



Štev. 9.

V Ljubljani, dne 18. septembra 1913.

Leto IV.

Sadno vino.

Pijačo, narejeno iz jabolk ali hrušk, imenujemo ponavadi mošt, sadjeveč, hruškovec, jabolčnik itd. Ker ima sadni mošt 3-5 ali celo več odstotkov vinskega cveta (alkohola), ki je nastal iz sadnega sladkorja potom kipeja, ga smemo imenovati po vsej pravici tudi sadno vino. Saj je po svoji sestavi in svojih lastnostih, zlasti ako je pravilno narejen in pravilno oskrbovan, zelo podoben grozdnemu vinu.

Žal, da pri nas še malokdo pozna pravilno izdelovanje sadnega vina in da se iz sadja pripravlja pijača, ki je komaj užitna pozimi, na pomlad in poleti še pa pokvari, dasi je večkrat iz najboljšega sadja in bi se s pametnim ravnanjem lahko pripravil izdelek, ki ga nestrokovnjak komaj ločil od grozdnega vina. Lahko trdimo, da gre pri nas tisočaki v izgubo radi nevednosti in površnosti pri pripravi sadnega vina.

Za sadno vino najboljša sadja so jabolka, kisle, jesenska in zimska jabolka, bodisi že katerekoli vrste. Seveda, tem žlahtnejše vrste, tem boljši izdelek. Tudi močno kisle, sicer malovredna jabolka so uporabljiva, ako se pomešajo z drugimi boljšimi. Sladka jabolka niso za sadno vino, razen v mali meri primešana kislim. Mešanica raznih vrst je boljša, kakor ena sama vrsta.

Sladke namizne hruške niso za sadno vino. Pač pa dajo moštнице dober izdelek za takojšnjo uporabo, a v takem tako vino nima tolike vrednosti, kakor ono iz jabolk. Mešanica iz jabolk in hrušk je pa v vsakem slučaju zelo priporočljiva.

Sadje za vino mora biti popolnoma zrelo, ker le tedaj so v njem razvite vse snovi, zlasti sladkor, v zadostni množini. Nezrelo sadje daje slabo, neokusno pijačo.

Poletna jabolka dozore na drevju; ko začno odpadati prvi piškavci, je to znamenje, da so zrela. Treba jih je uporabiti prav kmalu. Jesenska, posebno pa zimska jabolka pa dozore šele v shrambi, kjer se nakopičijo v neprevisoki plasti. V 10. do 14. dneh so godna, da se izdelajo v sadno vino. Pri hruškah moštnicah je treba paziti, da ne zmehčajo, predno jih uporabimo; biti morajo zrele, a še trde.

Sadje za mošt navadno otresemo in vsled tega se kolikor toliko onesnaži. Tako umazano sadje moramo oprati pred uporabo, ker sicer bi dobilo vino neprijeten duh in okus po raznih tvarinah. Sploh je nujno priporočati, kjer je le mogoče, vse sadje oprati pred izdelovanjem. Zelo napačno je mnenje, da se vsa nesnaga, ki pride iz sadja v mošt, vsede brez škode na dno sode in se odstrani s pretakanjem.

Nagnito, gnilo in po raznih boleznih močno oškodovano sadje ni za sadno vino, ker jako slabo vpliva na okus in trpežnost. Gnilo sadje naj se skrbno odbere, nagnito pa obreže; tudi drugače zanikrno in pokvarjeno je treba odstraniti; kakor povsod, tako je tudi tukaj le od dobre surovine pričakovati dobrega izdelka.

Pri izdelovanju sadnega vina potrebujemo primeren sadni mlin, stiskalnico (prešo), sode, več raznih škafov in drugih posod za zdrobljeno sadje in za prestrezanje mošta, ko teče iz stiskalnice. Vrh tega moramo imeti toliko kipelnih voh, kolikor sodov mislimo napolniti s sadnim moštom. Vse orodje in posode morajo biti namenu primerne izdelane in dovolj močne.

Sadni sok ne sme priti pri mletju in prešanju niti v sodo v dotiko z železom, ker sicer dobi vino neprijetno lastnost, da na zraku počrni in vsled tega izgubi veliko na vrednosti. Zato je nujno potrebno, da popleskamo z belim, posebno za ta namen prirejenim lakom (Presslack), vse gole železne dele, ki

pridejo v dotiko s sadnim zdrobom ali sokom. (Zobje in železni valerji pri mlinu, vijak in odtok pri stiskalnici, vijak pri vraticah na sodu itd.) Lak se dobi pri tvrdki Ph. Mayfarth & Comp. na Dunaju.

Pred vsem pa moramo gledati pri vsakem orodju in vseh posodah, ki se rabijo pri izdelovanju sadnega vina, na največjo snago. Mlin, stiskalnico in škafo moramo vselej skrbno oprati, ko smo prenehali z delom in tudi tedaj, če čez par dni nadaljujemo delo. Kdor si orodje izposodi, naj je dobro osnaženo zopet vrne. Pri tem poslu prav pridno uporabljajmo ščet (krtačo), kakršne imamo za snaženje tal. Ako je orodje zelo nesnažno in zanemarjeno, ga moramo snažiti z vodo. Posebno skrbno moramo izvršiti to delo, ko vzamemo orodje prvič v letu v rabo; tu je neobhodno potrebno, da s ščetjo odrgnemo vsak posamezen del mlina in stiskalnice in ga nazadnje večkrat splaknemo s čisto studenčnico in dobro osušimo na zraku.

Smelo lahko trdimo, da je povoljen uspeh pri napravi sadnega vina zavisen v veliki meri od snage. Čim gorkerše je vreme, bolj moramo biti pazljivi, ker je tem večja nevarnost, da zatrosimo v mošt kali poznejšim boleznim.

Vse povedano velja tudi za sode. V vinorodnih krajih dobro vedo, kakšen mora biti dober vinski sod in znajo tudi prav ravnati z njim. Takoj, ko se izprazni sod, se mora temeljito pomiti z mrzlo vodo, potem se pusti odprt samo toliko časa, da se odcedi in nekoliko osuši. Nato ga je treba takoj žveplati, trdno zabiti in spraviti na primeren suh prostor. Žvepljanje se mora ponoviti najmanj vsake tri mesece. Pokvarjenemu sodu se mora odvzeti dno in ga s ščetjo in mrzlo vodo osnažiti tako dolgo, da je popolnoma čist in brez duha. Plesnive sode moramo snažiti najprej z mrzlo vodo, potem izlužiti s sodo; večkrat jih je treba celo razdjati in les na

novo poskobljati. Vroča voda je za izpiranje plesnivih sodov škodljiva, ker se z njo duh po plesnobi spravi še globlje v les.

Sodova voha mora biti popolnoma okrogla, da ni treba pilke ovijati s platnenimi krpami, ki povzročajo, da je vino v zvezi z zunanji zrakom.

Klet. Kakor pri vinarstvu, tako je tudi pri napravi sadnega vina potrebno, da poznamo in vpoštevamo vsaj najvažnejša pravila umnega kletarstva. Kleti seveda v bistvu navadno ne moremo spremeniti; kakršno imamo, tako moramo rabiti. Pač pa v vseh slučajih lahko skrbimo, da je zračna, do skrajnosti snažna in da v njej ne hranimo jesiha, kislega zelja in drugih takih reči, ki silno neugodno vplivajo na vino. Navadno se uporablja v naših razmerah isti prostor (klet, hram itd.) za kipeenje mošta, kakor za shrambo za vino. Seveda moramo vedeti, da je za kipeenje treba 15 do 20° C toplote, v shrambi gotovega vina pa naj bi bilo le 8 do 10° C. Nekoliko dosežemo to prepotrebno uravnavo kletne toplote na ta način, da primerno zračimo. Ako je klet pregorka, jo zapiramo podnevi, ponoči pa odpiramo, ako je prehladna, ravno nasprotno. Kdor ima pa hladno podzemeljsko klet, ki se s prezračevanjem ne da ugrejeti, je to izvrsten prostor za hranjevinje vina, nikakor pa ne za kipeenje. V vsakem slučaju je potrebno, da si izberemo za kipeenje drug toplejši prostor.

Kipeenje. Sadje, ki ga nameravamo naenkrat izdelati v sadjevec, naj se pripravi, kakor je bilo povedano v prvem odstavku. Ko se začne mleti (drobiti, tolči), naj se to vrši kolikor mogoče hitro in naj se tudi zaporedno odtiska (preša), tako da v čim krajšem času napolnimo sod, ki je namenjen za pripravljen množino sadja. Zelo napačno je dan za dnem zmleti po nekoliko sadja in zalivati sod v majhnih količinah.

