

MARIJA OSTERMAN

Kuhaj

Kuhaj

dobra!

Zbirka preizkušeno
dobrih kuharskih
receptov.

I. zvezek.

Vkuhavanje in vlaganje
sadja in zelenjave.

Navodila, kako je ravnati
s sadjem in zelenjavo, da
ostane okusno in trpežno.

Za gospodinje in de-
kleta priredila Marija
Osterman, voditeljica
tečajev za konservi-
ranje sadja
in zelenjave.

Založil Jakob Podpečan, Celje.

~~W. L. & Co.~~

Q. 705936



92545 / 1950

i.

Na vogalu Tyrševe ceste in Dalmati-
nove ulice je zelo znana tvrdka

SCHNEIDER & VEROVŠEK,

kjer najdete največjo izbero vsake-
vrstnih vrtnih in poljedelskih
strojev, orodja in ostalega v želez-
ninsko stroko spadajočega blaga.
Za gospodinje so vsi predmeti na
zalogi, v kolikor spadajo v želez-
ninsko stroko. Zalogo si lahko vsak
do ogleda, ne da bi bil primoran
kaj kupiti.

.-.-.-.-.

Na vogalu tik pred Magistratom na
Mestnem trgu je ena najstarejših
ljubljskih trgovin, to je

A N T O N K R I S P E R

dvorni dobavitelj. Galanterija moška
in danska konfekcija. Za gospodinjjo
je sto in sto gospodinjskih predme-
tov; kot porcelan ter kuhinjske potrk

Tvrđka I G N . Ž A R G I

" pri nizki ceni "

Ljubljana - Sv. Petra c. števil. 11.
priporoča bogato zalogo razne-
ga modnega blaga, vseh vrst pe-
rila, konfekcija damska, rokavi-
ce, nogavice, srajce, kravate.
Potrebščine za krojače in ši-
vilje na drobno in debelo.

.-.-.-.-

A U G . A G N O L A

Ljubljana, Tyrševa cesta 10
tel. 24 - 78

Zaloga stekla, porcelana, zrcal,
okvirjev, slik in šip, komplet-
ne opreme za gostilne, rastav-
racije, hotele, kavarne in bare,
ter gospodinjstvo spleh.
Luksuzni predmeti. Stavbno in
umetno steklarstvo. Za vkuhavan-
je najrazličnejše steklenice.

Ideal in ponos vsake gospodinje je shramba za živila z lepo vkuhanim sadjem in zelenjavo. Vkuhan no sadje pa ni samo za "pokazati" praktično in ekonomično je, za vsako gospodinjo, ker je vsaki čas na razpolago pa tudi cenejši je, ker se vkuha le takrat, kadar je najcenejši na trgu. Te vrste Vam poklanja praktična gospodinja, ki ima že 20 letne izkušnje in tudi ve, kje gospodinjo čevelj žuli.

Torej za praktične in varčne gospodinje sem to napisala in če Vam bo to nekoliko sitno delo v veselje, bode to zame veliko zadovolščenje.

Četudi veda danes priporoča surovo hrano, vendar je pozimi za izpremembo, recimo skledo zeleno-konserviranega fižola v stročju, velike vrednosti. Če pa postavimo na mizo kozarec lepo in dobro konserviranih breskev, je to najboljši kompot. Ta užitek je mogoč le s pomočjo sterilizacije.

Stereliziranje sadja in zelenjave se bo le posrečilo, če smo zelo pazljivi in da vzamemo le prvovrstno surovo sadje ali zelenjavo, torej črvivo nezrelo sadje z gnojnico onesnaženo zelenjavo gotovo ne bomo sterilizirali, ker vkuhavanje stane vendar denar in če imamo stroške s kozarci, s sladkorjem itd. ne bomo za malo vredno sadje imeli stroške. Vsako sadje in zelenjava se da konserverirati. Praktična gospodinja se omeji samo na vrste, katere ima na vrtu, ali pa da so jako poceni. Posebno povdarjamo, da je najbolj idealno če ima svoj vrt in da takoj, ko se potrga sadje ali zelenjava, prične s vkuhavanjem. Če je pa gospodinja primorana da kupi sadje in zelenjavo, tedaj naj pazi, da bo čimbolj sveža. Sveže in neprezrelo sadje in neprestara zelenjava, je prvi pogoj za uspeh pri vkuhavanju. Pri nakupovanju je treba paziti, da se ne kupi preveč bujno rastoča zelenjava, ker je ta manj okusna. Na svojem vrtu naj se zelenjava, katera je

že razvita ne poliva z gnojnico. Z gnojnico polita ali z umetnim gnojem gnojena zelenjava raste prebujno, zato ni tako okusna; razume se samo po sebi, da ni higijska in je tudi gnusna.

