



NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSКИH
GOSPODINJ IN DEKLET

Štev. 8.

V Ljubljani, dne 24. avgusta 1911.

Leto II.

Slomšek dekletom in fantom.

Antona Martina Slomška poznate. Bil je eden največjih škofov naših, pesnik po volji božji, naš narodni prvoribitelj, slaven pridigar in govornik. Ljudje so pravili o njem, da govori, kakor bi rožice sadil. Tudi eden najboljših učiteljev in vzgojiteljev našega naroda je bil. Spisal je poleg drugih knjig tudi lepo povest »Blaže in Nežica«, ki v njej uči učitelje in kaplane, kako naj v nedeljskih šolah fante in dekleta poučujejo. Takrat namreč ni bilo toliko šol kot zdaj, samo za vse dobro vneti duhovniki in učitelji, ki so vedeli ceniti vrednost izobrazbe, so zbirali ob nedeljah mladino okoli sebe in jo poučevali, in za tak nauk je bila namenjena Slomškova knjiga. V tej povesti pove kaplan dekletom in fantom, ko so se večinoma že pisati navadili, sledeči nagovor: — — — »Danes bom posebno dekletom jedno povedal.

Ko sem kot dijak iz šol čez hrib domu hodil, pridem v neko bajto, blizu Nemškega. Vsa vkajena dimnica je bila, črna in temna kot noč. V enem kotu so prasci jedli, v drugem so kure zobale. Dvoje otrok na ognjišču sedi in muha, ker gospodinja kosilo kuha. Bilo je okoli devetih zjutraj; lačen sem že bil in rad bi za kosilce prosil, kar mi gospodinja reče na kosilo počakati; pa kaj, da se mi začne gabiti, ko njo pogledam. Bila je vsa umazana in kuštrava; otroci marogasti, muh po hiši vse živo. Ko je bilo vse pripravljeno, večje dekle gospodarja in družino k mizi pokliče. Tudi mene prisilijo, da z njimi zajmem; pa ni se mi veliko ljubilo, ker sem videl, kako so žlice mesto v usta — le pod mizo metali. Zdaj hla-

pec grila (ščurka) zajme in se začne glasno kregati. Gospodinja skledo šterklavke popade, jo v pomije vrže in bulanke (štruklje) na mizo postavi. Prav željno vsi po njih sežejo; pa meni so jele hitro sline lezti, ko je gospodar prav dolg las iz štruklja potegnil in pred gospodinjjo položil.

Takih nezgod je po svetu veliko, kjer so ženske nesnažne. Predno čez hišni prag stopim, lahko vem, kaj ženske veljajo. Po nekaterih izbah je toliko smeti in kurnikov, da se pošten človek vvesti ne more; pa vendar zane-marjenih krščenc ni sram, kakor če svatje pridejo in hiše pometene ne najdejo. Postelje so veliko gršje, kakor gnezdo v svinjaku. Stenic, grilov in takega mrčesa je toliko, da bi tujega človeka ujedle, ako bi v taki čumnati prenočil. Prtiči, krušnice, če jih imajo, so grši od kuhinjske cunje. Ni se torej čuditi, da pri taki hiši sedem let garje imajo in otroci vsi krastavi, bledi kot smrt okoli lažijo. Vse drugače je, kjer so skrbne gospodinjje in snažne dekle. Take hočete tudi ve biti, kaj ne?

Nauki za domačo snažnost.

1. Kuretime, svinj in druge živine v hiši ne redi; tudi v kuhinjo ali pred prag je ne vaditi.

2. Prebivališče za ljudi naj bo snažno, lepo svetlo. Po Hrvaškem imajo svoje lesene koče vse čedno zametane in bele, kakor bi zidane bile. Vse praznike jih pridne devotke in skrbne žene lepo zamažejo in pobelijo. Z veseljem se v take bajtice gre.

