



NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSКИH
GOSPODINJ IN DEKLET

Štev. 10.

V Ljubljani, dne 26. oktobra 1911.

Leto II.

Na naše matere, žene in dekleta.

Smisel za umno gospodinjstvo se vedno bolj širi med Slovenci. Kolikor bolj napreduje naš narod, tem živahneje se mora razvijati gospodinjstvo, ker brez tega ne more biti uspešnega napredka v domači hiši.

Prospeh vsakega naroda je odvisen od žene, matere in gospodinje, kajti cela družina se suče v prvi vrsti le okrog matere. Blagor narodu, ki ima dobre, skrbne, varčne gospodinjke, ki res po starem pregovoru podpirajo tri noge pri hiši. Družina in hiša, ki ima slabo, potratljivo in neveščo gospodinjko, mora propasti. Onemogočen je pa tudi smoten in kulturni napredek naroda, ki nima dobrih gospodinj, kajti gospodinjstvo je osnoven steber, na katerem stoji sreča, blagostanje in moč posamezne družine, pa tudi celega naroda.

Skrbna gospodinja, verna in razumna mati je prva in prava vzgojiteljica ljudstva; le narodi tedaj, ki skrbno vzgojijo spretnih gospodinj in dobrih mater, morejo duševno ter telesno prosperovati in z jasnim, brezskrbnim očesom zreti v bodočnost, kajti napredek jim je gotov.

Živo potrebo po gospodinjstvih šolah so pravočasno umevali tudi važni faktorji med Slovenci, kajti c. kr. kmetijska družba je že pred 12 leti ustanovila gospodinjstvo šolo v ljubljanskem Marijanišču in deželni odbor kranjski prireja leto za leto več gospodinjstvenih tečajev.

Ker pa ni vsaki gospodinjki mogoče pohajati gospodinjstvo šolo in obiskovati tečaje, kajti večini manjka potrebna časa in časih tudi denarja, bila je prepotrebna strokovna knjiga, ki bi

služila šolskemu pouku; objednem pa bila tudi gospodinjkam, ki ne morejo v šolo, pravi svetovalec.

Veselj se mora tedaj navdati vsako slovensko gospodinjko in mater, kajti taka knjiga, in sicer v vseh ozirih kar najpopolnejša, je ravno kar izšla v zalogi »Katoliške Bukvarne« v Ljubljani. — Knjiga ima naslov: »Gospodinjstvo. Navodila za vsa v domačem gospodinjstvu važna opravila. Sestavila S. M. Lidvina Purgaj, prednica šolskih sester in voditeljica gospodinjstvene šole v Ljubljani.«

Knjiga je sestavljena na podlagi najzanesljivejših teoretičnih in praktičnih izkušenj, kajti izšla je iz krogov, ki so vzor večšega gospodinjstva. Pisateljica, dolgoletna upraviteljica velikega zavoda z obsežno ekonomijo in istočasno učiteljica in voditeljica gospodinjstvene šole, ima za sabo preobilo teoretičnih in praktičnih izkušenj, ki jo skozi in skozi usposablja za sestavo te prepotrebne strokovne knjige.

Knjiga obravnava izključno vse panoge, kjer mora biti dobra gospodinja doma, kakor n. pr. živinorejo, sadjarstvo, mlekarstvo, vzgojo otrok, šivanje in urezovanje oblek, vrtnarstvo, perutninarstvo itd. ter je opremljena tudi z mnogimi nazornimi slikami. Knjiga ima tudi dodatek, ki se tiče zdravilstva in postrežbe bolnikov; ta dodatek je spisal dr. Fran Dolšak, praktični zdravnik v Ljubljani.

Knjiga je vsestransko tako dovršena, da si dobre, v vsakem oziru izvedene gospodinjke brez nje kar misliti ne moremo, kajti na podlagi dolgoletnih izkušenj napisana navodila bodo slovensko gospodinjko rešila iz vsake zadrege in knjiga ji bo ob kočljivih ter važnih prilikah pomagala kot izkušen, zaupen svetovalec.

Pred natisom se je knjiga predložila deželnemu odboru in pregledali so jo največje strokovnjaki, ki so podpirali pisateljico s svojimi izkušnjami in nasveti in jo vzpodbujali k vztrajnemu delu.

Deželni odbor je dovolil za izdajo te knjige tudi izdatno podporo ter na ta način omogočil, da je založništvo nastavilo obširni knjigi zelo nizko ceno, ki znaša samo 2 K 20 vin. za broširan in 2 K 80 vin. za vezan izvod. Po pošti velja knjiga 30 vinarjev več. Knjiga je opremljena z mnogimi lepo izvršenimi slikami, med njimi so one, ki predočujejo notranjost človeškega telesa, večbarvne. — To dragoceno knjigo naj si za mal denar nabavijo vse naše gospodinjke, matere, žene in dekleta. Knjiga je izšla v zalogi »Katoliške Bukvarne« v Ljubljani.

Kuhinja

Ovseni kosmiči v goveji juhi. V vrelo govejo juho stresi za vsako osebo po eno polno žlico ovsenih kosmičev (Haferflocken), ki jih lahko kupiš v večji špecerijski trgovini ali drogeriji, ter jih kuhaj četrť ure; potem pa zlij v skledo, ki si vanjo ubila ter zmešala celo jajce.

