

Materinstvo

Nesrečni otroci

Sirote brez staršev, ki ne uživajo tople domačnosti in ljubezni roditelskega doma, so vredni največjega sočutja in bi morali biti deležni duhovne in telesne pomoči javnosti, oblasti in posameznikov. Najbolj nesrečni pa so otroci, ki živijo v hiši, kjer sta si oče in mati stalno nesložna, se prepirata, morda celo pretepata in, ne oziraje se na prisotnost otrok, z najbolj nagnusnimi psovskami ponižujeta drug drugega. Uničeni zakoni ustvarjajo žrtve, ki niso prav ničesar zagrešile, a trpe: to so lastni otroci. Po tem, kar vidijo doma, jim zakrknjejo nežne duše, da obupujejo nad dobroto ljudi in slutijo povsod samo zlonamernost. Vsa mladost jim je zastrupljena; ne poznajo veselja, poleta, izgubili so spoštovanje do staršev in vidijo, da je zakon nesreča. Kakor je zanje slabo, da živijo v večnem prepiru med roditelji, prav tako je tudi po ločitvi zakona pogubno, ako jih vlečeta oba bivša zakonska druga sedaj na eno, sedaj na drugo stran. Najhuje in nečloveško kruto pa je, če prepuščata otroku izbero, naj se sam odloči za očeta ali za mater. Poznam dekle, ki je šla v samostan in se je brez kakega globljega poklica v sebi posvetila redovniškemu stanu samo zato, ker sta ločena roditelja zahtevala od nje, naj se odloči za enega ali drugega. Živeti bi bila hotela ob obeh, ker sta ji bila enako draga, a ker to ni bilo mogoče, je šla za samostanske židove...

Kdor ima priliko, da pozna otroke iz strtih zakonov, vé, kako strašno je življenje

izmalicičilo vse njihovo bitje in je vplivalo na dušo in telo.

In še odrasle, ki so imeli tako nesrečno mladost, spoznamo po njihovem nesvobodnem vedenju, nezaupljivosti in njihovi potrtosti. Mladost jim je vsekala rane, ki se nikoli ne zacelijo.

Navadno je še huje, ako se en del zopet poroči in dobi otrok mačeho ali očma. Kot največjo krivico smatra, da je stopila na mesto njegove matere tuja ženska ali na mesto očeta tuj možki. Otrok se čuti stalno zapostavljenega in užaljenega in le redkokdaj se reši rodbinsko razmerje na vse strani zadovoljivo ali vsaj vzdržno, ako je nov zakonec plemenit in rahločuten človek.

Po nedolžnem trpe tudi nezakonski otroci; zanje skrbi in je okoli njih navadno le samo mati. Vse življenje nosijo krivični pečat nezakonstva. V listinah, v šoli, službi, povsod svet lahko čita, da so brez očeta. Neusmiljenost in krivičnost sega tako daleč, da nezakonskim otrokom niti niso dostopni vsi pokliki.

Mož in žena, ki imata otroke, a se vkljub temu nameravata ločiti, naj pač dobro in vsestransko preudarita, ali je vredno za novo ustvarjeni rodbinski krog žrtvovati otroke iz uničenega prvega zakona.

In nezakonski oče ter nezakonska mati naj se zavedata velike odgovornosti in dolžnosti, ki jih imata do nezakončka, ki ima prav tako pravico do sreče v življenju kakor v zakonu rojeni otroci. Zavedata naj se, da je nezakonski otrok njuna nesrečna, v ničemer kriva žrtev.

Mati

Raznoterosti

Glavno je, da smo pripravljeni

Sadna zaloga za zimo

V nemirnih časih, ko nihče ne ve, kaj prinese bližnja in daljna bodočnost, je potrebno, da se tudi gospodinja oborožuje; ne z orožjem v navadnem pomenu besede, ne

zato, da bi v primeru potrebe napadala, temveč zato, da bi se z zadostno zalogo živil branila najhujšega sovražnika — gladu. Založiti si je treba shrambo in klet, da bomo v morebitnih hudih časih preskrbljeni vsaj z najnujnejšim.

Sadna letina vkljub deževju in toči tu in

tam kaže dobro. Zato mora biti naša skrb, da si pripravimo za bodočnost kar največ sadja v obliki konzerv, v kolikor ni mogoče vsega lega v svežem ali sušenem stanju.

