



NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSKE
GOSPODINJE IN DEKLET

Štev. 1.

V Ljubljani, dne 26. januarja 1911.

Leto II.

Gospodinjski tečaj v Selcih.

V Selcih na Gorenjskem se je otvoril, kakor znano prvi gospodinjski tečaj. Od raznih strani se čujejo vprašanja, »kaj neki se morejo naučiti dekleta v tej kratki osem tedenski dobi?« Da se odgovori tem vprašanjem, naj ponesemo »Naša Gospodinja« malo pojasnilo in zajedno tudi bodrilo za gospodinjsko izobrazbo odraslih deklet med vas.

Tečaj se je pričel 27. novembra in bode trajal do 28. prosinca. V tečaj se je s prva prijavilo 20 gojenk, pozneje ste pristopili še dve, a večje število ni bilo možno sprejeti, radi pomanjkanja prostora.

Pouk se prične redno ob osmi uri zjutraj in traja do pete ure popoldne. Slednji dan je prvo uro dopoludne in popoldne predavanje, bodisi iz vzgojslovja, perutninarstva, računstva, živinoreje, sadjereje ali mlekarstva.

Tihota, ki vlada med predavanjem in zanimanje, ki je izraženo na obrazih gojenk, svedoči, da beseda predavateljice ni ostala brez plodu.

Predavanju sledi razlaga jedilnega žitka in razdelitev dnevnega dela, na kar se poda vsaka gojenka na določeno opravilo n. pr. praktično v kuhinji, pranju, likanju itd. Prične se gibanje, slično onemu v panju.

Kako pristrčen utis napravijo na vsakega obiskovalca prijazna selška dekleta, zaposlena v kuhinji, prepasana z belimi predpasniki in belimi čepicami na glavi!

Kaj so pridobile glede olike, se vidi najbolje, ako se jih opazja med obedom, ki se vrši skupno.

Po obedu je pospravljanje, zlasti v kuhinji, potem sledi kratek odmor. Tu-

di proste trenotke izrabijo gojenke kaj dobro. Nekatere napisujejo jedilne recepte, druge razmotrivajo razna predavanja in zopet druge šivajo ali izdelujejo kaka druga ročna dela, kakor znamenovanje perila i. dr.

Ob dveh popoldne se prične zopet redni pouk. Največ se bavijo gojenke popoldne s šivanjem. V tej stroki kažejo prav mnogo spretnosti. Priučile se bodo prikrojevanja in šivanja moškega in ženskega perila, bodisi na stroju ali na rokah.

Med ropotanjem strojev pa ti ljubko doni na ušesa ubrano petje mladih grl, kar iznenadi poslušalca.

Skozi celodnevno dobo vlada v vseh prostorih najvzornejši red, tako da poteka čas kaj brzo v družbi veselih, nepokvarjenih mladenk, ki se rade klonijo, dasi odrasle, šolskemu redu.

Šolnine ne plačujejo gojenke nika-ke, le kar stane obed, to so redni stroški. Živila, ki se nakupujejo, izvzemši meso, prinesejo gojenke same, in sicer se jim plačuje po dnevni ceni.

Račun za obede napravijo gojenke same, razdele na jednake dele, zaznamujejo v gospodinjske beležke ter ob tednu plačajo znesek, kakor je razvidno iz sledečih jedilnih listkov prvega tedna.

1. dan.

Goveja juha s krpicami. Meso s sladkim zeljem za 21 oseb.

Juha

2½ kg mesa	3.60 K
peteršelj, zelena, sol	0.08 "
korenje, čebula	0.04 "
	3.72 K

Krpice

5 jajc	0.35 K
50 dkg moke	0.20 "
	0.55 K

Zelje

4 glave zelja	0.32 K
20 dkg masti	0.53 "
15 " moke	0.06 "
česen, peteršelj	0.02 "
sol	0.04 "
2 kg krompirja	0.12 "
	1.09 K

Skupaj 5.36 K; za osebo 25 v (ostanek 11 v).

Goveja juha. Operi meso in kosti, ter pristavi v mrzlo vodo. Ko meso zavre, se napravijo na vrhu pene, ki jih pa ne posnemaj. Juho osoli in daj vanjo malo čebule, košček korena, koreninico petršilja, malo zelene in kak storček od zelja. Polovico vse zelenjave tudi lahko zrežeš na koščke in zrumeniš v kozi na mozgu, loju ali masti. Meso je kuhano, kedar je mehko, ko ga prebodeš z vilicami.

Krpice. Pripravi moko, ubij določeno število jajc, na vsako jajce lahko daš za pol lupinice vode, iz tega naredi testo, dobro ga pogneti, pridevaj toliko moke, da postane srednje mehko. Potem razvaljaj, kolikor mogoče tenko. Razvaljane krpe razgrni po čistem prtju, da se osuše, prereži vsako po sredi, zgani skupaj in zreži krpice.

Sladko zelje. Osnaži zelje in zreži na kosce, popari ga ter pusti nekoliko časa, da se prepari, potem ga daj kuhati v krop. Prideni malo drobno zrezanega petršilja in v soli zdrobljenega česna. Ko je zelje napol kuhano, pridaš na kosce zrezanega krompirja in osoli. Naredi blede rumeno prežganje, razredi z vodo od zelja in s tem zabeli zelje.

