



# NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSkih  
GOSPODINJ IN DEKLET

Stev. 11.

V Ljubljani, dne 23. novembra 1911.

Leto II.

## Važna načela dobre gospodinje.

Sreča je opoteča. Izpostavljena je nešteti nevarnostim, na njo preži nebroj sovražnikov. Revščina in bolezen sta dva huda sovražnika, ki vedno pretita domači sreči, ona zamoreta uničiti v najkrajšem času mir srečnega doma. Kjer sloni zadovoljnost na mogočnem stebru prave pobožnosti, tam tudi revščina in bolezen ne razrušita prave sreče. Revščina, ki je nastala vsled lastne krivde z nespametnim lahkomišelnim gospodarstvom ali z zapravljivostjo najhitreje uniči mir srečnega doma. V hiši, kjer vlada nezadovoljnost in prepir, ne najdemo srečnih prebivalcev. Pred revščino nas najbolj obvaruje pridnost, red in štedljivost. Dokler smo zdravi in imamo moč za delo se s pridnostjo in razumnim gospodarstvom lahko obvarujemo revščine.

Zoper bolezen seveda ni pravila, po katerem bi se mogli ravnati. Obvarujemo se bolezni s treznim življenjem in s pravilnim negovanjem svojega telesa. Kali mnogih bolezni lahko najdemo že v zgodnji mladosti. Napake, katere je zagrešila mati pri malem dojenčku, se v poznejših letih hudo kaznujejo s svojimi žalostnimi posledicami.

Draga gospodinja, ako hočeš ohraniti srečo v svoji domači hiši, ako jo hočeš obvarovati revščine in bolezni, moraš predvsem razumeti umetnost pravega gospodinjstva, zato preberi in dobro premisli naslednje nasvete.

Marsikatera gospodinja ima že v sebi mnogo prirojene sposobnosti dobrega gospodinjstva, ona se tudi vestno trudi uporabiti vse pripomočke, kateri so ji na razpolago, da osreči svojo družino, in vendar se ji ne posreči do-

seči stalne zadovoljnosti. Vzrok temu je, ker vendar le ne razume pravega gospodinjstva. Umetnost, ki si jo sicer tudi lahko osvoji z branjem in učenjem, ki pa mora po vsakdanji vaji preiti v meso in kri. Veliko je gospodinj, ki izvrstno kuhajo, ki znajo šivati in plesti, ki skrbno vzdržujejo red in snago v hiši in vendar ne znajo gospodinjiti. Zakaj ne? Ker se ne vjemajo stroški z dohodki. Naj se še toliko proda, ali naj mož še toliko zasluži, denar izgineva v njihovih rokah in same se čudijo, kam je prešel, ostalo ni nič, prihranilo se ni nič, vedno ga je še premalo. Kaj je temu vzrok? Edino to, ker gospodinje nočejo uporabiti razuma, ker se ne potrudijo pregledati, koliko potrebuje cela družina na mesec, na leto. Žive tja v en dan in si mislijo, take skrbi so le za moža; ako pridno delam, ako gledam na red in na snago, preskrbim jed in pijačo, je končano moje delo, vse druge skrbi lahkomišelnost puste možu.

Če tudi ti tako misliš, draga gospodinja, ne razumeš svoje velike naloge. Tvoje sposobnosti ti nič ne pomagajo, sreča se v tvoji hiši ne bo udomačila, mesto blagostanja bo beda potrkala na tvoja vrata. Pregled stroškov in dohodkov, skrb in premišljevanje, kako boš to ali ono pravilno uredila, je ravnotako potrebno, kakor delo in neumorna pridnost. Ne ustraši se! Ne mislim tu na moreče skrbi, mislim na prijetne skrbi, ki te obvarujejo pred stisko, to je pred dolgovi in izposojenjem.

Ako boš poslušala in uporabljala sledeče nasvete, postale ti bodo skrbi: veselje, ker si boš pridobila z njimi notranjo zadovoljnost in tvoj mož te bo spoštoval kot razumno in dobro gospodinjico.

Ne delaj stroškov, ako nisi neobhodno potrebni. Tudi vinarja ne izdaj po nepotrebem. Premisli vselej, kaj hočeš kupiti in ako je zares potrebno. Ne vprašaj se samo, ali zamorem to ali ono rabiti, vprašaj se tudi ali zamorem to ali ono pogrešati. Denar izdajati, ne da bi prej premislila, je ravno tako, kakor ga izgubiti na cesti. Vsaka gospodinja ima veliko priložnosti in skušnjav izdajati denar po nepotrebem. Ako potka na tvoja vrata in stopi v hišo prodajalec oziroma prodajalka z različnim blagom, odsloviš ga navadno prvi trenutek, toda njegov sladki jezik zna svojo robo tako hvaliti, da ti vzbudi veselje do kupovanja. Misliš si, saj res rabim nove predpasnike in brisle in nekaj denarja imam tudi še. Pustiš se pregovoriti, kupiš in poleg tega še misliš, da bo imel tvoj mož veselje s stvarmi, ki si jih dobila tako poceni. In vendar se jezi, ko pride zvečer truden od dela domov, ker si, ne da bi pomislila, izdala denar, ko bi se imela vendar spomniti, da je prihodnji teden plačati najemnina, medtem ko bi se stari predpasniki prav lahko še uporabili par tednov. Drugič greš mimo prodajalne, kjer je razprodaja, izobešene rute, odeje, na katerih so listki z napisano nizko ceno, te privabijo, da g eš v prodajalno in si misliš, za tako ceno ne dobim več, greš notri in kupiš. O da bi bila prej dobro premislila, ne bila bi kupila, mogoče že preležanih stvari, ki jih nujno ne potrebuješ. Ti in tvoji otroci neobhodno rabijo nove čevlje, denar je proč, za prodati nimaš nič, tvoj mož ti ne more dati družega. Kupljene stvari pa bi lahko pogrešala še mesece. Nepremišljeno, brez prevdarka ne kupuj tudi najmanjših stvari, niti žveplenk ne šivank.