Ovseni kosmiči kot močnik. V 1 liter osoljenega kropa stresi tri polne žlice kosmičev in jih kuhaj četrť ure. Nato jim prideni polovico na drobne kocke zrezane in v 4 dekagramih surovega masla zarumenele žemlje in če hočeš tudi žlico smetane. Ko je jed še par minut vrela, je močnik gotov.

Zdrobni žličniki. Najprej vmešaj poldrug (1½) dekagram masti z rumenjkom debelega jajca. Nato napravi iz beljaka sneg in ga na rahlo pri-mešaj rumenjaku, ter končno primešaj še 10 dkg pšeničnega zdroba. Sedaj pa takoj vzemi žlico, jo pomoči v juho in z njo zajemaj po pol žlice testa in ga spuščaj v juho, ki mora vreti. Testa ne smeš prav nič pustiti stati, ker bi sicer postali žličniki trdi in malo okusni. V 20 minutah so kuhani.

Krompir na juhi. Skuhaj olupljeni na tri kose zrezan krompir in ga osoli; ko je že skoraj kuhan, odcedi krompirjevko in krompir zalij z govejo, svinjsko ali koštrunovo juho, pusti prevreti in daj na mizo.

Dušena zelena s smetano. Kuhaj zeleno v slani vodi, pa ne premehko; shladi jo ter zreži na listke in potem na rezance, naloži jo v kozo, na vrh prideni nekoliko surovega masla, par žlice juhe, kisle smetane, popra, soli in malo stolčnega oreška (Muskatnuss), duši zeleno mehko ter jo daj h govejemu mesu, pečenki itd. na mizo.

Zdrobov jabolčni sok. Olupi štiri precej debela jabolka, zreži kar je dobrega, deni v lonec, nalij poldrug liter vode ter kuhaj pol ure. Ko so jabolka mehka, vodo odlij ter prilij osminko litra zdroba, dobro zmešaj ter vodo, katero si prej odcedila, zopet prilij in kuhaj še četrt ure; potem razbeli za orehovo velikost masla in zabeli v loncu, ali namesto da bi zabelila, postavi nezabeljenega na mizo z mlekom.

Krompir s sokom. Olupljen, opran in na debelo zrezan krompir nalij z vodo, da je vode še enkrat toliko kakor krompirja. Kuhaj krompir pol ure; na vsakih pet krompirjev prideni dve veliki pesti z jajcem in vodo zasukane moke in pusti, da vse skupaj vre še četrt ure; zabeli s surovim ali kuhanim maslom, z zdroško ali na masti zarumenjenimi drobtinami. To je za opoldne ali za zvečer.

V smetanji zakrknjena jajca. V plitvo s surovim maslom pomazano skledo ali kozo deni štiri žlice kisle smetane in ubij štiri cela jajca tako, da padejo drug poleg drugega. Jajca povrhu osoli, potresi s pestjo drobtin z zrezanim drobnjakom ali z zrezano sardelo ter peci v pečici 20 minut, da se do dobrega zakrknjejo. Na mizo jih postavi v posodi, v kateri si jih pekla.

Shajani prepečenec (Zwiback). Najprej raztopi v štirih žlicah mlačnega mleka 2 dkg droži in kepo sladkorja, postavi to na gorko, da vzhaja. Medtem stopi v treh osminkah litra gorkega mleka 5 dkg sladkorja in nekoliko soli in mu primešaj 5 dkg surovega masla. Nato vlij to mleko in droži na 1 kg moke v skledo, dodaj štiri rumenjake, sneg treh beljakov ter malo stolčnega janeža, vse pa najprej zamešaj z moko in tako pripravljeno testo zgnetaj pol ure. Ko je zgneteno, ga stresi v skledo, ki je znotraj pregrnjena s čistim prtičem in potresena z moko ter ga postavi na toplo, da vzide. Čez dve uri pogneti testo še enkrat in ga razreži na kose,

ki so za drobno jajce veliki. Iz teh kosov napravi za pedenj dolge svalke; vsakemu svalku pa stakni konca, da se ravno dotikata. Iz svalkov narejene obročke potem naloži na pleh s staknjenim koncem navzdol in s hrbtom navzgor, tako da se drug drugega dotikajo in napravijo dolgo iz kosov sestavljeno štruco. To štruco postavi zopet shajat, shajano pa pomaži z raztepenim jajcem in speci v vroči pečici. Ohlajeno štruco razreži na kose za mezinec debele, jih položi na pleh in popeci po obeh straneh lepo rumeno. Ti prepečenci so posebno zdravi za otroke, ki bolehalo na želodčnih boleznih; jedli jih bodo radi pa tudi odrasli, če jih daš k čaju.

Krompir z mlekom. Skuhaj krompir ter ga olup, zreži na zrezke ter nalij nanj toliko mleka, da bode pokrit, na vrh deni košček surovega masla in nekoliko soli; deni ga v pečico, da se na vrhu nekoliko zarumeni, premešaj ga ter daj takoj na mizo.

Zelena v solati. Skuhaj oprano zeleno, pa ne premehko, olup jo ter zreži na listke, osoli ter jo zabeli z oljem in kisom, potresi malo s stolčnim poprom in daj jo za prikuho na mizo ali ji prideni kuhanega na listke narezanega, z oljem in kisom zabeljenega krompirja.