2. dan.

Fižolova juha z opečenim kruhom.
Gulaš z žličnjiki za 21 oseb.

Juha	
1 1/4 kg fižola . . .	0:37 K
20 dkg masti . . .	0:53 "
15 " moke . . .	0:06 "
lovorjev list, sol . . .	0:04 "
jesih	0:02 "
	1:02 K

Opečen kruh	
25 dkg kruha . . .	0:10 K
5 " masti . . .	0:13 "
	0:23 K
ostanek . . .	0:11 K

Gulaš	
1 1/2 kg mesa . . .	2— K
20 dkg masti . . .	0:53 "
15 " moke . . .	0:07 "
1 1/2 kg krompirja . . .	0:09 "
15 dkg čebule . . .	0:08 "
paprika, sol . . .	0:03 "
	2:81 K

Žličnjiki	
1 1/2 kg moke . . .	0:53 K
5 jajc	0:33 "
1 liter mleka . . .	0:12 "
sol	0:03 "
5 dkg masti . . .	0:13 "
10 " drobtin . . .	0:04 "
	1:30 K

Skupaj 5:47 K; za osebo 26 v (ostanek 1 v).

Fižolova juha. Skuhaj fižol ter ga pretlači s fižolovko vred skozi penovko ali sito. S to juho zalij prežganje; ako treba, prilij še vode ali petršiljeve juhe, prideni pol lovor. lista ter okisaj. Vanjo deni opečeni kruh ali riž.

Opečen kruh. Na razbeljeno mast ali surovo maslo daj na kocke zrezano žemljo ali kruh ter pusti v pečici, da se svetlorumeno opeče. Večkrat moraš premešati, ker se kaj rado prižge.

Gulaš. Na razbeljeno mast daj drobno zrezane čebule in malo poprike, ko čebula nekoliko zrumeni, prideni na koščke zrezanega govejega mesa, osoli ter duši tako dolgo, da se sok posuši. Potem potresi z moko, pomešaj, pusti da zrumeni ter zalij z juho ali z vodo in kuhaj, da postane meso mehko.

Močnati žličnjiki. Umešaj moko z jajci, mlekom in soljo. Ko se malo odpočije, zakuhaj z žlico, ki si jo prej vtaknila v krop, žličnjike. Pusti 10 minut vreti, odcedi ter zabeli z zrumenjenimi drobtinami.

3. dan.

Krompirjeva juha. Jabolčna gibanica za 21 oseb.

Juha	
3 1/2 kg krompirja . . .	0:21 K
20 dkg masti . . .	0:53 "
20 " moke . . .	0:07 "
jesih, sol	0:06 "
majaron, limo . . .	0:03 "
nove lupinice, paprika	0:04 "
	0:94 K
ostanek . . .	0:01 K

Gibanica

Testo 1 1/2 kg moke . . .	0:60 K
6 beljakov	0:20 "
sol	0:03 "
5 dkg s. masla . . .	0:11 "
Nadeva 2 1/2 kg jabol . . .	0:15 "
40 dkg cukra . . .	0:32 "
cimet	0:02 "
40 dkg s. masla . . .	0:88 "
15 " drobtin . . .	0:06 "
5 " cukra	0:04 "
	2:41 K

Skupaj 3:33 K; za osebo 16 v.

Krompirjeva juha. Olupi in zreži krompir na koščke, operi ga, zalij z vodo, osoli ter kuhaj. Naredi temnorjavo prežganje, razredi z vodo ter s tem zabeli krompir. Za duh daj zdrobljenih majaronovih plevic in naposled juho okisaj.

Jabolčna gibanica. Pripravi moko za vlečeno testo, daj nekoliko surovega masla, ali finega olja, osoli, pridaj beljake in toliko mlačne vode, da se naredi bolj mehko testo. Zgneti dobro najprvo z nožem potem z roko in pusti vsaj pol ure počivati. Med tem zreži jabolka na koleščka. Ko je testo odpočilo, narahlo malo razvaljaj, pomaži z raztopljenim surovim maslom, da se ne sprime ter tanko razleči. Razlečeno zopet pomaži s surovim maslom, potresi z jabolki, stolčenim sladkorjem in drobtinami, narahlo zavij in daj v kozo, ki si jo z maslom namazala, povrhu pomaži gibanico z raztepenim jajcem ali surovim maslom. Peci tričetrt ure v pečici ali v zmerno razbeljeni peči.

4. dan

Prežgana juha z opečenim kruhom in jajčki. Jetra v omaki s krompirjevimi cmoki za 21 oseb.

Prežgana juha	
20 dkg masti . . .	0:53 K
20 " moke	0:07 "
4 jajca	0:28 "
sol	0:03 "
kimena	0:02 "
1/2 kg kruha . . .	0:20 "
5 dkg masti . . .	0:13 "
	1:26 K

Jetra	
20 dkg masti . . .	0:52 K
čebula, peterš . . .	0:04 "
15 dkg moke . . .	0:05 "
jesih	0:03 "
3/4 kg jetra . . .	1:40 "
	2:05 K

Krompirjevi cmoki	
1 1/2 kg krompirja . . .	0:09 K
3/4 kg moke	0:30 "
7 jajc	0:49 "
20 sur. masla . . .	0:44 "
sol	0:03 "
	1:35 K

Skupaj 4:66 K; za osebo 22 vin. ost. 4 vin.