Pri nakupovanju se ne smeš samo vprašati ali je to ali ono neobhodno potrebno, prevdari tudi, kje in kako boš najbolje kupila. To že tako storim, si misliš, v velike lepe prodajalne itak ne hodim, tam moram pomagati plačevati lepe prostore in dragoceno postrežbo, saj hodim v priproste majhne prodajalne ali čakam na sejme. Tudi to ni vselej pametno. Prepoceni stvari so navadno slabe ali preležane in zato predrage. Ako kupiš čevlje za 12 K in jih pol leta delj nosiš, kakor druge za 10 K, potem prve niso dražje, nasprotno bolj poceni. Obleka, rjuhe, predpasniki itd., ki jih še enkrat toliko časa nosiš, so za polovico ceneje. Nizko ceno upoštevaj le takrat, kadar si prepričana o trpežnosti dotične stvari. Ne pusti se nikdar zapeljati z nizko ceno, kar je zares dobro ima tudi primerno ceno in najboljše boš shajala, ako boš kupovala vedno le dobro blago. Skušnja te uči spoznavati dobre prodajalne, kjer prodajajo zanesljivo blago, kupuj tako dolgo v istih, dokler te dobro postrežejo. Vsak trgovec, kateri se zanese na svoje redne odjemalce, jim tudi dobro postreže.

Posvetuj se pred večjim nakupovanjem s svojim možem. Ne mislim tu, da moraš vprašati vselej svojega moža, ako hočeš kaj več kupiti, to je samo ob sebi umevno, le posvetuj se z njim, predno hočeš kupiti. Še-le potem, ko se je posvetoval s teboj, pregledal bo tudi on vse stroške in mirno prevdaril, ali so dotične stvari zares potrebne. Večkrat ima mož več praktičnega smisla, kakor ti sama, marsikaj ti bo nasvetoval in te večkrat obvaroval pred neprevidnim kupovanjem. Ako pa k takim posvetovanjem ne kaže veselja, ga moraš polagoma za to pridobiti, le takrat bo z veseljem dal svoj težko zaslužen denar, ako bo tudi sam prepričan o potrebnosti in koristi izdatkov. Mož, ki ne ve, kam gre denar, bo vedno slabe volje, ko ga bo treba šteti.

Skupno posvetovanje je mnogokrat izvrstno sredstvo navezati moža na dom, vzbuditi mu zanimanje in ljubezen do družine, privaditi ga na štedljivost, ki se tiče njegove lastne osebe in odvracati ga od gostilne. Skušnja uči, da so možje zelo vsprejemljivi za zaupanje svoje žene. Naj se tudi smehljajo s početka, ko stopi žena s svojimi na videz tako malenkostnimi domačimi skrbmi predenj, sčasoma dobe zanimanje, ki preide v veselje, tako da naposled žele deliti z ženo vse domače skrbi. Seveda mora žena za taka posvetovanja izvoliti vedno za to pripraven čas. Poskusi, draga gospodinja, prirodna ženska rahločutnost ti bo pomagala najti pravi trenutek. Upoštevaj dane nasvete, izpolni jih, zagotovim te, ne bo ti nikdar žal.

## Kuhinja

**Francoska juha.** Osnaži korenje, peteršilja, zelene, ohrovta, čebule in krompirja, zreži vse na ozke rezance, katere duši toliko časa na surovem maslu ali mozgu, da postanejo lepo rumeni. Potem odlij mast, ako jo je preveč v kozi, potresi ostalo malo z moko in ko se zarumeni, zalij z juho. V juhi skuhaš tudi lahko malo zelenega graha ali narezanih gob, ali če tega ni, pest riža, ali pa deni vanjo opečen kruh.

**Močna juha.** Zreži debelo, staro kokoš na kosce, vse močnejše kosti, v katerih je mozeg, pa raztolci. To in poldrugi kilogram govejega mesa deni v lonec, nalij ga približno s tremi litri vode, prideni še nastrganih govejih jeter, peteršilja, zelene, korenja, luka, ohrovta in en ošupljen krompir. Lonec dobro pokrij, da ne bo uhajala soparica ter ga postavi v kotel vrele vode. Ko je to tri ure vrelo, vzemi lonec iz kotla ter precedi juho. Taka juha je zelo krepilna za bolnike in slabotne ljudi; ako jo rabiš za bolnike, kuhaj jo brez zelenjave.

**Možganja juha.** Daj v svitlorjavo prežganje zelenega peteršilja in duši v tem možgane, ki si jih prej dobro očistila in jim pobrala kožice, lahko tudi pridaš eno jajce. Zalij z juho, pretlači skozi cedilce ter daj v juho opečenega kruha.

**Pljučna juha.** Pljuča skuhaš do mehkega s čebulo in peteršiljem in jih potem zreži na rezine. Napravi prežganje iz moke in drobtin, ko postane rumeno, prideni drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, še parkrat premešaj ter stresi vanj zrezana pljuča, to nekoliko popraži, zalij z juho ali vodo, prideni s soljo zdrobljenega česna, majarona, limonove lupinice — prevri še deset minut in nazadnje okisaj z navadnim kisom ali z limonovim sokom. V pljuča lahko daš posebej kuhan, olupljen, na kosce zrezan krompir.

**Prašičja ribica v mrežici.** (Netzbraten). Mrežico (pečco) položi takoj, ko jo je mesar vzel iz prašiča, v mrzlo vodo, da ostane bela. Kadar jo rabiš, jo razprostri, osoli in potresi malo s prav drobno stolčnim belim poprom. Na sredo položi limonin kolešček (lahko tudi samo limonine lupinice), ob strani vejce zelenega peteršilja, rožmarina, majarona in majhen kos lavorjevega lista; položi na mrežico prašičjo ribico in zgornjo stran ribice obloži ravno tako ter jo zavij v mrežico. (Ako hočeš, jo lahko potreseš tudi z dišavami (gvirci).