Sicer je res, da je najzdravše in najučinkovitejše sveže sadje kakor tudi sveža zelenjava. Res pa je tudi, da sadne in zelenjavne konzerve vsebujejo še mnogo koristnih snovi ter je zlasti vlihanjo sadje po okusa še boljše kakor sveže. Dognano je da celo razgrevanje ob 120 do 130 stopinjah Celzija se ohranjanju v sadju tako imenovani protitrahitični vitamin D, ki je slabotnim otrokom tako nujno potreben.

Na Francoskem, v Švici, na Ruskem, pa tudi po sosednjih državah je vkuhavanja sadja, predelavanje v mezge, zdrize, sire in brezalkoholne soka ter njegovo sušenje tudi v najpreprostejših hišah znano in splošno uvedeno. Povsod že vedo, da je prirejanje sadja na daljšo zalogo ne le s stališča ljudske prehrane in ljudskega zdravja, temveč tudi z narodnogospodarskega stališča neizmerneга pomena za prosperiteta naroda. Drugod ne prirejajo zalog, sadja in zelenjave samo po gospodskih domovih, tudi vsaka priprosta kmečka žena in delavka ve, da ji bo za zimo vkuhanjo sadje v vseli različnih oblikah prav izdatno olajšalo skrb za prehrano in zdravje družine. Države pa gredo gospodinjim v tem oziru na roke na ta način, da vsaj za poletne mesece, to je za čas vkuhavanja sadja, znižajo cene oziroma trošarine sladkorja, medtem ko jim naši karteli često celo zvišajo. A vkljub temu ima med srbskimi deloni naše države vsaka, tudi najsiromahnejša kmetica svoje »sladko«, kakor na primer tudi vsaka Rusinja svoj »kiselj« — svoje konzerve paradižnikov, kisljih kumaric, paprike, in dr. Po srbskih in hrvatskih podeželskih gospodinjstvih solah in tečajih pa je varen učni predmet praktičnih pouk v prirejanju sadja in zelenjave na zalogo.

Slovenska kmečka žena pa ne polaga skraj nikake važnosti niti na sveže, še manj pa na vkuhanjo sadje, marmelado in podobno. Še celo sušenje sadja je žal priložec iz navade. Včasih so imele gospodinjne na kmetih polne skrinje posušenih krehljav jabolk in hrusk, dandanes v času vseobee dovoljene žganjekube, pa dovoljavajo, da se sveže sadje prekuhava v pogubno žganje. Gospodinj, ki so dostopne pametnim nasvetom, naj uporabijo ves svoj vpliv, da se začne tudi pri nas hvajati sušenje sadja »na debelo«. Saj le gospodinja zna ceniti vrednost suhega sadja. Človeka boli srce, ko vidi koliko zlasti zgodbnejega sadja gre v nič,

kako velikanske množine ga izvozijo in koliko ga pokubajo v zganje. Otrokom in odraslim pa manjka krepilne sadne hrane, ki se ne da z ničemer nadomestiti. Visji sadjarski nadzornik M. Humek je za gospodinjne prireditelje koristno knjigo »Sadje v gospodinjstvu«, ki daje pregledna navodila o ravnanju s sadjem, o domači sadni uporabi in o konzerviranju sadja in zelenjadi. Napredaj je po vseh knjigarnah.

Sušenje zelenjadi

Sušenje zelenjadi je pri nas še manj znano kakor konzerviranje sadja. In vendar se marsikatera starejša gospodinja gotovo še spominja, koliko posušene zelenjadi smo po mestih pojedli med svetovno vojno. Bogve, odkod je prihajala. Prirejali smo iz nje zelenjavne juhe in prikuhe. In dobra je bila, ko je prav vsega primanjkovalo.

Kakor gobe s sušenjem obvarujemo, da se ne pokvarijo, prav tako tudi razno zelenjad na ta način lahko ohranimo za zimo in za zgodnjo pomlad. Lastnikom vrtov poleti često preostaja ene ali druge vrste zelenjave, zavržejo jo ali celo pušče, da segutje. A vse to je možno potem sušenja ohraniti za poznejše čase.