Prežgana juha. Naredi temnorjavo prežganje, razredi z vodo, pridaj zdrobljene kimene in soli. Predno

daš na mizo, raztepi jajca počasi v v lo juho.

Jetra. Deni na tanke rezine z zana jetra na mast, na kateri si zrumenela nekaj drobno zrezane čebule in lenega peteršila, praži toliko časa, da se sok posuši, potresi z moko, zopet n koliko popraži in zalij z juho ali z vodo osoli in še nekoliko pokuhaj.

Krompirjevi cmoki. Vzem malo moke in jo dobro umešaj s surovim maslom. Pretlači nekoliko drobno kuhanih, olupljenih krompirjev, daj jajec, kolikor jih potrebuješ in zagne testo. Iz testa naredi cmoke, katere kuhaj v slanem kropu 20 minut.

5. dan

Fižol s kislim zeljem. Orehovi štrklji za 22 oseb.

Fižol s kislim zeljem.	
2 l fižola	0:48 K
10 dkg masti	0:26 "
10 " drobtin	0:04 "
sol	0:03 "
	0:81 K

Zelje	
20 dkg masti	0:52 K
15 " moke	0:04 "
	0:61 K

Orehovi štrklji.

Testo:	
2 kg moke	0:80 K
5 beljakov	0:17 "
sol	0:03 "
1 l vode	0— "
5 dkg sur. masla . . .	0:11 "

Nadeva:	
2 dkg sur. masla . . .	0:05 "
30 " " " " " " . . .	0:66 "
5 rumenjakov	0:18 "
1/2 l toplene smetane . . .	0:40 "
1 1/2 l orehov	0:60 "
10 dkg cukra	0:08 "
10 " sur. masla . . .	0:22 "
10 " drobtin	0:04 "
	3:34 K

ostanek 0:04 "

3:38 K

Skupaj 4:80 K; za osebo 21 vin, ostanek 18 vin.

Fižol. Zberi fižol in pristavi v mrzlo vodo, ko zavre, ga operi, odlij vodo in nalij druge, osoli ter pusti vreti tako dolgo, da postane mehko. Paziti moraš, da imaš vedno le toliko vode, da pokrije fižol, ker se ti drugače ne skuha enakomerno.

Kislo zelje pristavi v mrzlo vodo, osoli in pridaj malo zdrobljenega kimena. Naredi bledorumeno prežganje, razredi z vodo ter s tem zabeli zelje, ko je napol kuhano, pusti še vreti, dokler je kuhan.

Orehovi štrklji. Naredi vlečeno testo, kakor za gibanico. Ko je razvlečeno, pomaži z nadevo, potresi z orehi in cukrom, zvij skupaj ter kuhaj v rut v slanem kropu.

Nadeva. Umešaj surovo maslo, pridaj polagoma rumenjake in toplene smetane,

dan.

Mlečna juha s krompirjem. Goveje arebrnice v omaki z močnatimi žlički, za 25 oseb.

J u h a.

Mleko toplo	0.40	K
sol, kimena	0.04	"
5 dkg sur. masla	0.11	"
20 dkg moke	0.08	"
5 jajec	0.35	"
3 kg krompirja	0.18	"
	1.16	K

Žličnjiki.

1 1/2 kg moke	0.60 K
sol	0.03 "
1 l mleka	0.12 "
7 jajc	0.49 "
5 dkg masti	0.13 "
10 dkg drobtinac	0.05 "
	1.42 K

Zarebrnice.

23/4 kg zarebrnic . . .	452 K
sol.	003 "
15 dkg moke	006 "
15 " masti	039 "
10 "	026 "
15 " čebule	008 "
1/2 l smetane	040 "
5 dkg moke.. . . .	002 "

ostanek 0.18 „

5.94 K

Skupaj 854 K, za osebo 34 vin,
ostanek 4 vin.

Mlečna juha. Kislo, topleno ali pinjeno mleko pusti počasi ogrevat, da se ne pripali, moraš večkrat premešati. V majhnem lončku razmotaj malo moka in precedi skozi cedilce v vrelo mleko. Pridaj soli in ako hočeš malo kumna in jesiha. Juho tako dolgo kuhaj, da postane primerno gosta. Potem umešaj v mrzlem mleku razmotana jajca in košček surovega masla. V skledo pripravi zrezanega, osoljenega, s kumno kuhanega krompirja, polij z mlečno juho in daj na mizo.

Goveje zarebrnice v omaki. Zarebrnice zbrši s čisto ruto, prereži ob strani kožo, malo potolci, osoli in povaljaj v moki. Sproti jih opeci v masti na obeh straneh. Posebej pripravi na masti zrumenjene, drobno zrezane čebule in nanjo pokladaj opečene zarebrnice. Ko so vse gotove, polij jih malo z juho ali vodo in pusti dušiti, nazadnje pridaj kislo smetano, v katero si razmotala malo moke, dobro premešaj in daj na mizo.