**Dušene ledice.** Ledice se očistijo vsega loja, kolikor mogoče olupijo in zrežejo na tanke rezine. Poparijo z vrelo vodo, da zgube duh in operejo v mrzli vodi. Drobno zrezana čebula se da na mast zrumenit, pridene oprane le-

dice in pusti dušiti 8—10 minut. Potem se potrese z moko, prida stolčene kumne in popra. Soli se, predno se nese na mizo.

**Prašičje ledice** ravno tako osnaži in zreži na tanke rezine. V razpaljeno mast daj ledice in precej prav drobno zrezane čebule. Pusti to nekoliko časa dušiti. Ko se voda posuši, pusti ledice še toliko časa, da se do rjavega opeko, potem jih potresi z moko in dodaj toliko vode ali juhe, da ostane srednje gosta omaka. Nazadnje prida precej začimb (gvirca), malo jesiha, ženofa, limonovega soka. Mesto jesiha lahko daš vino. Pripravlja se 1 in pol ure.

**Pražena jetra.** Potegni z jeter kožico, zreži jih na rezine in deni na mast, na kateri si zarumenila drobno zrezane čebule. V par minutah so gotova. Osoli, predno jih daš na mizo.

**»Frigana jetra.«** Daj na tanke rezine zrezana jetra na mast na zarumenelo čebulo in ako hočeš, prideni tudi malo sesekljanega peteršilja; ko so jetra gotova, jih potresi z moko, pusti, da se zarumene ter prilij malo juhe, ki naj potem parkrat zavre.

**Ocvrta jetra.** Zreži jetra na mezinec debele rezine, osoli jih, ter povajljaj čez nekaj časa v moki, jajcu ali vodi in kruhovih drobtinah. Potem jih ocvri na razpaljeni masti ter jih daj s solato ali na prikuhi na mizo.

**Karfijol s parmezanskim sirom.** Celo karfijolno glavo daj kuhati v slan krop, ko je na pol kuhana, jo oprežno vzemi iz vode in daj v primerno ne preveliko porcelansko skledo, potresi malo z moko in polij z enim ali dvema jacema, v katera si vtepla zribanega parmezanskega sira in z vročim surovim maslom, tako da čez stoji, daj v pečico (ror) in peci 20 minut.

**Omeleta.** V skledo pripravi potrebno množino mleka, dobro umešaj rumenjake, sol, sladkor, razpustenega surovega masla ali kisle smetane, moke in iz beljakov sneg. Na razpaljeno mast ali surovo maslo vlij omelete, opeci jih po obeh straneh, namaži s kakoršnokoli mezgo (vkuhanim sadjem), zloži skupaj in potresi s sladkorjem. Za 30 omelet rabiš pol kilograma moke, pet jajc, malo soli, dve žlici sladkorja, pet dkg surovega masla in primerno množino mleka.

**Hitra omeleta.** Naredi sneg iz treh beljakov, polagoma umešaj tri rumenjake, tri žlice sladkorja, tri žlice moke in tri žlice vode. Testo razprostri na pekačo, ki si jo z maslom namazala in z moko posula, ter počasi peci. Pečene pomaži z mezgo, zloži skupaj, potresi s sladkorjem in daj na mizo.

**Piškotova omeleta.** Naredi sneg iz enega beljaka, umešaj en rumenjake, 1 žlico moke in 1 žlico sladkorja. Testo daj v ponev, ki si jo namazala z maslom, hitro opeci na obeh straneh, pomaži z mezgo, zloži skupaj in potresi s sladkorjem. To omeleto tudi lahko daš bolnikom.

**Piškotovi zvitki.** Mešaj 14 dkg sladkorja z 8 rumenjaki tako dolgo, da

peni. Naredi sneg iz 8 deljakov, zmešaj ga skupaj s 14 dkg moke v rumnjake (vedno tako, da daš 1 žlico moka in 1 žlico moke). Testo razprostri na pekačo, ki si jo z maslom namazaš in potresla z moko. Speci v pečici rumeno, potem namaži z mezgo, malo zvij skupaj in daj še za par minut v pečico. Zreži na prst debele rezice, daj jih same ali z drugim pecivom na mizo.

## Vrt

Da bi bilo vedno poletje, takrat nam dosti prostora, solnca in zraka, lahko gojim in razmnožujem cvetlice. A kaj, ko pride zima, ki ne pozna miljenja z mojimi ljubljankami. Uničijo in pomori mi skoraj vse, kar ji ne smaknem ali ne pokrijem. Zmanjkuje mi pa tudi posode, kamor bi jih presadila in prostora, kjer bi jih prezimila.

Tako in enako tožijo, po pravici, ljubiteljice in gojiteljice cvetja.

Ali bi se dalo kako pomagati?

Upam, vsaj nekoliko.

Po vrtu posajene fuksije, pelargonije, rozenke, rožmarin, geranije in še druge so se silno razrastle. Tako veliki in košatih ne morem spraviti. Da mi ne pomrle, jih moram braniti. Nikor se da. Naredila sem tako-le: previdno sem jih izkopala, porezala korenine in korenine, posadila tako manjšane v lonce in spravila v klet k počitku. Zalivala jih bom samo toliko, da se ne posuše.

Pri tem obrezovanju mi je pa ostalo mnogo lepih potaknjencev, ki se mi jih tudi škoda zdi zavreči. Kako si pa temu pomagam? Poiščem primernih nabojčkov, če jih ni, si jih zbijem iz lesk. Zvrtam jim nekaj luknjic, da se vtaka voda, pribijem jim na dnu na vsak konec deščico, da more zrak tudi od spodaj do njih. Napolnim jih malo manj kot do polovice z dobro stolčeno meko, na vrh pa zmešam dobro prst drobni peskom in zidnimi odpadki ali pa z ogljevim prahom. V tako pripravljene zaboje posadim potaknjence 4 cm od roba in 6—10 cm vsak od sebe. Če ti loncev primanjkuje, narediš lahko tudi z drugimi rastlinami tako.

