



NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSКИH
GOSPODINJ IN DEKLET

Štev. 2.

V Ljubljani, dne 23. februarja 1911.

Leto II.

Mati vzgojiteljica.

V prvih otročjih letih je mati skoraj edina vzgojiteljica svojega otroka. Ona je odgovorna za njegovo telesno zdravje, ona je tudi prva, ki vseje v nežno mlado srce prvo seme, katerega kali poganjajo in se ovijajo skozi celo življenje.

Mati, katera se zaveda svojega vzvišenega poklica, zaveda se tudi svojih svetih dolžnosti, ki jih ima do otroka, ona se ne pusti zapeljati od slepe ljubezni, ne odvracati od dela, ne od družih zahtev življenja, ona ne pusti svojega otroka rokam, ki ne vzgajajo v njenem smislu.

Kdaj se pa prične za mater to važno delo, kdaj naj ona prične vzgajati? Nekatera mati misli v prvem letu, saj imam še mnogo časa, a pri tem ne opazi, da je prvi čas vzgoje že zamudila, da je med tem časom, ko se ji je še zgodaj zdelo za vzgojo svojega otroka, ga že zelo razvadila in mu vcepila marsikatero razvado, katero odvaditi jo bo stalo mnogo truda in še več potrpežljivosti.

Prvo, kar moraš otroka navaditi, je red in snaga. Ko si zavila otroka v suhe rute, mu dala piti, ko si dobro pregledala, da ga ne bo tiščala kaka guba, položi ga v posteljo in pusti mirno, da zaspi.

Nekatero matere imajo navado, da povijajo otroka tako trdo, da se ne more ganiti. Pomisli malo, kakšno bi bilo tvoje spanje, ako bi kdo tebe tako povil, kakor si ti svojega otroka, zato tudi ti ne trpinči otroka s povijanjem.

Ako si prepričana, da leži otrok suho, da ni lačen, da ga ne tišči nobena guba, a vendar še joka, pusti ga

jokati, nikar ga ne ziblji, z zibanjem ga lahko tako razvadiš, ja sploh več ne zaspi, ako ga ne ziblješ. S tem večnim zibanjem postane otrok tebi in svojim starejšim bratcem in sestricam v pravo nadlogo. Spominjam se, kako so mi pravili v šoli, komaj 6 let stari otroci, ne z veseljem, pač pa z žalostjo in celo z jezo na svojega malega bratca ali sestrico, zakaj so zamudili šolo, kako so bili cel dan priklenjeni k zibelki. Ako otrok ne neha jokati, mu tudi zibanje ne bo pomagalo, kajti otrok je bolan.

Neka gospa, mati osmih otrok mi je pravila, da še nikdar ni ostala pri posteljici, ko je položila otroka spat, ako ni bil bolan. Sama sem pa videla, kako mirno je mali otrok spal, med tem ko so se okoli njega veselo igrali njegovi bratci in sestrice.

Takoj, ko začno otroci spoznavati stvari okrog sebe, segajo po raznih predmetih, katere jim kažeš, ki jih po otročji navadi takoj vtaknejo v usta. Ker pa seveda vsaka stvar ni za usta, kakor na primer: ključ, ura ali kaj sličnega, vzame se jim s silo proč, na kar otroci začno jokati. Zato kaži otroku le take stvari, ki jih brez škode lahko nese v usta. Ko otrok nekoliko odraste, hoče ravno tako vse imeti, kar vidi. Mati je večkrat primorana otroka kaznovati. Toda kazen zasluži prej slaba mati, ki je otroku kazala stvari, katere ne sme obdržati in z njimi ravnati po svoji volji.

Nagon po delu se izraža pri otroku že zelo zgodaj. Najprvo s tem, da vrže vse na tla. Ako mu dotično stvar pobereš in zopet daš ter prepoveš metati, s tem večjim veseljem jo zopet vrže ob tla. Kar je s početka le igrača, postane s časom neposlušnost in

upornost. Zato je najboljšo, da stvar pobereš in neseš proč. Priveži rajši igrače na vrstico nad posteljo, ali na stol, da otrok igračo, ki jo vrže proč, lahko zopet sam doseže.

Večkrat vzbudi mati sama v otroku čut maščevanja. Recimo, otrok se je udaril in joka. Tedaj udari mati, mizo ali stol, ob katero se je udaril in reče: ti grdi stol, nè boš tepel mojega otroka. Mali takoj naredi pest, tolče ob stol in pri tem pozabi svoje bolečine.

Nato se še vsi smejejo, ker se jim dopade otrok v svoji jezi. Ali se s takim ravnanjem ne vzgaja maščevalnost. Tudi v poznejših letih, če tako navajenega otroka doleti kaka nezgoda, akoravno jo je sam povzročil, se skuša maščevati nad tistim, ki je v njegovi domišljiji vzrok nezgode.

Cim starejši postaja otrok, tembolj moraš paziti, da ga navajaš vedno h kakim igri ali k delu. Ne pripoveduj vedno otroku to, kar ne sme storiti, na primer »z žveplenkami se ne smeš igrati«, postavi žveplenke tako visoko, da jih ne more doseči, daj pa otroku palčice, ali kaj družega in mu pokaži, kako se naj z njimi igra, zaposli ga tako, da otrok niti časa ne bo imel misliti na stvari, ki jih ne sme storiti.