SPLOŠNA NAVODILA O KONSERVIRANJU

Bistvo konserviranja sadja, zelenjave, mesa, itd., tiči edino v tem, da preprečimo ali vsaj oviramo s primernimi sredstvi škodljivo delovanje glivic. Čimbolj se nam to posreči, tem trpežnejše so conserve. Sredstva v ta namen so mnogovrstna:

- 1./Sadje se ohrani, ako ga hranimo pri primerno nizki toplini;
- 2./ako mu odvzamemo primerno količino vode;
- 3./ako ga vložimo v ohranjujoče snovi in
- 4./ako ga v primernih posodah razgrejemo /steriliziramo/, in obenem neprodušno zapremo. Hladna najprimernejša toplina je, od $2-4^{\circ}\text{C}$. V ledenici se sadje ohrani precej dalj, nego v kaki drugi shrambi.

Sadje je jako nagnjeno k razkrajanju, ker ima mnogo vode. Ako mu pa odtegnemo del vlage, se njegov sok toliko zgosti, da trosi raznih glivic ne morejo na njem skaliti zaradi pomankanja vode in preobilga sladkorja in na ta način je ohvarovano pokvarjenje. Konserviranje sadja je tudi sušenje sadja, zelenjave in drugih hranil. Pred leti so tudi uporabljali pri konserviranju razne snovi, ki so sicer dosegle svoj namen, pač pa so bile zdravju škodljive /salicil in druga reklamokričeča sredstva/. Dandanes uporabljamo le še sladkor, kis, sol in včasih alkohol. Najčešče rabimo sladkor, ne samo zato da je sadni izdelek okusnejši, ampak tudi zato, da je trpežnejši. V močan vinski kis, oslajen s sladkorjem vlagamo sadje in zelenjavne prideljke. Sol uporabljamo le pri konserviranju zelenjadi in pri mesnih shrankih. V vsakem sadju in zelenjavi se nahaja mnogo trosov raznih glivic, ki ob priliki skale in sadje uničijo. Zaradi

tega nekatere konzerve razgrevamo. S tem dosežemo, da zamoramo s primerno vročino vse glivice in njih trose. To razgrevanje sadja in zelenjave v steklenicah imenujemo s tujo besedo steriliziranje. Pravilno razgrevanje je pri mnogih shrambah največje važnosti. Z ozirom na sadno vrsto in drugo hranilo je zelo različno razgrevanje /toplota od $70-90^{\circ}\text{C}$ /Čas: 10' do 1 1/2 ure. Pri sadju zadostuje vobče, ako ga razgrevamo $80-90^{\circ}\text{C}$ povprečno kakih 10 do 30'. Mnogo bolj trdoživi pa so trosi pri drugih hranilih, zlasti na zelenjavi, ki jo moramo razgrevati pri 100°C od 1 do 1 1/2 ure. Vrhutega moramo v največ slučajih razgrevanje ponoviti v 3 -5 dneh, ker se pri prvem razgrevanju zamore samo razvite glivice, živi pa ostanejo še trosi ki v 3-5 dneh skale in se uničijo šele pri drugem razgrevanju. Razgrevanje pa bi bilo brez uspeha, ako bi imel pozneje zrak pristop do konzerv, ker bi s tem zatrosile

na sadje nove kali. Zaradi tega je pri novejših načinih konserviranja neizogibna potreba, da sadje neprodušno zapremo, ker le tako dosežemo pri konservah skoro neomejeno trpežnost.

SADJE V PATENTNIH KOZARCIH.