Upam, da se mi dobro ohranijo in pričakajo čile in zdrave ljubo pomlad.

Še nekaj o vrtnicah.

Kakor znano, ne prezimi vrtnica brez odeje po zimi. Skoplji tako velike vrtnice, da položiš krono vrtnice, kateri pa porezala predolge izrastke, vanjo namaži nanjo prsti, na debele naloži odpadke različnih cvetic, še bolje je pa smrečje. Položiti jih v zemljo se ti ne smudi pred hudim mrazom.

## Hiša

Pravradi se snamejo držaji vilic ali nožev, ako jih umivamo v prevroči vodi; ravno tako se rade snamejo glavice igel, ki jih rabijo dame za klobuke. Na jako priprost način lahko sama popraviš pokvarjene nože ali igle.

Kupi za par vinarjev kolofonije, dobiš jo skoraj v vsaki boljši špecerijski trgovini, zdrobi jo v prah in stresi istega v luknjico ročaja oziroma glavice. Potem razbeli isti del noža, ki spada v ročaj in vtakni ga hitro v ročaj, ravno tako stori z vilicami ali iglo. Kolofonija se stopi in kot tanka plast obda razbeljeno železo. Ročaj oziroma glavica igle bo zopet dobro držala.

Solna kislina. Škaf, banje itd. iz pločevine zamoremo očistiti le s solno kislino. Pri snaženju se večkrat zgodi, da kane kapljica na predpasnik ali obleko. Rujavo blago n. pr. postane rdeče, kamor je kanila kapljica solne kisline. Ako pomočiš tak madež s salmijakovim cvetom, izgine v nekoliko minutah.

Ako padejo saje na preproge, potresi nanje soli, da ne nastanejo madeži.

Uporaba stekla razbitih šip. Pri vsakem gospodinjstvu se dobe razbite šipe, katere se pravilno rezane porabijo kot šipe pri podobah, še manjši kosci za pokrivanje številki pri tomboli.

Šipe prav lahko razrežeš, ako postopaš na sledeč način. Vzemi poln škarf vode in reži z navadnimi škarjami steklo pod vodo. Paziti moraš le, da so škarje, steklo in roke popolnoma pod vodo. Steklo se ti bo rezalo, kakor navadni bolj debel papir, niti škarje se ne skrhalo. Na ta način lahko razrežeš vsako steklo na različne tudi okrogle oblike.

Rokavice iz usnja ali krpe iz usnja, ki jih rabiš za umivanje šip, postanejo trde in nerabne, ako jih opereš z milom. Poskusi oprati rokavice oziroma krpe v mlačni vodi, ki si ji pridjala nekoliko soli, to parkrat ponovi in prepričala se boš, da ostane usnje popolnoma mehko.

Ne čisti nikdar stvari iz bisernice (Perlmutter) z milom, čisti jih z vodo, v katero si dala nekoliko ilovice.

Pse obvaruješ pred mrčesom, ako jim ležišče nastelješ s praprotjo, hišico obložiš s praprotjo in ista tako pod njo nastelješ praprot. Ako se ta prenovi, kadar postane suha, tvoj pes ne bo imel nikdar bolh in družega nadležnega mrčesa.

## Zdravje

### KAKO OBVARUJEŠ BOLNIKA PRED OBLEŽANJEM.

Dolga bolezen, vsled katere je bolnik priklenjen na posteljo, provzroči premnogokrat rane na telesu, katere prizadenejo človeku hude bolečine in so celo včasih smrtnonevarne. Pri nas je zelo v navadi podlagati obležanim bolnikom blazine, napolnjene s prosom; to mu sicer nekoliko olajša bolečine, a ozdravi jih ne. Drugo sredstvo, katero je le malo znano, a zanesljivo, ozdravi preležane dele, je sledeče: Kupi v lekarni ali drogeriji — dobiš že za 10 vin. — peške od kuten, daj jih v kozarec in nalij čez vode, tako da za dva prsta čez peške stoji, to pusti osem do deset ur. Voda je postala gosto mazilo, s katerim namaži bolniku obležane dele. Namaži tolikokrat bolnika, kolikorkrat zahteva in mu dobro de; presenečena boš o zdravilni moči preprostega zdravila.

Isto zdravilo, samo da dodaš vodi še košček sladkorja, je izvrstno zoper bolečine v grlu, ki se dobe od govorjenja in prašnega zraka, posebno pogostokrat učitelji ali učiteljice v šoli. Vzame se vsako uro požirek in bolezen se ozdravi v kratkem času.

### SREDSTVO ZOPER OPEKLINE.

Pri opeklinah z ognjem, vrelo vodo, soparo ali z različnimi kisljinami so takojšnji mrzli obkladki najbolj na mestu. Opečeni ud naj se takoj pomoči v vodo, katera mora imeti 20 — 18 — 16 stopinj C. in tako dolgo v vodi drži, da bolečina popolnoma preneha. Tej kope-lji se priliva mrzle vode, da se ohrani zgoraj navedena temperatura. Napačno bi bilo, ako bi se opečeni ud jemal iz vode in zopet pomočil vanjo. Pristop zraka povzroči prisad in velike bolečine. Male opekline se na ta način ozdravijo v 20 do 30 minutah popolnoma. Pri velikih ranah na telesu bi ne bilo mogoče tako dolgo v vodi vztrajati, da bolečine odjenjajo, zato jih je treba hladiti z mrzlimi obkladki.

Takoj po opeklini se morajo rane oviti z vlažnohladnimi in tankimi krpami, na katere se pokladajo 16 do 18 stopinj C. mrzli obkladki, s katerimi se sme šele tedaj prenehati, ko bolnik ne čuti nič več bolečin.