Ako si otroku kaj prepovedala ali zapovedala, ne daj se omehčati, ne s prošnjami, ne z jokom, ostani pri svoji besedi. Otrok kaj hitro spozna, kaj lahko doseže z jokom. Ako pa vidi, da mu jok nič ne pomaga, drugič jokal ne bo več. S tem, da ostaneš vedno pri svoji besedi, navadiš otroka na ubogljivost, katera mu ne bo prav nič težka, z veseljem, kar nehote bo hitel tvoj mali ljubljencek izpolniti vsako tvojo željo. Ako je otrok ubogljiv,

obvaruješ ga marsikatere bridke prevare. Saj zahteva svet tudi od odraslih ubogljivosti.



Nekaj o hrani.

Mleko. Najpopolnejša hrana je mleko, ker ima vse redilne snovi, ki jih potrebuje naše telo. V prvem letu zadovoljuje otroku popolnoma v hrano in tudi odrasli bi za silo shajali le z mlekom. Mleko krav, ki so na pljučih bolne, lahko prenese bolezen tudi na človeka. Tako mleko se sme piti le zavreto.

Kozje mleko ima več maščobe in redilnih snovi kakor kravje mleko.

Mleko, ki je mešano z vodo je morlikaste barve, med tem ko je polno mleko rumenkasto. Ako kapneš polno mleko na noht, ostane kapljica, z vodo zmešano se razleze.

Ako hočemo mleko dobro hraniti, je najboljša, ga takoj, ko ga dobimo, prevreti. Kakor že večkrat omenjeno, je tu snaga posode največjega pomena.

Ena kapljica mleka, ki je ostala v posodi in se skisala, pokvari celo posodo mleka. Zato so za mleko lesene posode nepriljavne, ker se težko čistijo. Najboljše so steklene ali prstene. V posodah, katere so se rabile za mast, naj se ne kuha mleko. V zaduhlih kletih shranjeno mleko ima neprijeten duh in postane tudi lahko škodljivo.

Da je mleko lahko prebavljivo se mora piti v majhnih požirkih. Za žejo je boljše kislo mleko ali pinjavec.

V posnetem mleku so vse redilne snovi, razun maščobe, vendar se za majhne otroke ne sme porabljati, ker se otroci brez maščobe ne zrede in maščobe skoraj ravno toliko rabijo, kakor odrasli človek. Zelo zdrav in redilen je pinjavec.

Jajca. Kar se tiče redilnosti, so jajca takoj za mlekom. Skoraj vso snov jajca porabi naše telo. V rumenjaku je mnogo maščobe. V beljaku beljakovine; beljak se zelo hitro pokvari.

Jajca lahko jemo surova, mehko ali trdo kuhana in na vse mogoče načine pripravljena. Mehko kuhana jajca so lažje prebavljiva kakor trdo kuhana. Največ se jih porabi za močnate jedi, jed postane okusnejša in redilnejša.

Sveže jajce je v sredini prozorno, ako ga držimo proti luči; tudi lahko spoznamo sveža jajca, ako jih damo v posodo, kjer je raztopljen sol. Staro ali pokvarjeno jajce plava po vrhu, med tem ko sveže jajce takoj pade na dno.

Ako hočemo jajca shraniti, moramo jih vselej prej očistiti, nečiste snovi na jajcu začno gniti, prodrejo v jajce in pokvarijo beljak. Tudi je dobro jajce večkrat obrniti, da se rumenjak ne pritrudi na lupino. Jajce lahko shranimo v žito, otrobe, pepel. Devljejo jih tudi v apneno vodo, v slano vodo in v vodo v kateri je raztopljeno steklo.

Žito. Glavna hrana, ki jo dobivamo iz žita, je kruh. Kruh delamo iz pšenične, ržene, ajdove, koruzne in ovsene moke.

Dobra pšenična moka je bela, v roki se čuti volna in mastna, duh ji mora biti nekako sladak ne zaduhel. Ako jo stisneš v pest in položiš na mizo ne razpade. Pri ponarejeni moki razpade pest. Moka se ponareja z mavcem, ilovico in drugimi tvarinami.

Dobra moka daje dobro testo. Testo torej, ki ne ostane visoko, ki se razleze, je iz slabe moke, take moke ni uporabljati za peko.

Čimbolj je bilo žito suho, predno se je zmlelo, tem boljša je moka. Zato je moka v jeseni iz domačega žita, ki še ni dobro presušeno, slabša, nego moka iz žita, ki se je uvozilo iz gorkejših krajev, ker se je že dobro presušilo, predno je bilo zmleto.

Ržena moka je sivkasta, ako dalje časa leži, postane rumenkasta. Da ne postane zaduhla, se jo mora večkrat presuti. — Moko se mora shraniti na suhem prostoru, kjer je čist zrak. Ako postane vlažna, ali ako je dolgo v zaprtem prostoru, dobi takoj neprijeten duh in okus.