Pesa za solato. Skuhaj oprano rdečo peso do mehkega, ko jo devaš kuhati, ne reži ji korenin, ker se izcedi sok. Kuhano odcedi, olup, jo zreži na krhaličku ali z nožem, osoli, potresi s kumno ter zabeli s kisom in oljem. Daj jo za prikuho na mizo.

Zdrobov kipnik. V treh osminkah litra nekoliko osoljenega mleka skuha 5 dkg pšeničnega zdroba (grisa). Ko se shladi, mu primešaj 5 dkg sladkorja, dva rumenjaka, nekoliko drobno zrezane vanilije in limoninih lupinic. Ko je vse dobro premešano, zamešaj na rahlo še trd sneg dveh beljakov. Nato namaži s surovim maslom podolgasto pekačo (model) ter nanjo stresi zdrob, ki ga v pečici polagoma peci pol ure. Pečenega obloži povrhu s kupčki mezge (zalzna) ter ga postavi na mizo.

Kako zaklati in pripraviti domačega zajca (kunca). Kunca primi za ušesa, drug naj ga drži za prednje in zadnje noge, potem mu prereži žilo na vratu za levim ušesom, da mu kri odteče. Še gorkega obesi za zadnje noge na klin z glavo navzdol, mu previdno prereži kožo pri členkih zadnjih nog, potem ga pa oderi, pričnši pri zadnjih nogah in repu ter mu kožo potegni čez glavo. Pri členkih prednjih nog, pri ušesih in ustih si moraš pomagati z nožem. Nato mu prereži trebušno mrežno ter pazi, da z nožem ne zadeneš črev. Iz trebuha mu poberi čreva in drob ter glej, da se žolč ne razlije; pljuča, srce in jetra (če niso ikrasta) shrani in jih porabi kakor kurji drob. Končno kuncu odreži pri prvih členkih noge, ga dobro operi ter položi za šest do deset ur v mrzlo vodo, da izgubi svoj duh.

Kunec v paradižni polivki. Kunčeva bedra, hrbet in pleča položi v kozo in

prideni eno drobno in zrezano čebuljo eden do dva paradižnika, za drobno jajce surovega masla in nekoliko soli. Tako pripravljeno duši, da se zarumeni in zmehča. Nato mu prideni žlice moke in ko se je tudi ta zarumenila, prilij polovico litra gorke juhe, vode ali peteršiljevke. Ko juha nekoliko povre, poberi iz nje kosce mesa, jih odberi od kosti in položi na krožnik, po vrh skozi sito precedi polivko. Zraven da krompir v koscih ali ajdove žgance, makarone, pražen riž ali polento.

Ocvrt kunec. Zreži bedra in hrbet mladega kunca na kose, osoli jih, potresi s poprom, povaljaj v moki, v raztepenem jajcu in krušnih drobtinah ter ocvri na razbeljeni masti ali maslu. Zraven daj solato.

Vrt

Jesen je tu. Listje rumeni in odpada. Mrzla gosta megla se vlači zjutraj, leno in zaspano po naravi. Drevesa in grmičevja so slekla svoja zelena oblačila in stoje gola. Vse se poslavlja od solnčno jasnih gorkih dni in se pripravlja za mrz, za zimo, za počitek in spanje. Dolga in mrzla je noč. Po lepem, jasnem dnevu se kaj rada prekmalu prikrade slana, uniči in pomori cvetje. Zato treba spraviti na varno cvetlične lončnice, ki si jih posadila po gredicah. Roženka, limonka, begonija, belargonija, rožmarin, fuksija, nekaj vrst nageljev ne prenese slane, zato jih varno in skrbno presadi in spravi na kraj, ki si ga namenila za prezimovanje. Dali je, gladiole in kane pa lahko pustiš še toliko časa, da jim odpade zelenje po slani. Prav hude slane pa tudi te ne prenese.

Pripravi gredice za hyazinte, tulpe, žafran in narcise. Namenjene gredice pognoji s preležanim gnojem, pomešaj z drobnim peskom (mivko) in prav dobro zrahljaj. Čas za saditev je druga polovica oktobra, cel november in začetek decembra, če je lepa jesen. Petršili in zeleno presadi v klet v pesek. Paradižarje potrgaj pred slano in ti dozore na solnčnem oknu.

Prezimovanje mačeh, nekaterih nageljev, marjetic, ne dela nobenih težav. Vendar jih ni dobro pokriti z rastlinskimi odpadki, ker v mokri dolgi zimi segnijo nežne korenine pod segnito odejo. Zato so najboljše smrekove veje. Pokriti se ti ne mudi (če ni snega) pred hudim mrazom. Nageljev, zgodnjih binkoštnih pa sploh pokrivati ni treba, pač pa one bele polne, ki cveto v juniju in ktere je treba presaditi v jeseni, pokrij z gnojem, pa ne predebalo.

Ako hočeš razmnožiti potonke, stori to v jeseni, tako da razdeliš šope in jih posadiš na odločena jim mesta. Najlepši so posamezni šopi na voglih gredic. Če hočeš razmnožiti oziroma presaditi šmarnice, stori tudi sedaj in

na isti način z razdelitvijo korenin, kakor pri potonkah.