Najbolj zanesljivo in najcenejše vkuhavamo sadje v patentnih kozarcih. Res je nabava teh kozarcev precej draga, je pa če ni posebne nerodnosti ali nesreče, takorekoč za večno. Imam kozarce, ki so že 30 let v rabi pa je bilo treba nadomestiti samo gumijaste obročke, ki se pač preje izrabijo. Vsak patentni kozarec sestoji iz kozarca samega, gumijevega obročka, pokrova in vzmeti, ki kozarec zapira med kuhanjem. Ni potrebno, da imaš vzmeti za vse kozarce, ker če je kozarec pravilno zaprt se ne odpre tudi brez vzmeti. Dobro pa je, da jih imaš toliko, da lahko dvakrat daš kozarce v lonec, to je največ 16, ker Ti gre potem vkuhavanje hitreje od rok. Najvažnejše pravilo pri

vsakem konzerviranju, je brezhibno popolnoma sveže blago in najskrbnejša in najvestnejša snažnost. Dan pred vkuhavanjem namoči kozarce, ki jih misliš rabiti, da se razvijejo trosi glivic, ki so se morda v njih zasušili, potem jih skrbno umij v vroči vodi s sodo, še enkrat oplakni v topli vodi in skrbno osuši. Sadje, ki ga ne misliš lupiti, dobro operi in tesno naloži v kozarec, da izrabiš ves prostor. Olupljeno sadje pa pokagaj v malo slano vodo, da ne postane rjavo. Vse drugo vsaj oplakni z vročo vodo, da se skrči in potem lažje tesno vložiš! samo prav mehko sadje vlagaj nepoparjeno. Pripravi si sladk. razstopino, ki se ravna popolnoma po okusu, ker pri patentnih kozarcih nima sladkor hranjujočega pomena. Za bolnike s sladkorno boleznijo lahko vlagamo sadje brez sladkorja in potem sladimo s saharinom. Segrevajmo po navodilu za razne vrste. Preveč segreto sadje se skrči in imaš polprazne

kozarce, kar ni lepo in ne dobro in je poleg vsega še škoda prostora... Pri koščičastem sadju se pridene nekaj koščic zaradi dobrega okusa. Za razgrevanje pod 100°C je potreben toplomer. Pozneje je pa na take konzerve treba posebno paziti, ker je mogoče, da bi sterilizacija ne bila popolna. Vsako sadje moramo pred vlaganjem v stekl. temeljito osnažiti in po potrebi oprati v snažni mrzli vodi. Trdo sadje, na pr. nekatere hruške, obarimo v oslajeni vodi /blauširamo/ da se zmeče in skrčijo. Potem se dajo mnogo lepše vložiti in sterilizacija se s tem okrajša. Tukaj povdarjamo še enkrat, da pri posodah z neprodušnim zapiralom sladkor nima prav nobenega drugega pomena, kakor da izboljša sadju okus. Sadje vkuhavamo prav lahko brez sladkorja in ga posladimo šele tedaj, ko ga uživamo. Za sladko sadje, kakor češnje, češplje, mirabele zadostuje 20-30 kg sladkorja na 1 lit. vode, za ribez, kosmulje, slive, marelice pa

od 30-50 dkg. Samo ob sebi je umevno, da ga smemo vzeti več ali manj. Konzervne steklenice in kar še spada zraven moramo pred uporabo prav skrbno pregledati, osnažiti in posušiti. Že rabljene steklenice operemo najprej s sodo.

Za vkuhavanje uporabljamo navadno tako sadje, ki surovo ni kaj trpežno. Predvsem so primerne češnje, višnje, razne slive, češplje, breskve, marelice razne poletne hruške in tudi jagodičasto sadje.

Še enkrat povdarjemo, da pri posodah z neprodušnim zapiralom sladkor nima prav nobenega drugega pomena, kakor da izboljša sadju okus.

Posoda za vkuhavanje.

Navadno uporabljamo za vkuhavanje stekleno posodo s širokimi vratovi in prostornino za $1/4$ - 2 litra. Tu in tam uporabljamo še dandanes kozarcem podobne steklenice iz tankega stekla, ki jih zapirajo

s pergamentnim papirjem ali z živalskim mehurjem. Toda taka posoda se ne da nikdar zanesljivo neprodušno zapreti in zaraditega treba za konserviranje mnogo več sladkorja.

