



NASH GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSkih
GOSPODINJ IN DEKLET

Stev. 3.

V Ljubljani, dne 24. novembra 1901.

Leto I.

Gospodinjske šole na Moravskem.

Med mnogimi gospodinjskimi šolami na Moravskem zavzema prvo mesto »Vesna« v Brnu. Zaslovela ni samo na Moravskem in Češkem, glas o tej vzorni šoli ni ostal le med severnimi Slovani, ampak prišel je tudi na Jugoslovansko. Vsako leto najdejo se v vesnih šolskih prostorih tudi gojenke iz Hrvatske, Bosne in iz Kranjske.

In kaj je namen te šole? Vzgojiti deklice, da postanejo pridne žene, dobre matere, vzorne gospodinje, zanesljive skromne delavke.

Letos je preteklo 40 let, odkar je »Vesna« pričela svoje delovanje. Razvila se je polagoma in še danes nadaljuje svoje razširjevanje. Z novim šolskim letom preselila se je gospodinjska šola v nove prostore, ki so opremljeni z vsemi modernimi zahtevami.

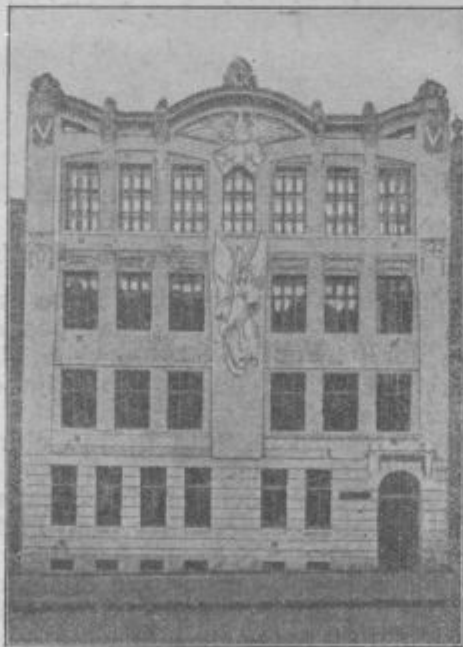
Raznosplošne šole so v »Vesni« vse vrste šol, na katerih se zmorejo izobraževati deklice. Tako je šestrazredni licej (naša slika kaže licejske prostore), meščanska šola, nadaljevalna šola, višja dekliška šola, kateri je pripojena dvoletna trgovska šola, potem je obrtna šola, industrijski kurs, tečaj za učiteljice ročnih del, za otroške vrtnarice; kurzi za modistinje, za klekanje čipk in drugi. Tu se nauči lahko vsaka deklica vsega, česar potrebuje za življenje.

Zelo praktični in potrebni so zimski večerni tečaji za žene in odrasla dekleta revnejših slojev, uče se šivati obleko in perilo. Najboljši dokaz o potrebi teh večernih tečajev je obil-

na udeležba. V »Vesni« trajajo že trinajst let, bilo je v tem času nad 5000 obiskovalk.

Namen mi je opisati bolj podrobno gospodinjske tečaje. Vsako leto vrše se v dveh oddelkih trije trimesečni in dva petmesečna tečaja s 16 do 20 gojenkami v enem tečaju.

Trimesečni tečaj pripravlja gojenke k vodstvu priprostote domačnosti. Po-



Licej »Vesne« v Brnu.

učuje se praktično urejevanje doma. Gojenke se udeležijo vseh domačih del in navajajo k samostojnosti.

Učni predmeti so:

Jezikovni nauk. Dve uri na teden. Napisovanje enostavnih trgovskih in privatnih pisem, pouk o poštnih

odredbah in poštni hranilnici. Kako izpolniti poštno in železnične tiskovine.

Računstvo. Dve uri na teden. Osnovni računi, mere in vage, naloge iz gospodinjskega življenja. Vodstvo gospodinjske knjige.

Zdravstvo. Dve uri na teden. Človeško telo, vpliv zraka, vode in hrane, postrežba bolnikov, postopanje pri nalezljivih boleznih, domača lekarna, prva pomoč pri nesrečah.

Nauk o živilih. Ena ura na teden. Splošne lastnosti teles, nauk o toploti, najvažnejša kemična spajanja s posebnim ozirom na živila itd.

Nauk o vodstvu doma. Dve uri na teden. Kako čistiti in v dobrem stanju ohraniti stanovanje, preproge, zastore, leseno in ublazinjeno pohištvo, hišno in kuhinjsko posodo. Kako ravnati z žimo, perjem, kurjavo in lučjo. Kako se sčisti in shrani obleka in perilo. Smoter in zasnovanje gospodinjske knjige.

Gospodinjske vaje. Deset ur na teden. Krpanje obleke in perila, šivanje priprostega perila z roko in s strojem. Čistenje sob, kuhinje in vseh prostorov stanovanja. Pranje, likanje in ravnanje perila.

Kuhanje. 12 ur na teden. Navadna in boljše domača hrana. Hrana za otroke in bolnike. V trimesečnem tečaju se je kuhalo štirikrat na teden in sicer popoldne. Kar so gojenke skuhale so imele za večerjo. Hrana se je vsak dan zračunala in oddala za lastno ceno.

Kuharska in gospodinjska šola. Za sprejem v to šolo se zahteva dovršeno širazredno ljudsko ali meščansko šolo, vrhutega mora vsaka gojenka, ki hoče biti sprejeta, prestati sprejemni izpit. Tu se gojenke usposo-

bijo voditi večja gospodinjstva in večje kuhinje. Vsak dan se kuha dopoldne po tri ure, drugače se pa poučujejo isti predmeti, kakor v trimesečnem tečaju, le vselej bolj razširjeno in v večjem slogu.