Tako je vreden gospodinjski tečaj v Selcih, ki se nagiblje h koncu. Uspehi se bodo deloma pokazali na dan javne skušnje dne 28. januarja, deloma pa takrat, ko bodo nastopile gojenke kot vrle, strokovno naobrazene gospodinjice in bodo praktično uporabljale to, kar so si pridobile v tem sicer kratkem, a dobro uporabljenem času, kajti nadejati se je, da ohrani slednja gojenka trajno v spominu nauke, kakor tudi prijetne ure, ki jih je preživela v gospodinjanskem tečaju.

Kuhinja

Redilna vrednost posamez-
nih živil.

Človeško telo ostane zdravo in delavno, ako mu nadomestimo vse snovi, katere je porabilo, to se pravi, ako ga pravilno redimo.

Hrana, katero potrebuje naše telo, se s pomočjo zob, ust, slin in želodčnih sokov izpremeni v kri. Kri teče po žilah in redi telo.

Najpotrebnejše redilne snovi, katere mora imeti naše telo so: beljakovina, maščoba, dalje sladkor in škrob in različne soli.

Največ beljakovine se nahaja v jajcu, fižolu, grahu, siru, posebno pa v mesu.

Edino le v mleku se nahajajo vse redilne snovi skupaj.

V živilih, katere dobivamo iz živalstva, kakor v mesu, v ribah, v siru, v jajcu itd., se nahaja veliko beljakovine in maščobe a le malo soli in železa. Med tem, ko je v živilih, ki jih dobivamo iz rastlinstva mnogo apna in železa, nekaj beljakovine in le malo maščobe, kakor v kruhu, krompirju, zelenjavi itd.

Navajam v naslednjem množino
redilnih snovi naše vsakdanje hrane.

[illegible]

Težko je natanko določiti, koliko beljakovine, maščobe, sladkorja in škroba rabi naše telo. To se ravna po starosti, po teži dela, po toploti, po mrazu in drugih okolščinah.

Srednja mera na dan za dorastlega človeka znaša približno 118 g beljakovine, 56 g maščobe in 500 škroba; za obed 50 g beljakovine, 32 g maščobe in 160 g škroba.

Da dosežemo to mero, moramo mešati hrano, ki jo dobivamo iz rastlinstva s hrano, ki jo dobivamo iz živalstva, tako na primer meso s kruhom ali drugo močnato jedjo ali zelenjavo. Fižol, krompir z maščobo itd.

Za gospodinjo bi bilo zelo prijetno izbirati in sestavljati jedila, ko bi imela vsa živila enako ceno. Tako so pa ravno živila, ki imajo največ redilnih snovi, najdražja, kakor meso, jajca itd.

Bolj poceni in vendar redilna, a težje prebavljiva so fižol, grah, ješprenj i. t. d.

Največ redilnih snovi za najmanj denarja se dobi v mleku in kruhu.

Gospodinja in sadjarstvo.

Sušenje sadja. Skoraj pri nobeni sadni uporabi ni vpliv gospodinjin tako odločilen, kakor pri sušenju sadja za domačo porabo. Le gospodinja ve ceniti vrednost suhega sadja, zlasti ako si je treba pomagati pri gospodarstvu s tujimi delavskimi močmi in ako so pri hiši otroci. Človeka boli srce, ko vidi, koliko sadja se brez koristi uniči, kako ogromne množine ga izvozijo za neprimerno nizke cene in naposled koliko ga pokuhajo v žganje — v strup. Otroci pa marsikje pozimi stradajo, ali jim vsaj manjka tako krepčilne hrane, kakor je ravno sadje, ki se ne da nadomestiti z nobeno drugo hrano.

Znano je, da se n. pr. češplje izve-
čine prodado sveže, deloma se poku-
hajo v žganje, suhe pa kupujejo v
prodajalni, kjer jih dobivajo iz Bosne
in drugih krajev. Čim bolj bo rasla ve-
ljava suhega sadja in drugih koristnih
sadnih izdelkov v gospodinjstvu, tem
bolj bo padala veljava žganja in tem
bolj se bo dvignilo domače sadjarstvo
in njega velik gospodarski pomen za
našo deželo.

Za sušenje najbolj prikladne so češplje, a tudi skoro vse drugo sadje (razven nekaterih sliv) se da uspešno posušiti celo ali zrezano, v koži ali olupljeno.

Bistvo sušenja obstoja v tem, da s pomočjo gorkote in zračnega prepiha odtegnemo sadju preobilo vodo. Sadje naredimo na ta način jako trpežno, ker se ga vsled pomanjkanja vlage ne morejo lotiti gnilobne glivice.

Prvotno so ljudje sušili sadje na solncu, kar se še dandanes vrši v vročih krajih. Še pri nas se tu in tam su-

še zlasti olupljene češplje (prinele) na solncu, kar ima pa tudi svoje slabe strani.

V naših krajih moremo računati pri uspešnem sušenju sadja le na ogenj. V prejšnjih časih smo imeli priproste sušilnice z dimom, dandanes nimamo skoro nobenih, ker stare so razpadle, novejših in boljših pa ljudje še niso postavili, ker se ne morejo sprijazniti s sušenjem.