Razgrevanje se v preprostem gospodinjstvu lahko izvršuje v vsakem nadaljnjem loncu brez drugih priprav. Kvečjemu denemo na dno neso podlogo da steklenice ne stoje na golem železu. Seveda, če se kupi poseben lonec za steriliziranje se delo zelo pospeši in olajša.

a. /Češnje in višnje

Kuhamo lahko vsake češnje, vendar so najboljše trde hrustavke, bodisi črne ali rdeče. Izvrstne so tudi višnje zaradi svojega posebnega kiselkastega okusa. Češnje najprej čisto operemo, porežemo peclje s škarjami tik pri sadu in nato jih vložimo v pripravljene steklenice. Vlagati jih moramo tako da se sadovi čvrsto in kolikor mogoče gosto uležejo

v posodo, ne da bi se kaj zmečkalo. S čvrstim vlaganjem dobro izrabimo prostor in si prihranimo sladkor. Da se sadje črvsteje uleže, je treba med vlaganjem večkrat potrkati s steklenico ož dlan ali pa tudi prav previdno ob mizo, ki je pregrnjena z večkrat preganjenim prtom. Tuintam previdno potisnemo tudi kak sad med druge s primerno palčico. Steklenice naložimo prav do vrha, ker se razgrevanje izvrši in potem sadje poleže. Takoj nato jih zalijemo do $\frac{2}{3}$ na visoko /ne do vrha/ s pripravljeno sladkorno raztopino ali samo s vodo. Pri tem pazimo, da steklenici ne zmočimo do roba. Preden jih zapremo, je dobro, da steklenice in pokrov obrišemo rob s suhim snažnim prtičem. Na steklenični rob denemo potem gumijast obroček, nanj poveznimo pokrov in počes pritrdimo vzmet. Razgrevajmo jih 10-15' v vreli vodi.

Lepe vrtné jagode, ki imajo krepko meso skrbno operi tako, da jih s sitom vred ponovno pomočiš v vodo. Vzemi na 1 kg jagod 25 dkg sladkorja, potresi z njim jagode, jih rahlo prepolji in pusti na hladnem čez noč. Potem jih postavi na kraj štedilnika, da se počasi segrejejo in pačajo skupaj. Sklede z jagodami večkrat potresi. Zdaj jagode odcedi in s sreberno žlico napolni v kozarce. Sok malo pokuhaj vlij čez jagode da sega v kozarcu čez vratu, rob skrbno obriši najprej z mokro, potem še s suho krpo in zapri kozarce z gumijevim obročkom, ki mora biti brez razpoke. Pritrdi pokrov z zmetjo in steriliziraj 15-20 min pri 75°C.

Borovnice. Prebrane in oprane borovnice zmečkaj s sladkorjem do 30 dkg na 1 liter borovnic - postavi čez noč na hladno. napolni kozarce in steriliziraj 25-30 minut pri 80°C.

Maline pripraviš prav tako kakor borovnice. Tudi dodatek sladkorja je isti.

Mareljce lahko ukuhaš cele neolupljene, ali jih pa razpoloviš in olupiš, posebno če so velike in lepe. Naloži jih tesno v kozarec, daj vmes tudi nekaj jedrc, zalij s sladkorno raztopino 1/2 kg sladkorja na 1 liter vode in steriliziraj 20 -30 minut pri 75°C.

Ringloti: Za ringlo rabiš 1 1/2 kg sladkorja na 1 liter vode. Predno jih vložiš jih večkrat prebodi s snažno iglo, da ne razpokajo. Steriliziraj jih 20-30 minut pri 75°C.

Breskve. Breskve ukuhavamo le take, ki gredo od peške, Tudi jih vedno olupimo, ker je lupina večinoma greška, le posebne fine aromatične vrste lahko vkuhavamo neolupljene. Če vlagaš cele breskve, boš rabila manj gost sladkor ker rabiš več razstopine in so breskve okrog in okrog obdane od soka. Rabiš 40-60 dkg sladkorja na 1 liter vode in steriliziraš 20-30 minut pri 75

Češplje. Rabiš 30-60 dkg sladkorja na 1 liter vode in steriliziraš 20-25 minut pri 75°C. Lepe, neprezrele čeplje, daš na rešeto in pomečiš za 2 minuti v vrelo vodo, potem jih z lahkoto olupiš in vložiš. Lahko pa vlagaš tudi neolupljene a potem jih prebodi večkrat z iglo kot ringlo.