Razun tečajev je tudi šola za učiteljice kuhanja in gospodinjstva.

Vse te tečaje in letnike je obiskovalo leta 1909—1910 nad 800 gojenk (pozimi, ko so se vršili tudi večerni tečaji, je bilo blizu 2000 obiskovalk), pouk vodi 65 učnih moči, 2 ravnateljica in 1 ravnateljica pa so s svojim vzornim vodstvom povzdignili zavod do te višine, na kateri je danes.

Druga podoba nam kaže zavod »Pöttingeum« v Olomucu. Sezidal ga je prošt Emanuel grof Pötting Persing leta 1895 in daroval za vzgajališče deklic.

Oba zavoda sta prirejena in imata pomen le za dekleta meščanskih slojev. Zato je deželni odbor moravski sezidal za dekleta kmetiških staršev posebno gospodinjstvo šolo v **Kromeriju**. Naša slika nam kaže kuhinjo, v kateri se vadijo dekleta kuhati s posebnim ozirom na domače pridelke. Nauče se samostojno voditi mlekarno in gospodarstvo, kolikor ga rabi kmetiška žena. Zato pa je pri šoli hlev s plemensko živino, prašičjerejo in perutninarstvom. — Gojijo tudi razna plemena domačih zajcev, katerih meso se porabi pri gospodinjstvu.

Razun teh šol, katere sem si sama ogledala, so na Moravskem še zadružna kmetiška šola pri Olomucu »Klaštarni Hradisko« in gospodinjstva šola »Svetla« v Mezeriču. Ker pa vse te gospodinjstva šole ne zadostujejo vsem potrebam dežele, upeljal je deželni odbor še tri potovalne gospodinjstva šole, kakoršne hoče upeljati tudi deželni odbor kranjski pri nas. Prva taka šola se otvori dne 27. novembra v **Selcih pri škofji Loki**.

katero sama lahko pripraviš, in sicer na ta način. Nareže se celine in se jo zloži na kup tako, da je trava na tleh. V pol letu se te ruše dobro presekajo, prekoljejo in predelajo, potem se toliko časa pusti, da postane prst prhka in rahla, kar se zgodi v dveh letih. Na drug kup se pripravi gozdne prsti, pomešane z listjem. Tudi s to se ravna, kot s prvo, ki v istem času sprhni. V to primešaj rahle prsti, nekaj govejega, ali še boljše kurjega gnoja in drobnega peska, mivka imenovanega. Tudi saje in pepel ne škodijo. Vse to dobro zmešaj in imaš najboljšo prst za cvetice lončnice. Luknjice pri loncih pokrij s črepinjami, da se voda lahko odteka in se ne zamaše s prstjo.

Zamakati je obilo v vročini in ob času cvetja. Voda naj bo postana, ker mrzla škoduje koreninam. Zamakaj poleti zvečer, spomladi pa zjutraj. V

naredi, dobro prerahljati, da more zrak do korenin.

Za cvetice je najboljšo jutranje solnce, ker pa tega pri vseh hišah ni, zato poleti ob hudi vročini, ko so cvetice cel dan razpostavljene solncu, napravi deske pred lonce, tako da solnčna vročina ne pride naravnost do cvetk. Če ti solnce ožge korenine, jih noben zdravnik ne ozdravi!

Pozimi ne smejo imeti rastline pretoplo, pa tudi ne premrzlo. Mnogo lončnih rastlin lahko prezimimo v kletih, a te ne smejo biti premokre in ne premrzle. V premokrih rade segnijo, v premrzlih pa pozebejo. Tema in suša jim ne škodujeta.

Jako dobra prezimišča za lončnice so sobe, v katerih se ne kuri. Le toliko je treba v najhujši zimi paziti, da ne pade v taki sobi toplina pod nič stopinj (0°).



Zavod »Pöttingeum« v Olomucu.

Vrt

NAŠE CVETICE.

Nekaj vabljivega in blažilnega se mi zde okna, gosposkih kakor kmečkih hiš, okrašena s cveticami.

Lepa je ta navada, dandanes že precej udomačena, tako v veliki palači glavnega mesta, kakor v mali hiši gorske vasice.

»Roženkravt, nageljček, rožmarin, iz tega ti šopek nar'đim,« poje narodna pesem. Zato pa menim, da bi teh in še drugih cvetic ne smelo manjkati na domovih naših deklet.

Ker pa cvetke potrebujejo skrbne postrežbe, zato tu nekaj navodil iz lastne izkušnje. Važni pogoji so prostor, zrak in svetloba. Velikega pomena je prst, zamakanje in snaženje.

Dobra je navadna vrtna prst. Boljša je takozvana lončna kompostnica,

slučaju, da si pozabila zaliti in so cvetice zelo suhe, vzemi velik škač, postavi lonce notri in nalič vede do vrha. To pusti toliko časa, da se ti zemlja do dobrega namoči.

Rast pospešuje tudi pridno obiranje orumenelega listja.

Znosi lonce s cveticami večkrat na dež, da se dobro opero, ker prah lahko zamori cvetico. Nekatero cvetice so podvržene neki vrsti ušem; odstrani jih, ako kupiš zavitek tobaka, namočiš ga v pol litra vode in s to vodo, ki je stala kaki dve uri, poškropiš liste. Dobi se tudi izvleček iz tobaka, katerega se z vodo razmnoži in poškropi cvetice. Kjer pa tega ni pri rokah (dobi se namreč samo v Ljubljani v glavni zalogi tobaka), zadostuje prvo.