Zelje, ohrovt, kolerabo, korenček, karfi-jolo, fižol v stročju, majhne čevrčke karfi-jole vse se da posušiti, kakor na primer sušimo dišavna zelišča: majaron, peteršilj, timrež, pehtran in drugo. Večino zelenjadi zrežemo na rezance ali tanke krožke, karfi-jolo raztrgamo na majhne dele in vse skupaj pomesamo ali vsako zelenjad po sebi parimo nad soparo po možnosti brez dodatka vode. Na ta način pripravljena zelenjava je redilnejša in dosti bolj okusna, ker se v njej strdi beljakovina in se tudi sicer ugodno izpremeni. Ako bi sušili neparjeno zelenjavo, bi imela posušena zelo neprijeten okus in vonj kakor po senu. Za parjenje zelenjadi uporabljamo v domu lik-njičave posode, katere postavimo nad soparo tako, da se krop ne dotika zelenjave. Ako nam je parjenje prezanudno, pa zelenjavo vsaj poparimo, jo hitro odcedimo in potem razprostreemo po lesah ali rešetah kakor sadje, ki ga hočemo sušiti. Splah je postopek popolnoma isti, samo da sadja ne parimo. Tudi zelenjavo lahko sušimo na soncu ali pri ognju. Nihakor pa ni priporočljivo, da bi zelenjad pred sušenjem kuhali, ker bi s tem izlužili iz nje najdragocenejše rudninske in druge hranilne snovi, ki dajejo tudi dober okus in vonj.

Zelenjad se mora posušiti tako, da je trda

Z Nivea na zrak in sonce!

Ne hodite na zrak, dokler si niste z Niveo okrepčali kože. Z Niveo okrepčana koža ni samo odporna proti trdi, nevarnemu pomladanskemu soncu, ampak tudi proti dalj časa trajajočim vremenskim spremembam. Nivea zmanjšuje nevarnost sončnih opeklin in vas dela pri nagli vremenski spremembi manj dostopne za prehlade. Zato na zrak samo z Niveo!



in krika, ker potem na zraku itak zopet odneha. Ako bi tekom časa postala vlažna, je streseno iz vrečice, kjer jo hranimo, in jo znova presušimo. Na vsak način treba sušeno zelenjad večkrat pregledati in paziti, da ne zaide vanjo mrčes. V količkej zaduhlega prostora ali v neprimerni posodi se zelenjava kmalu pokvari. Zato treba z zelenjavo napolnjene vrečice obesiti v popolnoma suho, zračno shrambo.

Pred uporabo treba suho zelenjad najprej sprati v mrzli vodi, potem pa namakati tri do šest ur v mlačni vodi. Kuhamo jo v isti vodi, kjer se je namakala, ker bi izgubili najvažnejše redilne snovi, ako bi jo oddili. Taka zelenjad je prej kuhana kakor sveža, posebej, ako je bila pred sušenjem pravilno parjena.

Kaj pa druga glavná živila?

Moka se ohrani nepokvarjena najmanj tri mesece. Ako jo imamo v suhi in zračni shrambi ter jo enkrat mesečno z večnico premečemo ali presejemo, pa ostane moka dobra več nego pol leta. Vrečo z moko postavimo v shrambo na polena, desko ali pa stolček; nikoli pa ne sme stati na mrzlih,

kamenitih ali vlažnih tleh, ker se nam sicer sprime v kroglice in začne časoma plesniti. **Zdob, fižol, leča** lahko čakajo nad pol leta, ako jih kakor moko večkrat pretresemo in hranimo na suhem in na hladu.

Testenine takisto ostanejo dobre čelo, še dalje časa; samo ako ne postanejo vlažne.

Sladkor v kockah hranimo brez vsakršne škode lahko nad dve leti.

Za sladkorno sipo velja isto; treba samo, da jo včasih prepračimo na ta način, da jo pretresemo. Dobro je, da jo hranimo v majhnih zabojčkih, skatlah ali vrečicah.

Kava v zrnih nežgana čaka 2-3 leta, ako je na suhem in je ni preveč skupaj.

Mast, scvrto doma, ohranimo najmanj pol leta, ako cvremo stanino potem, ko je že minila najhušja poletna vročina in hranimo mast na hladu in na suhem. Ako bi se začela mast kvariti, jo nanovo prečremo z malo narezane čebule.