Ako se moka kupuje, je boljši vzeti dobre vrste, ker so slabše vrste zmešane z odpadki drugih vrst. Najbolj se spleča kupovati vedno le najboljšo vrsto.

Kruh delamo iz vseh vrst moke. Zato lahko rečemo, kolikor vrst moke, toliko vrst kruha.

V različnih deželah se pripravljajo kruh na različne načine. V vseh deželah pa je kruh glavna hrana prebivalstva, bodisi bogatega ali revnega.

Ako pomislimo, kako hitro se naveličamo tudi najboljše jedi, ako pride dan za dnevom na mizo, med tem ko nam gre kruh leto za letom vsaki dan v slast.

Kruh naj se reže vedno tako, da nič ne odpade. Sveži ali celo še gorki kruh lahko postane škodljiv, ljudje ki bolehalo na želodcu sploh ne smejo jesti svežega kruha. Najzdravejši je, ako je že dva ali tri dni star. Dobro je shraniti ga v prsteno posodo, na hladen zračni prostor, da se ne izsuši.

Kvas. Da postane testo rahlo, mu pridenemo kvas. Kvas obstoji iz malih glivic, razmnožujejo se silno hitro s cepljenjem. Pri tem nastane ogljikova kislina in alkohol, ki razganjata testo in mu dasta prijeten okus.

Kvas vedno namoči s sladkorjem v mlačno vodo ali mleko. Ako ga namočiš v mrzlo vodo ali mleko se glivice ne razmnožujejo, vroča voda ali mleko pa jih zamori. Testo vmešano s takim kvasom ne vzide. Dober kvas mora dišati po sadju ne kislo, tudi se ne sme drobiti.



Kuhinja

Karfijolna juha. Kuhaj v slani vodi karfijolne storže, ko so napol kuhani, prideni na dele razdeljeni cvet.

Napravi svetlorjavo prežganje, razredi ga z vodo v kateri so se kuhali storži, storže pa pretlači skozi penovko, nazadnje pridaj še kuhane cvete.

V juho tudi lahko zakuhaš riž, ali pa daš z opečenim kruhom na mizo.

Zdrobovi žličnjiki za juho. Vmešaj dve žlici surovega masla z dvema rumenjaka. Pridaj 3 do 4 žlice z mlekom ali juho napojenega zdroba (grisa) ter osoli. Pusti testo, da se odpočije, potem rahlo umešaj sneg dveh beljakov.

Predno zakuhaš, pomoči žlico v vrelo juho, zakuhaj najprej enega, pusti povreti, ako se razkuha, umešaj še malo moke.

Finejša narediš, ako mešaš surovo maslo tako dolgo, da se peni, pridaj rumenjake in toliko zdroba, da imaš rahlo testo, osoliš in pustiš toliko časa stati, da se zdrob napoji, primešaš sneg in zakuhaš.

Pljučni štrukeljci za juho. Drobnost razreži ostanke mesa in kuhana pljuča, ali tudi samo pljuča. V kozici razpali nekoliko masti, zrumeni malo drobnost zrezane čebule, pridaj zrezanega zelenega peteršila in pljuča. Pusti vse nekoliko opraziti. Ko je oprazeno, daj shladiti in primešaj eno ali več celih jajc in stolčenega popra. S to nadevo namaži vlečeno testo, naredi štrukeljce in vkuhaj na juho.

Jetrni ali vrančni žličnjiki za juho. Umešaj eno žlico dobre masti, pridaj ostrgana in pretlačena jetra ali vranco, to z enim celim jajcem dobro utepi, osoli, pridaj tudi malo stolčenega popra in drobtinic, ako hočeš tudi malo mleka, nazadnje žličico moke, ukuhaj kakor navadne žličnjike.

Ocvrti krompirjevi roglički. Naredi dobro krompirjevo testo. Zreži ga na koščke ter napravi rogličke (kifličke), ali pa razvaljaj in izreži oblike. Povaljaj vsak rogliček v raztepenem jajcu, kateremu si prilila malo vode in kruhovih drobtinicah ter ocvrti na dobro razpaljeni masti.

Krompirjevo testo. Skuhaj tri do štiri krompirje, olup in zribaj jih ter osoli, pridaj malo surovega masla, dve jajci in toliko moke, da se naredi testo.

Ocvrte rogličke lahko daš k mesu na mizo.

Kruhovi cmoki. Zreži bel kruh na kocke, polij ga z mlekom v katerega si vtepla jajca in pusti, da se napije. Potem ga zabelj z raztopljenim surovim maslom ali slanino, malo osoli, dobro premešaj, moke pridaj le toliko, da se cmoki ne razkuhajo, ko jih daš v vrelo in slano vodo kuhati.

Sirovi cmoki. Zreži kruh na kocke, polij ga z mlekom v katerega si umešala nekaj rumenjakov in kisle smeta-

ne, to pusti pol ure, da se kruh napije. Potem raztopi nekaj surovega masla in ga vlij na kruh. Sir razdrobi ali zribaj, umešaj mu tudi kak rumenjaki in vse skupaj zmešaj s kruhom. Iz beljakov naredi sneg ter tudi narahlo vmešaj. Moke daj le toliko, da se cmoki ne razkuhajo. Zato je vselej dobro enega djati za poskušnjo kuhati, ako se razkuha, pridaš še malo moke.