Če hočeš, da ti bodo jagode rodile prihodnje leto prav obilno, potrgaj jim vse dolge vlačnice in presadi korenine 10 cm vsaksebi. Pokrij jih tudi precej debelo z gnojem.

Endivija prenese prvo slano, vendar jej pa večkrat škoduje, zato je dobro, da jo spraviš v klet v pesek za poznejšo rabo.

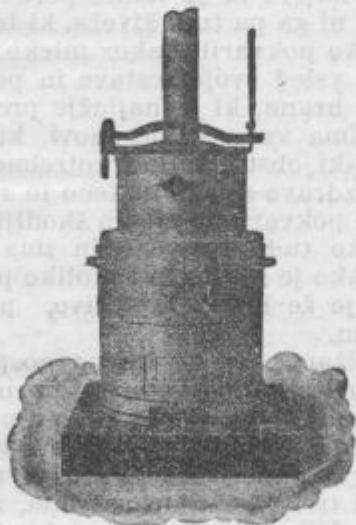
Za prvo rabo pa naredi takole. Skoplji precej globoko in tako dolgo široko jamo, da spraviš vanjo endivijo, kolikor si jo namenila za prvo rabo. V to jamo nasadi endivijo druga poleg druge. Pokrij jamo z deskami, povrhu pa še odeni s starimi žaklji. Rabi jo pred ono spravljeno v kleti.



Priprava krme za prašiče.

Največjo korist pripisujemo prašičem kot domači živali le zaradi tega, ker je vsesnedeč in ni preveč izbirljiv v okusu različnih krmskih predmetov. Nadalje vemo, da žre prašič sirovo in kuhano, zeleno in suho krmo. Znano nam je toraj, da on vse požre kar mu pride pod rilec, manj znano nam pa je, ali on tudi vse, kar včasih v tej naglici požre, s pridom porabi in prebavi. Ako prašič krmo prehitro požira, ne da bi jo dosti pregrizel in zmešal s slino, se tavžita krma ne more popolnoma prebaviti. Vsled tega je dolžnost naših gospodinj, da polagajo prašičem krmo v takšni obliki, da jo zamorejo dobro prežvečiti in zmešati s slino, katera je pri prebavi nujno potrebna. Napačno je misliti, da prašič redko krmo, katero skoraj le popije, dobro prebavi. Saj s slino skoro v dotiko ne pride. Prežvekovalci krmo še enkrat prežvekaajo in jo zopet zmešajo s slino. Prašič pa tega ne dela. Zato je obračati pri izreji prašičev veliko skrb na pravilno pripravo krme. Prašičem naj se poklada tudi bolj lahko prebavljiva in tečna krma, da jo lažje prebavijo, ker nimajo tako dolgih črev kakor goveja živina. Ako ima krma po prebavnih organih daljšo pot, potem se tudi boljše izrablji in popolnejše prebavi. Prašič nima toliko oddelkov želodca kot goveja živina. Ako se prašičem polaga težko prebavljiva krma, ne smemo pripisovati slabe prebave samo prašičem, temveč tudi tistim, ki pokladajo takšno krmo. Gospodinja, ki pozna prebavne organe prašičev, si bo znala pomagati s tem, da izbira za prašiče lahko in težko prebavljivo krmo in zadnjo z raznimi pripomočki spremeni v lahko prebavno. Ločiti mora tudi mokro in suho krmo. Krma postane lažje prebavljiva, ako se jo poprej skuha oziroma močno popari. Nekaj krme se mora tudi zaradi tega kuhati ali pariti, da se uničijo škodljive snovi, bodisi da so plesnive ali nagnite, ki kot take morejo škodovati prašičem. Nekatere vrste krme

tudi lahko prašiče zastrupijo. Ako krmo kuhamo ali parimo, je gledati na to, da to kuhanje oziroma parenje preveč ne stane, ker bi to prašičerejo le podražilo. V nekaterih krajih naše dežele vidimo še danes vzdane kotle, pod katerimi je treba cel popoldan kuriti, predno je kuhana krma. To pa izvira od napačnega uzidavanja kotlov, kateri so veliko preveč obdani z zidom. Le malokateri zidar razume to delo iz gospodarskega stališča. Kaj je zidarju mar, koliko zgori drv pod kotlom in kako se skuha krma. Njegova stvar je samo, da delo hitro opravi in zasluži denar. Nekateri zidarji so celo tako trmoglavji, da kotla za prašiče nalašč nočejo tako urediti, kakor bi bilo bolj pametno, bolj gospodarsko in tudi bolj pripravno. V tem oziru je velika težava kaj pametnega doseči, ker si gospodarski in zidarski nazori popolnoma nasprotujejo. Ako bi bili naši zidarji bolj iznajdljivi in gospodarski, potem bi nam lahko uzidavali navadne kotle tako, da bi se v njih krma hitro in dobro skuhala, ker pa ni upanja, da to dosežemo, smo se začeli posluževati takoimenovanih brzoparilnikov, katere izdeluje tvrdka Alfa Separator na Dunaju (glej sliko). V teh parilnikih



se krma spari popolnoma v teku 30 minut. Ti parilniki so še mnogim gospodinjam neznani, vendar so zaradi svoje pripravnosti jako priporočljivi. Kotli so pregibajoči, tako da se brez vsake težave lahko krma spravlja iz kotla. Največ pa je vredno pri teh parilnikih, da se porabi malo kuriva, kar je za današnje čase upoštevanja vredno, ko se les lahko porabi ali proda.