Jedilna olje čaka več nego pol leta. Varovati ga moramo vročine, mraza in vlage.

Presno maslo se ohrani v kovinastih zaklopnicah neprodušno zaprto okoli tri mesece.

Kuhano maslo, ako je pravilno, to je do volj kuhano pa tudi šest mesecev.

Jajca v apnu, garantolu ali v kalijevem manganu ostanejo nepokvarjena sedem do osem mesecev. Temnovijoličasta zrnca kalijevega mangana — majhno kavno žličko za pet do šest litrov vode — raztopimo v hladni prekuhani vodi, ki mora biti rdečevijoličasta. Sveža jajca potopimo v to tekočino in jih pustimo v njej eno uro. Potem vzamemo jajca iz raztopine, jih osušimo in zložimo v suho žaganje tako, da se ne dotikajo drugo drugega. Ta angleški način shranjevanja jajec je prav zanesljiv.

Kakao in čokolada se ne pokvarita najmanj pol leta; ohranimo pa ju lahko tudi celo leto, samo da kakao večkrat pretresemo, a čokolado imejmo zavito v staniolu ter zaprto v pločevinasti zaklopniči. Oboje pa treba — kakor vsa druga živila — hraniti na hladnem, suhem mestu.

Med ostane neizpremenjen dober nad eno leto; nadomešča lahko sladkor.

Sadne in zelenjadne konzerve čakajo brez klike eno in pol do dve leti.

Ribje in mesne konzerve pa najmanj eno leto.

Kondenzirano mleko, to je pristno sveže mleko, ki so mu z različnimi postopki od-

vzeli vse glivice in ga močno zgostili potom toplote, se ohrani v pločevinastih, neprodušno zaprtih posodah najmanj dve leti.

Sol se na vlagi hitro zmoči in že v zelo kratkem času premoči papirnati zavoj. Hranjena na suhem in v porcelanastih posodah pa ostane dolgo časa dobra.

Milo ostane trajno dobro. Med vojno smo ga kuhali doma iz loja, lužnega kamena in vode z dodatkom soli.

Pralni praški se najmanj pol leta ne pokvari.

Naglašamo ponovno, da treba vsa živila in vse pripomočke, ki jih potrebujemo v gospodinjstvu, hraniti na hladnem in suhem mestu. Od časa do časa jih moramo preložiti, natančno pregledati, premetati, presteti, presejati, kakor pač zahteva posamezno živilo.

Ko smo si napravili zalogo, je seve ne pustimo mirovati mesece in mesece: za vsakomesečno uporabo odvezamemo določeno količino živil iz zaloge, ki jo takoj zopet izpopolnimo z novimi, svežimi živilimi. Na ta način ostaja zaloga ista, a se vendar od meseca do meseca obnavlja. Glavno je, da smo pripravljeni ...

Kuhinja

Grah spada med najboljše in najodličnejše zelenjave. Izberi in operi ga ter skuhaj v slani vodi. Potem razbeli fina ga olja ali presnega masla, zarumeni v njem žlico sladkorja ter stresi v to prežganje grah, katerega zalij z grahovo juho. — Izluščen, v slani vodi kuhan grah tudi lahko ocedimo, ga potresemo s kruhovimi drobtinami in zabelimo s presnim maslom. Tako prirejen

grah lahko damo kot uvodno jed na mizo. — Ali zabelimo mrzel grah z oljem in kisom ter ga damo kot solato na mizo. — Tudi kuhan grah v majonezi je prav izvrsten. — Na primorski način. Na presno maslo ali na olje vržemo drobno sesekljane čebule, precej sesekljane peteršilja, prav malo česna in takoj nato izluščeni grah. Posebej kuhamo prazno grahovo stročje; s to grahovo polagoma zalivamo grah, ki naj se pokrito pari. Ko se voda zduši, posipamo z žlico moke, blede zarumenimo, prilijemo po potrebi juhe in še malo pokuhamo.

