slabo vkoreninjene obledele in bolne izrastke odberi, ker taki se nikoli ne opomorejo. Postavi lonce na prosto in jih samo malo zasenci. Da se ohrani enakomerna mokrota, postavi lonce v pesek ali pepel od premoga. V vsakem loncu goji samo en izrastek in vse poganjke odstrani. Da ti bo hortencija dvakrat cvetela, pusti poganjke, ki ti pribodejo iz korenine, da ti vzrastejo in odreži prvi odcveteli cvet. Hortencija rabi veliko hrane, zato od časa do časa pognoji s kurjevci ali pa z razmočenim kravjekom. Gnoji se navadno do cveta enkrat na teden, ob času cvetja pa vsake štiri dni. Pretiravati z gnojenjem seveda ne smeš. Pazi tudi na to, da se ti ne zarede uši. Na ta način boš imela močne in bogato cvetoče hortencije. Ko se ti korenine zopet razrastejo, presadi cvetice v večje posode in delaj tako naprej z gnojenjem kot pri manjših.



Zarfijolna juha z vsukancem. Skuhaj v pol litra vodi majhno na kose zrezano karfijolo. Nato vsukaj iz enega drobnega jajca in četrt litra moke močnik, ki ga stresj v 3 dkg razbeljenega surovega masla ali masti in toliko časa mešaj, da se zarumeni; prilij mu 1 in pol litra juhe (peteršiljevke ali od kosti) in kuhano karfijolo z vodo vred, osoli jo, premešaj ter kuhaj še 10 minut.

Karfijolna juha z zdrobom. Skuhaj v pol litra vode majhno, na kosce zrezano karfijolo. Nato razbeli v kozi žlico masti in ji prideni 3 žlice pšeničnega zdroba, ki ga mešaj, da se lepo zarumeni. Prilij mu 1 in pol litra juhe, osoli jo, premešaj in kuhaj 15 minut. Potem pa stresj vanjo karfijolo z vodo vred ter jo kuhaj še 5 minut.

Postna juha iz korenja in krompirja. V kozi raztopi 4 dkg surovega masla in mu prideni debel, osnažen in na liste zrezan rumen koren, par koscev čebulje in dva debela olupljena in na kosce zrezana krompirja. Kozo pokrij ter vsebino duši pol ure, vmes pa polagoma prilivaj eno osminko litra vode, osoli in večkrat premešaj. Nato prilij 1 in pol litra peteršiljevke ter počasi kuhaj še eno uro, prideni še eno žlico paradižnikovega soka ali mezge in eno žlico kisle smetane. Kuhano korenje in krompir odcedi, ga stlači in odcejeno juho prilij zopet nazaj, vse skupaj dobro zmešaj ter prideni eno celo v trdo kuhano in seseklano jajce

in eno na kocke zrezano v masti prevrto zemljo.

Ohrovtovo brstje kot salata. Osnaži in operi ohrovtove glavice in jih skuhaj v slani vodi. Kuhane odcedi, deni jih v skledo in zabeli z oljem, s kisom in potresi s poprom.

Kaša za prikuho. Četrt litra zbrane kaše deni v lonec ter jo dvakrat popari s kropom in potem še enkrat splakni z mrzlo vodo, da izgubi grenkobo. Posebej v kozi zgrej 3 dkg masti in ji prideni košček čebulje in oprano kašo, ki jo najprej mešaj, da se mokrota posuši, potem pa zalij s tričetrt litra gorke vode, osoli in pol ure počasi kuhaj. Ta kaša se zlasti prilaga kot prikuha k obari, guljažu itd.

Rumena kolera. Olupi debelo rumeno kolera, zreži jo na male kocke, prilij vode toliko, da stoji čez kolera, prideni malo kimlja, osoli in kuhaj do mehkega. V kozi razbeli 2—3 dkg masti; ko se razgreje, prideni pol žlice moke; ko se zarumeni, prideni kolera, ki ji prej polovico vode odcedi; če je pregosto, pa še malo juhe ali krompirjeve prilij; ko še par minut vre, je pripravljena.