Obveza se potem naglo premeni z v olje namočenimi krpami, na katere se zopet polaga obkladke, omočene v vodo 10—20—22 stopinj C. Pri globokejših opeklinah se pojavi v teku treh do štiri dni gnojenje ran, ki se potem ovijejo z bombažem, pomazanim z mazilom, narejenim iz makovega olja in raztopljenega kozljčkovo mastjo. Na ta način se pravilno in hitro ozdravijo najhujše opekline, ako se je zdravljenje pričelo pravočasno in se jih ni izpostavilo strupenemu vplivu zraka.

**Jabolčen čaj.** Predno olupiš jabolko, ga umij in zbršiš, izreži pecelj in muhco ter olupí prav tanko, če mogoče tako, da bo le en sam olupek (s strojem to najložje narediš). Posuši olupke, spravi jih v žakele na suh, zračen prostor. Kadar se kdo tvoje družine prehladi, skuhaj mu jabolčen čaj, cukra prideni le malo, ker imajo olupki dovolj sladkobe v sebi.



## Prašičjereja.

Izbira plemena prašičev ni tako težka, kakor si nekateri rejci predstavljajo. Ravnatí se je potreba samo po okolščinah in krajevnih razmerah. Kjer se lahko prodajajo prašiči za meso, bo gledati na to, da se izbere za rejo hitro rastoče plemo. Kjer pa za take prašiče ni dosti odjemalcev in se bolj zahtevajo prašiči za mast, se lahko izbere bolj počasi rastoče plemo. Za mast so zmeraj boljši prašiči počasi rastočega plemena, ki se tudi lahko redijo tam, kjer je dosti paše. Hitro rastoči prašiči so tam na mestu, kjer ni paše in so posestniki izključno navezani na rejo v hlevu. Vrhutega pa pride tudi krma v poštev. V bližini mlekarn in mest, kjer je dosti mleka in dobrih kuhinjskih odpadkov, naj se vzamejo prašiči, ki hitro rastejo, ker se jako lahko prodajo. Ako tega ni in imamo več poljskih pridelkov, tam naj se vzamejo počasi rastoči prašiči. Seveda mora priti tudi način oskrbovanja, ki je ravno pri prašičjereji velikega pomena, v poštev. Kdor razpolaga s skrbno in vzorno oskrbnico, ta bo dosegel z vsakim plemenom lepe uspehe. Nasprotno si posestnik z najboljšo voljo in najizbornejšim plemenom ne bo mogel dosti pomagati. Zato si je izbrati skrbno deklo, ki ima veselje in ljubezen do prašičev, potem tudi izbira plemena ne bo napačna, bodisi žlahtna ali domača. Pri izbiri plemena moramo upoštevati kakovost svinjakov. Za žlahtno plemo je potreben vzornejši svinjak, kot za navadno domače plemo. Žlahtni prašiči so jako občutljivi proti mrazu in vročini, domače plemo, katero je bolj utrjeno, ni tako občutljivo proti vremenskim spremembam.

Iz predstoječega je razvidno, da izbira plemena prašičev ni tako težka, ako se znajo upoštevati krajevne okolščine, oskrba in svinjaki. Vkljub temu pa se v tem oziru dostikrat godijo velike napake. Starokopitnost, svojeglavnost ter pomanjkanje znanja igrajo tudi tukaj največjo vlogo, ker le tako je mogoče, da se dostikrat redi plemo, ki je najmanj priporočljivo.

Na Kranjskem se je upeljalo takozvano Hösovo plemo iz Nemčije, prašiči tega plemena so širokih prs, dolgih ušes, dolgega trupla ter jako hitro rastejo. Te vrste prašiči radi žro in naše gospodinjje so zadovoljne z njimi. Tudi niso tako podvrženi bolezní, kot so

druge vrste prašičev. Nadalje imamo tudi Majerjevo plemo iz Nemčije, ki je ravnotako požlahtneno nemško plemo in se je od tam vpeljalo.



### Napake mleka.

Velike skrbi delajo marsikateri gospodinjí razne napake mleka. Vsled pomanjkanja znanja v mlekarstvu zaide marsikatera gospodinja celo v verovanje v vraže. Posebno v slučajih, kadar ne zna poiskati vzroka, ki ji povzroča napake v mleku. Navadno ni težko najti razloga, zakaj se mleko pokvari, večkrat so pa tudi slučají, da ima celo veččak dosti opraviti predno se prepriča, kaj je vzrok napakam.

Razne napake mleka lahko povzročijo naši gospodinjí občutno škodo, posebno v krajih, kjer se sveže mleko ne prodaja. Ako mleko ni popolnoma zdravo, tudi ni mogoče izdelati okusnih in zdravih izdelkov. Navadno se že itak popolnoma zdravo mleko v kratkem času pokvari, tembolj pokvarjeni bodo izdelki iz mleka, ki že iz vimena ni prišlo popolnoma zdravo. Izdelki iz pokvarjenega mleka so nezdravi in škodljivi.

Ako ima mleko zoprni okus, se ta tudi prenese na smetano, oziroma maslo. Tudi sir ne more biti okusen in zdrav iz mleka, ki je pokvarjeno.

V takih slučajih imamo opraviti z mlekem, ki je pokvarjeno pridobljeno že iz vimena, ali pa so razne okolščine takoj po molži na mleko škodljivo vplivale. Takšne škodljive prikazni na mleku imenujemo napake mleka ali mlečne bolezni. Te bolezni izvirajo od škodljive krme ali nosečnosti krav. V največ slučajih pripisujemo bolezní mleka škodljivim bakterijam ali glivicam, ki jih vidimo edinole pod drobnogledom, kjer so več stokrat povečane. Razvoj bakterij pospešuje posebno nesnaga vimena, ki pada med molžo v mleko, nesnaga posode, rok ali obleke pri molži. Prav lahko pokvari mleko tudi slab zrak in vlažnost hleva, ako se mleko ne odstrani dosti hitro po molži iz hleva. Vse te okolščine pospešujejo razvoj bakterij, katere povzročijo največ napak in bolezni v mleku. Ako je povzročila nesnaga bolezen, ozdravimo mleko z največjo snago, ki ovira razvoj teh škodljivcev.