3. Kjer pri hiši grille in stenice imajo že od starega, se mora mrčes takoj pokončati, postelje in klopi popariti. Po malem se vse odpravi.

4. Vsako soboto pridne ženske klopi in mize umijejo, okna in stole očedi-jo, da je vse belo kot prazna ruta.

5. Dobre gospodinjje oskrbijo domačim po dvoje sraje za preobleko ter jih privadijo vsako nedeljo v jutro preobleči se, posebno otroke, kateri se lahko umažejo.

6. Vsakega meseca se prtiči, plahte ali rjuhe iz postelje pobere in v pranje denejo. Skrbeti je pa, da je dvoje rjuh po perilu v redu, ako bi kdo tuj prišel, da se mu pogrne. Brez plahte še berača na slami ne pusti! Zato pozimi bolj zgo-daj vstani in predi, da si domačega platna pripraviš; to je gospodinjje prvo blago. Starega, ponošenega oblačila, postelj, suknine in take robe po mestih ne kupuj!

7. Brez vse postelje po goli klopi valjati, ali po trdi peči pariti se, dobra gospodinja svojim ne dovoli. Iz hostnega mahu, ki se med gospojnicama nabere, očedi in v senci posuši, se napravijo postelje, na katerih se po gosposko spi.

8. Vsako jutro ženske postelj popravijo, čedno pogrnejo, hišo pred kosilom pometejo, prah z mize, klopi in stolov pobrišejo ter vsako stvar v kraj postavijo, da vsakdo, ki k hiši pride, lahko spozna, da so ženske kaj vredne.

9. Po obedu skled, krožnikov, pis-krov in žlic obrzdanih ne puščati, muham na pašo, ampak brez odlogov posodo pomiti ter jo v sklednike in žlični-ke pospraviti.

10. Hišne priprave ne pusti po sobi križem ležati; vsako reč se navadi na svoj kraj djati, da ti napoti ne bo.

Pa tudi same sebe ne pozabijo čed-ne ženske. Ne hodijo razgaljene, ne razkodrane, gredo poslednje spati in mo-rajajo prve vstati, da se jim ni vpričo

moških umivati in opletati. Svetlih uhanov nobena pametna kmečka ženska ne nosi. Nesnažna ženska pri hiši, še tako bogata, nič ne velja. Sv. Duh pravi: »Nič pa lepšega ni, kakor čedna duša. Kar je svetlo solnce na svetlem nebu celemu svetu, je dobra ženska svoji hiši — svetla luč in zlati steber.« Po resnici ljudje pravijo: Gospodinja hiši tri vogle drži.

Take, moje deklice, morate ve biti, se snage iz mladega učiti, na vse paziti, kar vidite.

Tudi vam, mladeniči, moram povedati, da vse po vašem ni prav. Grdo je za vas, če se po klopih valjate ali s peči zijala prodajate, posebno pozimi. Pridno moštvo nikoli brez dela ni; ako drugega ne ve, iz slame pletarje dela. Grdo je tudi za možake, ki svoje pipe trebijo in smrdljivi pepel po hiši trosijo. Za hišno snago skrbeti, je tudi moških dolžnost.

1. Umiti se morate, kadarkoli ste blatni in umazani, posebno kadar od dela k mizi greste. Vsak večer si zobe iztrebite in usta izplahnite.

2. Počesati se je večkrat treba, pa ne na mizo ali na okna, temveč na kak širok popir. Se vpricho ljudi obirati, je po cigansko.

3. Nohtov ne griziti, ampak porezati, kakor hitro začno črneti. To se v kakem kotu s škarjami zgodi.

4. Kateremu moškemu brada raste, naj se vsaj vsako soboto obrije in kadar v cerkev ali h kaki gospodi gre.

5. Moških skrb naj bo, da se po sobi hitro popravi, kar se potere.

6. Gnojna jama se pred hišni prag ne sme napravljati, ampak za hlev v kak senčni kraj; gnojnica je zdravju škodljiva in kjer je smrad, ne gre rad pošten človek blizu. Pa tudi tnalo ali kraj za drva se mora pridno pospravljati in večkrat poravnati.