Hruške.

So zelo različne in je težko določiti množino sladkorja in čas sterilizacije. Hruške olupí z nerjavečim nožem, in jih polagaj v slano vodo. Potem jih prekuhaj da se dajo prebosti, stresi na rešeto, da se odtečejo, jih lepo zloži v kozarce s hrbtom na zunanji strani, naliij s sladkorno raztopino 30-60 dkg na 1 liter vode in steriliziraj 20-30 minut pri 80°C. Hruške vkuhavaj vsako

vrsto posebej, mehke skupaj in trde skupaj sočne in puste pa skup.

Kutne. Olupi zreži na četrтинke skupaj v malo sladki vodi, da se dajo prebosti, odcedi, vloži v kozarce, zalij s sladkorno raztopino 75 dkg slad. na 1 lit. vode in steriliziraj 30-35 minut pri 80°C.

SADNI SOKI, ODCEDKI, BREZALKOHOLNE PIJAČE.

Za sadne soke vzamemo dobro in zrelo sadje, ki ga najprej skrbno očistimo ootrebimo, na primeren način stisnemo ali zmečkamo, pridobljeni sok še skrbno precedimo. Kratko kuhamo s sladkorjem, še vročega nalijemo v razgrete steklenzamašimo z novimi prekuhanimi zamaški in neprodušno zapremo s pečatnim voskom ali parafinom. Mehkejšemu sadju, zlasti jagodam, lahko odvzamemo sok, če surovo zmešamo z enako težo slad. pustimo statu 3 dni in potem sok samo odcedimo. Dobro je, da pustimo potem še sok par dni v veliki dobro zamašenih staklenicah, da se očisti. Sok potem napolnimo v steklenice, zamašimo, zavežemo s motvozom in steriliziramo v vreli vodi 10 -15 minut. Tudi vratove teh steklenic nazadnje pomočimo v stopljen parafin.

BREZALKOHOLNE SADNE PIJAČE.

Te pijače se izdeljujejo že na več načinov v tvornicah in raznih obratih, vendar je cena za naše razme-

re še previsoka. V preprostem gospodinjstvu si pa lahko pripravimo brezalkoholne pijače, če sveže iztisnjen sadni sok kot jabolčnik, hrušovec pa tudi vinski mošt napolnimo v steklenice, zamašimo in steriliziramo. Dobro je, da sok, ki priteče iz stiskalnice še precedimo, da dobimo lepši izdelek. Vse delo se mora vršiti hitro, da je pijača še sterilizirana, predno se razvijejo glive kvasovke. Sok steriliziramo pol ure pri 75°C .

Malinovec z vinsko kislino.

Zmečkaj v dobro položčeni posodi 1 kg lepih izbranih malin in jih polij z en liter preku in ohlajene vode v kateri si raztopila 2 dkg vinske kisline. Pusti stati čez noč in filtriraj /prec di čez canjo/ priv. na noge stola/

daj na 1 liter soka 1 $\frac{1}{4}$ kg sladkorja in segrej na robu štedilnika, da se sladkor razstopi. Napolni v steklenice in jih zaveži s čistimi krpami. Čez 6 tednov sok odcedi kar je gostega odstrani in dobro zamaši.

Prav tako pripraviš odcedek iz goznih jagod.

Borovnični odcedek pripraviš tako kot malinovec, le da rabiš 75 dkg sladkorja na 1 liter soka. Ta odcedek je zelo dober in ohrani okus in aroma svežega sadja.

Ribizovec 2 1/2 kg opranega ribizlju odstrani peclje, zmešaj 2 kg sladkorja in pusti pokrito stati 24-36 ur. Potem, ne da bi mešala, kuhaj tako dolgo, da popokajo vse jagode. Filtriraj, napolni sok v steklenice, zamaši z novimi zamaški, prereži z motvozom in kuhaj v scpari 15 minut. Čas se računa od tedaj, ko voda v kateri so steklenice, zavre. Ostalo goščo pokuhaj še 10 mint., napolni v kozarce in kmalu porabi.