Posode in podložke večkrat osnaži, ker snaga je tudi cveticam blaga.

Od prilivanja se napravi na vrhu skorja, katero je treba vselej, kadar se

Tudi v sobah, v katerih pozimi bívamo in kjer kurimo, se dajo prezimiti mnoge lončnice, samo da morajo stati ob zunanji steni sobe, daleč proč od peči. Nevarno pa je prezimovati lončnice na oknu, ker navadno pozebejo.

Pozimi je rastline zmerno zamakati, boljše je za nje suša, kakor preveč vlažnosti. Tako ravnanje velja za vse cvetice lončnice.

Mlekarstvo

KRMA IN KRMLJENJE

ima velik vpliv na pridobitev mleka. Ako krmiš kravo z dobro, zdravno in tečno krmo, dala ti bode obilo dobrega, okusnega mleka. Nasprotno pa dobiš malo in slabo mleko, ako ji pokladaš pokvarjeno in težko prebavljivo krmo,

Tudi neredno pokladanje krme kaže na mleku svoje posledice. Molzna krava potrebuje razun tečne hrane, tudi primerno časa za prebavljenje. Ako bi se krave tečno krmile 4—5 krat na dan, ne imele bi dosti časa za prebavljenje in veliko dobrih redilnih snovi bi šlo potemtakem namesto na mleko v gnoj. Takšno postopanje ne bi bilo gospodarsko, vrhu tega pa tudi nezdravo. Dva-do trikratno krmljenje molzne živine popolnoma zadostuje. Dajati kravam med trikratnim krmljenjem takoimenuvane malice, kakor imajo nekatere gospodinjje navado, je popolnoma nepotrebno, nezdravo in škodljivo.

Treba se je držati strogega reda. Krmiti vsak dan ob enem in istem času, kolikor mogoče vsak dan z enako krmo. Le tedaj bodo krave zdrave, dajale bodo dosti mleka in krmo popolnoma prebavile.

Slovenskem molzejo ženske. V naprednejših deželah pa molzejo celo gospodarji sami. Zakaj? Ker vedo, da je treba kravo zmiraj čisto do zadnje kaplje izmolziti, kar navadno posli nimajo navade in le prav radi bolj površno molzejo. Tam gospodar vé, da je ena krava — dobra mlekarica — vredna po 1000 kron in še več in ako se pri molži pokvari, je to velik udarec v njegovem gospodarstvu. Zato pa je vso pozornost obračati na dobro molžo.

Mleko, ki enkrat ostate v vimenu, je za vselej izgubljeno. Motiš se, ako misliš, da ti bode krava pri prihodnji molži dala toliko več mleka, kolikor ga nisi izmolzila.

Kolikokrat se zgodi, da oseba, ki molze, pusti mleko v vimenu, ker nima dosti velike posode pri molži. Ne zdi se ji vredno iti po drugo posodo in čisto izmolziti. Misli si, teh par curkov mleka,

tudi mleko puščati in ako se to ponavlja, je prav lahko mogoče, da krava s časom sploh mleka držati ne more. Koliko morajo krave prestati na sejnih, ob priliki premovanja in večkrat tudi ob nedeljah, ko se molža zanemarja! To pa je kravam v kvar in osebam, ki molzejo, v sramoto, ker se jih lahko prišteva med nespametne. Pravi spoznavalec dobrih mlekaric pozna mlečnost krave tudi tedaj, ako je pomolžena. Veliko lepše bi pač bilo dokazovati mlečnost krave od gospodinjje, z zapisnikom za poskušnjo molžo v roki, ne pa z nepomolženo kravo. Z mlečnim zapisnikom bi se tudi povzdignila vrednost krave in ugled vzorne gospodinjje.

Krave, ki se slabo molzejo, izgubijo veliko prej mleko in torej dalje časa ne dajejo mleka, kot one, ki se dobro pomolzejo.

Potreba je, da se gospodinjje bolj brigajo za pravilno molžo krav, oziroma opozarjajo osebe, ki molzejo, na posledice nepravilne molže.

SNAGA

je pol krmljenja, pravi kmečki pregovor, toda premalo se na kmetih upošteva snaga pri molznih kravah. Štrigel in kričača za snaženje živine se ne izdelujeta samo za konje, ampak tudi za govejo živino, posebno potrebna pa sta za krave mlekarice.

Švicarji namesto krmljenja opoldne krave snažijo in trdijo, da snaženje kravi več zaleže, kot potratno krmljenje opoldne. Poskušnje so pokazale, da je snaženje krav za krave nujno potrebno. Krave, ki se snažijo, dajo več mleka. Snaga krav je tudi z ozirom na molžo nujno potrebna. Ni mogoče kravo snažno pomolziti, ako je nesnažna. Ako bi gospodinjje cedile mleko skozi cedila, v katerih je vata, videle bi, koliko nesnage ravno med molžo pade v mleko. Naravnost gnusno je videti krave, ki stojijo ponesnažene celi dan v blatu. Od takih krav se seveda ne more pričakovati veliko in zdravega mleka. Vsaj pri kravah bi se moralo skrbeti za snago. Koliko trpijo ravno mlečni izdelki raznih mlekarn vsled nesnažnih krav. Bolj pametno bi bilo snago držati pri kravah, kakor pa od oblasti kaznovan biti vsled nesnage mleka, prinešene v mlekarno. Iz mleka, ki je bilo močno nesnažno, ni mogoče napraviti dobrih izdelkov, ako se tudi pozneje precedi.