Čim toplejša je vreme in čim primernejši prostor imamo za kipeenje, tem prej, po navadi že takoj, ko nalijemo sod, prične mošt kipeeti. Kipeenje je najvažnejša preosnova pri napravi vsakega vina. Pri kipeenju se razkrajja sadni sladkor v vinski cvet (alkohol) in ogljikovo kislino, 2 dela sladkorja dasta približno 1 del ogljikove kisline ali z drugimi besedami: ves sladkor v moštu se razkroji v približno dva enaka dela, en del je ogljikova kislina, drugi pa vinski cvet. Pri kipeenju se tvorijo sicer še nekatere druge tvarine, ki pa v našem slučaju niso tolike važnosti in jih lahko prezremo. Vinski cvet ostane v tekočini in naredi iz mošta vino, ogljikova kislina pa vhaža po večjem iz mošta v zrak.

Kipeenje povzroči neskončno majhne glivice, ki se povsod nahajajo na sadju in preidejo pri mletju in stiskanju na mošt, kjer se ob ugodni 15 do 18° C začne jako hitro razmnoževati in obenem razkrajja sladkor v vinski cvet in ogljikovo kislino.

Že pred več kot 20 leti so začeli v posebnih zavodih umeno gojiti kipeelne

glivice najboljših vrst in dokazali so na brezštevilnih poskusih, da imamo kipeenje mošta lahko popolnoma v svoji oblasti, ako mu pridenemo, predno začne kipeeti, umetno vzgojenih kipeelnih glivic najboljših vrst, ki jih imenujemo tudi samočiste vinske drože. Na ta način si s primernim postopanjem zagotovimo z največjo gotovostjo izvrstno sadno vino, ki ima z ozirom na množino sladkorja gotovo množino vinskega cveta in vrhutega še vse druge dobre lastnosti v okusu in duhu.

Prednosti sadnega vina, ki je pokipelo na samočistih vinskih drožih, so sledeče:

1. Kipeenje se vrši hitro in se torej tudi hitro konča. Vino je hitro gotovo.

2. Taka sadna vina se hitreje učistijo. S tem se izognemo raznim nepravilnostim, ki se pojavljajo pri sadnem vinu, pokipelem na lastnih glivicah.

3. S samočistimi vinskimi drožmi pokipela sadna vina so trpežnejša in niso tako podvržena raznim vinskim boleznim.

4. Taka sadna vina imajo veliko boljši, naravnost vinski okus in duh; včasih so tako izvrstna, da jih je nevesčaku težko ločiti od pravega grozdnega vina.

Samočiste vinske drože se dobijo pri kmetijsko-kemičnem poskušališču za Kranjsko v Ljubljani in stane cevka za pokipeenje 5—10 hl sadnega mošta s poštnino vred 50 h. Vsaki cevki je priloženo navodilo za uporabo. Hraniti se mora do uporabe v suhem in hladnem prostoru. Naročiti se mora kakih deset dni prej, predno se začne mleti in prešati sadje. Za drugo leto droži niso uporabne in se morajo torej vselej sproti naročati.

Bistvene važnosti pri uporabi samočistih drož je, da iste pravilno nastavljenje in ravno takrat, ko nastavljen mošt v steklenici najbolj kipi, pridenemo moštu v sod, predno začne kipeeti sam ob sebi. Zato je potrebno, da vlijemo nastavljene drože v sod takoj, ko smo začeli vlivati vanj mošt. Ko bi jih pridjali pozneje, ko se je jelo v sodu že razvijati divje kipeenje, bi ne koristile. Soda ne smemo naliti z moštom do vrha, ampak pustimo vsaj eno desetino praznega prostora.

Iz raznih vzrokov je jako škodljivo, ako ima zrak prost pristop do mošta in do poznejšega vina v sodu. Ker pa soda ne smemo zamašiti zaradi vhažajoče ogljikove kisline, se poslužujemo pri kipeenju prepotrebne kipeelne vohne, to je priprave, ki ogljikovo kislino ne ovira, da bi ne mogla iz soda, pač pa popolnoma zapira zraku pot vanj. Kipeelna voha je tako neobhodno potrebna priprava, da si umnega kletarstva niti misliti ne moremo brez nje, in kdor dandanes tega ne veruje in pusti zlasti sadno vino kipeeti pri odprtem sodu, tistemu ni pomagati. Kipeelne vohne se dobe pri Administration der »Weinlaube« v Klosterneuburgu.

Kipeelna voha se mora neprodušno pritrditi v odprtino tako, da more og-

ljikova kislina le skozi vodo, ki se nalije na voho, odhajati iz soda; zrak pa nikakor ne more vanj. Sod ostane z njo zaprti tako dolgo, da poneha prvo burno kipeenje, ki navadno traja 2 do 4 tedne, kakor je pač toplina v kleti in druge okolnosti.

Ko je pokipel mošt, je treba sod brez odloga napolniti blizu do vrha in zapreti zopet s kipeelno voho ali pa z bito z leseno prevrtano pilko, da propušča morebitno preveliko množino ogljikove kisline, ki se že preje tvori v sodu, a ne pusti zunanjega zraka v sod. Tako pilko si bo vsakdo naredil lahko sam, da jo le enkrat vidi. Odprtino v njej zapira kavčukast obroček (košček gumijevega šlavha). Pri tej priliki je pa paziti, da ne sega v vino, ampak da je med njo in površino vina par centimetrov praznega prostora.

Čez nekaj tednov preneha kipeenje popolnoma in kipeelne glivice se začne vsedati na dno soda, vino se polagoma učisti. Sedaj sod napolnimo prav do vrha in ga neprodušno zabijemo z navadno pilko, ki sega v vino. Tako oskrbljene sode pustimo v miru še kak teden.

Pretekanje. Nekako v začetku do konca novembra je čas, da se pretoči sadno vino. Vino, ki se misli porabiti pozimi in v prvi pomladi, lahko ostane na drožeh, pretakanje sme izostati. Nikakor se pa to ne sme opustiti pri vinu, ki ga hočemo ohraniti za poletje ali še za poznejša leta ali ako ga namenimo za kupčijo.

Vino se mora pretočiti v skrbno osnažene sode, ki se nalijejo prav do vrha. V pretočenem vinu ostane gotovo še nekaj kipeelnih glivic in male množine sladkorja. Zato tudi to vino še nekoliko kipi, a mora biti kljub temu zabito, da nastala ogljikova kislina ostane v vinu, kar je za njegov okus velike važnosti. Ako na pomlad ni opaziti nikakega kipeenja, vina ni treba več pretakati. Skrbeti nam je le, da so sodi vedno polni, zato jih moramo zaliti vsaka 2 do 3 tedne. Drugega dela nimamo z njimi nobenega.

Zgodi se pa tudi, da sadno vino začne spomladi znova kipeeti. V tem slučaju ga moramo pretočiti v drugič.

Vino, ki se ne učisti samo od sebe, moramo čistiti na primer z želatino ali s precejanjem (filtriranjem).



Na šolskem pragu.

Poudarjalo se je že mnogokrat, da ni potrebno vcepiti otroku pred šolskim obiskom raznih modrosti, ker s tem izgubi otrok veselje do učenja. Poduk v šoli, s svojo posebnostjo, ki tako zanima malega šolarčka, mu postane dolgočasen. Tudi se prevzame tak mali učenjak, on je ponosen na svojo znanost, hoče se ponašati z njo, s tem moti poduk in večkrat se zgodi, da ga potem kara učitelj zaradi nemirnosti, kar otroku lahko pristudi obisk šole.

To pa, kar bi otroci pred podukom v šoli vedeti in znati morali, jim navadno manjka. Vsak otrok mora natanko vedeti kako mu je ime in kje stanuje. Poznati mora svoj plašč, dežnik, oziroma svojo ruto in jo znati ogrniti. Vprašanje »kaj«, »koga«, je neumestno, otrok naj pazljivo posluša, in če že ne razume, naj vpraša »prosim«. Otroci naj razume imenovati razne barve, letne čase, dneve tedna, tudi križ in vsakdanje molitvice mu ne smejo biti tuje. Vsak otrok naj vé, da ne sme jemati v roke tujih stvari, da ne sme metati na tla, na stopnice, v vežo in na cesto papir, ostanke sadja in drugo. Tudi ne bo škodilo malemu šolarčku, če vé, kje je leva, kje desna roka. Vsi otroci morajo razumeti pravilno in o pravem času rabiti žepni robec, in če še vedo, kako se vtakne pero v peresnik, kako se spravijo knjige v torbico, potem je pa res že dosti modrosti za otroka pred šolskim obiskom.