7. Oblačilo moškega spola naj bo čedno, obutev osnažena, naj že bodo škornji ali črevlji, opanke ali cikle. Raztrgani hodijo lenuhi, okrpni tudi pošteni moške; le potepuhom palec iz škornja gleda. Od prekošatih čamrov rada glava boli — od nove šege pa oči, ako ni pametna. Zato nam sv. Pavel priporoča: »Moji bratje, karkoli je resničnega, poštenega, pravičnega, svetega, ljubeznivega, dobrega imena ali čednostnega, ali hvalevrednega, to si prizadenite storiti!«

Tako Slomšek, oziroma njegov kaplan v »Blažetu in Nežici«. Vsak mora seveda priznati, da smo, kar se snažnosti tiče, od Slomškovih časov sem prav precej napredovali. Dovolj pa še ne, ker dandanes se tudi več zahteva. Ljudje so zdaj bolj gosposki in razvajeni, promet je večji. Zdaj tudi v zadnjo hribovsko vas velikokrat pride kak tujec, ki potem daleč po svetu pripoveduje o naših domovih, o našem ljudstvu. Dekleta in fantje, vaša skrb bodi, da bodo naši domovi sloveli po svetu, da se bo s častjo govorilo o njih in o vaši skrbi za snago.

Praščjereja.

Kdor se hoče pečati s praščjerejo, temu je zato potrebno nekaj znanja in še več skušnje. Ako pa kdo misli, da si bode brez vsakega cilja in s starokopitnostjo pridobil premoženje, ta se jako moti in naj rajši praščjerejo v miru pusti; ker nimamo več istih pogojev, ki so se nam nudili v tem oziru pred desetletji. Kje so časi, ko so se prašiči pasli še skupno po vaških gmajnah, kje imate danes skrbne gojitelje za prašiče! Ako tega ni, bode s praščjerejo brez posebnega znanja šlo rakovo pot. Spoznati je potrebno v prvi vrsti naravne pogoje, ki jih današnja moderna praščjereja zahteva. Nikakor ne mislim s tem reči, da bodemo le umetnim potom nekaj dosegli. Moderna in umetna je danes tista praščjereja, ki sloni na naravnih pogojih, katere moramo našim praščjem privoščiti. V tem tiči največja umetnost. Z malimi stroški izkušati veliko doseči, to se bode gotovo izplačalo.

Naravni pogoji so lahko spoznati in so tudi povsod na razpolago, ako se jih hočemo posluževati. Seveda so ti pogoji tudi različni, drugačni so pri pitanju kakor pri vzreji plemenskih pujskov.

Kakor vsako drugo bitje na svetu, ravno tako potrebuje prašč svežega zraka, svetlobe, gorkote, snage, gibanja in pravega reda. To so pogoji, ki so neobhodno potrebni. Kako so v tem oziru naši prašiči postreženi, je jako kočljivo vprašanje. Kakšni so nekateri hlevi? Brez oken, brez ventilacij, mokri, o snagi še govoriti ni. Kaj je z gibanjem? Marsikateri prašč šele tedaj zagleda luč sveta, kadar pride pod nož. V tem oziru bi se dalo napisati cele knjige, še več pa od posledic, ki se izvajajo iz tega, a hladnokrvno pripisujejo vražam. Ali ni to žalostno! Odpraviti je čimprej te nedostatke in zamujeno popraviti, kar je mogoče, to bodi naloga moderne praščjereje.

Predvsem sta potrebna dva pogoja: zdravi hlevi in izurjena oseba, ki ima ljubezen in veselje do praščev. Ako tega ni, se ni nadejati pravega uspeha.