Oparjena krma je povsod naenkrat enako parjena in jo prašiči veliko rajši žro, kar je naši gospodinja v veliko veselje. Ti kotli so tudi za pranje vporabni.

Vsa nadaljna pojasnila, daje brezplačno tvrdka sama.



Gospodinja in sadjarstvo.

Brezalkoholne sadne pijače. Malinovci in drugi s sladkorjem vkuhani sadni sokovi so sicer tudi brezalkoholne pijače, ki se pa vsled svoje gostote ne uživajo same, ampak močno razredčene z navadno studenčnico ali kako kislavo vodo. Imamo pa tudi brezalkoholne sadne pijače, ki jih pijemo nerazredčene, kakor vino ali pivo in o napravi takih sadnih pijač bo govor v naslednjih vrsticah.

Vsak saden sok ima kot najvažnejšo sestavino večjo ali manjšo množino sladkorja (sadni sok poprečno 8—10%, grozdni sok pa 15—20%), kar se spozna lahko že po okusu. V vsakem svezem takim soku je pa tudi kolikor toliko raznih glivic, ki se pri primerni toplini (15—20° C) takoj začno razmnoževati in razkrajati sladkor v dve glavni sestavini in sicer v alkohol in v ogljikovo kislino. Alkohol ostane v tekočini in jo dela opojno (vpijljivo), ogljikova kislina pa povečini vzhaja v podobi plina v zrak. Ta pojav imenujemo kipeenje. Ko saden sok pokipi, t. j. ko razkroje kipeelne glivice sladkor v alkohol in ogljikovo kislino, se tekočina očisti in vino je gotovo. Izraz brezalkoholno vino, ki se sliši tu in tam, je torej nesmisel, ker dokler je saden sok slaček in ni pokipel, nima še alkohola in torej ni vino. Ko pa postane potem kipeenja vino, nikakor ne more biti brezalkoholno. Pojma se torej izključujeta: kar je vino, ni brezalkoholno in kar je brezalkoholno ni vino.

Umevno je torej iz povedanega, da če hočemo narediti brezalkoholno sadno pijačo (ne pa vino), ni treba drugega, kakor da zabranimo kipeenje. To pa dosežemo edino le na ta način, da 1. kipeelne glivice, ki se nahajajo v vsakem svezem sadnem soku, uničimo, in 2. pijačo neprodušno zapremo, da se ne morejo zatrositi vanjo glivice iz zraka, kjer jih je vedno dovolj. Na teh dveh opravilih sloni vsa umetnost pri napravi brezalkoholnih sadnih pijač.

Glivice uničimo najlažje z razgrevanjem (steriliziranjem) kakor je bil o njem govor že večkrat v teh sestavkih in sicer tako, da pijačo kuhamo ali pa samo razgrejemo do gotove stopinje toplote.

Edina posoda, kjer moremo neprodušno zapreti brezalkoholne sadne pijače, je steklenica. V sodih in sploh v velikih množinah se težko zamašijo tako dobro, da bi zrak ne prodril do njih prej ali slej, zlasti, ker se v velikih množinah ne morejo tako hitro uporabiti, ko je posoda načeta.

Najboljše brezalkoholne sadne pijače se dajo pripraviti iz jabolk in hrušek, ali pa iz mešanice obeh teh sadnih plemen. V naših razmerah sploh ne pride v poštev nobeno drugo sadje.

Tam, kjer izdelujejo sadno vino, ima gospodinja najlepšo priliko pripraviti si tako pijačo na prav enostaven način. V snažno pomitko steklenice

natoči mošta, ko teče iz stiskalnice. (Proti koncu je skoraj popolnoma čist, sicer se mora pa precediti skozi kako gosto tkanino ali filtrirni papir.)

Steklenice takoj zamaši z novimi prekuhanimi zamaški, ki jih je treba pritrditi z motvozom, da jih pri kuhanju ne vrže ven zračni pritisk. Tako s svežim, precejenim moštom napolnjene in zamašene steklenice postavimo v primeren železen lonec, ki se zalije z vodo in postavi k ognju. Ko voda okrog steklenic vre kake četrt ure, je mošt v steklenicah dovolj razgret, da so v njem uničene vse kipele glivice.

Precej, ko se steklenice z moštom popolnoma ohladi, jim pomočimo vratove v raztaljen parafin in delo je dovršeno.

Prav na tak način si lahko ohranimo vinski mošt, dokler hočemo, ne da bi se le količkanj spremenil.

Tako pripravljene pijače nimajo prav nič alkohola, a so kljub temu tako trpežne, da imajo čez leto in dan ravno tak okus kakor sveže iztisnjen mošt. Kvečjemu se utegne pripetiti, da dobe tu in tam malo okusa po kuhi. Ako se hočemo temu izogniti, razgrejmo vodo v loncu med steriliziranjem samo do 70° C in pri tej stopinji toplote vzdržujemo sok kake pol ure. Seveda moramo imeti v tem slučaju pripraven toplomer, da merimo z njim med steriliziranjem toplino v loncu. Vsled tega je treba pri tem delu precej pazljivosti in je sploh težko pričakovati od naših gospodinj, da bi na tak način sterilizirale brezalkoholne sadne pijače. Iz lastne skušnje pa lahko trdim, da ima sadni sok steriliziran v vreli vodi prav dober okus in za navadne domače potrebe ni treba imeti opravka s toplomerom.