Špehovka. Naredi shajano testo, kakor za potice. Med tem ko shaja, daj v razbeljeno mast zrumeniti drobtinice.

Ko je testo shajano, ga razvaljaj in pomaži s shlajenimi drobtinicami, ako hočeš tudi lahko potreseš s cverkami, posuj malo s sladkorjem in cimatom, zvij, kakor navadne potice, daj v model, ki si ga z maslom pomazala in drobtinicami potresla, pusti še enkrat shajati in dobro speci v peči ali pečici.

Ocvirkovca iz vlečenega testa. Naredi navadno vlečeno testo, kakor za jabočno gibanico, v testo lahko daš mesto samega beljaka celo jajce.

Testo razvleci, potresi z gorkimi cverkami, v katere si vlila razbeljene masti in drobtinicami, zvij skupaj, kakor gibanico, daj na pleh, ki si ga s surovim maslom ali mastjo namazala in speci v pečici.

Strovi rogljčki. Vzemi eno osmino kilograma sira, eno osmino surovega masla in eno osmino kilograma moke. Surovo maslo najprvo dobro z nožem zmešaj z moko, potem pridaš zribani ali pretlačeni sir, iz tega dobro zgneti testo in pusti na hladnem tri ure, da se vleži. Ko je vležano, razvaljaj na deski za noževí hrbet debelo, razreži na čveterokotnike, pomaži s poljubno mezgo (vkuhanim sadjem) in peci pri lahkem ognju v pečici, da postanejo zlatorumeni.

Mandlovi narastek z zgoščenim vinom. 14 dekagramov stolčnega, presejanega sladkorja umešaj s 6 rumenjaki tako dolgo, da se peni, potem pridaš sok 1 limone in malo sladkorja z vanilijevim duhom, k tem primešaj 14 dekagramov olupljenih, zrezanih mandelnov in narahlo sneg šestih beljakov. Daj testo v obliko, ki si jo namazala s surovim maslom in potresla z moko ter peci pri lahkem ognju v pečici pol ure. Ko je narastek pečen, ga polij z zgoščenim vinom. Toliko ga zadostuje za šest oseb.

Zgoščeno vino. V četrt litra belega vina daj šest rumenjakov in tri žlice stolčnega sladkorja. To mešaj na štedilniku ali v posodi v vročo vodo, tako dolgo, da postane gosto in se peni.

Mandlovi polžki. 6 beljakov in 25 dkg stolčnega in presejanega sladkorja tolci s šibico v kotličku na ognju v vroči vodi tako dolgo, da se naredi sneg, ki se v oblike vliva. Potem vzemi kotliček iz vode in tolci naprej, da se shladi. V hladnega vmešaj 15 dkg olupljenih na rezine zrezanih mandelov. Z žlico in nožem napravi polžke na oblati in daj v pečico sušiti.

Pogačke. Mešaj 14 dkg surovega masla tako dolgo, da se peni, prideni

два rumenjaka, 4 dekagrame stolčnega sladkorja in 17 dekagramov najfinjše moke. To tako dolgo mešaj, da postane gladko testo. Potem naredi male kroglice, vtisni na sredo s prstom luknjico, pomoči v beljak in v drobno zrezane, olupljene mandeljne, polagaj na pleh, ki si ga z maslom pomazala in z moko posula, peci pri lahkem ognju, da postanejo lepo rumeni. Ko so pečeni daj v vtisnjeno luknjico malo mezge.



Zdravstvena navodila pri jedi.

1. Ne jej prehitro! Vsako jed dobro zveči v ustih, da se zmeša s slino, ker drugače je jed težko prebavljiva.

2. Ne jej prevročih jedil! Z vročo jedjo si pokvariš zobe in želodec.

3. Po težkem delu ali naporni igri malo počivaj, potem šele sedi k mizi. Tudi takoj po jedi ne hodi na težko delo.

4. Red in zmernost naj vladata pri tvojih obedih.

5. Med jedjo ne pij veliko. Pijača razredči želodčne soke, ki potem zgubijo pravo moč.

6. Preslana jed, ali jed, v kateri je veliko začimb, kakor popra, paprike, klinčkov in drugih, ne koristi nikomur, škoduje pa otrokom. Taka jed vzbuja žejo in slast do alkoholičnih pijač in škoduje živcem in ledicam.

7. Pri jedi jej kruh, posebno, ako je jed zelo mastna. Nikdar pa ne jej svežega, ali celo gorkega ali plesnivega kruha.

8. Ne jej jedila, o katerih veš, da ti škodujejo.

Noša galoš.

Zelo primerna in zdrava, posebno za mokro vreme je noša galoš, to je črevljev iz kavčuga.

Galoši postanejo lahko zdravju škodljivi, ako jih imaš cel dan na nogi, zato jih takoj sezuj, ko stopiš v gorke sobo. Še bolj nezdravo pa je nositi jih doma namesto copat.