Limonov sok. Ožmi več limon in precedi skozi cunjco. Za pol litra soka kuhaj pol kg. sladkorne sipe z dobro osminko vode tako, da

se zgosti in gosto potegne, pri-
lij precejeni limonov sok in
pusti vreti na robu štedilnika
še 10 minut. Pene pobiraj. Še vroč
sok napolni v male steklenice
ko se popolnoma ohlade, jih za-
maši, pomoči v parafin in spra-
vi na hladnem.

Jabolkovec in hruškovec.

Te vrste odcedek je bolj malo
znan, vendar bi ga zlasti ti-
stim gospodinjam priporočala,
ki si težje nabaviijo malin ali
jagode in bi le radi imeli za
bolnika pri hiši osvežujoče pi-
jačo. Jabolka naj bodo dobre kis-
le vrste, popolnoma zrela in ne-
koliko uležana. Boljši je meša-
ti več vrst, ker je potem odce-
dek bolj aromatičen. Sadje skrb-
no operi, otrebi in daj kuhati
z malo vode. Večkrat premešaj, a
pazi, da ne razpade. Če imaš stis-
kalnico je najboljša, da jo zno-
traj pregrneš z čisto vrečevino
in zliješ vanjo še vroče kuhano
sadje. Previdno stiskaj dobljeni
sok, precedi, da dobiš kolikor mo

goče čisto tekočino, ki je z dodatkom $1/4$ do $3/4$ kg sladkorja kuhaj 10-15min. Če pa nimaš stiskalnice, sok samo odcedi, ostanek pa porabi za marmelado. Še vroč odcedek napolni v čiste pregrete steklenice in zamaši z novimi prekuhanimi zamaški. Okus izboljšaš, če dodaš jabolkam košček vanilije, hruškam pa limonovega soka.

SADNE MEZGE. MARMELADE SIRI IN ŽELEJI

Največ se konzervira sadje kot marmelada. Marmelada in mezga je gosto kuhana kaša iz sadnega mesa z večjim ali manjšim dodatkom sladkorja. Za preprosto gospodinjstvo zlasti tam kjer je dosta sadja in malo denarja, naj bi se kuhala mezga iz jabolk in češpelj, ki so zato najbolj primerne kar brez sladkorja. Zato se da porabiti tudi slabo sadje, razpokano in ognito, ki ni za prodajo in nobeno drugo rabe. Treba ga je vedno zelo zelo dobro oprati in zelo skrbno otre-

.-.-.-

Z A K R A J Š E K Egon, tapetnik
Ljubljana - Miklošičeva 34.

biti. Potem ga daj s prav malo vode v velik lonec in kuhaj da razpade; dobro je če ga potem pretlačiš in kuhaš dalje, dokler ni dovolj gosto. Ves čas zlasti proti koncu, dobro zmešaj, da se Ti ne pripali. Mezge ni treba kuhati zdržema. Kuhaj dokler imaš ogenj, potem pusti. Ko zopet zakuriš, kuhaj dalje. Ko je mezga dovolj gosta, takoj vročo napolni v kozarce, prstene vrče ali pločevinaste škatlje in zaveži s pergamentnim papirjem. Dobro je če posodo prej žveplaš. Na koncu opeke zažgi žveplen trak kakršnen se rabi za žvepljanje vinske posode, povezni čez kozarec in ko se je napolnil z žveplenim dimom, poveznjenega postavi v stran in žveplaj drugega. V tako pripravljenih kozarcih se mezga bolje ohrani. Kozarce se mora žvepljati tudi za sadni zdriž ali žele.

MARMELADO kuhamo prav tako kot mezgo, le da po pretlačenju dodamo sladkorja. Ker je sladkor ohranjujoče sredstvo, mar-

melado manj časa kuhamo. Za marmelade in mezge sadje ne lupimo, ker ima pod kožo dragocene hranilne snovi. Ker se ta koža ne razkuha, sadje pretlačimo. Za marmelado vzamemo samo eno vrsto sadja ali ga mešamo več vrst. Zlasti je fino, če primešamo sadju, ki se slabo trdi kot breskavam, malinam i. t. d. sadje, ki se rado trdi, posebno ribez in jabolka. Sladkorja dodamo 30 dkg na 1 kg pretlačenega sadnega mesa. Marmelada je kuhana, ako se kapljica strdi, če jo damo na mrzel krožnik, ali ako pride cela na dno če jo kanemo v kozarec mrzle vode.