Spinačni zrezki. Četrť kg kuhane špinače ocedimo in pretlačimo skupaj s četrť kg prav do mehkega parjenega riža. Dodamo četrť srednjevelike fino sesekljane čebule, ki smo jo pražili na presnem maslu, pol žlice sesekljane zelenega peteršilja, soli, popra, celo jajce, po okusu tudi malo nastrganega oreška in če treba, še nekoliko žemelnih drobtin. Dobro zmešamo in napravimo iz te zmesi majhne zrezke, ki jih spečemo v plitki ponvi na razbeljenem prvovrstnem olju. Na mizo jih damo poškrpčljene z istim oljem in obkrožene s krompirjevim pirejem ter s paradižnikovo omako, ki jo serviramo posebej.

Novo odkritje! Tudi naša mama ima rada kuhinjsko čokolado Mirim!



*Morebiti bi bila to tudi za
Vaš prava pričeska...*

Samo če Vaše lase pravilno ne-
gujete, bodo imeli lep sijaj in
kodri bodo bolj držali. Upo-
rabljajte zato

ELIDA SHAMPOO

**KAMILLOFLOR
BRUNETAFLOR**



Sadna krema. Dva sirova rumenjaka dobro zmešaj s 6 dkg sladkorja in sokom pol limone, da se začne peniti. Potem dodaj 15 dkg izbranih, opranih in osušenih gozdnih jagod in 5 dkg debelo zrezanih orehov. Nato stopaj v trd sneg dva beljaka in pridevaj kasneje 2 dkg sladkorja ter zopet stopaj. Naposled primešaj prav trd sneg previdno jagodam, in preden daš kremo na mizo, narahlo še osminko litra spenjene smetane, oslajene z vanilijevim sladkorjem. Kremo napolni v široke čaše ali male skledice in jo daj s piškoti ali vafli na mizo.

Kavna krema za nadevanje sladkega pečiva. 2 celi jajci, 6 dkg krompirjeve moke, 4 žlice mleka, $\frac{1}{8}$ litra močne črne kave, vse mrzlo razmota, potem motaj dalje na štedilniku, da se zgosti in začne zavirati; lahko zavre. Potem kremo povrhu dobro potresi s sladkorjem, da se ne napravi kožica. Ko se ohladi, ji primešaj po žlicah 12 dkg presnega masla, kateremu si že prej primešala 6 dkg sladkorja; masa mora biti lepo gladka. Ako je presvetla jo pobarvaj z žganim sladkorjem. Končno primešaj še dve polni žlici v trdo peno stepene sveže smetane, ki pa lahko tudi izostane.

Vinska hladetina. Kuhaj pol ure pol litra dobrega rumenega vina, dišeč klinček, skorjico cimeta, pomarančnih in limonovih olupkov ter prav malo žefrana. Potem precedi vino in mu primešaj 30 dkg sladkorja, ki si ga prej prekuhala z osminko litra vode, ga izčistila ter mu primešala soka ene limone in 3 dkg v vinu raztopljenе želatine. Postavi zopet k ognju, prideni sneg enega be-

ljaka ter stopaj tako dolgo s šibico, da zopet zavre. Nato odstavi in pokrij. Čez kake pol ure precedi dvakrat v presledku skozi krpo, potem šele vlij tekočino v kalup, v katerem naj se strdi. Hladetino dajemo s piškoti namesto sladice opoldne ali zvečer ali tudi k popoldanskim južnam. Posebno pa so dobrodošle vseh vrst hladetine na domačih plesnih prireditvah, ker osvežujejo in gase žejo. — Zdravniki pa priporočajo hladetino bolnikom, ki močno krvave, pač zato, ker je želatina lepljiva snov. Za bolnike ne jemljemo vina, marveč katerikoli sok, predvsem malinovec.

Hladetina iz sadnega soka. Tričetrta litra sadnega soka od malin, jagod ali ribeza; zmešaj s četrta litra vode, primešaj 3 dkg v mlačni vodi raztopljenе in precejene želatine, postavi lonec na štedilnik in večkrat premešaj, da se želatina dobro zmeša s sokom. Preden sok zavre, ga odstavi in mu primešaj žlico limonovega soka in trd sneg dveh beljakov, premešaj in postavi nazaj na vroče, da hitro zavre. Nato ga zopet odstavi in pusti pokritega, da se nekoliko ohladi in se sneg stisne v nekako smetano. Še vroč sok precedi skozi prtič in čez nekaj časa to ponovi, da bo hladetina prav čista. Vlij tekočino v kalup, ki se je namakal prej v mrzli vodi, a ga treba potem do suhega izbrisati. Hladetina mora stati par ur na ledu ali vsaj na mrzlem, da se popolnoma strdi. Kadar delamo hladetino iz malinovca, jagodovca, ribezovca, je sok nemara presladak in mu treba zato priliti več kakor četrta litra vode. Ko delamo poleti hladetine iz



„Dubravka“

najboljše olivno
rafinirano olje

Zahtevajte ga v vseh boljših
trgovinah!

soka svežega sadja, pa ga osladimo po okusu.