Ostro kamenje včasih kaj hitro naredi luknjico v galoše, take luknjice lahko sama popraviš in sicer na sledeči način: odreži košček srednjebelega kavčuga z ostrim mokrim nožem. Pomoči mesto, ki se ti je raztrgalo in kavčug s terpentinovim oljem ter položi kavčug pod luknjico. Potem obteži dotično mesto cel dan, da se kavčug prime galoša.

Uporaba starih zimskih klobukov.

Kogar rado pozimi zebe v noge, si na jako priprost način lahko napravi tople podplate za čevlje iz starih nerabnih klobukov.

Da izgubi klobuk svojo obliko, ga par ur namoči v mlačno milnico, kateri si pridjala malo sode. Potem ga izperi v čisti vodi, posuši na štedilniku in zlikaj.

Iz debelega papirja ali še bolje iz lepenke si izreži podplate, katere potrebuješ, namaži jih z gorkim lepom (limom) in pritisni na klobučevino, da se prav dobro sprimejo s klobučevino, moraš obtežiti in počakati, da se posuše. Ko so suhi, jih zlikaj na oni strani, kjer je klobučevina ter izreži. Ko nalepiš prav tako na drugo stran podplatov flanele ali loden, jih zlikaj tudi na tej strani, zopet izreži in obšij. Tako narejene podplate vtakni v čevlje; zlasti za občutljive noge so jako umestni.



SESTAVA MLEKA.

Naši gospodinji ne zadostuje, ako ve, kako vpliva dobra ali slaba krma, način krmljenja, vpliv paše, dobrega, zdravega, svitelega hleva in snaga na pridobitev mleka. Spoznati hoče tudi sestavo mleka, in sicer vsled tega, da ji bode mogoče mleko v gospodinjstvu pravilno izrabiti, izdelati iz njega okusne izdelke in je varovati, da se ne bode pokvarilo.

Gospodinja, katera pozna sestavo mleka, bode gledala na največjo snago ne le pri molži, ampak tudi pri posodi in shrambah. Hitro po molži bode mleko precedila, je ohladila in shranila v snažno posodo v zračne prostore.

S pinjenjem bode imela največje veselje, ker je z mlekom, s smetano pravilno ravnala. Pinjenje ji bode le v zabavo, ne pa za pokoro, kakor se izražajo nekatere gospodinje, ki piniti ne znajo. Natančno v določenem času, kakor je potrebno in pravilno s popolno gotovostjo, bode lahko določila naprej, koliko časa bode pinila, da bode vso maščobo izvlekla iz smetane. Izurjene gospodinje bodo že po glasu pinje poznale, kedaj je zadosti vpinjeno. Ko odpre pinjo, ji pride nasproti lep vonj in živa barva vpinjenega masla, kar jo razveseli na prvi pogled v pinjo. Prijetni okus masla pa še pomnoži njevo veselje in pospeši prodajo istega. Ali ni to prijetno, ako gospodinja ve, koliko časa potrebuje za pinjenje, koliko za sirenje; vse delo ima lepo razdeljeno in le tako je v gospodinjstvu mogoč gotov red. Gospodinja ima vaje v rokah, s katerimi vodi svoje gospodinjstvo. Vajeti mlekarstva pa je znanje sestave mleka, katero mora poznati, ako hoče uspešno delovati v mlekarstvu in izdelati le finejše izdelke.

Mleko je tekočina, katera se pride luje v mlečnih zlezah vimena krav, koz in ovac, in sicer potem, ko so dosegle spolno starost in so porodile mladička.

Mleko je od narave namenjeno le mladičkom, in sicer toliko časa, dokler ne morejo prebavljati navadne hrane. V sebi ima vse tiste snovi, katere potrebuje žival v prvi mladosti za svoj življenjski obstoj, rast kosti, me-

sa in tvorbo gorkote, ki je v živalskem trupu.

Ako bi mleko dalje časa kuhali, bi vsa voda izpuhtela in ostala bi neka bela suha tvarina. Mi pravimo, da obstoji mleko iz vode in suhih snovi, in sicer 87,5 odstotkov vode in 12,5 odstotkov suhih snovi.

Voda je zato v mleku, da se suhe snovi v mleku razstopijo in razredčijo in so tako bolj prikladne za uživanje, obenem pa se tudi lažje prebavijo. V suhih snoveh pa so zopet posamezne redilne snovi, katere so jako važne v gospodinjstvu. Mleko obstoji iz 87,5 odstotkov vode, 3,5 odstotkov maščobe, 3,8 odstotkov sirnine, 0,7 odstotkov beljakovine, 4,75 odstotkov sladkorja in 0,75 odstotkov soli. Skupaj torej 100,00 odstotkov snovi.

Vsaka posamezna snov ima svoj poseben pomen v mleku. Kakor je voda potrebna, da vse te snovi raztopi ali razredči, ravnotako je maščoba ena najvažnejših snovi v mleku, ker se izdeluje iz nje surovo maslo. Iz sirnine izdelujemo raznovrstne sire. Beljakovina je važna redilna snov, ako se povžije. Mlečni sladkor naredi mleko sladko in okusno, obenem je tudi jako redilen. V mlečnih solih je apno in fosforova kislina, ki je potrebna za rast kosti. Vse te snovi so jako važne, zato je potrebno, da vsako teh snovi natančneje ogledamo.