Marmelado polnimo v kozarce še vročo. Popolnoma ohlajeno zavežemo, prej pa v vsakem kozarcu pokrijemo marmelado s pergamentnim papirjem, ki smo ga namočili v rumu in potresemo s salicilom.

.-.-.-.-.-

KOLINSKA TOVARNA G. d. d.

Ljubljana-izdeljuje samo
prvovrstne kavne primesi.

Sadni sir pripravimo tudi iz jabolk in kuten. Za marmelado, ki smo ji pridejali vsaj pol kg sladkorja na 1 kg sadnega mesa, prav gosto skuhamo, napolnimo, z mrzlo vodo poplaknjene, modele in pustimo več dni na toplem, da se strdi. Potem zvrnemo, posušimo še na drugi strani in shranimo. Zdriz ali žele kuhamo iz nezrelih jabolk in ribezlja in iz kutin. Sadje kuhamo razrezano in neolupljeno, zalite z vodo, da stoji čez, do mehkega. Potem ga precedimo skozi gost prtič, navezan na noge poveznjenega stola. Na liter čistega soka damo 20 do 50 dkg sladkorja in ko se sladkor v soku razstopi, kuhamo pri močnem ognju, da se kapljica strdi, kot pri marmeladi. To traja od 15-40' od časa, ko začne sladkor vreti, kakor je pač sadje in kolikor smo vzeli sladkorja. Zato prvič poskusimo, če se že trdi po 15 minutah in potem vsakih nadaljnjih

5 minut. Zdriz še vroč napolnimo v majhne žvepljane kozarce s celofanom.

Konserviranje sočivja.

Sočivje konserviramo, da ga vkuhamo v patentnih kozarcih, da ga vlagamo v kis, ali kisamo s soljo. V patentnih kozarcih lahko vkuhamo skero vso zelenjavo. Ker ima pa vsaka gospodinja le skromno število kozarcev, se navadno omeji na bolj redko zelenjavo kakor grah, šparglji, fižol v stročju, karfijolo, paradižnike in gobe. Zelenjavo vlagamo prav tako kot sadje, le da jo vedno preje kuhamo da steriliziramo pri toploti in da nujno moramo sterilizacijo ponoviti čez 2 ali 3 dni, da zamorimo tudi vse trose, ki so ostali pri prvi sterilizaciji. Za konserviranje vzamemo vedno prav svežo zelenjavo, ki je vedno rastla v zelo dobri, a

.-.-.-

Graham moko, za sladkorne bolne
pri S. J U R Č I Č, Ljubljana,
Tyrševa specerijska trg.

ne preveč gnojeni zemlji, ker se to rado pozna na okusu. Tudi ima taka zelenjava redkejša stanjšanje in ni trpežna. Najbolj se nam posreči konserviranje zelenjave, če jo same natrgamo ali nabereemo na vrstu in kar hitro vkuhamo. Če smo navezane na trg, kupimo samo pri brezpogojno zanesljivih prodajalcih, ki jih dobro poznamo in pri katerih se lahko pritožimo. Zelenjavo zalijemo s prekuhano slano vodo.

Grah:

Olušččen grah skrbno preberi, da ni črviv, ga operi, 5 minut prevri, odcedi in oplakni, napolni kozarce, zalij s slano vodo, in steriliziraj 90 minut pri 98°C, čez 2 dni pa 45 minut pri 98°C.

Šparglji:

Spargeljne obreži isti dan ko jih nameravaš sterilizirati. Obrezane šparglje ostrgaj, operi, zveži v svežnje ter vse skupaj dobro prekuhaj in

potem jih z glavico navzdol tesno naloži v kozarce, s slano vodo in steriliziraj 60' pri 98°C.

Fižol v stročju: Če boš fižol rabila za solato, vloži celega, drugače pa zreži na 2 cm dolge poševne koščke. Prekuhaj ga 5' v slani vodi, vloži, zalij in steriliziraj 90' pri 98°C.

Karfijole: Lepe, sveže karfijole razdeli na cvetke in namakaj nekaj časa v mrzli vodi radi mrčesa. Potem jih prekuhaj v slani vodi, vloži, zalij in steriliziraj 60' pri 98°C. Karfijola rada spremeni barvo pri vkuhavanju in postane rjavkasta ali rožnata, kar se pa ne da preprečiti, ker je pač take vrste.