Višnje v medu. V literski kozarec, kakor šnega uporabljamo za vkuhanje sadja, zloži lepe, suhe višnje brez koščic in brez pecljev. Pri vlaganju večkrat potresi kozarec, da bo sadje vloženo dovolj na gostlo. Potem razgrej primerno količino medu le foliko, da postane tekoč, nakar ga vlij na višnje, tako da bodo popolnoma pokrite. Zaveži dobro s celofaninim papirjem in postavi za štiri tedne na mesto, kjer je približno tako toplo kakor v sobi. Med tem časom večkrat potresi in obračaj kozarec, da se višnje dobro pomešajo z medom. Na ta način prirejene višnje so jako okusne kot maža za kruh.

Višnje na zalogo, sirove. 3 kg zdravih, zrelih višenj operi, obriši in jim odstrani koščice ter peclje. Stresi jih v čisto lončeno ali emajlirano skledo in jih v vrstah posipaj z 1 kg sladkorne sipe ter poskropi s tremi žlicami ruma. Premešaj dobro in v presledkih večkrat potresi skledo, da se višnje temeljito prepejo z rumom in sladkorjem. Premešaj končno še 5 gr, a ne več, salicil-

nega praška, ki si ga raztopila v žlici ruma; zopet večkrat premešaj in potresi skledo, nakar naloži tako prirejene višnje v pol-literske kozarce, zlij po vrhu sok, ki se je natekel od višenj, tako da jih bo pokrival in zaveži kozarce z dvojnatim celofanom. Na ta način pripravljene višnje se dolgo ohranijo in obdrže ves naravni vonj in okus.

Ribežovi sok. Grozdice operi, odcedi in ga odberi s pecljev, pri tem pazi, da ne stlačiš jagod in da ne uhaja sok. Stresi v primerno lončeno, ognjavarano ali dobro položeno, železno posodo; premešaj in v batičem za pasiranje dobro zmečkaj jagode. Potem posodo pokrij s krpo in jo postavi v skrambo, da se ribež skvasi, kar traja nekaj dni. Na vsak način treba tekočino opazovati, da je ne pustimo stati predolgo ali premalo časa; plesniti ne sme. Nato ribež kakor maline pretlači s stiskalnico ali skozi mlačno krpo. Sok naj par ur stoji, da se unith in da morebitna gošča leže na dno; nakar počasi in previdno odcedi sok v drugo posodo; prideni vsakemu litru soka 60 dkg do 1 kg sladkorja, kuhaj kakor malinovec, pobiraj peno in še

Od 10 oseb jih ima 7 zobni kamen.
Tudi Tebi grozi z izpadom zob!
Varuj se ga!

SARGOV

KALODONT

PROTI ZOBNEMU KAMNU

mlačen sok naliij v steklenice, ki jih zamaši neprodušno. Ker ima ribez mnogo klejaste snovi v sebi, ga kuhamo le malo časa, sicer se zgosti v zdriz ali žele.