Naše gospodinje suše sadje izvečine v krušni peči ali pa na vedno gorkem temenu. Žal, da tudi to sušenje gine od leta do leta, ker novodobni štedilnik izpodriva častljivo peč bolj in bolj. Ogledati se moramo po primeren nadomestilu.

Po drugih krajih je že davno v rabi sušilnica za štedilno ognjišče, ki si jo pa priredimo za naše razmere lahko sami prav po ceni.

Iz štirih deščic, $1\frac{1}{2}$ cm debelih in 8 do 10 cm širokih, zbijemo štirioglat obod, dolg 40 do 50 cm in širok 30 do 40 cm. Za dno pribijemo železno pocinkano mrežico, ki naj ima kvečjemu pol cm široke pentlje — in lesa je gotova. Takih lesic, ki morajo biti pa seveda vse enako velike, lahko naložimo 10 do 15 drugo vrh druge na štedilnik, ne da bi nam zavzele preveč prostora. Da se spodnja ne prižge, jo podložimo na vseh štirih oglih s primernimi kosi opeke. Pa tudi v peči sušimo sadje lahko na takih lesicah veliko lažje in v večji množini, kakor na navadnih okornih lešah iz protja.

Za sušenje mora biti sadje popolnoma zrelo, razbrano in snažno. Posebno je paziti, da ne pride vmes kaj nagnitega ali celo gnilega, piškavga ali kako drugače pokvarjenega sadja. Na lese naj se nalaga le v eni plasti, ne pa več prstov na debelo. Med sušenjem se sadje lahko večkrat popolnoma ohladi in potem zopet suši dalje; to nič ne oškoduje kakovosti, ampak je pri češpljah celo priporočljivo. Ker je celo istovrstno sadje razne velikosti in različno zrelo, ni vse nankrat suho, zato se mora med sušenjem prebirati.

Kdaj je sadje dovolj suho, je težko povedati, to nas najbolje uči skušnja. Nikdar se ne sme sušiti tako dolgo, da bi bilo trdo kakor kamen in krhko, ali celo opaljeno. S sušenjem se preneha, ko je sadje še volno, pa se vendar ne da iz njega iztisniti več soka.

Cešplje za sušenje pustimo na drevju tako dolgo, da zvanejo pri peclju, potem jih šele potrgamo in nekaj dni razgrnemo po zraku. Nato šele jih pričnemo sušiti, in sicer tako, da jih polagoma izpostavljammo vedno večji vročini. Ako bi jih kar z drevesa, polne soka, deli v hudo vročino, bi kar pokale in tako zgubile veliko na vrednosti. Na prej opisani sušilnici jih pričnemo vlagati na zgornjo lesico in lese pomikamo polagoma vedno bolj navzdol v hujšo vročino.

Nadevane češplje dobiš takole: Poizberi iz lepo posušenih češ-

pelj najdebelejše in najdrobnejše, prereži vsak sadež podolgem (na eni strani) in iztisni iz njega koščico, nato potisni drobnejše češplje v debelejše.

Ako pomočimo sveže češplje tri do pet minut v vrelo vodo, prav zlahka potegnemo z njih koščico, nato jih denemo sušiti. Napol suhim izpahnemo koščice, potem jih plosko stisnemo in posušimo, kolikor je še treba. To so prinele. Hranimo jih tesno vložene v primernih zabojčkih.

Skoro vse koščičasto sadje se suši tako, kakor češplje, zlasti črešnje se dajo na ta način prav dobro obrniti v prid. Tudi tem se lahko istisnejo koščice in dobimo črešnjeve »rozine«.

Jabolka pri nas suše navadno zrezana v krhlje. Veliko lepše suho blago pa dobimo, ako jih olupimo, izpahnemo peščišče in jih zrežemo na okrogle obročke. Vse to opravi majhen strojček jako hitro in lepo. Ako jim hočemo ohraniti tudi lepo snežno belo barvo, moramo jih zažveplati takoj ko jih stroj olupi in zreže.

Drobne hruške sušimo cele in za navadne potrebe neolupljene. Debelejše razrežemo podolgem v dva ali štiri kose, izrežemo peščišče in muho. Ako hočemo dobiti posebno lep in dragocen suh izdelek, jih tudi olupimo. Še veliko več pridobijo na okusu, ako jih pred sušenjem parimo.

Jabolka in hruške izpostavimo precej izpočetka hudi vročini (vlagamo je torej na spodnje lesice) in jih pozneje odmikamo vedno bolj od vročine.

Suho sadje se ne sme takoj spraviti v shrambo, ko se vzame iz peči ali iz sušilnice, ampak razprostrati ga je treba na zračnem prostoru (pod streho), kjer ostane nekaj dni, da se ohladi in še nekoliko obsuši na zraku. Potem se šele spravi v redke vreče, ki se obesijo pod streho tako, da ne morejo miši do njih.

Na ta način spravljeno suho sadje se ohrani veliko bolje nego zaprto v skrinjah in zabojih. Vsekako pa mora biti shranjeno na suhem kraju, kajti v vlažni shrambi se pokvari v kratkem času.