Koliko neprilik povzroči torej nesnaga krav. Slovenska gospodinja, zdrami se in napravi konec tem neprilikam. Mislim, da poznaš pregovor, ki pravi:

»Dober kup sta red in snaga,
Vsakemu sta ljuba, draga.«



Kuhinja gospodinjke šole v Kromerizu.

Vsaka gospodinja mora vedeti, da je krava isti stroj, v katerem se pride luje mleko. Kakor zahteva vsak drug stroj gotovo ravnanje za pravilno delovanje, ravno tako mora biti krava pravilno in primerno oskrbovana, le tedaj bodo dajala dosti mleka.

Skrbeti je, da se poklada kravam kolikor mogoče lahko prebavljivo krmo. Nikakor ni na mestu dajati kravam slabo krmo, potem pa tožiti, da je slaba mlekarica.

Krava krmo najboljšje izrabi in krmo takorekoč vsak dan sproti z mlekom plačuje. Zato pa se izplača pokladati ji boljše krmo, kakor drugi živini. Razun dobrega sladkega sena je pokladati tudi nekaj otrobov in tropin. Krave v takih slučajih ne bodo dale le dosti, ampak tudi dobro, zdravo mleko, iz katerega se bodo dali napraviti okusni mlečni izdelki.

MOLŽA.

Po drugih deželah je navada, da molzejo le moške osebe. Le pri nas po

saj ni vredno, pri prihodnji molži mi prav pridejo, toda to zapusti svoje zle posledice. Mleko, ki zastaja v vimenu, lahko povzroči vnetje vimena ali pa se zasiri in vse mleko pokvari. Takšno mleko je za uživanje škodljivo posebno otrokom.

Gospodinjje se tudi večkrat pritožujejo, da je malo smetane na mleku, ne vedo pa, da je vzrok temu največkrat slaba molža. Poskušnja je pokazala, da so zadnji curki mleka najbolj mastni.

V začetku molže ima mleko 1-8 % do 2 % maščobe, v sredi molže 2-8 % do 3 % maščobe, pri zadnjih curkih pa 5-8 % do 6-5 % maščobe.

Torej so zadnji curki mleka pri molži najbolj mastni. Že iz tega je razvidno, kako je potrebno, da se vselej čisto do zadnje kaplje pomolze.

Molze naj se vedno v enem in istem času. Ako se kravo predolgo ne pomolze, jo mleko tišči in večkrat je posledica vnetje vimena. Krava začne

Perutninarstvo

KOKOŠ V GOSPODINJSTVU.

V našem gospodinjstvu igra reja perutnine jako važno vlogo. Posebno kokošja jajca najdejo porabo v vsaki kuhinji.

Ni je skoro močnate jedi na kmetih, kakor tudi ne v mestu, kjer se ne bi rabila jajca, kot prvi pripomoček za napravo dobre in okusne jedi. Posebno pa v poletnem času, ko jih kmečki gospodinjji ne primanjkuje in imajo slabo ceno.

V hipni zadregi si zna spretna gospodinja pomagati tudi s piščanci, tako da zamore v najkrajšem času postaviti gostom najboljše kosilo na mizo.

Perutnina pa donaja naši gospodinjji tudi lepe dohodke, s katerimi lahko pokrije razne stroške, ki so v gospodinjstvu neizogibni.

Že v zgodnji spomladi, ko se izvale prvi piščanci, ji nudi kokošjereja mnogo prijetne zabave, katere se more vsaka pridna gospodinja privoščiti. Z veseljem opazuje že izvaljena piščeta, katera ji bodo morda tudi v prihodnje iz marsikatero neljube zadrege pomagala. Potemtakem se pač ne smemo čuditi, ako prvi pogovor s sosedno gospodinjjo zadeva lepe izvaljene piščance, kateri so zahtevali od naše gospodinjje mnogo truda in skrbi.

Prav je tako! O tem naj se zgovarjajo naše gospodinjje, kar jim je v korist, obenem pa tudi v zabavo.

Če ima pravico lovec govoriti od lova, čebelar od čebel, s katerimi ima veliko veselja in zabave, prav gotovo se ne sme krātiti veselje gospodinjji do perutnine. Obenem pa spodbuja tudi ena gospodinja drugo, da se prej ko mogoče oprimejo prekornostne panoge v našem kmetijstvu z ozirom na našo gospodinjstvo.

Malokatera živalica prinaša v gospodarstvu toliko dobička, kakor ravno pridna kokoš, ki od ranega jutra neprenehoma išče svoj živež in se tako rekoč brez vsake posebne piče preživi.

Kokoš pa nudi tudi veliko koristi s tem, da pobere in poišče vsako zokapano zrnje žita, pobira črve in drugo škodljivo golazen, ki ji služi za živež.

Vkljub temu, da prinaša perutnina mnogo koristi, se nekatere gospodinjje ne brigajo dosi za njih izrejo. Največkrat pa tudi gospodarji kokoši brez posebnega vzroka zaničujejo in tako odvrtaajo našo gospodinjjo od kokošjereje.

Resnica je, da kokoš vse prebrska in zmeša, kjer najde le količkaj živeža za svoj nenasitljivi želodec, pušča perje in tudi druge neljube sledove za seboj. Posebno v odprtih skednjih, kar pa dotični zakrivi, ki pusti vrata za seboj odprta.