Rumeno korenje za prikuho. Olupi debelo rumeno korenje, zribaj ga na strgalu (ki je za kislo repo), skuhaj ga v osoljeni vreli vodi, napravi v kozi prežganje iz 2 dkg masti ali surovega masla; ko je mast vroča, prideni pol žlice moke in malo drobno zrezanega zelenega peteršilja; nato prideni kuhano in odcejeno korenje, premešaj, zalij z osminko litra juhe ali krompirjeve; ko še par minut vre, je pripravljeno za prikuho. Ali pa zreži olupljeno korenje na rezance in ga skuhaj v slani vodi napol mehko. Razgrej v kozi surovega masla in pridaj kepico sladkorja, ko se malo porumeni, prideni kavino žlico moke in odcejeno korenje. Premešaj, zalij z osminko litra juhe in praži do mehkega.

Jajčni vsukanec (močnik.) Napravi lepe in drobne svalke iz enega jajca, ene jajčne lupine vode in četrt litra moke; to z vilicami prav dobro mešaj, da bo vsa moka dobro vmešana; tri dele tega soka zakuhaj v slavnem kropu (1 in ena tretjina litra), ko sok deset minut vre, prideni še ostale usukance, katere prej zarumeni v 4 dg masti; pusti še 5 minut počasi vreti in jed je gotova.

Podmetena jabolka. Olupi 5 srednje debelih kislih jabolok, zreži jih na koščke, deni jih v lonec ter nalij nanje tri četrt litra vode, pokrij jih in kuhaj, da so mehka, potem jim vodo v drugi lonec odlij, jabolka dobro stlači in jim pridaj dve polni žlici pšenične moke, malo osoli, premešaj in odlito vodo zopet počasi nazaj prilivaj, vse skupaj zmešaj, naj vse še vre par minut; še enkrat premešaj, stresj v skledo, zabeli z žlico masla ali masti in če hočeš, potresi po vrhu žlico stolčenega sladkorja.

Žemlje z jaboiki. Razpolovi čez sredo stare žemlje (kajzerce) in jim izreži sredico, da nastane kotanja, tako

izdobljene žemljice pomoči v oslajeno vino, ki mu pridaš skorjico cimeta, potem jih zloži na krožnik, da se odteko ter končno povaljaj v raztepenem jajcu ter ocvrni na maslu ali masti. Posebej pa opravi v surovem maslu izdobljeno in zdrobljeno sredico. Nato duši s par žlicami vode in vina olupljena jabolka, prideni sladkorja, da so sladka. Dušena dobro stlači in jim primešaj ocvrto sredico. To jabolčno mezgo naloži v žemlje, ki jih končno še potresi s sladkorjem in postavi na mizo.

Ocvrte rezine (šnite). Razreži žemlje na pol prsta debele rezine, ki jih pomoči v mrzlo mleko, nato pa naloži v skledo, da se odteko. Posebej v skledi raztepi jajca, prideni par zrn soli in vanje pokladaj rezine, da se po obeh straneh dobro namoči; potem pa jih ocvrni v razbeljenem maslu tako, da so po obeh straneh lepo rumena. Potresi jih še s sladkorjem in postavi na mizo.

Pomarančna sajata. Pomaranče olupiš, nareži jih z ostrim nožem na ploščnate koščke, deni jih v skledo in polij z oslajenim vinom; ko se malo napoje, jih naloži v plitvo skledo ter deni na sredo vsakega koščka žličico ukuhanih brusnic (mokric).

Fižolov krompirjev pire. Zvečer namoči 1 četrt litra belega fižola, drugi dan ga pristavi k ognju, da zavre; ko zavre, ga kuhaj 1 četrt ure. Nato mu odlij vodo pa ga na novo zalij z enim litrom gorke vode, osoli, prideni tudi eno srednje debelo osnaženo in razrezano korenje, štiri olupljene in na kose razrezane krompirje. To kuhaj do mehkega. Ko je kuhano vse dobro, stlači in pretlači skozi sito z 1 četrt litrom juhe. V kozi razgrej 5 dkg ocvirkov; prideni žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja in pretlačeni fižol in pa ščep popra; ko še malo prevre, daj za prikuho na mizo.

Priželje pečen. Priželje osnaži, operi ga in posoli, deni v kozico, polij z vročo mastjo, prideni košček čebulje in ga peci v pečici, da se zarumeni; (črez slabe pol ure bo pečen). Pečenega zreži na kose in daj s salato na mizo.