Kako se nosi dežnik oziroma palica.

Nikdar ne nosi dežnika, oziroma palico vodoravno pod ramo, posebno če greš po potu, kjer je veliko ljudi, ali iz cerkve, veselice, na kolodvorih, pri pogrebi, procesijah itd. Kaj lahko se zgodi, da ž njim suneš v gneči človeka, ki gre za teboj, posebno če te tvoj prednik porine nazaj. Naravnost nevarna je taka neprevidna noša dežnika, oziroma palice za otroke, ki gredo za teboj, ker jih suneš ravno v glavo in jih lahko nevarno raniš.

Tudi ne vrti dežnika, oziroma palice po zraku, posebno če je prostor tesen in obljuden, tudi tako lahko udariš mimo-idoče.

Če greš z razpetim dežnikom poleg koga drugega, pazi, da ne teče s tvojega dežnika voda na njega. Če gre kdo tik mimo tebe, nagni dežnik v stran ali ga vzdigni, da gre neoviran mimo.

Če gresta dva pod jednim dežnikom, drži dežnik bolj na drugega, kakor na sebe in dovolj visoko, da mu ne dregaš v glavo.

Pusti dežnik vedno pred vratmi ali v predsobi, ne nosi ga v sobo seboj, da ne pomočiš tal.

Kuhinja

Kaj mora vedeti gospodinja o kuhanju.

Pripravljanje jedil s pomočjo kuhanja je stara reč, stara umetnost, ki se pa ni vedno razumela in se tudi dandanes opravlja bolj po nekem nagonu in po izročilih, ne oziraje se na gotove naravoslovne izkušnje.

S kuhanjem nameravamo ali zmeščati vse različne sestavine hrane in jo pripraviti užitno in prebavljivo, ali ji hočemo odtegniti redilne snovi, iste spojit z drugimi in pripraviti nove jedi, kakor juhe, omake, pijače i. dr.

Če hočemo hrano le zmeščati, ne da bi ji odtegnili redilne snovi in soli, tedaj jo moramo vedno pristaviti z vročo vodo. V kropu se naglo zgosti zgornja plast beljakovine, ki se nahaja v hrani in tvori plašč, skozi katerega ne morejo ali le počasi prokajati sok. Če pa hočemo doseči, da se kolikor mogoče vsi sok hrane scede v vodo, ki jo potem porabimo za razna jedila, tedaj moramo pristaviti hrano v mrzlo vodo.

Poleg kuhanja poznamo tudi parenje, katerega se poslužujemo največ pri pravi raznih pijač. Tu ne pridejo toliko v poštev redilne snovi, tu hočemo izvleči iz tvarin snovi, ki dajejo pijači poseben okus.

Znano je, da postane meso, če ga predolgo kuhamo, suho, brez vsakega soka. Popolnoma v zmoti je gospodinja, ki misli, da bo z dolgim, močnim kuhanjem zmeščala trdo žilavo meso. To ravnanje si najlože razjasnimo, ako vzamemo jajce, ki je v svojih sestavinah mesu zelo sorodno. Čimdalje časa izpostavimo jajce vplivu vročine, tem trše in težje prebavljivo postane.

Trdo meso in tudi drugo hrano zmeščamo najprej s prdatki, ki zvišajo kemično moč vode, kakor natron (jedilna soda), najbolj naravno pa zvišamo moč vode s soparo.

Znano je, da postane hrana, ki jo izpostavimo parni sili, mehka in okusna. Zato je velika napaka, posebno mladih neizkušenih gospodinj, če vedno odpirajo lonce in opazujejo jedila, ki se kuhajo; pozneje, ko zadobi gospodinja zadostno vajo in potrebno znanje, sama kmalu izprevidi, da je vedno odpiranje loncev popolnoma odveč. Izkušena gospodinja izpostavi jedila vročini, ki jih počasi in enakomerno zmešča, ne da bi jih skuhalo preveč ali celo prismočila. Velika napaka in potrata kuriva je, če se zviša toplota, ne da bi se pomislilo, ali je potrebna ali ne; upanje, da huda vročina jed hitreje zmešča, se kmalu pokaže za napačno. Krompir se ne skuha prej, če še tako vre in če se še bolj kuri, ravnotako vsaka druga hrana. Več kakor vreti ne more; toplota ostane ista, če valoma vre ali če se voda le malo giblje. Vročine zvišati se ne more, zato tudi ne postane jed prej mehka, kakor ob gotovem času, ki je potrebuje vsaka posamezna hrana.

Neumestno je pustiti jedila tako spariti, da smo primorani zaliti jih z vodo. Samoobsebi je umevno, da zalita juha ni več prava juha, ker je s tem, da smo jo zalili, izgubila na moči in okusu. Še bolj nespametno je vrelo jedilo zalivati z mrzlo vodo. Tu se moti kuhanje v loncu in vsaka na ta način zalita jed izgubi mnogo na okusu.

Kuhati tako, da postanejo vse snovi hrane pravilno in enakomerno mehke, ne da bi se pri tem izgubile redilne snovi ali poslabšal njih okus, ali da bi se sploh na katerikoli način potratila hrana ali kurjava, to je prava umetnost kuhanja.

Dobé se parni lonci in koze, v katerih se pa tudi pravzaprav drugega doseči ne more, kakor da se hrana nemotena kolikor mogoče zmešča v lastnem soku.

Potem se porabljajo švedske skrinje za kuhanje, v katerih se hrana, ki je že

prej na ognjišču dobro prevrela, zmešča s tem, da zadržujejo slabi prevodniki toplote paro in vročino, ne da bi se potrebovala še kurjava ali da bi se poslabšal okus ali da bi izgubila hrana nekaj na redilnih snoveh. Seveda se mora hrana v skrinji dvakrat ali trikrat tako dolgo kuhati, kakor na ognjišču. Gospodinja, ki je enkrat začela uporabljati švedsko skrinjo, zna ceniti nje dobroto in vé povedati, koliko kuriva in časa ji je že prihranila.

Vsukanec z gobami. Zavri dva litra vode in jo osoli. Nato ji pridej tri pesti zrezanih, poparjenih in ožetih gob; kadar so nekaj minut vrele, jim pridaj štiri pesti iz bele moke in jajca napravljene vsukanca. Ko vse skupaj 10 minut vre, mu pridaj redko in blede prežganje iz par žlic masti in žlice moke. Ko vse še prevre, prilij žlico kisa in stresi jed v skledo.

Češpljevi rezanci. Napravi široke rezance iz enega pičlega litra moke, iz dveh debelih jajc in par žlic vode. Skuhaj jih v slani vreli vodi ter jih odcedi; pomaži kozo s surovim maslom, potresi jo z drobtinami in naloži vanjo vrsto rezancev in nanje vrsto olupljenih in čez pol preklanih češpelj, ki jih pa prej potresi s sladkorjem, namešanim s cimetom. Nanje naloži zopet rezance in češplje. Ko je koza polna, zmešaj eno jajce, dve žlici sladkorja in četrt litra mrzlega mleka, polij to mešanje na rezance in po vrhu še košček surovega masla. Postavi jed v srednje vročo pečico in peci pol ure ter postavi kot močnato jed na mizo.

Češpljeve kapice. Segrej četrt litra mleka, razpusti v njem za jajčno velikost surovega masla in žlico sladkorja ter pol žličice soli. V skledici pa pusti shajati 2 do 3 dkg droži, ki si jih namočila v štirih žlicah mleka s koščkom sladkorja. Zgoraj opisano mleko vlij v skledo in mu primešaj 1 liter moke, vzhajani kvas, 1 jajce in 1 rumenjaki. Testo raztepaj v skledi s kuhaličico četrt ure, potem ga postavi na toplo, da shaja. Ko vzide, potresi desko z moko in stresi nanjo testo, ga razvaljaj kolikor možno tenko. Nato ga razreži na štiri voglate krpice, na vsako položi kavino žličko povidla, zavijni vse štiri vogale proti sredi, tako da se sprimejo na vrhu in pokrijejo povidl. Te kapice naj shajajo četrt ure, potem jih pomaži s peresom pomočenim v sladkornem beljaku ali raztepenem jajcu. Kapice peci v srednje vroči pečici 20—25 minut. Pečene potresi s sladkorjem in postavi gorke ali mrzle na mizo.