HLEV

kolikor toliko vpliva na mlečnost krav. Svetloba je molznim kravam nujno potrebna. Posebno solnčna svetloba blagodejno vpliva na truplo molzne krave. Vse delovanje celega trupla je živahnije, kri se močnejše pretaka po žilah in vsled tega se tudi prideluje več mleka v vimenu. Zato naj se pri zidanju novih, kakor tudi pri popravilu starih hlevov napravijo kolikor mogoče velika okna, skozi katera prihaja dosti svetlobe. Kravji hlev mora biti tudi pobeljen, najmanj enkrat v letu. Pobeljen hlev ni le bolj svitel, ampak tudi bolj zdrav, ker belež razne kali boleznih pomori. V hlevu mora biti tudi dosti svežega zraka, kateri naj prihaja skozi dobre ventilacije, odhaja pa ravno tako slab zrak in plini, ki so molznim kravam škodljivi. Ako je dosti svežega zraka v hlevu, krave krmo boljše izrabijo in dajejo več mleka. Skrbeti je pri kravah za dobro nastiljo, katera pripravi kravam mehko ležišče, obenem pa popije mokroto in veže nase pline, ki so škodljivi. Na cementiranih stajah naj se napravi pri kravah lesen pod, da se ne bode bati pozimi prehlajenja ali vnetja vimena.

Vrt

Vrt pozimi.

Je pa davi slanica padla na zelene travnike,

je vso travco pomorila in vse žlahtne rožice.

Pust, prazen, brez cvetja, brez zelenja stoji vrt. Usehlo je cvetje, odpadlo je listje! Brez življenja, kakor na grobišču! Sleklo so cvetice svojo prekrasno obleko in se vlegle k počitku za zimo. Otrseli so iz sebe drevesa in grmiči svoje zelene suknjice in stoje gola! Povezala sem grmiče z vrbami, da jim sneg ne polomi vej. Pograbila sem odpadlo listje in ga dala na gnoj, ker rad se zarezi mrčes v njem, katerega se je težko znebiti pomladi in ker škoduje drevju, grmičevju in cveticam.

Cveticam je pa treba pripraviti postelje za počitek in odejo zoper mraz. Za vrtnice sem skopala globoke jame, da krone prostorno ležijo, jih pokrila s prstjo in z odpadki, ki se pobero po vrtu.

Vrtnice, ki pa stoje na osredkih in jim ni mogoče skopati jame, sem zakrila s smrekovimi vejami. Nageljne, kar jih prezimi pozimi na prostem, sem pokrila z gnojem in listjem. Imam dvoje vrst nageljnov, kateri se mi dobro obdržijo. Prvi so tisti drobni z rožastim cvetjem, takozvani »Binkoštni«, cveto koncem maja in prav prijetno diše. Drugi so beli, polni in cveto v prvi polovici junija. Kar je pa drugih poletnih nageljnov, sem pobrala v lonce in znosila v klet, da prespe in ne pozebejo. Zgodaj pomladi pa jih ponese in posadim po vrtu. Nagelj ni preveč občutljiv za mraz. Georgina sem izkopala korenine in jih spravila v klet na suh prostor. Pozebsti ne smejo.

Čebulje rdečih, rožnatih, rmenkastih in pisanih lilij (gladiole) sem pobrala iz zemlje in spravila na suh prostor. Kone sem izkopala iz zemlje tako, da se jih drži prst, ki se ne sme popolnoma posušiti pozimi.

Bele lilije sem razdelila in presadila; tako tudi narcise.

Na novo sem pa nasadila hyacinte in tulpe. Za te dvoje sem dobro prerahljala zemljo, pomešala z drobnim peskom in pognojila s preležanim gnojem. Čebuljce, katere sem naročila iz Holandskega, sem posadila 7 do 8 cm globoko in 12 cm vsaksebi. Pokrila sem jih precej dobro z listjem in drugimi odpadki vrta. Aprila že cveto in silno prijetno diše.

Razdelila in presadila sem tudi trobentice, marjetice in šmarnice. Toliko o cveticah za danes.

Zelenjad v zgodnji pomladi.

Leno in počasi kopni sneg. Nikamor se mu ne mudi, menda ne ve, da smo se ga že prav pošteno naveličali in da srčno želimo naj odide! Ti pa ljubo, zlato solnčece, ostani pri nas, odstrani sneg in segrej zemljo, da jo bomo mogli rahljati in gnojiti, pripravljati gredice in sejati zgodnje zelenjave!

Zato pa, kakor hitro je zemlja toliko osušena, da se more obdelovati, pripravi gredice za setev!

Vrt za zelenjad naj bi bil kolikor mogoče blizu hiše, da lahko in hitro dobiš, kar potrebuješ.

Oddeli si poseben prostor za zelenjad, ki naj bo obrnen proti solncu in zabranjen severnim in severovzhodnim vetrovom. Ostra burja in sever nista v nikaki prijateljski zvezi z mehko sočno zelenjavo.