Malo bolj nerodna je naprava brezalkoholnih sadnih pijač v majhni meri za domačo potrebo, ako moramo nalašč v ta namen sadje drobiti in stiskati (prešati), ker je zlasti majhna stiskalnica prešibka za to vrsto sadja in je pri izdelovanju majhne množine jabolk in hrušk razmeroma veliko dela, a malo uspeha.

Zato nujno priporočam, da vsaj tiste gospodinj, kjer doma izdelujejo sadno vino, ohranijo nekoliko steklenic sladkega mošta za kako posebno priliko in potrebo.

Na opisan priprost način pripravljena pijača ima samo to slabo stran, da se vsede na dnu vsake steklenice precej gošče, to tudi tedaj, ako smo sok precedili še tako dobro. Kdor hoče imeti popolnoma čisto pijačo, brez vsake gošče na dnu, mora potem, ko se je sčistila, steklenice odmašiti, čist sok pazljivo odliti in z njim znova napolniti osnažene steklenice. Te potem zamaši, zaveži in zopet razgrevaj nekaj časa v vroči vodi pri 70° C.

Opisana brezalkoholna pijača je pri nas, žal, še jako malo znana, dasi ravno je nje priprava tako priprosta in je zlasti poleti zelo krepčilna. Za bolnike in otroke pa sploh razven vode ni boljše in zdravješe pijače. Po drugih

deželah in državah že zdavna ohranjujejo sadne sokove v velikih množinah in je v tem oziru nastalo v novjšem času mnogo tovarn, ki se pečajo z izdelovanjem takih sadnih pijač.

Da se iste pri nas ne morejo prav vdomačiti, je vzrok ta, ker smo vse preveč navajeni na alkoholne pijače in nimamo niti smisla niti pravega okusa za sladke naravne sadne sokove.

Druga velika ovira pri napravi brezalkoh. pijač je pa ta, ker se iste ne dajo shranjevati v velikih množinah v skupni posodi, n. pr. v sodih, kakor vino ali pivo. Kakor že prej omenjeno, ohranijo trajnost in nespremenjen okus samo v dobro zaprtih steklenicah, a se morajo takoj uporabiti, ko se odpro.



RAVNANJE Z MLEKOM.

Gospodinja, katera pozna sestavo mleka, ve, da je isto izpostavljeno vednim nevarnostim. Saj je ni na svetu stvari, katere bi se toliko porabilo kot mleka, ni ga pa tudi živeža, ki bi se tako lahko pokvaril, kakor mleko. To pa menda vsled svoje sestave in popolnosti kot hrana, ki je najlažje prebavljiva in ima vse redilne snovi, ki so za življenski obstoj nujno potrebne. Kakor je zdravo mleko okusno in redilno, tako je pokvarjeno mleko škodljivo, celo lahko tudi strupeno in ima zoprni okus. Ako je mleko le nekoliko pokvarjeno, je že lahko škodljivo, posebno otrokom.

Dolžnost vsake vzorne gospodinje je, si prisvojiti toliko znanja v mlekarstvu, kolikor je za njo kot gospodinj, še več pa kot mater nujno potrebno. Ako pridno prebiraš »Našo gosp.«, ne bode ti treba posebnega truda, in znanje v mlekarstvu bode z lahkoto pridobljeno. Zamisliti se moraš samo v sestavo mleka in takoj ti mora biti jasno, da nimaš opraviti s kakšno navadno tekočino, temveč z različno sestavljenimi snovmi, ki so v vodi raztopljene in se v raznih okolščinah tudi spreminjajo, akoravno tvorijo tudi tekočino kot voda ali olje, ki nista tako izpostavljena nevarnostim.

Nekatere osebe imajo celo gnjus do mleka, kateri vsikdar izvira od uživanja pokvarjenega mleka. Kdor je kdaj okušal sveže in zdravo mleko, takoj po molži, in tudi mleko, ki se je v kratkih urah pokvarilo, ta bode razumel, odkod izvira ta gnjus do mleka.

Vse mleko se ne more sveže porabiti takoj po molži, temveč ga je potreba nekaj časa shraniti, da je na razpolago ob vsakem času. Glavna naloga gospodinje bodi, mleko ohraniti toliko časa sveže in zdravo, dokler ga porabi kot hrana. To ni tako težko doseči, še manj pa razumeti.

Prvi pogoj za ohranitev zdravega mleka je snaga. Ta je predpogoj vsega ravnanja z mlekom. Ako snage ni, se o zdravem mleku še govoriti ne more, še manj pa o ohranitvi mleka za daljši čas. Nesnaga je tudi tista nesrečna copernica, katera nikdar nima niru in se še danes marsikatera gospodinja spodtikava v svoji nevednosti na njej. Vse gorje v mlekarstvu povzroča navadno le nesnaga. Skoraj vselej, kadar se gre za kakšno mlečno napako, odnese nesnaga največji del. Tukaj mora vsaka gospodinja brezpogojno pripoznati, da ne zadostuje snaga samo pri mlečni posodi in shrambi, temveč tudi v hlevu pri živini in molži. Nič ne pomagajo zračni prostori, snažne in pocinkane latvice, ako so krave nesnažne. Kakor se prašiča ne lovi za rep, ampak za glavo in noge, če ga hočemo prijeti, ravno isto je s snago v hlevu pri molzni živini. Nujno potrebno je torej začeti s snago v hlevu, katera olajša vse poznejše ravnanje.