Jabolčna kaša pečena. Izberi 1 četrt litra kaše, jo parkrat operi z vrelo vodo in še z mrzlo splakni. Deni kašo v primerno kozo in jo polij s tričetrt litrom vrelega mleka; pridaš za oreh surovega masla, malo soli in tri dkg sladkorja, premešaj, da se sladkor in sol raztopita, deni jo v pečico za četrto ure. Potem jo vzemi iz pečice in položi 4 olupljena in na kose zrezana jabolka košček poleg koščka, deni potem nazaj v pečico in praži še slabe pol ure. Nato jo premešaj ter naloži na krožnik v kupček, potresi s sladkorjem in cimetom, daj kot močnato jed takoj na mizo.

Suhe breskve kot kompot. Operi v mlačni vodi 1 četrt kg lepih suhih breskev, deni jih v lonec ter nalij nanje tri četrt litra vode in eno osminko litra vina; ko se pol ure kuhajo, jim dodaj 20 dkg sladkorja ter kuhaj počasi še pol ure. Ohlajene stresi v skle-

do in daj na mizo k pečenki ali močnatim jedem.

Grški zrezki. Vzemi 15 dkg starih žemelj, odreži jim skorjo in namoči sredico v mrzlo vodo. Potem sesekljaj 1 četrt kg govejega in 1 četrt kg svežega prašičevega mesa prav na drobno, ožmi namočene žemlje ter jih prideni mesu, osoli, prideni še ščep popra, drobno zrezanega zelenega peteršilja, strok česnja in košček čebulje. Ko si ubila v meso še eno jajce, vse prav dobro zmešaj. Nato stresi zmes na desko, razdeli na 14 enakih delov, lepo jih splošči v okrogle ploščice in potresi na obeh straneh z moko. Tako pripravljene zrezke speci v plitvi ponvi na masti, ki jo naj bo za mezinec na debelo. Naloži na krožnik drugega poleg drugega ter daj s salato na mizo.

Ponarejena svinjska ribica. Operi in sesekljaj 1 četrt kg govejega, 1 četrt kg telečjega in 1 četrt kg mastnega svinjskega mesa, stresi vse v skledo in primešaj veliko ostrgano v vodi namočeno in ožeto žemljo, eno celo jajce, malo popra, nekoliko zrezanega zelenega peteršilja in čebulje ter nekoliko soli. To dobro zmešaj, stresi na desko in vpodobí ribico, ki jo potem položi na razgrnjeno z limonovimi lupinicami, z zelenim peteršiljem in prav malimi koščki lovorjevega lista obloženo mrežico (pečico) ter jo lepo vanjo zavij. Ribico potem položi v pomazano pekačo, polij z mastjo in speci v srednje vroči pečici. Daj jo s salato ali kislo repo na mizo.

Svinjske zarebernice. Najprej razreži na prst debele kose, dobro jih potolci in osoli. V kozo pa deni žlico masti. Ko se razgreje, deni v mast zarebernice in par košček čebulje, po obeh straneh jih hitro zarumeni. V drugi kozi (za dve zarebernici) nareži na listke dva olupljena krompirja (surova), nanja položi oprazeni zarebernici, prilij osminko litra juhe, s katero si poplaknila kozo. Prideni žlico kisle smetane in zarumenelo čebuljo po vrhu potresi žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja in košček limonine lupine; potem kozo pokrij in postavi na ognjišče, da se vsebina še praži pol ure. Na mizo pa postavi to jed kar v kozi.

Ribji brodet s paradižnikom. Deni v kozo dve žlici olja in ko se razbeli, prideni 1 četrt kg osnažene in na 7 koščekov zrezane ribe (morske so najbolje); ko se riba naglo zarumeni, jo poberi na krožnik; v olje pa deni eno žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja s strokom česnja in čebulje; ko se zarumeni, še prideni dve žlici pretlačjenih paradižnikov, katere zmešaj s 4 žlicami gorke vode, osoli, ko vse to zavre, prideni ribo in jo pusti v tej polivki četrt ure vreti. Stresi jo v skledo ter obloži s koruzno polento, krompirjem, z makaroni ali praženim rižem, ki ga lahko namešaš s kuhano karfi-jolo.

Suhe češplje s koruznim zárobom. Operi 1 četrt litra suhih češpelj, deni jih v lonec in nalij z vodo (1 in tri četrt

litra) in jih kuhaj pol ure, nato jim prideni 1 četrt litra koruznega zdroba in kuhaj počasi še 20 minut, osoli in pridaš kepico sladkorja, stresi v skledo in po vrhu zabeli z eno žlico vročega masla ali masti. Daj na mizo kot samostojno jed.