Češpljevi cmoki iz sirovega testa. Deni na desko pol litra moke, dve jajci, četrt litra dobro odtečenega kravjega sira, za pol jajčne velikosti surovega masla in nekoliko soli. Iz tega napravi testo, ga razvaljaj in delaj vse kakor zgoraj opisano.

Češpljevi cmoki iz rezančnega testa. Napravi testo kakor za rezance iz pol litra moke, enega jajca in par žlic vode. Napravi iz tega testa hlebčke za jajčno velikost na jih razvaljaj za nožev rob na debelo, jih zreži in delaj vse kakor za krompirjeve češpljeve cmoke.

Poliv za močnato jed. Zavri sadnega soka pičlo osminko litra ter ga vlij počasi v sneg, ki si ga napravila iz treh beljakov, in stepaj oboje še par minut. Tako dobiš poliv za kak puding ali podobno jed.

Češpljevi cmoki iz krompirjevega testa. Za testo skuha najprej štiri debele krompirje, olupi jih in nastrgaj ali stlači z valjarjem; zmečkane deni na desko, prideni dve žlici kisle smetane, eno jajce ali dva rumenjaka, nekoliko soli in četrta litra moke; iz tega napravi testo in ga razvaljaj za mezinca na debelo. Iz njega nareži krpice, po tri prste široke in dolge, položi na vsako po eno češpljo ali dve skupaj, ki jim pa odstrani kosti in vloži namesto njih košček sladkorja; češplje potem tako zavij v krpice, da so popolnoma pokrite. Tako pripravljene cmoke narahlo kuhaj 10 minut v vreli osoljeni vodi, kuhane nalahko jemlji iz koze, naloži na krožnik ter zabeli s surovim maslom ali mastjo, v kateri si zarumenila žlico drobtin; povrh jih še potresi, če hočeš, s stolčnim sladkorjem in cimatom. Ali jih devaj v zarumenele drobtine v kozo in jih postavi še za par minut v pečico.

Navadne tržiške bržole. Operi 1 kg koštrunovega mesa, deni ga v primerno kozo, ga osoli, mu pridaj vejico šatraja, eno zrezano malo čebulo in nekaj zrn celega popra (belega) ter ga zalij z juho, toliko da je meso z juho pokrito. Potem ga pokrij in počasi kuhaj. Ko je meso že mehko, mu pridaj eno žlico prežganja iz moke in masti, in ko še par minut vre, ga postavi na mizo s krompirjem.

Smetanov zrezek. Košček lepega telečjega mesa (20 dkg) od stegna potolci, osoli in potresi po njem za šcep popra. Deni ga v razgremo surovo maslo, pridaj mu košček čebule, limonine lupine in par žlic juhe, pusti, da se duši. Nato ga potresi s pol žličice moke in pridaj dve žlici kisle smetane. Ko prevre, ga postavi na mizo s krompirjem, rižem, makaroni, cmoki itd.

Štajerski koštrun. 1 kg koštrunovega mesa deni v kozo na razbeljeno mast (za eno žlico), zraven pa daj gorke vode 3—4 prste visoko; ko je koštrun na pol kuhan, mu pridaj eno drobno na prst debele in dolge rezance zrezano zeleno; ravno tako eno korenje, eno koreninico peteršilja, lovorjev list, par zrn celega popra, vejico timijana in nazadnje majhen krožnik izdolbenega ali na kocke narezanega krompirja.

Jajčna jed s slanino in krompirjem. Nareži četrta kg prekajene slanine na tanke zrezke in jih peci v surovem maslu tako, da se na obeh straneh zarumene. Potem zreži primerno množino kuhanega in olupljenega krompirja (6—8) na plošče ter ga peci s slanino. Nato zlij dve razmotani jajci h krompirju in slanini, nekoliko posoli, vse skupaj na rahlo premešaj in postavi jed na mizo.

Jajčni podmet z ocvirki. Zmešaj v lončku tri cela jajca, osminko litra mleka in nekoliko soli ter vlij vse v ponev, v kateri si razbelila eno veliko žlico drobnih, a ne presuhih ocvirkov, in mešaj na ognju, da se zakrknje in nekoliko zgosti, pridaj še šcep popra in postavi jed samo s kruhom ali krompirjem na mizo.

Češpljev riž. Kuhaj četrta litra riža v tri četrta litra slane vode, da je mehak in gost (20 minut); med kuhanjem mu pridaj za oreh surovega masla. Posebej pa prevri v sladki vodi kakih 20 olupljenih in čez pol

preklanih češpelj; kuhane odcedi. Namaži tortni obod ali navadno kozo s surovim maslom, deni polovico riža noter ter ga enakomerno razmaži, po rižu daj semintja tenak košček surovega masla. Potem položi češplje eno zraven druge in potresi z žlico sladkorja in s ščepom cimeta, stresi drugo polovico riža na češplje in ga razdeli enakomerno po češpljah. Postavi v pečico in peci četrta ure. Nato deni na vrh trd sneg dveh beljakov, zmešan z dvema žlicama sladkorja in postavi še 10 minut v pečico. Postavi kot močnato jed na mizo.

Izdolben ali mali krompir. Olupi debel krompir, operi ga in izdolbi z za to pripravljenim okroglim dletcem drobne okrogle krompirčke; skuha jih v slani vodi, kuhane odcedi in stresi v kozico, v kateri si scvrta na surovem maslu drobno zrezanega zelenega peteršilja. Krompir prepolji ter ga postavi k mesu na mizo. Ali pa izdolbene krompirčke operi, jih daj v kozo na vročo mast ali surovo maslo, jih nekoliko posoli ter pokrite peci v kozi na ognjišču.

Jabolčni vsukanec (močnik). Olupi in zreži nekaj jabolčk, odstrani jim peške ter jih zreži na krljičke, da jih bo za tri pesti; deni jih v lonec in jim prilij pičila dva litra vode, pokrij jih in kuhaj, da se razpuste. Potem jim odlij vodo v drugo posodo, jabolka pa nekoliko stlači, nakar vodo zopet nazaj prilij in osoli. Nato pridaj vsukane drobljance, ki si jih napravila iz četrta litra moke, enega jajca in žlice vode, ter pusti, da vse skupaj 10 minut vre. V ponvi pa razbeli za žlico masti ali masla in zarumeni v njej žlico vsukanih drobljancev, ki si jih prihranila prej, ko si jih zamešala v jabolka. Pridaj še eno žlico stolčnega sladkorja in ko par minut vre, stresi v skledo.

Kako se sušijo gobe. Jurčke, smrčke in druge dobre gobe osnaži in zreži na tanke liste. Te naloži na snažne deske ali rešeta, ter jih suši, če je mogoče na solncu, sicer pa na peči ali ognjišču. Ali pa jih natakni na nit in jih suši nad ognjiščem. Med sušenjem jih obrni, dobro posušene pa deni v pločevinaste zaklopnice (škatlje), jih zapri in postavi na suh prostor. Tudi jih lahko daš v platneno vrečko in obesiš na suh prostor, n. pr. v kuhinji.

Povidel. Poberi iz zrelih češpelj kosti, deni jih v lončeno posodo ter kuhaj pri hudem ognju na plošči na ognjišču in pozneje bolj pri kraju ter pazi, da se ne prismoje; zato jih premešaj med kuhanjem večkrat z leseno žlico. Kuhane so, ko stoji žlica, ki si jo vtaknila v povidel, po koncu, ne da bi se nagnila. Vroč kuhani povidel stresi v lončene lonce ali v kozarce, ki jih postavi na hladno. Ko se je popolnoma shladil, nareži okrogle čiste papirčke, pomoči jih v rum ter položi v vsak lonec po enega tako, da povidel popolnoma pokrije. Končno jih zaveži s pergamentnim papirjem in jih shrani na suhem hladnem prostoru. Kadar povidel rabiš, deni ga v kozo, prilij mu nekoliko vode in vina, malo sladkorja in cimeta, postavi na ognjišče, da zavre in mešaj, da se razpusti. (Kadar daš povidel v lonce, postavi jih v pečico ali v peč, ki je še vroča, a ne preveč, da se napravi na vrhu povidla skorjica, katera obvaruje povidel plesnobe. Tudi par žlic olja

deneš lahko po vrhu ali par žlic raztopljenih masti. Seveda ga moraš ravnotako zavazati.