Stavba hleva mora biti primerna, to se pravi vse potrebno mora biti na mestu, izostane pa naj nepotrebno. Kolikokrat opazujemo po deželi drage stavbe, ki ne služijo svojemu namenu. Koliko kapitala leži zazidanega v nepotrebnih zidovih, ki vsi praščorejo le podražijo; nasprotno pa manjka navadno najpotrebnejše, kar morda prav malo stane.

Hlev mora varovati svoje prebivalce proti vremenskim spremembam, vendar mora biti tako urejen, da se zrak zmiraj lahko menja in tako ostane svež in zdrav. Toplota nikdar ne sme pastj po zimi pod 10 stopinj C, v poletnem času ne presegati čez 17 stopinj C, kar se navadno pri pravilno umerjenih hlevih zmiraj lahko doseže. Za slučaj hudega mraza se naj postavi

v hlev železna peč, ki malo stane, vendar lahko veliko koristi, ker vlago v hlevu osuši in kapanje od stropa zabrani, kar lahko praščem škoduje. Pod mora biti tako prirejen, da imajo prašiči zmiraj snažno in suho, kjer leže. Posebno na breje svinje je paziti v tem oziru, oziroma tudi pujskom, kateri so jako občutljivi. Navadno je tlak za betonirati, nato pa se iz desk napravi še en pod, kateri naj bode tako urejen, da se ga zmiraj lahko osnaži in tudi odstrani, ako je potrebno. Na vsak način pa mora biti narejen tako, da ga prašiči ne morejo razdreti. V tem oziru se slišijo različna mnenja. Nekateri trdijo, da lesen pod ni primeren, zopet drugi trdijo ravno nasprotno. Ako je koč dosti velik, naj bode tako prirejen, da sega lesen pod čez polovico, druga polovica pa naj bode brez poda. Prašč lahko po potrebi zbira in se vlega, kjer se mu ljubi. Navadno ležijo prašiči na lesenem podu, blato pa odkladajo na cementnih tleh, kjer se lahko osnaži in odstrani.

Hlevi z lesenimi drogi v kočih, ki so 20 do 25 cm od cementnih tal, niso primerni, ker se ne more držati zadostna snaga. Pod takim podom je zmiraj največja nesnaga in pravo gnjezdo za razvoj škodljivih bakterij, ki povzročajo največ bolezni, zmiraj je vlažno, ker se le malokdaj osnaži, kar je silno nezdravo za prašiče.

Kar se tiče korit, je to pač tako važno vprašanje, ki se nikoli ne more dosti povdarjati. Najboljši bi bila kamenita. Cementove sčasom kislina razje. Lesene pa prašiči radi glodajo in se jako težko čistijo. Suh hrastov les je še najboljši, ker najdalje traja, ako se pridno snaži. Samo vprašanje je, ako se sme tukaj o kakšni snagi sploh govoriti. V gotovih krajih še zaostalih ostankov ne odstranijo iz korit vsakokrat pred krmljenjem, kaj pomaga potem govoriti o snaženju korit z vročo vodo, s sodo ali lugom. Kako je sploh mogoče imeti praščem tek do hrane, ko korita tako kislno smrde, ako se jim od daleč približamo. Koliko bolezni se raznese ravno skozi to nesnago v koritih med prašiče. Gospodinja, dobro si zapomni ter pridno snaži korita in zahtevaj to tudi od dekel, ki ti oskrbujejo prašiče. Pripravna so korita, ki so spodaj na tečajih, da se lahko zvrčajo in tudi lahko pomivajo in snažijo, namesto pregibajočih lin napravljajte rajši pregibajoča korita, katera so jako pripravna in se prav lahko snažijo, kar je glavni pogoj pravilne izreje.