Sirovi krofi. Zbrodi 1 četrt litra mleka, pridaš malo soli, en rumenjake, eno jajce, eno žlico sladkorja, za oreh surovega masla, dve pesti domačega zdrobljenega sira, 2 dkg v dveh žlicah mlačnega mleka vzhajanega kvasa in tri četrt litra moke, to testo dobro s kuhalnico stepaj kakor za krofe; postavi za pol ure na gorko, da vziđe. Potem stresi na z moko potreseno desko in zvaljaj za prst na debelo, izreži krofe in pusti vzhajati. Vsiše ocvrni na masti kakor pustne krofe, potresi s sladkorjem in daj na mizo.

Masleni koički z jabolki ali mezgo. Mešaj četrt ure 14 dkg surovega masla, 8 dkg sladkorja, sok in drobno zrezane lupine pol limone ter eno drobno jajce, v to zamešaj 25 dkg moke, 2 dkg drobno zmletih lešnikov in 5 gramov (1/2 dkg) pečilnega praška. Testo deni na z moko potreseno desko ter pogneti vse še v 2 dkg moke. Nato ga razvaljaj pol mezinca na debelo in izreži iz njega z obodcem, ki je za krofe, okrogle kolačke; polovico teh izkroži še z manjšim obodcem, da dobiš obročke. Nato pomaži koleške z jajcem, položi nanje obročke, pomaži jih, potresi z zrezanimi lešniki in sladkorjem, speci. Pečene nadevaj z zdušenimi jabolki ali mezgo.

Mlekarstvo

Molzni žetari

so priprava, katerih ne manjka v gospodarstvu na deželi. Revnejši kočarji, ki imajo le po eno samo kravo, molzejo v glinaste latvice. Včasih si vzamejo na pomoč tudi kak lonec. No bogve kakšne nesreče ni, ako se molze v glinasto posodo, samo snažna mora biti, da ne pokvari mleka, kar se le prerado zgodi. Tudi leseni molzni žetari se nahajajo še v rabi, ki niso tako napačni, ako se pazi nanje. Dekli ali gospodinji, ki ne obrača na skrbno pomivanje takih žetarov vse pozornosti, se lahko zgodi, da se na novo molženo mleko v njem poprej skisa, predno je prenešeno iz hleva v mlečno shrambo. Pomite žetare je potrebno sušiti na solcu radi tega, da solnce, poleg gorkote, ki posodo suši, tudi mlečnokisle glivice pomori. Poleti se leseni žetari prav radi izsuše in puščajo mleko in potrebno jih je vedno nabijati, kar gospodinjam ni vedno všeč, ker se z nabijanjem porabi čas.

V novejšem času ne kupujemo več lesenih žetarov, ker se dobe pločevinasti (plehnati) skoro po vseh trgovinah. Seveda imajo tudi pločevinasti

žehtari svoje napake, namreč zelo radi zaružave. Kupujemo tudi žehtare, ki so zunaj in znotraj emajlirani, ti se zopet radi krušijo, ako se zadene ž njim; to postane škodljivo mleku, ker na istih mestih zaostaja nesnaga in pokvari mleko, tudi rja prejé luknjo, da žehtar toči (glej sliko 1 [79 b]).

Tem neprilikam se je prišlo v okom s tem, da je začela tvrdka Alfa Separator izdelovati žehtare iz močnejše pločevine, kateri so trikrat pocinjeni, tako da ne ružave in se ne krušijo. Vrh tega so novoizdelani žehtari prav pripravi, ker so toliko ploščnati, da se lahko stisne med kolena (gl. sliko 2 [78]). Zraven imajo še roč, da se lahko



Slika 1 (79 b).



Slika 2 (78).

prenaša mleko. Tam, kjer je roč pritrjen, je ob robu na vsaki strani žehtar tako urejen, da je pločevina čez rob toliko potegnjena, da med molžo na kolensih sedi in ne more zdrkniti. Okrogle žehtare se bolj težko drži pri molži, ker vedno lezejo izpod kolena, kar vznemirja osebo, ki molze. Sicer imajo okrogli žehtari navadno lijake, ki so pa malo vredni, večkrat opazimo, da se ravno iz lijakov polije največ mleka. Priporočati so tudi žehtari, ki so stisnjeni in imajo ob strani roč z odprtino, skozi katero se vtaknejo prsti, da se mleko prav nosi (glej sliko 3 [79]).