Dunajski šartelj. Mešaj 15 dkg masla (polovico surovega, polovico kuhanega) tako dolgo, da se peni, nekaj pusti za mazanje oblike. Namazano potresi z narezanimi mandeljni ali z drobtinicami. K umešanemu maslu pridaj polagoma 4 rumenjake, 8 dkg sladkorja z limonovim duhom (odrgni sladkor, predno ga stolčeš, ob limono), potem jedno tretjino od 25 dkg fine, presejane, mlačne moke, malo soli, 2 do 3 dkg dobro vzhajanega kvasa, umešaj še ostalo moko in malo mlačne sladke smetane (kakršno rabiš za kavo). Testo dobro stepi in mu umešaj počasi nazadnje še sneg iz 2 beljakov ter pusti vzhajati. Z vzhajanim napolni namazano obliko, vmes in po vrhu natresi 3 dkg zbranih, opranih rozin in 3 dkg vinskih jagod (vamperlu), pusti še enkrat vzhajati in peci počasi eno uro. Ko je pečen, ga stresi čez sito, a ne postavi takoj na hladno. Kdor hoče, lahko vlije čez še vroč šartelj par žlic ruma, kar zviša okus in prebavljivost. Še nekoliko toplega dobro potresi s presejanim sladkorjem.

Cesarski šartelj. Umešaj dobro 14 dkg surovega masla z 6 rumenjaki, pridaj 10 dkg sladkorja z vanilijevim duhom, 24 dkg lepe bele moke, 2 dkg vzhajanega kvasa, nazadnje malo mlačne sladke smetane, soli in sneg 4 beljakov. Testo dobro stepi, približno pol ure. Obliko namaži in obloži z razpolovljenimi mandeljni, vlijanjo testo, med testo potresi nekoliko rozin, pokrij testo z ruto in pusti na gorkem počasi vzhajati. Ko je oblika skoraj polna, ga speci v srednje vroči pečici.

Fin šartelj. 6 rumenjakov, 1 celo jajce in 4 žlice stolčnega sladkorja mešaj tako dolgo, da se začne peniti, pridaj 1½ dkg kvasa, ki je vzhajal na sladkorju in sladki smetani, 4 žlice sladke smetane, 5 dkg raztopljenega surovega masla, 14 dkg moke in malo soli. Dobro vse zmešaj in stepi v testo. Obliko namaži dobro s surovim maslom, vlij vanjo testo, pusti ga vzhajati in ga potem speci.

Kako se odločijo kolač, potica, šartelj in druga močnata jedila, če so se prijetela na obliko. Obliko, v kateri hočeš peči močnato jed, moraš vselej dobro namazati z maščobo, bodisi že s surovim ali kuhanim maslom ali z razbeljeno in zopet ohlajeno mastjo, da se zvrne pečen kolač takoj iz posode. Če se pa le noče odločiti, tedaj zavij obliko v mokro ruto, obrni kolač in ga pusti tako dolgo, da sam pade na podstavljeno desko ali krožnik.

Rute za pehare, na katere devljeje hlebe ali štruce, potresi enakomerno z moko. Za bel kruh je ruta kmalu dovolj potresena, ker se ne prime tako hitro, posebej če je dobro ogneten; pri črnem kruhu je treba bolj paziti, ta se veliko rajši prime. Če se je pa prijel, namoči omelo v mrzlo vodo in z njim pomoči ruto, ko si zvrnila hleb na lopar, ruta se kaj hitro odloči, ne da bi se pokvarila oblika hleba, a to moraš zelo naglo storiti, drugače se razleze hleb, oziroma štruca po loparju.

Brezalkoholna pijača. Deni v 1 liter vode 1 kilogram sladkorja in 4 dekagrama citronove kisline ter vse skupaj segrej na

80 stopinj Celzija. Med segrevanjem pridno mešaj. V četrt ure je raztopljen sladkor in kislina. Potem postavi raztopino na hladno. V ohlajeno prilij na vsak liter raztopine 24 gramov malinovega ali kakega drugega kompozicijskega ter dobro premešaj. Pijača je gotova, lahko jo shraniš v steklenice in dobro zamašiš, kakor steklenice sadnih sokov, in sproti delaš pijačo. Če jo rabiš, nali v kozarec 1 del pripravljene raztopine in 6 delov vode ali na 1 liter raztopine 6 litrov sveže, čiste vode. Dalj kot za dva dneva ne kaže mešati sestavine, kajti v poletnem času se ogreje in izgubi okus, če jo sproti mešaš z vodo, imaš vedno svežo pijačo. — Pijača, narejena iz 1 litra vode in 1 kg sladkorja, da približno $1\frac{3}{4}$ litra raztopine, iz te se napravi šestkrat toliko pijače, to je $10\frac{1}{2}$ litra. Priporoča se posebno ženskam in je v poletnem času boljša pijača od pive ali vina. Prvo naredi človeka trudnega in zaspnega, vino pa sili v glavo in smo po njem še bolj žejni. Doma na tako priprost način pripravljena pijača nam gasi žejo, nas ne dela trudne in nam pospešuje tek. Glavno in kar je največ vredno je cena; 1 liter narejene pijače stane približno 14 vinarjev. Če hočemo delati pijačo, moramo kupiti citronovo kislino ali namesto nje tudi zadostuje vinska kislina; dobi se v vseh drogerijah, v Ljubljani nasproti glavne pošte pri Cvančari. — Kompozicijon se naroči pri tvrdki Jak. Ripper, Ferdinandstraße 25, Dunaj II./1. Kompozicijon je različen: malinov, iz ivanovega grozdjčja (ribiz), hrušev, jabolčen, mareliččen, breskvini in jagodov, lahko se izbere po okusu. 1 kg kompozicijskega stane 12 kron. Ker se ga silno malo porabi, pijača vsled tega ne stane veliko.

Zdravje

Zdravje in snaga telesa.

Srečen človek ne vé, da je srečen, zato tudi ne govori o svoji sreči. Saj se o tem ne govori, kar se ima. Tako tudi zdrav človek ne vé, da je zdrav, to občuti šele tedaj, ko ga obišče bolezen.

K zdravju mnogo pripomore snaga telesa. Ni še prodril in se udomačil nauk o prepotrebni snagi telesa, o potrebi umivanja celega telesa, o kopanju, o zraku in o luči v širše kroge našega priprostega ljudstva.

Na vprašanje bolnika, če je njegova bolezen nevarna, je odgovoril Priessnitz, slavniki zdravnik vode: »Moram najprvo videti kakšno suknjo imate«. V mislih mu je bila bolnikova koža, in to si je ogledal v kopeli. Če je naravna suknja občutila vpliv vode in v kopeli najprvo obledela, potem se živo zardečila, torej pokazala zvišano delovanje, je slavniki zdravnik vselej potolažil bolnika. In Hufland piše: »Največja umetnost zdravnika je, ohraniti kožo delujočo, ali jo, če je opešala, zopet spraviti k pravilnemu delovanju.«

Umetnost, ohraniti kožo delujočo, si lahko in tudi mora privaditi vsak človek,

ker je koža prepotraben del telesa. Skoraj dve tretjini obrabljenih telesnih snovi se končno izločuje skozi kožo. Obrabljene snovi, ki zaostanejo v človeškem telesu, delujejo v njem kakor škodljivi strupi, povzročajo bolezni ali bolehanje. Da se temu ognemo, moramo skrbno snažiti svojo kožo z umivanjem, oziroma s kopanjem.

Če si vsak dan umijemo cel život, oziroma ga koplremo, je to vseeno ali zjutraj ali zvečer, kakor smo se privadili in kakor je pripravno za naše razmere. Paziti pa moramo, da si nikdar ne umivamo mrzlega telesa, to je kadar nas zebe. Vselej moramo telo z naglim pregibanjem poprej segreti, potem ga šele umiti. Po umivanju ali po kopanju moramo telo zopet ogreti z drgnjenjem, pregibanjem itd. Vsakdanje umivanje z mrzlo vodo prekinemo dvakrat ali vsaj enkrat na teden s toplo kopeljo 38—42° C, ki naj traja 10—20 minut. Po vsaki gorki kopeli si moramo oblitati ali odrgniti telo z mrzlo vodo.

Zračne in solne kopeli utrdijo naravno človeško suknjo. K temu utrjenju pripomore tudi primerna obleka. Vsako stiskanje posameznih delov je škodljivo telesu in mu lahko postane sčasoma nevarno tako kakor stezalniki, ozki črevlji, preozke podveze itd. Kakor kožo, tako moramo snažiti tudi svoje lase, svoje zobe, nos in nohte.