Kis ali jesih iz sadja. Naše gospodinje pokupijo v prodajalni razven drugega blaga tudi mnogo kisa, ki ga v kuhinji rabijo skoraj vsak dan. Namesto dobre in zdrave kisline, ki bi jo lahko naredili iz sadja, rabimo zdravju škodljivo esenco, ki jo moramo vrhu tega še drago plačati. Pri marsikateri hiši zginejo velike množine nezrelega pa tudi boljšega sadja, zavržejo se razni sadni odpadki, obrezki, olupki itd., kar bi se vse izvrstno lahko uporabilo za kis, ki se pri nas izdeluje kvečjemu iz sadnih tropin.

Navadno ljudje mislijo, da je za kis najboljše tisto sadje, ki je najbolj kislo. Temu pa ni ravno tako, ker kislino v kislu proizvajajo ocetne glivice iz alkohola (vinskega cveta). Pravi (vinski) kis ni nič drugega kakor vino (bodisi iz

grozdja ali sadja), ki se je pretvoril v njem vsled vpliva ocetnih glivic v alkohol v ocetno kislino. Vsled tega dobimo tem močnejši (ostrejši) kis, čim močnejše vino vzamemo za kisanje.

Kis se nareja lahko iz vsakovrstnega sadja kakor sadno vino; najboljši je pač iz hrušk in jabolk, pa tudi lesnike in drobnice da dober izdelek. Istotako se lahko uporabi vse nezrelo sadje, ki ga včasih otrese vihar v veliki množini, vrhutega pa tudi vse nagnito, piškavo in drugače malo vredno sadje. Kakor pri napravi sadnega vina je tudi tu prvi pogoj za dober uspeh skrajna snažnost — torej čisto sadje, snažno orodje in posode.

Pri napravi je treba razločevati zlasti dve bistveni opravili, in sicer prireditve sadnega vina in kisanje.

Sadje se mora najprej na katerikoli način razdrobiti ali stolči, pomočjo stiskalnice se sok odtisne in dene v primerno posodo (sodček, kadico itd.), da pokipi in se nareji iz sladkega soka vinu podobna tekočina. Na ta način prirejeno »vino« ki ne sme imeti nič več sladkorja, postavimo na prav gorak kraj, na primer blizu peči ali ognjišča, kjer je najmanj 25 do 30 stopinj C. toplote in mu prilijemo kakih 15 odstotkov do brega vinskega kisa (nikakor pa ne ocetne esence, ker ta nima ocetnih glivic). Posoda mora biti prav nalahko pokrita, da ima zrak vedno pristop. Vsled pridanih ocetnih glivic gorkote in zraka se spremeni sadno vino v kis, ali z drugimi besedami: vsled visoke toplote in zraka s ocetne glivice v tekočini hitro razmnože in spremenijo alkohol v ocetno kislino = vino s kisom.

Pri napravi sadjevca (sadnega vina) ostanejo tropine, ki se dajo jako koristno uporabiti za kis, ker imajo v sebi še mnogo sladkorja in drugih tvarin. Sadne tropine, ki jih mislimo uporabiti za kis, najprej zdrobimo in v primerni kadi zalijemo z vodo, tako da stoji nekoliko čez tropine. Da se ne vzdigujejo, jih obtežimo s kamenjem, prav tako kakor kislo zelje. Voda izloči iz tropin sladkor in več ali manj sladka tekočina začne kmalu kipeči kar na tropinah. Ko je kipež končano (čez par tednov) se tropine odtisnejo in vinu podobna tekočina se dene »kisas«, kakor je bilo zgoraj povedano.

Kakor s tropinami se tudi lahko postopa s sadjem, ki smo ga namenili za kis. Na ta način dobimo precej več kisa, ki je pa seveda mnogo šibkejši. Ojačimo ga, ako na sto litrov tekočine za kisanje pridenemo dva do tri litre najboljšega špirta.

Ko je kis gotov, to je ko so ocetne glivice spremenile ves alkohol v ocetno kislino, nikakor ne sme dalje stati na dotedanem gorkem kra-

ju v odprti posodi, ker bi se sčasoma čisto pokvaril. Dopršen kis hranimo v hladni kleti v pripravnem sodčku, v steklenicah ali vrčih, vedno neprodušno zamašen.

Iz povedanega je lahko umljivo, da se da iz vsakega vina napraviti kis in da se slabo, nevžitno vino mnogokrat da prav dobro uporabiti za napravo kisa.

Mlekarstvo

PAŠA

ni le za mlado živino potrebna, ampak tudi za molzne krave. Ni le dobra krma, katero krava na paši dobi, oziroma si jo lahko sama išče med slabimi in škodljivimi rastlinami. Solčna svetloba, svež zdrav zrak, katerega se krava navžije na paši, zelo ugodno vpliva na mlečne žleze.

Dokazano je po zapisnikih poskušnje molže, da dajejo krave, ki pridejo na pašo, akoravno so bile v hlevu dobro krmiljene, veliko več mleka. Še krave, ki so že delj časa slabo molzle, dajejo, ako pridejo na pašo, po 40 do 50 litrov mleka na mesec več. Torej se je tudi dobra paša za pridobitev mleka na zapisnikih poskušnje molže pokazala.

PASMA.