Napake, ki se pogosto dogajajo, so:

#### 1. Prehitro skisanje mleka.

Mleko se skiše, akoravno je popolnoma zdravo. Ako bi se ne skisalo pri potrebnih pogojih, ni zdravo. Zdravo mleko se torej mora skisati in to ni nobena napaka. Napaka mleka pa je, ako se mleko prehitro skiše in teh slučajev imamo v gospodinjstvu največ.

Pri naravnem zgostenju mleka, v gotovem času, povzročijo skisanje mlečnokisle bakterije, katere mlečni

sladkor spremene v mlečno kislino, z gosti sirnino. V prejšnjih časih je bil mnenje, da naravno zgostenje mleka povzroča ena sama vrsta bakterij. Novejšem času se je po raznih preiskavanjih dognalo, da to mnenje ni popolnoma zanesljivo. Dognalo se je, da povzroči skisanje mleka več vrst bakterij po gotovih pogojih. Potrebne bakterije za skisanje se najdejo v vsakem mleku v gotovi množini, katere se število no hitro množijo pri gorkoti 32 do 40 stopinj C. Pri gorkoti od 45 stopinj naprej se imenovane vrste bakterije ne morejo več razvijati. Mi pa vemo, da mleko tudi zgosti od 45 do 52 stopinj, seveda le tedaj, ako so se bakterije nekoliko razvile. V tem slučaju se od 45 do 52 stopinj C. razvijajo neke druge vrste bakterije, katere imajo tudi možnost mleko skisati ali zgostiti, a pa navadno le tedaj, ako so bakterije, ki se razvijajo od 32 do 40 stopinj C., pri pravile podlago naslednjim bakterijam. Drugače pa bi se mleko ne moglo zgostiti.

Razum mlečne kisline se s pomočjo nekaterih drugih bakterij v gotovih slučajih razvija lahko tudi maslena kislina, iz katerih se izločuje sirišču podobna snov, ki mleko zgosti. Sedaj nam je torej jasno, zakaj se lahko mleko zgosti, akoravno mlečnokisle bakterije niso imele časa se razviti in povzročiti skisanje. Pri tem se sirnina zgosti in maščoba lahko ostane v mleku, kar naši gospodinjí navadno ni všeč, ker trpijo njeni dohodki.

Prehitro skisanje prav lahko odpravimo s pravilnim ravnanjem, to je hlajenje mleka, snaga posode, molže in dobro cejenje v gorkih poletnih dnevih. Ta sredstva navadno pomagajo, zato naj si jih vsaka gospodinja zapomni in po potrebi uporablja.

#### 2. Rdeče mleko.

Večkrat se zgodi, da se napravi na površju mleka rdeče proge, bodisi na posameznih delih, kakor tudi na vsem površju. Ta napaka izvira od rastlin, ki so se kravam pokrmile. Snamreč neke vrste škodljive rastline, ki se včasih najdejo v posameznih krajih in ne da bi se opazilo, tudi pokrmijo. Te rastline pridelujejo neko rdečo barvo, ki zaide lahko tudi po vimenu med mleko. Gledati je na to, da se te škodljive rastline ne krmijo in napaka je odpravljena. Take škodljive rastline so n. pr. volčje mleko ali zlatica, ki jih še mnogo najdemo po naših travnikih. Te škodljive rastline mleko lahko popolnoma pokvarijo in napravijo nevtitno.

Rdeče proge povzroča na površju mleka tudi neka vrsta bakterij (*Bacillus prodigiosus*). Te bakterije se hitro pomnožujejo in mleko popolnoma pokvarijo. Ako so rdečico na površju mleka povzročile bakterije, ima mleko zoprni okus in razširja neprijeten duh.

Rdeče mleko lahko povzroča tudi kri ali gnojni sluz bolnega vimena. Mogoče je, da se pri molži utrga krvna žleza in mleko postane rdeče. Kadar

ri mleko rdeče barva, ne vpliv krmnih rastlin ali bakteriji, tedaj se ne napravijo proge na površju mleka, ampak rdečica ostane na dnu posode. Ta slednja povzročitev rdečice navadno sama po sebi odneha pri pravilni molži in tudi ni tako nevarna kot prva in druga.

**3. Sivo mleko.**

Sivo ali modro mleko povzroča posebna vrsta bakterij, katera napada pometo mleko in smetano, pinjenca pa ne. Navadno se prav kmalu po molži napravijo na površju sive proge, katere se hitro razširjajo tako, da polagoma skoro vse mleko dobi isto barvo. Kakor hitro pa se mleko skiši, se razširjanje te bolezní ustavi. Povzročitelji te napake se najbolj razširjajo pri toploti 15—18 C. Pod 10 stopinjami in čez 35 stopinj C. se bakterije ne morejo razvijati. Iz tega je torej tudi razvidno, da lahko zabranimo razvoj teh škodljivih bakterij s hlajenjem pod deset stopinj C. ali pa z razgretjem mleka nad 35 stopinj C. Najložje je te napake ubranimo, ako porabimo mleko takoj sveže. S snago in pridnim umivanjem posode s sodo ali lugom se bakterije tudi uničijo. Strupeno ali škodljivo tako mleko ravno ni, vendar ni okusno in zabranjuje popolno po-  
-semanje.

**4. Grenko mleko.**

Grenak okus mleka povzročajo navadno krmne rastline ali plesnjiva in razgnjita krma. Tudi staromolzne krave dajo večkrat grenko mleko, kar ni nič nenavadnega. Razun navedenih slučajev lahko napravi grenak okus nepravilno kisanje, kar moramo pripisovati vplivu raznih bakterij, ki so na navaden način povzročile skisanje. Prav pogosto postane tudi kuhano mleko grenko; tudi tu povzročajo bakterije, ki se pri kuhanju niso uničile, grenkabo.