Staje v hlevu za krave naj bodo, tako prirejene, da se gnojnica hitro odteka, gnoj naj se zmiraj sproti spravlja iz hleva ter skrbi za suho steljo, ki vso mokroto popije.

Ako se krave vsak dan krtačijo in pred molžo vime previdno osnaži, mora ostati mleko zdravo in okusno. Pred molžo naj se vime obriše s snažno cunjno ter nato takoj prične molziti. Med molžo se ne sme kidati gnoja ali krmiti s suho krmo, ker se preveč praši. Tako se mleko navzame lahko že plinov od gnoja ter prahu od krme, ki plava po zraku in pada v mleko. Tudi oseba, katera molže, naj si zmiraj pred molžo umije roke ter pripne snažen predpasnik, ne pa kot je običajno navada, da ima dekla za molžo najbolj umazani predpasnik, kar jih ima v svoji posesti. Nočem reči, da bi moral predpasnik biti bogve kako lep in drag; snažen, lepo opran naj bo, pa bo prav. Gospodinja! tvoja dolžnost je, da oskrbiš za molžo snažne predpasnike. Tega se tudi ne bodeš branila, ako razumeš, kakšno ulogo igra snaga pri molži in po molži.

Po vsaki molži se mora mleko takoj precediti, da se nesnaga, katera je pri molži neizogibljiva od mleka izloči. Skrbeti pa je za dobra cedila. Navadna cedila, ki jih imamo na kmetih, ne odgovarjajo popolni uporabi. Cedila, ki imajo okrogle luknjice, so slaba, ker nesnaga rada skozi smukne. Boljša so ona z mrežo, ki križem leži. Najboljša so seveda cedila, ki imajo dva žična vložka, med katera se lahko dene vata, na kateri ostane vsa nesnaga. Te vrste cedila imenujemo Ulandrova cedila in se dobivajo pri tvrdki Alfa Separator na Dunaju. Ta tvrdka izdeluje tudi molžne žetare (glej sliko), ki so jako pripravi. Imenujemo jih encenberske žetare. Še bolj priporočljivi so pa oni, kateri imajo na pokrovu že pritrjeno cedilo, takò, da se v cedilo molze in se mleko sproti precedi. To je seveda najboljša, ker se nesnaga, katera pride na katerikoli način v mleko, na cedilu že-

hura ulovi in se ne more v mleku raztopiti kot pri odprtih žetarih. Pomisliti moramo, da je ravno v raztopljeni snagi, ki je težko od mleka ločiti, nešteto glivic, ki se pri krvni gorkoti takoj po molži jako hitro razmnožijo. Če je mleko zelo nesnažno, ni nič čudnega, da se mleko skisa preje, predno ga dekla prinese iz hleva. To velja posebej še za lesene žetare, ki se zelo hitro popolnoma osnažijo. Vedeti je treba, da se mlečni sladkor pri krvni gorkoti po vplivu mlečnokisljih glivic, katere so po nesnagi zašle v mleko, razgradi in povzroči mlečno kislino in skisje mleka. Ako je ta kislina že močno razvita, ni mogoče na noben način mleka obvarovati skisanja.

Razvoj mlečne kisline se omeji, ako se mleko takoj po molži, ko je precejeno, ohladi. Najpreprostejši način hlajenja je, ako postavimo molzni žetar v mrzlo vodo. Seveda se mora to hlajenje vršiti v zračnem in snažnem prostoru. Posoda, v kateri se mleko hladi, ne sme biti pokrita, da morejo plini iz posode, drugače dobi mleko zopern okus.



V nekaterih krajih opazujemo tudi navado, da oseba, ki molze, mleka ne nese iz hleva preje, predno ni opravljeno vse delo v hlevu. To ne sme biti. Po molži se mleko precedi ter takoj odstrani iz hleva; v poletnem času se mora tudi takoj ohladiti.

Izpolniviš navedene pogoje, smo storili velik korak v našem gospodinjstvu. To zahteva tudi vzor in red naše mlade gospodinj, ako se hoče pokazati vsestransko razumno.

Ne smeš misliti, da smo sedaj z ravnanjem mleka že pri kraju, da so izpolnjeni že vsi pogoji, ki jih zahteva moderno mlekarstvo. Nikakor ne. Predvsem potrebujemo imeti snažno posodo, v katero se mleko naliva. Vso mlečno posodo je pomiti z vročo vodo, katero se lahko prida nekaj sode, nato se izplakne v mrzli vodi, in obriše s suho prteno ruto, ali pa osuši, ker drugače lahko začne rjaveti. Kadar je solnčno vreme, naj se posoda osuši na solncu. Solnčna svetloba uničuje glivice, katere pokvarijo mleko.

Vsa mlečna posoda naj bo iz pocinkane pleha, ki mora biti močno podnjen, drugače začne rjaveti in kvartiti mleko.