Slika 3 (79).

V novejšem času so v krajih, kjer se mleko sveže prodaja v mesto, začeli rabiti higijenične žehtare, na katerih je cedilo že pritrjeno in se molze takoj na cedilo. S tem se popolnoma onemogoči padanje nesnage v mleko, katera lahko pokvari mleko ali daje istemu

razne neprijetne in škodljive okuse (glej sliko 4 in 5 [76 in 77]). Oblika žehtara je skoro ista kakor pri številki 1, samo da ima lijak in cedilo, kar je pač najbolj priporočljivo, posebno v poletnem času, ko je povsod dosti muh ki

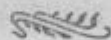


Slika 4 (76).



Slika 5 (77).

rade padajo v mleko. Potrebno bode razširiti žehtare zadnje vrste in upejljati jih povsod, ker niso le pripravni in trpežni, temveč tudi lepo izdelani ter močno pocinjeni. Imajo samo eno slabo lastnost in ta je, da so nekoliko predragi. Vendar se jih izplača nabaviti, posebno na večjih posestvih.



Praščjereja.

Poraba za pleme.

Pri nas je v mnogih krajih naveda, da se silijo mrjasci in svinjice v prezgodnji mladosti k plemenitvi. Največkrat lahko opazujemo to na postajah, kjer imajo plemenske mrjase. Na vozu v mreži ali v zaboju (kurniku) vidiš dostikrat tako mlade prasice, da si v dvomih, ali bi jim prisodil 5 do 6 mesecev. To so še pujski, ne pa plemenske svinje. Ako vprašaš, zakaj se tako zgodaj sili mlada, še komaj pol leta stara svinjica k mrjascu, dobiš navadno odgovor, ako je kmalu ne pripustim, se mi pozneje ne bo hotela oplemeniti, ker ji popokajo jajca v maternici, ali da se predolgo ne spravi k pitanju. Nekatere gospodinjje res mislijo, da svinja ni dobra za pitanje, ako prvih pujskov ne skoti. Res je, da se starejše svinje bolj s pridom dajo opitiati. Za domačo potrebo se to razume, ker so za dobavo masti sploh

boljši starejši prešiči. Da bi pa s takim razlogom silili mlado svinjo k prezgodnji oplemenitvi, je pač velika nesmisel. Gospodinja, ki je tega mnenja, naj mladih svinj sploh nikdar ne pripusti in jih raje opita brez prve oplemenitve in skotenja. Bolj pametno je, izbrati si za pleme svinjo iz zanesljivo zdravega in čvrstega zaroda in jo potem za pleme ohraniti do 6 ali 8 kratne skotitve.

Tako je mogoče več doseči pri izreji praščjev, ker se lahko pazi, da se svinja ne pripusti premlada prvič k mrjascu in počaka vsaj do starosti 9 mesecev, še boljše je počakati s prvo oplemenitvijo do 11 ali 12 mesecev, potem je mlada svinja res popolnoma doraščena. So seveda tudi izjeme, na primer pri hitro rastočih plemenih, ali ako je svinjica izvanredno dobro razvita, tedaj se izjemno lahko dovoli oplemenitev mlade svinje pred 9. mesecem.

Prezgodnja oplemenitev svinj ima premnogokrat slabe posledice, večkrat toži gospodinja, da so prvi pujski slabotni in bolečni, ali da je bil porod dolgotrajen in mučen, ali da je skotila svinja malo pujskov, včasih le enega ali dva. Druga zopet toži, da so pujski podvrženi driski ali da jih je prišlo polovica ali vsi mrtvi na svet in še dosti drugih grenkih tožba imaš priliko slišati. Vse te neprilike lahko izostanejo, ako se krepke doraščene in dosti stare svinje prvič pripusti k oplemenitvi. Taka svinja ima zmožnost, ako se je oplemenila, povreči čvrste in zdrave pujske, ker sama ne potrebuje več snovi za razvoj svojega trupla, to je za rast kosti, mesa in maščobe. Vse redilne snovi, ki jih dobi breja svinja v krmu, se porabijo potem za razvoj rastočih pujskov. Pujski se krepko razvijajo v maternem truplu, se tudi močni skotijo, so zdravi, niso tako podvrženi driski, porod je navadno hiter in pujski mnogoštevilni. Tako vidiš, gospodinja, kako si lahko skuješ sama srečo v preščjereji, ako si pametna. Nikar ne misli, da so to prazne čenče, so posnemanja vredne besede, katere naj vpoštevaj vsaka gospodinja, ki se peča z izrejo mladih pujskov. Kar velja za mlade svinje, velja tudi za mrjasečke. Nikakor jih ne spuščajte pred 9. mesecem. Le izjemoma ali v najnujnejši potrebi se lahko dovoli prej, morda par skokov, vendar ne prehitro drug za drugim. Vmes naj bode vsaj par dni presledka. Kakor hitro pa je mrjasec 9 mesecev star in doraščen, ga brez skrbi lahko pametno uporabljamo za plemenitev. Tudi takega je še kolikor mogoče varovati, dokler ni popolnoma utrjen.