**5. Peščeno mleko.**

Nastane iz fosforokislega apna, ki se nahaja v krmi. Napravijo se majhni kristali, ki se izmolzejo, ako so majhni, pri večjih je potrebno dati kravam v ozke cevi, da se odstranijo, drugače krava lahko zboli in vname se ji vize. To se sicer malokdaj pripeti, posteje v krajih, kjer vsebuje voda veliko apnenca. Gotovo bo to napako lahko odpraviti, ako se preišče krma in voda.

**6. Vodeno mleko**

dajejo navadno krave, ki uživajo vodeno klajo (repo in vodena zelišča). So pa tudi krave, katere pri krmljenju dajejo boljše, tečnejše klaje dajejo vodeno mleko. Ta napaka se pri kravah ne da odpraviti, ker je lahko prirojena, oziroma je bil oviran razvoj mlečnih žlez pri izreji. Tudi pri slabi prebavi in ob tam oplemenitve se pojavi ta napaka.

**7. Vlečljivo mleko.**

Kakor nit se vleče včasih mleko; bodisi takoj po molži ali pa pozneje

čez nekaj ur. To napako povzroča neka bakterija, katera se lahko prenese na drugo mleko in tako vse okuži. Tudi mlečni sladkor lahko povzroča to vlečljivost, ki začne kipeti od vpliva tozadevnih bakterij. Poiskati je vzroke, ki povzročajo to napako in lahko jo bo odpraviti.

**8. Z mlekom, ki ovira pinjenje,**

imajo naše gospodinjice na deželi največ opraviti. Namesto da bi se maščoba v pinji sprejela, se napravijo kisló dišeče pene. Ugiblje se na vse načine, kaj je temu vzrok. Navadno najboljši del te povzročitve odnese coprnija. Napaka izvira od nesnage, slabe krme, nepravilnega ravnanja. Mleko od novomolznih krav prav pogosto kaže na to napako. Kako se ta napaka odpravi, se bo gospodinjam v teku časa še povedalo v posebnem oddelku.

**9. Slano mleko**

se opazuje lahko pri bolnih in pri starih kravah. Vzrok je bolezen vimena ali sprijena krma. Razun že navedenih napak imamo še mnogo drugih, katere pa ne pridejo v poštev, ker so podobne že navedenim in se navadno s pravilnim ravnanjem mleka brez težkoč lahko odpravijo.

**Napake mleka**

se odpravijo, ako isto, s katero imamo opraviti, natančno poznamo. Potrebno je poznati tudi njen izvor in začetek, kakor tudi pravega povzročitelja. Glavni povzročitelji napak mleka so: bakterije, nesnaga, nesnažni prostori, nesnažno orodje, smrdljivi plini, voda, slab zrak, tema in bolezen živali, ozir. vimena. Kadar zapazimo kako napako pri mleku, katero niso povzročili navadni vzroki, je treba mleko natančneje preiskati. Treba je tudi precejšnje previdnosti, ker imamo opraviti z nevidnimi sovražniki. Najbolje je vsako kravo zase pomolzti ter mleko izpostaviti gorkoti 36 do 38 stopinj C. Če imamo opraviti z bakterijami, se v najkrajšem času pokaže napaka. Zdravo mleko se skiši enakomerno, bolno mleko se skiši tako, da opazimo sirnino zase in siratko zase; tako mleko ni zdravo. Vzrok napake so škodljive bakterije. Večkrat se pa tudi zgodi, da so celo posamezni deli vimena bolni. V tem slučaju je vsak sezek zase molzti in preiskati. Potrebna je največja previdnost, vsakokrat se morajo roke razkužiti, da se bakterije ne prenesejo. Na ta način se naravnim putem lahko mleko preišče in odpravi napaka. Ako ni mogoče izslediti mlečne napake, je jako umestno, da se da mleko kemično preiskati, kjer se lahko natančno dožene vzrok napake. Navadno se vsaka napaka lahko odstrani in le malokaterikrat je potrebna kemična preiskava, ker so povzročitelji mlečnih napak v našem gospodinjstvu tako očitvidni, da ni treba posebne spretnosti jih izslediti.

**Najboljša in najsigurnejša prilika za štedenje:**

**Ljudska posojilnica**

Ljubljana

Miklošičeva cesta šte. 6

(tik za frančiškansko cerkvijo)

sprejema hranilne vloge in jih obrestuje po 4 1/2% brez kakega odbitka.

Uradne ure od 8. zjutraj do 1. popoldne.

**Glej inserat!**

**Kot najbolje sredstvo, ki hitro lajša in prežene kašelj, ter nas pri obolenju na dihalih obvaruje hujših bolečin, se izkazuje Thymomel Scillae iz lekarne B. Fragnerja v Pragi. Dobi se skoro v vseh lekarnah in velja 1 steklenica 2 K 20 h. Na ime Thymomel Scillae se mora strogo paziti.**



**Veste**

moja navada ni, da bi nekaj okrog govorila kar sem samo slišala!

Pri

**pralnem ekstraktu „Ženska hvala“**

sem se pa

**sama prepričala,**

da je najboljši in najzanesljivejši pralni prašek, da popolnoma nadomešča vsako bolenje perila. S pralnim ekstraktom „Ženska hvala“ namočeno perilo, pere se v polovico krajšem času, brez truda in popolnoma čisto.