Odločno se mora grajati navada, ki je še precej udomačena, da se mle-

čno posodo rabi za vse potrebe. V kuhinji za razne jedi, kot posodo za do-
našanje krme prašičem, za prenašanje raznih pijač itd. To ne gre. Mlečna posoda spada v mlečno shrambo in se ima rabiti izključno le za shranitev mleka. Nadalje opazujemo v mnogih krajih, da se mlečna posoda ne pomije takoj po porabi. Latvice se razpostavi-
muham, da se pridno pasejo po njih, ravno isto je z molznimi žetari, šele pred molžo se površno malo izplaknejo in hajd molziti. Ravno isto je z latvicami. Po vseh obrobkih se še držijo ostanki mleka, kateri dajo povod takojšnjemu skisanju mleka. Tukaj je mlečna kislina v polni meri razvita. Ko se nalije mleko v latvice, katero je še gorko, vpliva kislina na mlečni sladkor, da se razcepi in postane tudi mlečna kislina. Mleko se je skisalo v najkrajšem času in to se našim gospodinjam nerazumljivo zdi.

Mlečna shramba.

Pri nas na Kranjskem je težko govoriti o pravih shrambah za mleko, ker imamo večina le majhna posestva, kjer se pridela malo mleka. Kakor hitro nastopijo na majhnih posestvih namesto običajnih volov dobre krave mlekarice, tedaj bode tudi potrebno večjo pozornost obračati pravilnejšim shrambam.

Pravilna shramba za mleko mora biti svetla, zračna, hladna in ne prevlažna. Svetloba uničuje bakterije, svež zrak ovira razvoj škodljivih bakterij, suh prostor ovira en del razvoja škodljivih bakterij ali glivic.

Kaj ne, to so lepe pobožne želje mlekarstva, vendar ne nemogoče. Gospodinja, ki ima več mleka in dosti prostorov na razpolago, naj odloči en prostor, če tudi majhen, samo za mleko. Tu mora vladati največja snaga, Tudi posode ali vzdignega malega bazena za mrzlo vodo, kjer se mleko hladi, ne sme manjkati. V krajih, kjer se ima vodovod na razpolago, se to lahko naredi, da sveža voda pri enem koncu priteka, na drugem odteka. Gospodinja, ki mora shranjevati mleko v jedilni shrambi, naj pazi vsaj na to, da izpolni v kolikor je mogoče navedene potrebne pogoje. Predvsem pa mora paziti, da ne daje v to shrambo stvari, ki gnjijejo ali močno kislo dišijo. Razkroj gnjilih stvari povzroča smrad in razvoj škodljivih bakterij, ki mleko lahko popolnoma pokvari. Mlečna shramba mora imeti betoniran tlak, da se lahko pomije. Okno mora imeti mrežo, tako gosto, da muhe ne morejo skozi. Nič ni tako neokusno, kakor mlečna shramba, v kateri je veliko muh. Nadalje mora biti shramba tako narejena, da lahko prihaja svež zrak in odhaja slab zrak s pomočjo ventilacij, katere morajo biti zamrežene, da nimajo miši in podgane dohoda. V taki shrambi se človek prijetno počuti, tembolj še, če je svetla in pogostokrat pobeljena. Apneni belež pomori gnezda bakterij.

Z vso odločnostjo pa naj nastopijo gospodinjje proti običajnim zaprtim mlečnim omaram. Že beseda »mlečna omara« pove, da je to shramba edino samo za mleko. Navadno pa se imajo tudi v njej druge reči, ki ne spadajo mlečno omaro.

Pomisliti je samo potreba, da se gorko mleko nalije v latvice, katere se takoj postavi v omaro ter zapre. Iz gorkega mleka odhajajo plini in gorkota in mleko se kisa, vsled tega postanejo omare vlažne in so pravo gnezdo bakterij. Take omare se tudi hitro pokončajo, ker vlažnost pokvari les, da hitro razpada. Ako že morate imeti res mlečne omare, naj bodo tako narejene, da bodo služile svojemu namenu. Na omaro pritrdite na obeh straneh žičnato mrežo in sicer tako, da bo imel zrak tok ravno čez latvice. Tako bo imel zrak in svetloba dostop, mleko bo ostalo sveže in zdravo. Postavljati mleko po sobah, kjer se stanuje, je odločno oporekati. V takih prostorih nima mleko le slab okus, ampak se tudi napraši. Omeniti je tudi še, da se mleko ne sme shranjevati v zaprtih kanglah. Ako se v kangli shrani, mora biti odprta. Mleko v zaprti kangli zaduhlo diši.

Ako si mleko po molži precedila, za tem v vodi ohladila ter postavila v snažno nalite latvice v zračno in svetlo shrambo, imaš lahko zavest, da si izpolnila vse potrebne pogoje modernega mlekarstva.

Sloveča dunajska bolnica usmiljenih bratov poroča: Pri mnogoštevilnih trdovratnih zaprtjih smo uporabljali naravno **Franc Jožef-ovo** grenčico z ugodnim uspehom. 9



Apollo
sveče

Najfinejše vseh znamk

Dekle z dežele

ki zna dobro šivati se takoj sprejme pri g. Jos. Vidmarju, tovarnarju dežnikov, Ljubljana, 303E
Pred škofijo štev. 19.