Večkrat se pa tudi dogodi, da gospodinja res nima zaželjenega dobička

od svoje kokošjereje. Pa kdo ji more to zameriti, ako si ne zna pomagati. Nikjer ni imela prilike, kaj slišati o vzorni kokošjereji.

Redijo se tudi v mnogih slučajih kakoši brez posebne koristi. So slabe jajčarice, ker so predebele, oziroma lepe zunanosti, da se ženskam, katere so posebno mehkega srca smilijo. Porabiti bi se morale take kokoši v prvi priložnosti v kuhinji ali pa naj se prodajo.

Gospodinja, ki se hoče pokazati kot varčno in vzorno, ne sme imeti v tem oziru preusmiljenega srca. Perutnino rediti samo za kratek čas, zaradi lepote, ali zaradi njih prikupljivosti, zamore samo mestna gospodinja, ki redi mnogokrat kokoš le zato, da se porabijo ostanki jedil in ki nima toliko nujnega dela. — Vprašam te, pridna gospodinja, kdaj imaš ti prosti čas? Išči ga, kjer ga hočeš. Ne najdeš ga nikjer. Sedaj imaš delo v kuhinji, zopet pri prašičih, na vrtu itd. Zmiraj imaš polno glavo skrbi in dela v izobilju. Sama spoznaš, da bode za te največ vredna takšna kokošjereja, ki ti prinese obilo koristi, ne potrebuje preveč krme, in te ne zamudi preveč pri tvojih opravkih.

Da bodo imeli tudi gospodarji večje spoštovanje do vas samih in do reje kuretine, ste dolžne storiti malo uslugo gospodarju, kar gotovo ne bode prehudu in tudi vam samim v korist.

Postreči bode treba gospodarju, kadar ima kakšno težje delo z boljšo jajčjo jedjo. Vrhutega pa je potreba tudi vsaki gospodinjji zapisovati, koliko jajc je prodala vsak mesec, za kakšno ceno, koliko piščet in koliko jih je porabila doma.

S tem pa gospodar tudi ne bode zadovoljen. Trdil bode, da so kokoši veliko več zrnja pozobale, katero je več vredno, kakor vse svetle kronice, ki ste jih skupile od kokoši.

Zapisovati bo torej tudi treba, koliko so kokoši žita pozobale in kakšnega. Najložje zapisuje gospodinja te reči v »Koledar družbe sv. Mohorja«, ki se najde v vsaki hiši in ima poleg vsakega dne tudi prostor za zapisovanje. Katera pa hoče biti še bolj vzorna, pa si lahko kupi malo knjižico, zraven katere obesi na špago svinčnik, da ga ima pri roki in se ne more izgubiti.

Zadnji dan vsakega meseca pa izračunajte, koliko je bilo dohodkov od perutnine, koliko je vredno žito, ki so ga pozobale. Presenečena bodeš, draga gospodinja, ko bodeš naračunala lepo vsotico svetlih kronic, katere si morda že izdala za marsikatero nujno potrebo v gospodinjstvu.

Se jasnejšo sliko pa dobiš koncem leta, ko zračunaš dohodke in stroške. Ti računi ti bodo povedali, da se izplača pečati se s perutninarstvom. Imela bodeš še veliko večje veselje do svojega dela, ko vidiš, da si imenitno gospodarila. Brez posebnega truda so rastle kronice. Začela si z malim, narastla pa je večja vsota.

Ko se zopet razjezi gospodar nad kuretino, češ, boljše bi bilo, da ne bi vdel več kokoši pri svoji domačiji, tedaj pa bode te lahko s ponosom stopile pred njega z računom v roki in pokazale na lepe številke, ki jih je zapisala pridna roka in vzorni red gospodinjje. Obenem pa bode te dale gospodarju lep zgled vzornega gospodarstva. Prav lahko je mogoče, da tako marsikatera gospodinja pripravi gospodarja, da bi pričel tudi on s knjigovodstvom, katero bi ga učilo, katera panoga kmetijstva prinaša največ dohodkov.

Gospodar bode uvidel, da imate prav, vrhutega pa bode vesel, da mu je bila sreča mila, dobiti tako pridno in razumno gospodinjjo. Lahko je mogoče, da bi te gospodar začel nagovarjati, naj rediš več kokoši, ker se ta panoga tako dobro obnese.

Prepričan sem, da bodeš proti tej izjavi imela svoje pomisleke. Prav imaš, ako mu poveš, da ima vsaka reč svoje meje in mu razložiš, da bode kokošjereja le tedaj dobičkanosna, ako bode omejena na gotovo število. Jasno je kot beli dan, da bi preveč kokoši ne dobilo na paši dosti živeža in bi jih bilo treba bolj z zrnjem krmiti. To pa ne bi bilo gospodarsko.

S svojim razumom bodeš prav lahko določila, koliko je mogoče na domačiji rediti kokoši. Kot načelo naj ti velja, da je boljši gojiti omejeno število kokoši, s katerimi imaš malo dela in si lahko poiščejo živež na paši, ni jim treba trositi veliko zrnja. Le v tem slučaju bodeš imela dosti dobička.

Resnica je, da kokoš ne potrebuje veliko oskrbe in dela, toda s tem pa ni povedano, da bi se morale potemtakem kokoši zanemarjati. Če naša gospodinja razume oskrbo kokoši, s tem lahko jako veliko doseže, posebno v zimskem času, ko so jajca draga. Da bi bila za kokoši vsaka piča dobra, da bi stanovali te sirote kjer je, celo zunaj na mrazu, na kakšnem drevesu, to pač ne gre. V takšnih slučajih pač ne smeš pričakovati posebnega dobička od njih.