**Razpis Ceres - nagrad.** Kakor nam ravnateljstvo tovarn za »Ceres« poroča, se je končni rok za vpošiljanje odgovorov za »Ceres - nagrade« v znesku 30.000 K na mnogostransko željo podaljšal do 1. grudna. Tudi tistim odjemalcem, ki so se tekme že udeležili, je dovoljeno vpošiljati še nadaljne ovoje do tega dneva ter dobe za vsakih nadalje vposlanih 5 ovojev še po eno številko,



## Za naše gospodinjje, matere, žene in dekleta.

Blagostanje družine je odvisno od gospodinjje. Skrbna gospodinja, verna in razumna mati, je prva in prava vzgojiteljica ljudstva! Blagor narodu, ki ima skrbne, dobre in varčne gospodinjje! Le narodi, ki skrbje za vzgojo dobrih gospodinj in mater, imajo prihodnost. Tudi pri nas se v zadnjem času uvažuje skrb za umno gospodinjstvo, ustanovljajo se „Gospodinjjske šole“ in stnujejo gospodinjjski tečaji; manjkala pa je strokovna knjiga, ki bi služila obenem tudi gospodinjam, ki ne morejo v šolo. Vsaka slovenska gospodinja bodi torej vesela nove knjige:

### Gospodinjstvo

Navodila za vsa v domačem gospodinjstvu važna opravila. Solam in gospodinjam sestavila **S. M. Lidovna Purgaj**, voditeljica „Gospodinjjske šole“ v Ljubljani.

Deželni odbor kranjski je, svest si, da je blagostanje cele dežele odvisno od naših gospodinj, podpiral izdajo te knjige, in ima knjiga nizko ceno K 2-20 za broširan in K 2 80 za vezan izvod, po pošti 30 vinarjev več.

Pisateljica sama je dolgoletna praktična gospodinja, ki ji pa ne manjka kot voditeljici „Gospodinjjske šole“ tudi teoretične naobrazbe. Knjiga obravnava vse panoge gospodinjstva tako za preprosto, kakor tudi obširnejše gospodinjstvo.

Iste ali še večje važnosti pa je zlasti pri današnji draginji živil nova kuhinjska knjiga. — Vsakdo ve, da zna izkušena in varčna kuharica s skromnim sredstvi pripraviti boljša in tečnejša jedila, nego slaba gospodinja z bogato izbranimi pripomočki. Kuhinja zahteva od gospodinjje največ izdatkov, zato si tudi gospodinja, ki zna živila pravilno uporabiti pri kuhinji, največ prihrani. Vsa ta umetnost je z največjo natančnostjo obrazložena v naši novi knjigi:

Magdalene Pleiwisove

### Slovenska kuharica

Sesti natis priredila **S. M. Felicita Kalinšek**, šolska sestra in učiteljica na „Gospodinjjski šoli“ v Ljubljani.

Sesti natis knjige je izšel v najropolnejšem, vsestransko ustrežajočem obsegu. Temeljita naobrazba in dolgoletna izkušnja je prirediteljico tako usposobila, da bi bilo težko najti sposobnejših moči za tako delo. Ta dragocena knjiga je izšla v dveh izdajah:

Velika izdaja z mnogimi slikami v besedilu in s 16 finimi barvnimi tabelami v velikem, tudi najmodernejšim zahtevam odgovarjajočem obsegu. Cena broširani knjigi K 5-20, fino vezani K 6—, po pošti 30 vinarjev več.

Okrajšana izdaja brez slik za navadno rabo in vsakdanje potrebe K 3—, fino vezana K 3-60, po pošti 30 vinarjev več.

## Katoliška Bukvarna v Ljubljani.

# Dobro blago se samo hvali

to je stara znana resnica. Vsak zna ločiti dobro blago od manj dobrega in od slabega in vsak si izbere vedno le ono, ki je najboljšo. Vendar pa nikakor ni odveč, če na dobro blago opozarjamo, kajti marsikdo ne pozna dobrega blaga, t. j. ne ve, da se tako in tako blago prodaja, ali pa ima proti njemu predsodke in ga neče poizkusiti. Zato opozarjamo tudi na Kolinsko kavino primes v korist obmejnim Slovencem. Teh, ki to kavino primes že poznajo, ni treba nanjo opozarjati, kajti oni so se že davno prepričali o tem, da je ta kavina primes v resnici najboljša kavini pridatek, kajti kavi daje one lastnosti, ki jih od vsake dobre kave zahtevamo, namreč izboren okus, prijeten vonj in lepo barvo. Teh torej, ki Kolinsko kavino primes v korist obmejnim Slovencem poznajo in rabijo, ni treba opozarjati nanjo. Opozarjamo pa nanjo one, sicer že zelo maloštevilne naše gospodinjje, ki je še ne poznajo in ne rabijo. Naj jo poizkusijo samo enkrat, pa bodo videle, da nje hvala ni nič pretirana, in ne bodo je nikdar opustile.

Poudariti moramo prav posebno še eno stvar, in to je, da Kolinska kavina primes v korist obmejnim Slovencem pristno domače blago, edino te vrste sploh. To se jasno kaže v tem, da je ta kavina primes, kakor že nje ime kaže na prodaj v korist obmejnim Slovencem. Prispevki od te kavine primesi pridejo namreč v roke „Slovenski Straži“, ki jih potem porabi za svoje delo za obmejne Slovence! — Pri tej priliki bi bilo treba povedati par besed o naši „Slovenski Straži“, pa to bi bilo skoraj odveč, ker dobro vemo, da vsak od naših bralcev „Slovensko Stražo“, njen namen in pomen in njeno delo za obmejne Slovence prav dobro pozna. Zato ji vsak tudi trdno zaupa in jo po najboljših močeh podpira. To se zgodi najlažje s tem, da vsakdo posebno vsaka naša gospodinja kupuje Kolinsko kavino primes v korist obmejnim Slovencem. Iz dveh vzrokov torej: prvič, ker je izborna blago in drugič, ker je edino domače blago, na prodaj v korist obmejnim Slovencem, priporočamo prav toplo to kavino primes in opozarjamo nanjo posebno vse one naše gospodinjje, ki je morda še ne rabijo. V vsaki slovenski družini se mora rabiti samo Kolinska kavina primes v korist obmejnim Slovencem, ki jo spoznaš lahko po tem napisu in pa po pečatu „Slovenske Straže“, ki je pritisnjen na vsako škatljico.