Ko je mrjasec star eno leto in ga dobro oskrbujemo, to se pravi, da ga krmimo s krmom, ki vpliva na njegovo živahnost, to je z ovsem, potem ga lahko tudi izjemno porabljamo za dvakratko plemenjenje na dan. Ako pa mrjasec ni močno krmiljen, se mora opustiti dvakratno plemenjenje. Med skokoma na dan mora biti vsaj pre-

slédka 6 ur. Drugače je plemenitev negotova in brezuspešna.

Popolnoma nedopustno je mrjasca porabljeni za večkratno plemenitev na dan, kakor se to zgodi mnogokrat. Nemogoče se mora pametnemu človeku zdeti, da se pripušča mrjasce celo po 6 do 8krat na dan. Taka plemenitev ni ničvredna, tudi se mrjasec popolnoma pokvari, da postane za plemje popolnoma nesposoben.

Nadalje je nespametno svinjo pustiti po vrsti k dvema mrjascema. Ako je žival oplemenjena, ne vemo, od katerega mrjasca se je izvršila oplemenitev. Slednjič je še omeniti, naj se svinje po skotenju pujskov prej ne oplemeni, dokler ne odstavi pujskov, ker je doječa svinja silno izdelana od mnogih pujskov, ki jih mora preživljati s svojim mlekom. Še boljše je, ako se še po odstavljenju malo počaka, da si doječa svinja opomore, ker je še tako zmiraj lahko mogoče dvakratno skotenje pujskov na leto. Svinja navadno nosi 116 dni ali po domače računano, tri mesece, tri tedne in tri dni.

Po razsodbi več sto zdravnikov je Thymoniel Scillae iz lekarne B. Fragner, c. kr. dvornega dobavitelja v Pragi izvrstno in nepričakovano delujoče sredstvo za lajšanje in odstranitev oslovskega kašlja. Steklenica po 2 K 20 vin. se dobi skoro v vseh lekarnah, vendar pazite strogo na ime preparata in izdelovatelja.

Le pri uporabi od leta 1886 sijajno polivaljenega, z znamko

„Seehund“ zakonito zajamčene
2633 **čevlji**
postanejo **gumitran masti za čevlje**

nepremočni, zelo trpežni, mehki in sposobni za isčenje. Izborna tudi za preproge za vozove, konjsko opravo, gonilna jermena itd. - Dobi se povsod v skatljah po 30 vin. in večjih posodah kjer ne, pri samozastopstvu J. Lorenz & Co., Heß na Češkem in Böhme & Lorenz, Chemnitz, Saško. - Sodba se glasi: Pošljite mi 2½ kg „gumitran“-masti, ker jo hočem tukaj vpejati. Chalottenlund (Dansko), 28. junija 1909. J. Pajowek, dirkalisec.

Izgubilo

je mnogo tisoč ljudi mučen kašelj z zdravniško priporočenim in prijetno dišečim, kašelj lajšajočim sredstvom 10

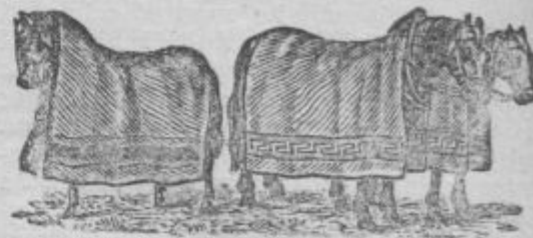
Thymomel Scillae.