Hiša

Ravnanje s pečmi.

Peči so podobne človeku. Ako jih hoče pridobiti gospodinja, da ji postanejo zanesljive prijateljice, ki ji bodo tudi pomagale ob času mraza, mora skušati izslediti njih svojstva, iste vpoštevati in ravnati se po njih.

Nekatere peči se nerade ogrejejo, druge zopet bolj naglo; prve zato ohranijo dalje časa vročino kakor druge. Poštene stare lončene peči so odnesle doslej prvenstvo, čeravno jih hočejo tuintam izpodriniti s trajnimi pečmi in s centralno kurjavo. Lončene peči ne izsuše zraka in so zato bolj prikladne zdravju.

Če se gospodinja dobro spozna na svojo lončeno peč, lahko zviša njeno toploto in zabrani prenašanje shajenja, tako da se izkoristi lončena peč skoraj kakor trajna peč. Za to je pa neobhodno potrebno naenkrat močno zakuriti, ne kakor imajo nekatere gospodinjice navado, polagoma nakladati v daljših presledkih. Gospodinja, ki tako ravna, razgreva le dimnik, ne peč. Takoj, ko se zakuri, se mora naložiti določeno mero drv ali oglja, in ko to dobro zagori in postane žerjavica, takoj naložiti ali debelih drv, ali premoga, oziroma briketa, tu ostane popolnoma jednako, kako kurivo je že v navadi. Le tako se peč hitro pregreje. Sedaj je treba paziti, kako vleče peč. Če se na primer nagne plamen na notranjo stran in gori z glasnim šumom, je znamenje, da peč močno vleče, zato je zapreti zgornja vrata in pustiti odprta le mala spodnja vrata, kjer se zapira pepel,

in še ta se lahko prislonijo, medtem ko se pri pečeh, ki slabo vlečejo, pusté oboja vrata odprta za nekaj časa.

Ko je premog, oziroma briket ves v žrjavici, potegne se previdno k isti strani peči, ki je obrnjena proti sobi, in jo pokrije za pest na debelo s pepelom, ki se je pustil za to nalašč že zjutraj v prostoru, kjer se nabira. Pepel zabranjuje zraku do žrjavice, da se ne more tako hitro vpepeliti, in ohrani žrjavico do večera v peči, tudi peč ostane topla do večera. Ča oddrigne previdno zvečer pepel na stran in naloži na žerjavico dva briketa ali približno množino premoga, ki si ga trdo zavila v osem pol papirja od časnikov, potem vratca od peči trdo zapreš, se peč do zjutraj ne shladi in na žerjavico lahko drugo jutro takoj naloži premog, ne da bi porabila kaj drv, ki so posebno po mestih tako silno draga. Gospodinja, ki se je enkrat navadila tako kuriti, se bo kmalu prepričala, koliko se prihrani kurjave in koliko bolj prijetno toplo je v sobi.

V mnogih krajih na Slovenskem se kuri še samo z drvami. Suha, gladka drva silno hitro pogore, zato si pripravijo ljudje za zimo takozvane panje, to je debel, trd grčav les, ki se ne da razklati, a silno dobro drži toploto. Tak panj tli v peči počasi več ur in ohrani peč toplo.

Pri centralni kurjavi mora gospodinja nastaviti na več krajih posode, napolnjene z vodo, da voda v njih izhlapeva in zopet osveži izsušen zrak, ki drugače lahko postane zdravju škodljiv, posebno ponoči ne sme pozabiti na vodo v spalni sobi.

Najtežje je spoznati železno peč. Tudi te se dobro kurijo s premogom, le paziti je, da peč preveč ne vleče, premog naj le tli, zato je vratca le takrat odpreti, če je postal premog črn, da se zopet oživi, in takoj zapreti, ko je zagorel. Zvečer ne sme ostati žerjavica v železnih pečeh, da ne izpuhtevajo plini, ki so nevarni zdravju. Tudi na železno peč je postaviti vedno posodo z vodo.

Pri vseh pečeh mora paziti gospodinja, da ne zakuri na pepel, ta je vsaki dan čisto vzeti iz peči. Lončene peči je neobhodno potrebno omesti vsako leto jedenkrat, železne peči pa po večkrat. Navadno se misli, da lončena peč ne rabi veliko ometanja, a temu ni tako, neosnažena peč porabi mnogo več kurjave in se nikdar pravilno ne pregreje.

Kako nabereš petlje zelo tankih nogavic, če jih hočeš podplesti. Vdeni v tenko šivanko svileni nit, ki je dvakrat tako dolga kakor je široka nogavica. Da se nit ne raztrga, vzemi dvojnato svilo, tudi sukanec lahko vzameš, toda ta izpremeni pri pranju hitro barvo. Z iglo (šivanko) potegni vsako petljo posebej na svilo. Ko si nabrala vse petlje na svilo, potegni le toliko petelj s svilo vred na pletenko, kolikor jih rabiš, vmes boš morala spustiti dve ali tri, zato moraš petlje prešteti in zračnati, koliko jih boš smela izpustiti. Nastale male luknjice se nogavici prav lepo podajo.

Male luknjice na gumijastih črevljih (galošah) popraviš lahko sama, ako raztrgane dele razgreješ in zaliješ s koščkom kavčuka, ki si ga raztopila v petroleju v zelo gosto kašo.

Črnilo, ki je postalo gosto, ne zalivaj nikdar z vodo, ker postane blede; kani vanj par kapljic kisa, s tem ga izčistiš in mu zboljšaš barvo.

Na umivalne sklede iz porcelana ali emajlirane pločevine se kaj rada nabere umazana tolšča. Isto odpraviš hitro, če pomočiš krepko krpo v sol in ž njo odrgneš skledo.



Sejanje zimskih zelenjav. Marsikatera gredica je že odslužila letnim potrebam in čaka, da se iznova uporabi za zimo. Take gredice okoplji, čisto poplevi in prelopati, na novo gnojiti ni potreba. Pač pa jih pridno polivaj z gnojico. Sveže gnojenje ovlaži zemljo, to pa za zimski čas ni priporočljivo, ker sta jesen in zima navadno mokrotni in potemtakem nanovo nasejana zimska zelenjava rada gnije. Pri sejetvi pa na vsak način zamenjaj prostore. Za salato ne sej nikakor zopet salate, ker so že izsrkane snovi, ki jih potrebuje ta zelenjadnica. Kjer je bil fižol ali grah, nasej zimsko solato in motovilec. Za solato pa lahko špinačo.

Motovilec je posebno priporočljiv raditega, ker ga lahko nabiraš celo zimo in v zgodnji spomladi, ko ni nikakih drugih svežih zelenjadnic. Izbirčen ni. Uspeva v vsaki zemlji, a v preveč gnojeni raste prebujno in ni tako okusen. Naseješ ga lahko po celi gredici ali pa v vrstah od 10—13 cm narazen. Za zimsko rabo je priporočljivo nasejati ga v vrste, ker se lažje odstrani sneg, se lažje nabira in lažje pokrije. Najboljša odeja mu je smrečje, a jo rabi le v hudi zimi. Nasej ga plitvo in redko in poltači, da pri vzkalenju ne privzdigne prsti. Plitvo ga nasej, ker v vlažni zemlji hitro vzkali, redko pa, da se ti bolje razvije. Kalitev ohrani 7—8 let. Čim starejši je, tem preje vzkali. Ko postane spomladi star in imaš že v zameno drugo solato, iztrebi neporabljene sadike, ker bi pognale v cvet in bi se razsejale po vsem vrtu v nadležen plevel. Ozelenele bi sicer šele drugo leto. Motovilca je več vrst, kakor: veliki ruski, širokolistni holandski in laški. Po polju pa raste divji, ki je tudi užiten, a v okusu zaostaja za vrtnim. Seje se od srede avgusta do konca oktobra. Najbližji sorodnik mu je radič, ki je trši in grenkega okusa.