Razdeli odločeni prostor v večje in manjše oddelke. Te oddelke ogradi enakomerno s ploščami ali debelim kamenjem, da se ti zemlja ne posipa. Najboljša ograja je takoimenovani labor, ki se dobiva v velikih jamah, kjer kopljejo pesek, v jarkih in globoko v zemlji, ko kopljejo kanale. Med to kamenje nasadi barokce, ki Ti v kratkem času zakrije, kakor zelen prt, kamenje. Ako se Ti preveč razraste, nimaš nobene težave z odstranitvijo, ker ima plitve korenine.

Nekateri grade tudi z rušami, te se preveč razmnože, globoko ukoreninijo, tako, da Ti kmalu zrastejo do srede poti in gredice. Najlepša ograja je seveda zimzelen (fušpan). Če ga lahko dobiš, ogradi z njim svoje gredice. Prime se rad, nasade se kar odrezki precej globoko in precej gosto ob krajih. Zalivati se pa morajo prav obilo, vsaj v začetku. Ko si tako ogradila in posadila, začni jarčiti in gnojiti.

Jarči globoko in dobro pognoji! Najboljši je goveji gnoj; dober je tudi konjski, ovčji ali svinjski. Nekaterim zelenjavam in nekaterim cveticam se prilegajo kurjevci O tem pozneje.

Zemlja ne sme biti pretežka ilovica in ne prepeščena. Ako imaš pretežko ilovico, izboljšaj jo s tem, da navoziš cestnega blata in blata iz cestnih jarkov. Ako pa imaš prepeščeno zemljo, navozi ilovnate prsti. Te tvarine enakomerno razmeči in raztrosi po površju in dobro zmešaj z vrtno prstjo! Ko imaš vse dobro zmešano, prerahljano, pognojeno in z grabljami lepo zravnano, odloči vsaki zelenjavi svoj oddelek, odloči tudi prostore za cvetice. Oddelki naj bodo široki eden in pol metra do dva metra. Med oddelki pa prehodi in potepaj zemljo po z vrstico zaznamovani smeri.

Tudi voda za zamakanje naj bi bila blizu vrta. Zakaj ob suši ne uspeva zelenjad in ne cvetice. Kjer ni blizu potoka ali vodnjaka, tam skoplji veliko jamo, da se v njej nabira dežnica in kapnica.

Zdaj imaš vse, gredico in vedico, Zelenjad pa naseješ in nasadiš!

Navadno vrtno solato, takoimenovano berivko, naseješ že lahko koncem meseca svečana ali začetkom marca. Nasej kolikor mogoče redko. Čim bolj je pognojena zemlja, tem lepša bo salata. Preprezi gredico s sukancem, kakor je navada pri koruznih poljih, samo bolj gosto. Vedno lačni vrabci se kaj radi povabijo sami v goste mlade nežnozelenene salate. Salata se seje večkrat v presledkih treh ali štirih tednov. Zalivanje z gnojnico

po dežju pospešuje njeno rast. Semena lahko nabereš v jeseni sama. Najnavadnejša in najzgodnejša je poletna glavната salata, dobra je ledenka in postrvka, ki je najstanovitnejša.

Spinačo nasej začetkom meseca svečana v dobro obdelano in pognojeno zemljo. Setev se ponavlja kot pri salati. Požrešni vrabci se tudi mlade špinace ne branijo, zato jim pa Ti zabrani prijateljske obiske. Seme dobiš pri vrtnarjih in v trgovinah.

Korenje zelo dolgo ne skali, zato ga lahko vseješ precej, ko se je zemlja toliko usušila, da jo je mogoče obdelati. Če ga pa pred setvijo namočiš v mlačno vodo kake 2—3 dni, ti skali veliko preje.

Seme pomešaj z drobnim peskom ali pepelom, da se Ti ne sprime in da ga ložje razseješ. Za kuhinjsko rabo nasej kratkega rdečkastega. Greda naj bo dobro pognojena in prerahljana.

Petršelj uspeva bolje v rahli peščeni, kakor težki ilovnati zemlji. Med rastjo ga pridno okopavaj in plevi. Čas setve je konec svečana in začetek sušca.

Drobnjak (šnitleh) uspeva le v prav dobri vrtni zemlji, ljubi bolj moč kot sušo, zato mu pridno zalivaj. Če mu pognojiš prav dobro s kurjeki, katerim primešaš saj, ti bo poplačal trud s primerno rastjo. Razmnožuje se, da se stari šopi razdele in presade 15—20 cm vsaksebi.

Mraz grahu ne škoduje, zato ga nasadi precej, ko si pripravila gredice. Sadi se kakor fižol v 6—7 cm globoke jamice, kakih 30 cm vsaksebi. Pri sajenju poteptaj prst, da se Ti grah ne vzdigne in ne pride na površje. Graha je več vrst: nizki, srednje visoki in visoki, tudi se razločuje luščeni in oni v strokih. Luščeni je zgodnji. Srednje visokemu in visokemu moraš dati veje v pomoč. Sadi se v presledkih štirih do petih tednov. Za seme ga pusti dozoreti, seveda samo najboljše vrste. V grahovo seme se Ti zelo radi zarede majhni komaj 5 mm veliki grahovi kukci ali molji, ki mu zvrtajo luknjice in mu tudi sicer škodujejo.