Kakor vsaka druga domača žival, ravno tako potrebuje kokoš svoje stanovanje, tako imenovan kurnik. Ni čuda, da so kokoši nadležne, če nimajo svojega pravega zavetišča, da povsod vse ponesnažijo. To ja zdrava pamet uči, kakor se za vsako drugo žival najde primeren kotiček, tako tudi za kokoši.

Kurnik naj ne bode predaleč od drugega poslopja, bil bi preveč izpostavljen vetru, pozimi pa mrazu. Lahko je raren iz lesa ali pa tudi zidan. Ne sme biti predrag, a mora biti praktično urejen. Pozimi ne premrzeli, poleti ne pregorak. Razdeljen mora biti v dva dela, in sicer v spalnico, v katere bližini morajo biti tudi gnezda. Najboljši je, ako je pod kurnikom brskališče, kjer mora biti tudi nekaj peska, da se morejo kokoši kopati, da so zdrave in ne dobijo uši. V pesku pa dobivajo snov za lupino.

Drogi, na katerih kokoši počivajo, ziroma spe, morajo biti 1 meter visoko od tal, 40—50 cm razdlačeni, ne preanki, kakor se vidijo navadno pri vseh kmečkih kurnikih.

Večina bolezní na nogah in krempljih izvirajo od teža, ker so drogoví pretanki. Ako je drog pretanek, mora držati kokoš preveč skrivljene kremplje, ki otrpnejo in napokajo. Kokoši dobi vse krastove noge. Drog naj bude 3 cm debel, popolnoma gladek, ne sme biti razpokan, ker bi se lahko uši zaradile. Kurnik se mora večkrat osnažiti in z apnom pobeliti, da se uniči vsa golazen in kali bolezní. Kakor vsaka druga stvar, potrebuje tudi kokoš svetlobo.

Kokoš se maha tudi veliko gibati, zato je najboljša, da je prostor okrog kurnika ograjen z žico, da ne hodi sosedom v škodo.

Kuhinja

Možganja juha. Telečje, goveje, prašičeve ali koštrunove možgane operi v mlačni vodi, osnaži jih vseh kožic, seseklaj in deni v rumeno redko prežganje, prideni še drobno zrezane čebule in petršila, ter vse nekaj časa praži. Nato zalivaj počasi z juho, prideni malo muškatovega cveta in pusti prevreti. Juha naj bo bolj redka. K juhi daj opečeni kruh.

Priželjna juha. Deni v kozo za pol jajca surovega masla ali masti, prideni tri žlice bele moke in pusti, da se speni, na to daj še malo drobno zrezane čebule, ko je zrumenelo še zrezanega peteršilja. Zalivaj počasi z juho, dobro mešaj, da ne postanejo štrukeljci in pusti da zavre. Potem deni v juho na rezance izrezan kuhan priželjc in široko zrezane močnate rezance. Kuhaj četrt ure, prideni še vejco majarona in okisaj.

Koštrunova obara. Na razbeljeno mast daj precej na tanke listke zrezane čebule in šetraja, da se malo zrumeni. Iz koštrunovega mesa oberi vso mast in žile, operi ga, ter zreži na kosce in daj na mast pražit. Počasi prilivaj z žlico vode ali juhe, potresi z moko in pusti nekoliko časa pariti, premešaj in pridaj še nekoliko drobtin, potem zalij z juho ali z vodo v kateri se je kuhala zelenjava. — Na drug način. Mesto moke in drobtin daj na kosce zrezan krompir.

Pljuča s krompirjem. Pljuča (goveja, telečja, prešičeva, koštrunova ali tudi srce) skuhaj do mehkega s čebuljo in peteršiljem in jih potem zreži na prst dolge in debele rezance. Nato napravi prežganje iz moke in drobtin, ko postane rumeno, prideni drobno zrezanega peteršilja in čebule, še parkrat pomešaj in stresi vanj zrezana pljuča, to nekoliko popraži, zalij z juho ali vodo, prideni limonove lupinice, timoza ali ma-

jarona, prevri še deset minut in nazadnje okisaj z navadnim kisom ali z limonovim sokom. V pljuča lahko deneš posebej kuhan, olupljen, na kosce zrezan krompir. Kot prikuho lahko daš olupljen cel krompir ali široke močnate rezance.

Parjena pljuča. Nasekljaj drobno slanine, čebulje in peteršilja; kuhana pljuča zreži na kocke in vse skupaj počasi pari četrt ure, prideni še malo soli in popra ter prilivaj počasi nekaj žlic juhe. Za prikuho daj polento ali zabeljene žgance.

Sesekljana pljuča. V kozi zarumeni na surovem maslu ali masti zrezane čebulje, petršilja in drobtin, prideni kuhana, drobno sesekljana pljuča, osoli, popopraj ter prideni še en rumenjaki ali žlico kisle smetane. Popražena stresi v skledo ter jih obloži z močnatimi rezanci ali opečnim krompirjem.

Praženi polbi. Polhe oderi, osnaži in zreži na koščke; zloži jih v kozo, v kateri si že prej razgrela nekoliko masti s čebuljo in jih praži v pokriti posodi. Ko so napol oprazeni, prideni na kosce narezanega krompirja, nekoliko paprike in soli, zalij jih z vodo ali juho, toliko, da se pokrije meso ter jih praži dalje do mehkega.

Pečeni polbi. Odrte, osnažene polhe nasoli, polij z mastjo in speci.