Izdelovanje in glavna zaloga v **B. FRAGNER-ja** lekarni c. in kr. dvor. dobavitelj Praga III., št. 203.

Prosimo, vprašajte svojega zdravnika 1 steklenica K 2.20. Po pošti franko proti naprej pošiljati K 2.90. 3 steklenice proti naprej pošiljati 7 K. 10 steklenic proti naprej pošiljati 20 K.

Pozor na ime sredstva, izdelovatelja in varstveno znamenje. 3118

Dobiva se v vseh lekarnah. V Ljubljani: Rihard Sušnik, dr. G. Piccolli, Jos. Čizmač.



Združene tovarne za volnino prodajajo letos zopet izključno po meni 4000 komadov takozvanih

vojaških kecev za konje

za ceno le K 4.40 komad in K 8.60 za par (6 parov franko na dom) naravnost na lasnike konj. Ti debeli, trajno trpežni koci so topi kot kožuhovina, temnosivi, okoli 150-200 cm veliki, torej lahko pokrijejo celega konja. Razločno pisana naročila, ki se izvirajo le po povzetju ali če se denar pošlje naprej, naj se pošljejo na

STEINER-jevo komisijsko razpošiljalnico združenih tovarn za kece

Dunaj II, Taborstrasse 27 G.

Ceniki na željo zastoj in franko. — Za neuglačje se zavežem vrniti naprej poslani denar. Mnogoštevilna priznanja in naročila so došla od kobilarne v Radavcu, Komornu in Brody-ju župnika Kolarja Tutz-u dr. Vračuna, odvetnika v Varascu, posestnika Weidbergerja Ilosva, Grünwalda, Zorkovak, Rotter Lichten, pl. Mroczkowski-ja Dobrostany, Rosenauerja Zg. Moldava, Hahissa Mankendorf, Schienka Gerisdorf, lastnika umetnega mlina, Fohringerja in dr. 2855

Na prodaj je posestvo

na lepem kraju v Hotiču zraven farne cerkve. Lepe njive, zaraščen gozd. — Več se izve pri lasniku Franču Juvan, Hotič, p. Litija. 518 (3)

Z zadovoljstvom moremo konstatirati

da je v preteklem letu Kolinski kavni primesi v korist obmejnim Slovencem priraslo mnogo novih prijateljic med našimi gospodinjami. Težko je danes res najti slovensko gospodinja, ki bi še ne kupovala Kolinske kavne primesi v korist obmejnim Slovencem. Tiste gospodinje pa, ki še ne kupujejo te primesi, so zelo redke izjeme in še te — to z veseljem lahko rečemo, ginevajo bolj in bolj in lahko vpravičeno upamo, da bodo v doglednem času docela izginele.

Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem je brezdvoma najboljši kavni pridoatek. O kavi, ki ji nismo pridejali Kolinske kavne primesi v korist obmejnim Slovencem, ne moremo reči, da je dobra. Kava pa, ki smo ji pridejali te kavne primesi, je najizbornejša pijača, ki jo vsak rad pije, kajti odlikuje se z izvrstnim okusom prijetnim vonjem in lepo barvo, torej z lastnostmi, ki jih vsaka kava mora imeti, če hoče opravičeno nositi priimek „dobra“. Da je Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem res najboljši kavni pridoatek, nam ni treba več dokazovati, ker to naše gospodinje same najbolje vedo in znajo vpoštovati, kar se vidi ravno iz tega, da je ta kavna primes pri njih tako priljubljena.

Drugi ravno tako važni vzrok priljubljenosti Kolinske kavne primesi v korist obmejnim Slovencem pri naših gospodinjah, je pa dejstvo, da je to pristno domače blago, in sicer edino pristno domače blago te vrste. Kolinska tovarna je podjetje združenega trgovstva in kaže svoj slovenski značaj tudi s tem, da z lepimi vsakoletnimi zneski podpira vsa važna narodna in kulturna slovenska društva, v prvi vrsti našo prekoristno „Slovensko Stražo“. Naše gospodinje se toraj dobro zavedajo svoje dolžnosti podpirati domača podjetja. Zato krog prijateljic Kolinske kavne primesi v korist obmejnih Slovencev tako hitro narašča.

Naj bi še naraščal v prihodnjem letu, dokler ne bodo prav vse naše gospodinje odjemalke Kolinske kavne primesi v korist obmejnim Slovencem!