Lastnosti dobrih mlekaric se tudi prenesejo na zarod. Zato je nujno potrebno, kjer so mlekarne ali v bližini mest, kjer se mleko lahko drago proda, rediti vsa teleta od dobrih mlekaric. Redimo za plemo bodisi telice ali junčke. Le iz takih bomo zopet vzredili dobre mlečne krave. Posebne važnosti je junček od dobre mlekarice, ker plemenjak prenese mlečne lastnosti, ki jih je podedoval na precejšnje število vplemenjenih krav. Dobra krava mlekarica, dá le eno tele vsako leto in prenese torej svoje mlečne lastnosti na eno živino. To dobro znajo ceniti umni živinorejci, kateri visoke cene zahtevajo za plemenjake, ki izvirajo od dobrih mlekaric. Prepričani so, da bodo taki plemenjaki gotovo prenesli dobre mlečne lastnosti na zarod. Zato je nujno potrebno, da gospodinja poskrbi, da se bodo vsa teleta od dobrih mlekaric redila. Da pa izve, katera krava je najboljša mlekarica, je potrebno, da se vodi zapisnik za poskušnjo molžo.

Vse našete okolnosti več ali manj vplivajo na pridobitev mleka, zato pa je tudi potrebno, da jih vsaka gospodinja upošteva.

POIZKUŠNA MOLŽA.

je za gospodinjino jako važna. Ni pa lahko mogoče množino mleka od vsake posamezne krave vsak dan meriti, ker bi bilo to preveč zamudno. Zadostuje dvakratno merjenje v mesecu, in sicer najbolje 1. in 15. vsakega meseca. Dvakratno merjenje mleka v mesecu pa ne

vzame veliko časa in je torej najbolj primerno in tudi popolnoma zadostuje za našo gospodinjino.

Navedena tabela kaže način zapisovanja poizkušne molže.

Opomba	15. sept. do 15. okt.	
	krava bila na paši od	
Letna množina	2770 l	
Vseh molzljivih dni	335	
Povprečna množina pos. mleka na dan	8-27	
Množina mleka vseh pos. dni	182	
Dec.	1. 15.	7 7
Nov.	1. 15.	7 9
Okt.	1. 15.	7 9
Sept.	1. 15.	10 10
Aug.	1. 15.	11 11
Julij	1. 15.	12 12
Junij	1. 15.	12 12
Maj	1. 15.	11 11
April	1. 15.	— —
Marc	1. 15.	1 1
Febr.	1. 15.	3 2-5
Jan.	1. 15.	5 5
Pridušena	27./4. 30./6.	
Teletenja	27./4. 30./6.	
Ime krave in št.	Sora št. 4	

Letna množina mleka se izračuna, ako množino mleka vseh poizkušnih dni delimo z množino poizkušnih dni, nato dobimo povprečno množino mleka vseh poskušnih dni. Ostala svota se množi z dnevi molže. Dobljena svota kaže letno množino mleka.

Množino mleka vseh poskušnih dni znaša 182 l, delimo z 22 poskusnimi dnevi, povprečna množina mleka znaša 8-27 l na dan, to svoto množimo z molznimi dnevi v letu 335. Torej: $182 : 22 = 8-27 \times 335 = 2770-54$ l v letu.

Ta poizkušna molža uči, da je ta krava dolgo časa molzla. Komaj en mesec ni dajala mleka. Nadalje vidimo, da je krava ravno v pravem času teletila, ko se zelena krma poklada. V jeseni je prišla na pašo in je torej dolgo časa enakomerno molzla. Ako računamo liter mleka po 10 h, znaša to 277 K na leto. Tele je vredno od krave v enem letu vsaj 200 K in ako računamo, da se je za teleta porabilo 770 l mleka, ostane še zmiraj dobiček od krave 400 kron. Mlečni zapisnik kaže, kako nujno potrebno je, da ga gospodinja vodi. Na podlagi mlečnih zapisnikov si lahko vsak izračuna, katero kravo se izplača rediti in katero ne. Najbolje se izplača reja krav. Zeleti bi bilo, da se omeji reja volov in pomnoži reja krav. Kateri vol da toliko dobička, kot krava?

Prodaj je velika množina obodov

od 3—6 palcev in tudi za rete od 6—8 palcev. Opozarjajo se ribniški krošnjari in prekupovalci. Roba dobra in zanesljiva. Cena nizka. Kdor želi kupiti, si lahko ogleda. Obodje so v Ljubljani, Zaloška cesta 6. Lastnik stanuje na Selu št. 16, pošta Moste pri Ljubljani. 244



Damo Vam

Vaš denar nazaj

ako nebi pri poskusu

NOVE

voljne jedilne masti

Ceres

bili naračunost očarani.

Pismo s Koroškega.

Uredništvo „Naše Gospodinje“ je dobilo pismo s Koroškega, ki ga tu objavljamo. Pismo je zelo zanimivo. Naj bi se želje, ki so v njem izrečene, uresničile; naj bi tople besede obmejnega Slovenca pridobile „Slovenski Straži“ novih in novih podpornikov, po „Slovenski Straži“ pa naj bi prišla obmejnim Slovencem boljša prihodnost!