Jabolkovec. Da porabimo rana poletna in jesenska jabolka, ki se hitro pokvarijo, si lahko napravimo jabolkovec, ki je zdrav in okusen. Jabolka pa morajo biti popolnoma zrela. Operemo jih, izrežemo pedlje in vsa črviva mesta, potem jih nekoliko razrežemo, zalijemo pčelo z vodo, ter jih kuhamo do mehkega, a razpasti ne smejo. Pri kuhanju jih treba mesati, da se ne pripalijo. Nato stresemo še vroča jabolka v stiskalnico ali jih pretlačimo skozi krpo. Ko se pridobljeni sok umiri, ga ponovno precedamo skozi gosto platneno krpo, da dobimo čisto tekočino, ki jo potem s sladkorjem kuhamo kakor malinovec. Na vsak kilogram soka vzamemo pol do tri četrti kilograma sladkorja; med vretjem, ki naj traja 10 do 15 minut, pobiramo pene. Končno vlijemo še vročo tekočino v vésno osnaženo in osušene steklenice, ki jih prej razgrejemo in jih potem neprodušno zamašimo. Po okusu lahko dodamo soku, ko ga kuhamo, šibico vanilije in na vsak liter soka ene limone. Ker je barva neznatna, lahko pobarvamo jabolkovec s sokom od borovnic. Uporabljamo ga kakor malinovec.

Zdravilne pijače za poletje. *Pomarančno mleko.* Sok dveh pomaranč zmešaj s pol litra presnega mleka, stepi nekoliko s šibico za sneg, osladi po okusu in naliij v čaše. — *Mleko s sadnim sokom.* Stlači sveže jagode, gozdne ali vrtné, maline, ribez ali kakršno koli sadje, odcedi ga, prilij prav toliko mle-

ka, osladi in daj na mizo. — *Kislo mleko s sadnim sokom.* Razmotaj kislo mleko in mu primesaj kakor prej pridobljenega svežega sadnega soka ter osladi z medom. Naliij v majhne steklene skledice in serviraj takoj. — *Pijača za debele ljudi.* Razmotaj kislo mleko in mu primesaj na pol litra mleka soka pol limone. Sladkor oziroma med pa naj izostane. — *Paradižnikova pijača.* Zrele paradižnike potakni za trenutek v krop in potegni kožico z njih. Stlači jih ali zmelj v stroju ter precedi tekočino skozi krpo. Oksaj pijačo z limonovim sokom in jo osladi s sladkorjem ali medom.

Hruške olupimo, jim izdolbeno pestevje ter jih zrežemo na polovice ali četrtine. Zložimo jih na lesu, mrežo ali na pekač, obložen s papirjem. Sušimo hruške kakor jabolka na soncu ali na štedilniku. Ako reze- zemo hruške na okroglo v obliki debelega dolgega olupka, se hitreje posuše.

Sušena dišavja. Majeron, timij (materino dušico), šatraj, pehtran, kaduljo, pa tudi peteršilj in zeleno ter druge dišavne rastline nabere mo preden cveto oziroma še mlade in zelene, očistimo jih in nahlitro operemo ter jih vsako vrsto zase sušimo v senci na prepihu. Na soncu sušena dišavja izgube skoraj ves vonj in se kakor mrtva. Vsako posušeno dišavno zelišče posebej zavežemo v vrečico iz redke tkanine, pritrdimo listek z napisom dotične dišave in obesimo vrečico na suho mesto. Nekatera dišavja, kakor na primer majeron, tudi lahko zdrobimo v prah ali plevce in ga hranimo v pločevinastih posodah. — Poleti je pravi čas za sušenje dišavnih zelišč, ne pa v pozni jeseni.

Šparglji

Ob saditvi ter v prvem in drugem letu gnojimo špargljem v jeseni, ko smo poredali odmrila stebila 10 cm pod površjem zemlje. V naslednjih letih pa gnojimo vedno *koncem junija* ali v *začetku julija*, takoj ko nehamo rezati šparglje. Zaradi stalnega izpodrezavanja brstik tekom dveh mesecev so namreč rastline zelo izčrpane. Zato prav v tem času nujno potrebujejo izdatnejše hrane, da si zopet opomorejo in si poleg tega še naberejo dovolj dodatnih snovi za pridelek v prihodnjem letu. Ako nimamo dovolj hlevskega gnoja, gnojimo menjaje eno leto s hlevskim, naslednje leto pa z umetnim gnojem... Jesensko gnojenje ni tako izdatno, še manj pa pomladansko, ko korenine ne utegnejo več, da bi se okrepile za bližnji pridelek. Ker so šparglji iz ilovnate in slabo obdelovane zemlje radi grenkasti, je dobro, da pred poletnim gnojenjem zrahljamo prst in ji primešamo precej mivke ter potem gnojimo. Na ta način imajo brstike v naslednjem letu tudi lažjo pot iz zemlje na površje... Najprimernejše in najbolj izdatno umetno gnojilo je Nitrofoskal I, ki vsebuje šest odstotkov fosforjeve kisline, osem odstotkov kalija, osem odstotkov dušika in 35 odstotkov apna, torej vse snovi, ki so prospevanju špargljev zelo koristne. Za sto kvadratnih metrov špargljevega polja potrebujemo 12 do 15 kg Nitrofoskala.