Resa. Kako si ljubka s svojim drobnim nežnim cvetjem. Zgodnja spomlad, gorko poletje in hladna jesen se lahko ponaša s tvojim cvetjem. Kakor z dragoceno preprogo pogrnjena, se mi zdi pustinja, odeta s cvetočim nežnoboječnim cvetjem. Zares si lepa v svoji preprosti lepoti. Rada bi te ponesla na dom, da me v zimi, ko bo vse pusto in zamrlo, razveseliš s svojim ljubeznivim cvetjem. Upam, da se mi posreči. Naredila bom tako-le: Natrgala bom na pustinji, posuši z nežno, na pol razcvetočo reso, cvetk, povila jih v majhne šopke in povezala po dva in dva na vrstico. V pocinjen lonec bom pa napravila to-le zmes: 12 delov vode, 4 dele glycerina in 1 del žvepljene solne ali salpetrove kisline. Sal-

petrova kislina daje cvetju svetlo rdečo, drugi dve pa bolj višnjevkasto barvo. Glycerin pa ohrani cvetke mehke in volne. V to zmes bom pomakala šopke, povezane na vrvice, za čas dveh minut. Naláhko jih bom otresla in razvesila po drogu. Sušila jih bom v temnem zračnem prostoru. Ko jih posušim, jih bom spravila, zavite v svilen papir, v zabojčke ali zaklopnice (škatlje) do uporabe. V zimi, ko ne bo drugega cvetja, pa mi bodo krasile, prenešene v kozarec, mizo in cvetno košarico. Ker bi jih pa imela rada tudi na oknih v majhnih lončkih, bom naredila tako-le: Nabrala bom močne bogato cvetoče rese. Pripravila jo na zgoraj opisani način, vendar šopkov ne bom obesila na drog, pač pa posadila v majhne lončke, napolnjene z drobnim vlažnim peskom. V temnem prostoru se mi posuše in ohranijo svojo pristno barvo. Lončki, oviti s svetlo zelenim svilenim papirjem, mi bodo krasili okna, mizo in cvetno košarico kar najlepše. Pri pogledu nanje bom pa imela spomlad v zimi. Tako pripravljena resa se več let ohrani.

Nekaj o divjakih, na katere se cepijo vrtnice. Nakoplji v gozdu lepih, ravnih, mladih divjih vrtnic meseca oktobra in novembra, prej ne, ker so mladike sočnate in takih se primejo pozimi črne pege in rade segnijejo. Pri koreninah glej na to, da imajo dosti vlaknic, ker sicer se ti nerade primejo. Korenine nakopanih mladik potakni v redko ilovico in zakolji v zemljo. Spomladi, ko so poganjki že 1 cm dolgi, preglej korenine, poreži jim morebitna očesa, potakni še enkrat v redko ilovico in posadi tako, da dobro pritlačiš zemljo h korenini, in dobro zalij. Posadi jih na stalno jim odločeno mesto. Nekateri prijatelji vrtnic polože po presaditvi mladike nazaj v zemljo, a to ni priporočljivo, ker se pri upogibanju zrahljajo korenine in izgube svojo prvotno lego. Pač pa zatakni k divjaku kol, na katerega ga dobro priveži.



Tekališča za prašiče.

Pri nas se po veliki večini rede prašičle v hlevih, zato slišimo vsepovsod o kužnih in drugih boleznih, za katere ni zdravil in ako so, je zdraviti obolelega prašiča velika težava. Le redkokdaj se posreči zdravljenje. Ako se vprašamo, kje leži vzrok, da se ravno prašiča tako rada prime bolezen, si moramo odgovoriti, da je stalno bivanje prašičev v svinjaki glavni vzrok vseh bolezni. Zlasti v svinjaki, ki so bolj podobni kakšnim »škatlam«, kakor svinjakom.

Poglejmo po naših vaseh, ali najdemo v njih dosti tekališč. Prav malo jih je, akoravno so prašičem tako potrebna kakor ribi voda. Tu in tam je poleg svinjaka gnojišče, ki meri par kvadratnih metrov in še tam je gnoj. Na gnoju gotovo zrak ni najboljši in je kvečjemu koristno, da prašiči z letanjem nekoliko potlačijo gnoj. To bi bilo sicer potrebno, a prašiču pa rilec ne da počivati in začne riti po gnoju tako, da ga še bolj razrije in se gnoj usuši od solne. Ved-

no je poskrbeti za tekališča poleg svinjaka, da ima prašič priložnost hoditi na prosto. Marsikateri prašičerejec mi je že potrdil, da je tekališče zdravo in potrebno za prašiča, toda prostora se mu škoda zdi, kajti prašič vse zrije in potem trave ni. Ta malenkost, trava se ti zdi več vredna kot prašičevo zdravje. Pomisli nekoliko in spoznal bodeš, kako zelo napačno postopaš. Še bolj žalostno je, da se ne vporablja že obstoječa tekališča. Če vprašaš po vzroku, dobiš odgovor, da gospodinja nima za taka dela časa ali pa, da prašičev sploh noče spuščati na prosto. Tako trmasto postopanje se navadno tudi bridko maščuje. Prašički cepajo eden za drugim, a pravega vzroka se noče najti. Komur je nadležno spuščanje prašičev na prosto, ta tudi nima srca za dobrobit svojih pujskov. Gotovo je, da mora človek s početka nekoliko potrpeti, da zopet zapre prašiče, pozneje pa prašič vedno sam najde svoje bivališče, kadar se je na prostem naveličal.

Prej sem omenil, da se zdi mnogim škoda zemlje v bližini svinjaka. Pogosto raste tam kako drevo, trave navadno itak dosti ni. Le tu in tam se reš primeri, da ni prostora za tekališča. V takem slučaju si je treba drugače pomagati. Na dvorišču se pripravi prostor, kamor naj se spušča prašiče, akoravno morda samo za kratek čas. Tudi kratko spuščanje na dvorišče mnogo koristi prašičem na zdravju.

Tekališča za prašiče naj ne bodo premajhna; čim večja so, tem boljše je. V velikem tekališču se prašiči lahko pasejo, v majhnem morejo le nekoliko skakati in riti po prsti. Dobro je, ako so v tekališču nasajena sadna drevesa za senco. Malo drevje je treba zavarovati zlasti, ako stoji v malem tekališču. Prašič se drgne ob drevesca in jih tudi večkrat obgrize. V večjih tekališčih naj se zavarujejo le mlajša drevesa, večja naj služijo za drgnjenje. Znano je, da se prašič rad drgne. Ako ni večjih dreves, potem moramo zabiti par kolov, da damo priliko za drgnjenje.

Poleg naprave za drgnjenje naj se skrbi za kopališča, kamor voda priteka in odteka. Kopanje prašičem jako dobro stori in imajo za tem veliko več teka do krme, obenem pa se očisti koža raznih škodljivcev.

Večje tekališče naj se pregradi v več oddelkov in prav nič ne škoduje, ako sega kak oddelok prav v gozd. V takih gozdnih oddelkih se prašiči prav dobro počutijo in prav radi bivajo v njih.

V slučaju, da je tekališče majhno, ga je večkrat iztrebiti in dopeljati sveže prsti, koje prašiči potrebujejo.

Ograje naj se napravijo trpežne, da jih prašiči ne poderejo ali prederejo. Zlasti je napraviti trpežna vrata, ker se prašiči po njih spenjajo.

Kakor je drugod red potreben, tako tudi v spuščanju prašičev v tekališče, ki naj se vrši vedno ob določeni uri, v poletnem času zjutraj in proti noči, ko ni več vročine, v zimskem času dopoldne in popoldne. Tudi v zim-

skem času naj se prašiči redno spuščajo na prosto, izvzemši tedaj, kadar sneži in piha burja. Suh mraz prašičem ne škoduje, ako so se vedno spuščali v tekališče. Da se prašiči v tekališčih preveč ne naveličajo, naj se spuščajo le za kratek čas, 1 do 2 uri. Najbolje seveda je, da prašič lahko gre po svoji volji v svinjak in iz svinjaka, tedaj si sam izbere najprimernejši čas za tekanje. Prašič, ki redno hodi v tekališča, veliko rajši žre in za tem mirno počiva. Ležišče ohrani snažno in ostane vedno zdrav in čil. V tem slučaju se tudi svinjaki dobro prezračijo in solnčni žarki imajo večkrat dostop v nje. Zato so tudi suhi in zdravi.

Naše gospodinjice imajo dostikrat pomisleke, kadar je treba spuščati prašiče na prosto, češ, prehladili se bodo. Imajo tudi deloma prav. Prašič z veseljem skoči iz vlažnega, zaduhlega svinjaka, dostikrat ves poten od vročine v tekališče. V tem slučaju je res nevarnost, da se prehladi, ako pride na dež ali mrzel preprih. Tu si je treba pomagati na ta način, da začetkoma spuščamo prašiče na plano ob lepih, solnčnih dnevih le za kratek čas. V tem času se svinjak nekoliko ohladi, osuši in poskrbi naj se za suho nastiljo. Prašič se tako lepo počasi utrjuje, svinjak se dnevno prezračuje, prašič dobi izvrsten tek, po krmiljenju mirno počiva in svinjaka ne onesnaži. Če ponavljamo spuščanje na prosto vsak dan, se prašič v kratkem času utrdi, da mu skoro nič več ne škoduje. V takem stanu je tudi sposoben, da ga v zimskem času spuščamo na prosto.