Obmejni Slovenec nam piše:

Cenjeno uredništvo! Malo slišite o nas, zato mi morda ne boste zamerili, če Vam pišem par vrstic. Tu živimo ločeni od vsega sveta, sami zase in skoraj bi mislili, da je vse na nas pozabilo, ko bi ne hodili k nam včasih agitirat nemškutarski agitatorji. Sicer je pa naše življenje enolično in neveselo. Najbolj me boli in z menoj še marsikaterega drugega, da naš lepi slovenski jezik, ki se je tu govoril, kakor nam knjige pravijo, že več nego tisoč let, pri nas čedalje bolj izgublja veljavo. V šoli se naši otroci ne uče nič drugega, nego samo nemški, gospodje v uradih govore samo nemški — le v cerkvi slišimo še domačo govorico in doma kramljamo po slovensko. Če pojde tako naprej, pride čas, ko bo nemščina preplavila tudi naš kraj, kakor je žal preplavila že toliko drugih in ko bodo samo grobovi še slovenski. Žalost se mi vleže v srce, če na to mislim, in velikokrat sem se vpraševal, ali res ni nobene pomoči, ali res nikdo ne misli več na nas, ali je res vse pozabilo na obmejne Slovence v tužnem Korotanu? Ne, to ne more biti, in hvala Bogu tudi ni tako. Poleg našega domačega „Mira“, ki se s tako vnemo poteguje za pravice slovenskega jezika na Koroškem, dobivamo sem tudi „Slovenca“, „Domoljuba“ in „Našo Gospodinj“. Veliko lepega beremo tam o „Slovenski Straži“, ki se je ustanovila obmejnim Slovencem v pomoč. Prepričani smo, da bo „Slovenska Straža“ obrnila svoj pogled tudi k nam. Dobro vemo, da je za tako delo treba „Slovenski Straži“ denarja, mnogo denarja. Zato pa prav nujno prosimo Vas, Slovence, ki prebivate v sredini, kjer živite v srečnejših razmerah in se Vam ni treba bojevati za svoj jezik in za svoj narodni obstanek, pomagajte „Slovenski Straži“, tej dobrotnici obmejnih Slovencev, priskočite ji na pomoč, podpirajte jo, da bo mogla uspešno izvrševati svoje veliko delo! O tem bodite prepričani, da naval tujstva, kadar bi preplavil in uničil nas na meji — česar Bog ne daj —, ne preneha v svojem pogubnem delu, temveč se razlije nad Vas, da tudi Vas pokonča in uniči, da tudi pri Vas zatre in uniči vsako sled slovenskega življenja in jezika. —

Zadnjič smo brali v „Slovencu“, da je „Slovenski Straži“ odštela

Kolinska tovarna v Ljubljani cel tisoč kron.

Ta novica nas je v srce razveselila. O Kolinski tovarni, to rad priznam, nismo mnogo vedeli doslej. Vedeli smo le, da je ta tovarna domače podjetje, da izdeluje izvrstno cikorijo in da iz svojega čistega dobička podpira „Slovensko Stražo“. Zdaj pa, ko smo brali, da je dala „Slovenski Straži“ kar celih tisoč kron, smo se začeli mnogo bolj zanimati zanjo, in upamo doseči z agitacijo, da bodo vse naše slovenske rodbine kupovale

samo Kolinsko cikorijo v korist obmejnim Slovencem!

V naši hiši kupujemo samo to cikorijo, in reči moram, da nam mnogo bolj ugaja, nego ona, ki smo jo imeli prej, tako izvrstnega okusa je. O, ko bi vse slovenske rodbine po vsem Slovenskem kupovale samo Kolinsko kavino primes v korist obmejnim Slovencem, koliko tisočakov bi lahko dobila „Slovenska Straža“ od prodanega blaga in koliko dobrega bi lahko naredila z njimi za obmejne Slovence. Res je že mnogo zamujenega, ali izgubljenega pa še ni nič, vse se še da storiti, samo rok ne držati križem! Vem, da smo Slovenci večinoma reveži, tu pri nas in tam pri Vas ravnotako. Ali naj zato obupamo? Ali naj zato pustimo „Slovensko Stražo“ v nemar? Ne, nikakor ne! Kdor ne more „Slovenske Straže“ podpirati z denarjem, naj pa vsaj kupuje blago, ki je naprodaj v korist nji, da bo lahko ona podpirala boj obmejnih Slovencev proti tujstvu. Tega Vas obmejni Slovenci ne prosijo samo zato, ker je to njim v prid, temveč tudi zato, ker dobro vedo, da bi po njih prišla vrsta na Vas. In zato trdno upam, da bomo prav kmalu brali v časopisih veselo novico: Kolinska tovarna je darovala od blaga prodanega v korist obmejnim Slovencem „Slovenski Straži“

drugi tisoč kron.

Končam z iskreno željo, da se to čimpreje zgodi! —

* * *

Op. uredništva: Temu pismu obmejnega Slovenca nimamo dostaviti ničesar drugega, nego, da se tudi mi pridružimo njegovi želji. Zato pa pozivljamo vse naše gospodinje, da povsod zahtevajo in kupujejo **samo Kolinsko kavino primes v korist obmejnim Slovencem!** Pripominjamo še, da mora vsaka škatljica imeti pritisnjen pečat „Slovenske Straže“.

Na delo za obmejne Slovence!