Špargljeva rastlina potrebuje še poleg tega tudi obilo apna. Zato ga potrosimo vsako tretje leto v jeseni, ko smo poredali odmrlo zelenje na vsak kvadratni meter zemlje po 40 kg apnenega prahu. Delamo to ob suhem vremenu in apno takoj plitko podkopljemo, da se sprime oziroma pomeša s prstjo.

Tudi ko smo nehali rezati šparglje in začno rasti stebila, treba špargljevo polje še dalje oskrbovati: zatirati plevel, okopavati in rahlirati zemljo ter s količki ali s primerno ograjo zavarovati stebila, da se v vetru ne polomijo. To bi namreč rastline oslabilo in bi bilo vzrok piclega pridelka v naslednjem letu. Proti koncu meseca julija in še enkrat mesec dni kasneje poskropimo ze-

lenje z enoodstotno bordološko brozgo, da odvrnemo rjo, ki napada šparglje.

Špargljem je zelo škodljiva *špargljeva muha*, ki že meseca aprila leže jajčeca v stebila; ličinke se zavrtajo v stebila in razjedajo stržen, ki zraste potem ves pokvečen. Uničujemo špargljeve muhe s tem, da v jeseni porežemo suha stebila in jih takoj pozgemo. — *Špargljeve hrošče* ob zgodnjih jutranjih urah, ko so še nekam omrtveli, pobiramo z zelenja in vržemo v ogenj. Uničujemo jih tudi tako, da škropimo stebila z močno tri do štiriodstotno mešanico tobačnega izvlečka z dodatkom enoodstotnega mazavega mila.

Šparglji so prav donosni, ako jim pravilno stremo in jih zadostno gnojimo.

Pokrij lonce! Stedljiva gospodinja, ki tudi svojega časa po nepotrebnem ne zapravlja, ve, da treba za prirejanje jedi izbirati vedno primerne posode, torej ne prevelikih, ker se sicer manjša količina hrane v njih preveč posuši. Dalje pa mora tudi vedeti, da v pokritih loncih vse dosti prej zavre in je skoraj vsaka jed okusnejša, ako kuhanje oziroma mehčanje podpira še para. Vendar pa tudi to pravilo ni brez izjeme. Spinača in sploh vsaka zelenjad ohrani lepo zeleno barvo le, če se kuha ali pari nepokrita. Tudi kadar kuhamo cmoke, jajnine, žličnike, odkrijmo kozo, da vidimo, kdaj bodo te jedi splavale na površje, kajti to nam pove, da so že dovolj kuhane. Spočetka pa lahko kuhamo v pokriti posodi.

Ali že veš?

Da mokrih rozin ne smeš natresti v piškotno testo, ker sicer zlezejo vse na dno in se prižgo?

Da treba oprane in osušene rozine povaljati v moki, ako hočemo, da se enakomerno porazdele v testu?

Da treba načeto salamo ob odrezani strani namazati z mastjo ali maslom, ako hočemo, da se ne posuši?

Da zamazano in motno steklo uspešno snažimo s terpentinom ter z zmesjo zmlete krede in špirta?

Da srebrnino čistimo z zmesjo magnezije in vode?

Da se palačinke ne primejo, ako prej podrgnemo ponev s soljo?

Da rešiš presoljeno juho, ako vržeš vanjo sirove rezine krompirja in jih v njej prevržeš?

Da se uvela zelenjava in solata hitro osveži, če jo položiš v mrzlo vodo, pomešano z limonovim sokom ali vinskim kisom?



Zaloga jajc za zimo.

Mnogo denarja si prihranite, a imate tudi pozimi vedno okusna jajca. Garantol se ne strdi, zato lahko jajca tudi naknadno dolagate.

Uporabljajte torej **Garantol**.

V Garantolu se ohranijo jajca več kot eno leto.