Z utrjevanjem prašičev je treba pričeti o pravem času. Ko so pujski stari šele tri do štiri tedne, porabljammo vsako priliko ob solnčnih dnevih, da jih polagoma navadimo na sveži zrak. Mnogim pujskom bi tako rešili življenje. Odrasli prašički pa bodo izvrstni za pleme in za pitanje, ker so v zdravju utrjeni, imajo dobro razvita pljuča, udihaajo dosti svežega, za prebavo tako potrebnega zraka. Taki prašiči ohranijo ves čas pitanja izvrsten tek in se jako hitro odebele, ker jim krma tekne. Plemenske živali ostanejo zdrave ter ostanejo dolgo sposobne za pleme.

Mislím, da je naprava tekališč in spuščanje prašičev na plano dosti utemeljeno. Vsak, kdor se hoče baviti s prašičerejo ter imeti tudi kaj dobička od nje, naj oskrbi to koristno napravo poleg svinjaka takoj, ko mu bo le mo-goče.



Kaj je dobro?

Kar je možu pivo in vino, to je ženi in otroku kava. Pa tudi mož sam rad seže po čašici kave, ko se je bil napil piva in vina, kajti ona mu popravi, kar sta morda vino in pivo spravila iz ravnotežja.

Navado, piti kavo, smo dobili iz Orijenta; ker je bila draga, so jo pili samo v bogatih krogih. Ko pa je Napoleon izdal geslo: Evropa si mora za-dostovati sama, evropska celina ne sme kupovati od svojega neprijatelja, Angleža, ki jo v trgovskem oziru izkorišča — to je geslo svoj k svojim — so začeli premišljevatí o nadomestilu zrnate kave in posledice tega so današnje kavine primesi. — Danes skorej nikdo ne pije kave brez kavinih nadomestil ali primesi in to je dokaz, da zrnata kava sama na sebi ne odgovarja za-dosti človeškemu telesu in obsega mnogo snovi, ki povzročajo prenapetost živcev, če človek uživa kavo v večji meri in človeško zdravje vsled tega trpi.

Kavine primesi, ki so prav, t. j. na znanstveni podlagi izdelane, nimajo teh škodljivih snovi; če se izberejo zanje primerne surovine in se na pravilen način pripravijo, so te kavine primesi glede okusa in vonja enake zrnati kavi; dopolnjujejo jo in ustvarjajo ž njo vred zdravo, okusno in tečno pijačo, posebno če pridenemo še mleko, ki je pri današnjih draginskih razmerah vsakdanja in neizogibna potreba. — Kaj imate na mizi reveža vsak dan? **Kavo.** — Kaj imate na mizi bogatina vsak dan? **Kavo.** — Kaj najraje pije vaša deca? **Kavo z mlekom.** — Zakaj je kava s cikorijo tako priljubljena in razširjena? Zato, ker ni le tečna, temveč tudi okusna in razmeroma cenena prihranitev, ki je pristopna bogatemu in revnemu.

Slaba kava vas ozlovolji za ves dan; predstavite si le krožek ženâ brez dobre kave? Dobra kava je ponos gospodinjice, z dobro kavo se rada pohvali svojim prijateljicam, na dobro kavo vabi brata svoja sestra. In s čim pogostite najbolj hitro svojega gosta? **S čašico dobre kave!**

Dobro kavo pa skuhamo le iz dobre kave in dobre cikorije; zato moramo pri nakupu biti oprezní in kupiti od dobrega le najboljše.

Dobrota kave je odvisna od kraja, kjer je zrasta, in mi imamo celo vrsto več ali manj okusnih kav, in vsak trgovec vestno skrbi, da zadovolji svoje odjemalce s kar najboljšo kavo po kar najnižjih cenah.

Dobra cikorija pa je odvisna ne le od dobrih surovin, temveč tudi od skrbne in dobre priprave. Zato ni vsaka cikorija enako dobra in zato moramo izbrati pri enaki ceni najboljše blago.

Danes imamo celo vrsto, da nekončno vrsto cikorij pod različnimi imeni in izdelanih iz različnih snovi; njih cene so različne. Da se pa izdela dobra cikorija, je treba velikih priprav in cele vrste dolgoletnih izkušenj, treba je pridno študirati to industrijo, ki postaja jako važen faktor v našem narodno-gospodarskem življenju.

Zato smatramo za svojo dolžnost, da opozorimo naše gospodinjice pri izbiri cikorije na izvrstno, najrazvijenejšo-

mu okusu ustrezajočo cikorijo iz **Kolinske tovarne za kavine primesi v Ljubljani**, katera se prodaja v korist obmejnim Slovencem. Ta tovarna je veliko slovansko podjetje, ki zaslužuje v polni meri naše zaupanje in našo podporo. To je torej izključno slovanski izdelek, ki se pripravlja iz najskrbneje izbranih surovin, na način, ki se je v dolgi vrsti let obnesel kot najprimernejši, kar dokazuje vedno večja priljubljenost Kolinske kavine primesi. Zato kličemo vsem, ki ljubijo čašico dobre kave:

Če hočeš izvrstno kavo piti, Kolinsko cikorijo moraš kupiti!

Če slovenska gospodinja kupi Kolinsko kavino primes, nima samo dobre in okusne kave, temveč tudi prijetno zavest, da je ta kava pripravljena iz domačega slovanskega izdelka, da podpira izdelek, ki je prišel izpod rok njenih ožjih sorojakov in tudi delo **Slovenske Straže** v korist obmejnim Slovencem.

Prekrasne škatlje (doze)

ki smo jih prvotno dali napraviti namesto drugih daril za naše odjemalce, razpošiljamo odslej splošno. Napravljene so po umetniških načrtih iz močne pločevine, zunanost pa je starosrebrna imitacija, in razpošiljamo take škatlje, napolnjene z rženo kavo, v skupni teži 5 kg za K 450. — Poštino trpimo sami. Glede na kako nesporazumljenje opozarjamo na to, da razpošiljamo škatlje samo, dokler bo še kaj te pičle zaloge. Prosimo za skorajšno naročitev. 2672

Odrih Vitáček, Praga, Karlin 3. (Češko)

Samo enkrat v življenju!



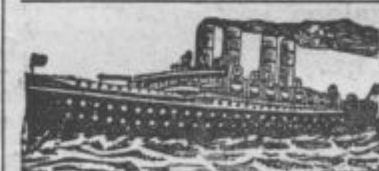
50.000 spalnih odej
1486 po K 195

za izvoz na Balkan določene, a radi vojne nevarnosti prihranjene, iz pristne brnske Himalaja-volne, okoli 200 cm dolge, 130 cm široke, v krasnem črtastem meledesinu s krasnimi barvanimi bordurami se bodo samo še kratek čas prodajale za polovično tovarniško ceno po K 195 komad. Te Himalaja spalne odeje so vredne dvakrat tege denarja in se dobe pri nas po teh senzacijonočno niskih cenah samo dokler je kaj zaloge.

1 komad Himalaja spalne odeje stane le K 195
3 komadi Himalaja spalnih odej stane le K 570
6 komadov Himalaja spalnih odej stane le K 11—

Samoprodaja po povzetju

M. Swoboda, Dunaj III/2, Hlessgasse 13-404



V Ameriko in Kanado

zložna, cena in varna

vožnja s **CUNARD LINE**

Bližnji odhod iz domače luke:

Trsta: Carpathia 14./9., Ivernia 28./9., Saxonia 12./10. 1913.

Iz Liverpola: Lusitania 13./9., 4./10.; Mauretania 20./9., 11./10.; Carmania 18./10.; Campania 27./9.; Caronia 23./9., 25./10. 1913.

Pojasnili in vožne karte pri Andrej Odlašek, Ljubljana, Slomškova ul. 25, blizu cerkve Srca Jezusovega. Cena vožnji: Trst—New-York III. razred za one, ki potujejo v Kanado K 120— in za one v Združene države K 140—, otroci pod 12 let K 70; povsod še 20 K za osebni davek. 3988/17

Naše gospodinje!

Zahtevajte pri vseh trgovcih
Kolinsko cikorijo



edino pristni, po kakovosti nedosegljivi
slovenski izdelek