Mlečna kaša. Kašo operi v vrelem kropu, oprano deni v loncu in ji prilij malo vode, ko se je kaša že toliko skuhalo, da je popila vodo, jo osoli in prilij mleka ter jo kuhaj do dobrega. Jed je seveda boljša, če jo kuhaš na samem mleku.

Češpljeva kaša. Suhe češplje operi in napol skuhaj; potem jim prideni v kropu oprano kašo, osoli in do dobrega skuhaj. Če daš kašo gorko na mizo, zabeli jo kar v loncu z maslom, mrzle pa ni treba beliti.

Češpljev fižol. Fižol osoli, skuhaj in ocedi. Prideni mu posebej kuhane suhe češplje, malo pomešaj in daj na mizo gorko ali mrzlo.

Češpljevec. Suhe ali sveže češplje operi in skuhaj, zmečkaj jih in stresi v skledo, v katero nareži koščke črnega kruha. Ko jed omrzne, jo postavi na mizo.

Žganci s korenjem. Korenje ostrgaj, ga zreži ali skrhljaj. Deni štiri korene v loncu, ki drži 1 liter, osoli ga. Ko je mehak, prideni na sredo 5 žlic ajdove moke in pusti še 10 minut vreti, potem ocedi korenjevo ter zmešaj žgance. Stresi v skledo in zabeli z ocvirki.

Jabolčna čežana. Nareži olupljena jabolka na kosce, deni jih v loncu, prilij toliko vode, da lahko vro, prideni sladkorja in skorjico cimeta; ko so mehka, jih dobro stlači, deni na krožnik, potresi s sladkorjem in zapeči z razbeljeno lopatico.

Cela jabolka za kompot. I. Olupi srednje debela jabolka, izkroži jim sredico, deni jih v kozo drugega poleg drugega, prilij jim do polovice vode, poškopri jih z limonovim sokom in potresi malo s sladkorjem, deni jih v

pečico ali pa jih na ognjišču pokrita pari, ko so na eni strani mehka, obrni jih še na drugo stran, da se malo zarumene. Jabolka zloži v skledo, v sredo, kjer si jih izkročila, naloži brusnic, ribezlja ali kake omake. — II. Omij jabolka, deni cela v kozo, drugega poleg drugega, prilij jim do polovice vode in potresi s sladkorjem, praži jih v pečici (roru), ko so na eni strani malo popražena, jih obrni. Pečena daj mesto močnate jedi ali k pečenki.

Jabolkovec. Ostrgaj žemlji skorjo, zreži jo na tanke ploščice (koščke). Namaži kozo s surovim maslom, obloži z žemljevim ploščicami, vrhu njih naloži vrsto na ploščice narezanih kislih jabolok, potresi jih z rozinami, z narezanimi mandli, sladkorjem in cimatom, nato naloži zopet eno vrsto žemljenih ploščic in jabolok, to tako dolgo, da je kozo polna. Zavri eno četrtino litra vina z malo sladkorjem, cimeto skorjo, dišečim klinčkom, malo limonove lupine in s tem polij jabolka in žemlje v kozi. Peči jabolkovec pol ure v pečici. Pečenega stresi na krožnik, potresi s sladkorjem in daj kot močnato jed opoldne ali zvečer. (Mesto čistega vina lahko vzameš polovico vode, tudi rozine in mandle lahko opustiš.)

Pečeni krofi. V kozi raztopi 6 deka-gramov surovega masla, prideni 3 polne žlice lepe moke, nekaj zrn soli in četrt litra mleka, to mešaj na žrvjavi neprestano, dokler se ne zgosti in odloči od kože, deni v testo tudi žlico vaniljinega sladkorja. Nato postavi testo hladit. Ko se je shladilo, mu primešaj najprej eno in potem še drugo jajce in prav dobro mešaj. Tako pripravljeno testo polagaj po žlici na namazani pleh in jih speci v srednje vroči pečici. Ko so krofi pečeni (v četrt uri), daj na vsakega pol žlice mezge (vkuhanu sadje) in jih potresi s sladkorjem. Namesto mezge lahko vzameš krem, ki jo serviraš v posebni posodi. Daj na mizo gorke; mrzli so pa tudi dobri.

Po prestanih ošpicah



Pristna le s to
znanko — ri-
bičem — kot
garancijskim
znakom SCOTT-
ovega ravnarja.

je glavna stvar, da se moči zopet zelo hitro ponove in s tem odstranijo nevarne komplikacije. Scott-ova emulzija je za ta namen materij najboljši prijatelj. Scott-ova emulzija obstoji v glavnem iz najčistejšega in najboljšega ter najbolj učinkovitega norveškega ribjega olja in je kljub temu skozi in skozi slastnejša, lažje prebavna in bistveno bolj učinkovita kod navadno ribje olje.

Scott-ova emulzija

je zelo zanesljivo, gotovo in izborno krepično sredstvo, ki Vam bode gotovo prineslo zanesljiv uspeh.

Cena izvorni steklenici 2 K 50 vin.

Dobi se v vseh lekarnah.

3114

Stara navada je železna srajca!