Za odstranitev tega nadležnega mrčesa naredi sledeče: par ur pred saditvijo razgrej grahovo seme do 50° C., pri tem molji poginejo, grahu pa nič ne škoduje. Priporočljiva je tudi žvepljena ogljenina. Pomešaj grah v dobro zaprtih škatljah z žvepljeno ogljenino kakih 10 minut. Mrčes Ti pogine, se menu pa ne škoduje.

Naše cvetice.

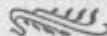
Pozimi pa rožice ne cveto, Dekle, kaj pa za pušelček bo? Pušelček mora bit zelen, plav, Ko boš slovo jemav.

Pa ne samo zelen-plav, tudi belo-rdeč in višnjevo-rmen in še več. Da bo pa res tak in še lepo dišeč, treba poskrbeti in pripraviti sedaj.

Najboljši čas presajevanja in razmnoževanja je konec meseca svečana in cel sušec. Takrat so lončnice še v

zimskem mirovanju. Presejaj takole: Pripravi si nekoliko večji lonec. V lonec deni na odprtino črepinjo in na črepinjo dobre lončne prsti. Obrni lonec cvetice, ki jo hočeš presaditi in trkaj nanj, da se prst odloči. Ko dobiš koreninčni klopčič, odstrani oprezno prst iz tankih koreninic na močnejših jo lahko pustiš. Kar je slabih, bolnih koreninic odstrani. Zdrave koreninice so bele, bolne pa rjave. Zdaj napolni lonec s prstjo in jo sproti stlači in pritiskaj na korenine. Dobro zamoči in priveži količek, če treba. Kakih 14 dni postavi lončnico na hladno v senco. Preveč zalivati ni dobro.

Najbolj priprost način razmnoževanja je s potaknicami ali kakor pravimo s cepljenjem. Nareži od cvetlice, ki jo misliš razmnožiti mladike lanskega leta. Odreži tako, da bo imela mladika 3 do 5 očesc. Utakni mladiko v lonec ki je napolnjen z dobro prstjo pomešano s prav drobnim peskom (sipo), tako, da bo gledalo eno očesce iz prsti. Prst dobro zatisni k potaknici. Zamoči in postavi v senco. Zalivati ne smeš pozabiti! Če ti požene zelenje, je znamenje, da je bilo tvoje delo uspešno. S potaknicami se razmnožujejo skoraj vse cvetice lončnice.



Razne stvari.

Zdravje.

Zobje. Slabi zobje in zobobol je večkrat posledica zanemarjenja zob. Navadno pride kes prepozno. Zobe moramo snažiti vsaki dan vsaj jedenkrat s krtačico in vodo, ako krtačice nimamo, lahko odrgnemo zobe s trdo rutico. — Jedila, katera ostajajo v ustih med zobmi, začno gniti. Glivice, ki nastanejo, povzročijo gnilobo zob in neprijeten duh.

Za izplakovanje ust se zelo priporoča sledeče priprosto sredstvo, s katerim uničimo glivice in ohranimo zobe pred gnilobo. Vsak večer se moramo izplakniti usta z raztokom kuhinjske soli. Navadna žlica soli zadostuje za kozarec vode. Ako se komu polna žlica soli preveč zdi, naj vzame iz početka le pol žlice, potem vsaki dan malo več, tako da se privadi na množino, katero se priporoča. Zelo škodljiva zobem so prevroča ali premrzla jedila. Tudi škoduje zobem hitra prememba vročih in mrzlih jedi. Ne dopuščajte, posebno otrokom, na vroča jedila piti mrzlo vodo. Razgreta vrhna plast zoba počni, ako pride na njo mrzla voda, in ravnotako nasprotno, kakor počni mrzla steklenica, ako prehitro vliješ vanjo vročo tekočino. — Zelo škodljivo je grizti trde reči, kakor: orehe, lešnike, pregrizti nitko pri šivanju, namesto jo odtrgati. — Otroci naj se že v zgodnji mladosti privadijo čistiti in varovati si zobe.

Apno v očesu. Silno bolešno je, če nam pride apno v oko. Bolečine bi se

zvišale, ako bi hoteli z izpiranjem: mrzlo ali toplo vodo odstraniti apno. Dobro pa je poškodovano oko umivati s cukrovo vodo. Apno se združi s cukrom in postane popolnoma neškodljivo.

Kako ravnati z razpokanimi rokami? V jeseni in pozimi nam pogostokrat razpokajo roke, posebno ako pridemo z mokrimi rokami na veter in mraz. Običajno sredstvo zoper razpokane roke je glicerini. Dobro je roke umiti in še malo mokre namazati z glicerinom. Drugo čistejše sredstvo je limonin sok. Takoj po mazanju sicer malo zaskeli, a to kmalu pojenja, koža se utrdi in tako hitro ne poka.

Kuhajte!
Pražite!
Pečite!

samo z

jedilno mastjo
Ceres!

Maststvo za popolno naravno čistost in najfinejšo kakovost daje samo beseča

Ceres

Jedilni masti „CERES“ da se prednost pred vsemi konkurenčnimi znamkami.

Seno in slamo vseh vrst dobavlja
Viljem Löwbeer Dunaj II./2,
Aspernbrückengasse 3.