Paradižniki:

Paradižnike steriliziramo samo cele, da jih lahko rabimo za nadevanje, sicer si raje pripravimo p a r a d i ž n i k - o v o

mezgo, ki je bolj izdatna in vsestransko uporabna. Paradiznike cele, nepoparjene vložiti v kozarce, polij s prekuhano toplo slano vodo in steriliziraj 20 do 25 minut pri 90°C .

Gobe:

Gobe se vlagajo cele in zrezane na listke. Paziti moraš, da niso črvive ali prestare ali premehke. Skrbno jih otrebi in prav tako skrbno operi in zreži, vložiti v kozarce, zalij s slano vodo, s sokom pol limone in nekoliko zrn popra in steriliziraj 75 minut pri 98°C .

S L A V I J A

Jugoslovanska zavarovalna
banka d.d.

sedoš v Ljubljani, Gosposka 12.
Zavarovanje vseh vrst.

Telefon 21-76, 22-76.

I V A N R O Z I N A /Orient/

trgovina barv in lakov, Ljubljana.

Velika izbira kemičnih in oljnatih barv, šolskih študijskih in umetniških barv. Firneži, laki, steklarski in mizarski kleji, šelak, špirit denat, lužila "Arti", tuši, pasteje ter sploh vse slikarske in pleskarske potrebščine. Velika zaloga vseh vrst vedno svežega mavca. Najnižje cene in najboljša postrežba.

Prodajalna TYRŠEVA /Dunajska/c.14
poleg trgovine Schneider & Verovšek
telefon števil. 39-25

... .-.-.-.

Najmodernejše urejena lekarna

DR. G. P I C C O L I ,

Ljubljana-Tyrševa 6.

Velika zaloga tu in inozemskih specialitet. Oddajajo se zdravila na recepte za vse bolniške blagajne. Priporoča malinovec, pristen, naraven, na malo in veliko. Norveško ribje olje, najfinejše vedno v zalogi.

Od Frančiškanske cerkve po
Wolfovi ulici proti kongresne-
mu trgu imate desno na šte-
v. 12 zelo lepo velikomestno iz-
ložbo mesarja in prekajevalca

Ivana J A V O R N I K - a

Njegove izložbe naravnost iz-
zivajo psihologično si pri-
siljen, da stopiš v trgovino
in kupiš nekaj za jezik in
nebo. Sline se Ti cedijo prej
in po užitku-

nebesa na zemlji -

"1/2 ure pred smrtjo bi se
jih želela" , je dejala 85
letna ženica.

• - • - •

L E G A T specerija, de-
likatesa, zajtrkovalnica,
LJUBLJANA, MIKLOŠIČEVA C. 28 .

Legat kava dnevno sveža iz
lastne novodebne pražarne.

• - • - •

Gospodinjam priporočamo:

A U T O M A T S K I . B U F F E T

" R I O ", Šelenburgova 4,
telefon 28-63.

Brezalkoholne pijače:

" A L K O " d.z o.z. Gosposvetska
Telefon 25 - 35.

N A V I N Š E K Josip,
damski česalni in brivski salon,
Šelenburgova ulica 1.
tel. 31 - 21

šef vlasuljar kr.opere in drame.

P R O M E T

najraznoverstnejša kolesa, šiva
stroji tudi že rabljeni po ze
lo nizkih cenah.-

Vis-a-vis Križevske cerk

V Prešernovi ulici števil. 4 poleg
Frančiškanske cerkve je trgovina
najlepših čevljev. Kdo hoče iz-
vanredno lepe čevlje naj si o-
gleda njene izložbe. Trgovina
in izložba je tudi na števil. 38.
torej

Ž I B E R T št. 4 in 38

dobri, trpežni in elegantni čevlji

.-.-.-.-.

Tovarna bonbonov in peciva

JOS. SCHUMI nasl.

D. & E. Hribar,

Ljubljana-Gradišče 7-9

telefon 23-38

Vedno sveže blago, velika izbira
bonbonov, čokolad, bonbonier, fine-
ga in čajnega peciva, marmelad,
sadnih sokov i. t. d.



00000468288

641.5(083.1)

eg

rin

z-

-

.

vl

ra

ne

,