človeku, ki nosi staro, oguljeno suknjo, zamazan klobuk, raztrgane čevlje samo zato, ker se je tega navadil, in neče niti v nedeljo obleči boljše obleke, ki jo ima v skrinji zaprto? Gotovo bi se mu smejali in bi mu rekli, da je nespameten. In kaj bi rekli človeku, ki si svojo pipo prižiga še vedno s kresilnim kamnom in gobo, dasi imamo že davno veliko bolj pripravne

Tako se glasi star slovenski pregovor. Ta pregovor je resničen. Česar se človek v mladosti nauči, tega se v starosti težko odvadi, akoravno je včasih tudi prepričan, da to ni dobro in da je kaj drugega boljše. Kakor ni prav, če človek opušča stare lepe navade, tako tudi ni prav, če se drži trdovratno tega, kar ni več dobro. Kaj bi rekli

ožigalice

in to še celo **v prid obmejnim Slovencem?** Prepričan sem, da bi tudi njemu bržkone rekli, da ne ravna pametno. Ali kaj bi neki govoril toliko o tem, povem naj raje, kako bi se bili zadnjič Komarjevka in Jernejevka kmalu sporekli ravno zaradi — stare navade. Kako neki — me bo začudeno marsikdo vprašal? Le poslušajte! Komarjevka in Jernejevka sta bili že od mladih nog prav dobri prijateljici. Hodili sta skupaj v šolo in v šoli sta vedno sedeli skupaj v klopi. Nikdar se nista skregali. Kadar je Jernejevka potrebovala kakega dobrega sveta, je šla najprej ponj h Komarjevki, in kadar je Komarjevko zadela kaka neljuba nezgoda, je šla ravnotako najprej potožit jo Jernejevki. Z eno besedo, bili sta najboljši prijateljici. Zadnjič v nedeljo je Komarjevka praznovala svoj god. Razume se, da je povabila svojo staro prijateljico Jernejevko k sebi. Popoldne po litanijah sta se Jernejevka in Komarjevka dobili pred cerkvijo in počasi odšli h Komarjevim. Tam je bilo vse nekako posebno praznično. Tla, miza in klopi lepo pomite, na mizi pa je stal krožnik, zvrhanopoln rumenih štrukljev. „Čakaj, Mana“, je dejala Komarjevka, „bom pa skuhalo malo kave“. In res, ni minulo dolgo, že sta stali na mizi dve skodelici. Prijetno se je iz njih kadilo. — „Ti“, povzame Jernejevka, ko je bila kavo pokusila, „tvoja kava pa ni nič dobra“. „Kaj praviš?“ odvrne presenečena Komarjevka. „Tvoja kava ni dobra“, ponovi Jernejevka še enkrat, „kako jo pa kuhaš? Saj nima nobenega okusa; še prave barve nima“. — „I glej jo no“, se oglasi Komarjevka, „ta je pa res dobra, še nikdar nisem kave drugače kuhala, če ni dobra, jo pa pusti!“ — „Le ne tako jezno, saj ne mislim nič hudega“, začne Jernejevka pomirjevati, „ampak kava res ni dobra. Najbrže si dejala notri slabo cikorjo. Saj le Tebi dobro hočem. Vidiš, meni se je tudi tako godilo. Kupovala sem vedno najboljšo kavo, pa ni bilo za nič. Nisem si vedela pomagati, ker nisem vedela, kje je temu vzrok. Že sem hotela kavo sploh opustiti. Zadnjič pa sem dobila v roke **„Našo gospodinjjo“** in tam sem čitala, da je za dobro kavo potrebna tudi dobra cikorija. V »Naši gospodinjji« sem tudi čitala, da je **najboljša Kolinska cikorija**, ki se prodaja v **korist obmejnim Slovencem**. Takoj drugi dan sem šla v prodajalno in sem zahtevala Kolinsko cikorjo. In glej, ko sem zdaj skuhalo kavo, v katero sem dejala Kolinsko cikorjo, je kar nisem mogla spoznati, tako je bila dobra. In zdaj ne kupim nikdar nobene druge kol **Kolinsko cikorijo**. Poskusi še Ti in videla boš, da bo tudi Tvoja kava vsa drugačna.“ — „Poglej no, na to pa še mislila nisem, da je cikorija tako važna stvar“, odvrne Komarjevka, ki je Jernejevko ves čas zvesto poslušala. — „Saj lahko kar takoj poskusive; potrpi malo, takoj se vrnem“, reče Jernejevka in odide. Ni minulo še pet minut in Jernejevka stopi v sobo, držeč v roki škatlico z napisom:

Kolinska kavina primes **v korist obmejnim Slovencem.**

„Vidiš, to je tista Kolinska cikorja. Zdaj pa lahko takoj poskusive.“ Kmalu ste stali zopet na mizi dve skodelici, prijetno se je iz njih kadilo in še prijetnejše je dišalo. — „Ta je pa res veliko boljša“, povzame Komarjevka, „kdo bi si bil mislil, da je cikorija res tako važna stvar! Saj sem že slišala o Kolinski cikoriji, pa je bil zadnjič pri našem trgovcu nek agent od neke druge cikorije in ta je čez Kolinsko cikorijo tako zabavljaj, da si je kar nisem upala kupiti; in poleg tega sem že odnekdaj kupovala drugo cikorijo — saj veš: stara navada je železna srajca. Ampak zdaj pa tudi jaz ne bom kupila nobene druge cikorje več, samo **Kolinsko v prid obmejnim Slovencem**. To, kar imam pa še doma stare cikorije, bom pa kar takoj v peč vrgla, da se ne bom več jezila.“ Rečeno - storjeno. Veselo je zaplapolalo v peči, ko je Komarjevka vrgla vanjo ostanki stare cikorije s škatlico vred. In zdaj imajo pri Komarjevih samo Kolinsko cikorijo v korist obmejnim Slovencem. Komarjevka pa priporoča vsaki znanki to cikorijo, ker se je prepričala, da je najboljša od vseh

Kolinska kavina primes v korist obmejnim Slovencem.