Za oddelitev posameznih kočev je najboljši hrastov les, kjer tega ni, pa tenak zid, kateri pa je mrzleji od lesa. Ako imamo lesene pregraje, jih lahko uredimo tako, da v potrebi iz dveh kočev napravimo enega, posebno za plemenske prašiče v zimskem času, da se morejo dosti pregibati, obenem pa se tudi od časa do časa lahko razkužijo. V nekaterih krajih imajo posamezne kočee oddeljene z železno pregrado (gartrami). Te železne pregraje imajo svoje

Dobre in slabe strani. Dobra stran teh je, da je hlev pregleden, bolj svetel in se lahko snaži. Seveda je potrebno, da se pregraje, ko začnejo rjaveti, prepletkajo s črno barvo. Slaba stran pregraj iz železa pa je, da se prašiči strašijo, ako se pride v hlev, oziroma se jih pri počitku vznemirja. Nadalje postanejo železne pregraje lahko nevarne, ako so križem zvezane. Prašič se kvišku spejpa in se lahko občutno na nogah poškoduje. Ako so železne pregraje pravilno narejene, izgine ta nevarnost. Vsak prašičerejec bode za pregraje vzel isti material, katerega ima na razpolago in je najcenejši. Priporočati je dober hrastov les, ker je trd, da ga prašiči ne glodajo tako lahko, kot mehak les, kateri se tudi vlage preveč napije in ni trpežen. Umestno je deske napojiti z karbolinejem.

Vrata v svinjak morajo biti tako urejena, da ne povzročajo prepiha pri odpiranju. Obenem je gledati na to, da se na pravo stran odpirajo. Ravno isto je pri vratih za posamezne koče. Odpirajo naj se tako, da malo prostora zavzamejo. Biti morajo zadosti velika. Navadno so ta vrata prenizka in otežkočijo snaženje kočev oziroma kidanje gnoja.

Svinjak mora imeti pravilna okna. Biti morajo tako velika, da je zadosti svetlobe. Po dnevu se mora v vseh kotih videti, da se vsako delo lahko opravlja. Delati v svinjak prevelika okna bi ne bilo umestno, ker bi bil svinjak po zimi premrzol, poleti pa pregork. Te nevarnosti v naših krajih ni opaziti, ker vidimo pri svinjakihi le majhna okna ali pa sploh nobenih. Držati se je srednje mere in okoliščin. To se pravi, kakšen svinjak rabimo, ali za izrejo prašičev, kateri mora biti drugače urejen, kot za piganje. Plemenski prašiči zahtevajo drugačne pogoje kot prašiči, ki se pitajo. Hlevi za plemenske prašiče morajo biti svetli, za piganje bolj temni, da imajo prašiči več miru. Plemenskim prašičem odločimo velike koče, piganim manjše, da se ne morejo toliko gibati.

Tlak in jark za odtok gnojnice mora biti tako urejen, da se vsak čas lahko brez posebne težave snaži. Le v tem slučaju se bode držal snažen, drugače pa nikoli, ker se ga zmiraj pozabi osnažiti. Pokriti kanali so tudi pravecata skrivališča za miši in podgane, ki dobijo pri prašičih zmiraj dosti hrane za svoj nenasitljivi želodec. Podgane postanejo lahko jako škodljive, ker zane-sejo boleznimi med prašiče ter jih zmiraj nadlegujejo. Ako se pokriti jarki z mrežami zavarujejo proti podganam, zastaja gnojnica v njih in tako zopet nesnaga in smeti tvorijo gnezdo za razvoj bakterij. Odprt jarek, ki mora toliko imeti padca, da gnojnica hitro odteka, naj bode v najbližnji zvezi z hodnikom, kateri se z vodo spira, ravno tako tudi voda od pomitih korit najde hitro odtok. Morda bode marsikdo ugovarjal, da so ti jarki nerodni, ako so pregloboki. Izurjen zidar naredi jarke

pripravne in jih pri svinjakihi tako uredi, da prav nič ne ovirajo oskrbovanja prašičev.

Navadno se pozabi pri napravi svinjakov na ventilacije, skozi katere prihaja svež in odhaja slab izrabljen zrak. V navadi so male luknje skozi steno, katere pa najdeš navadno zamašene. Ako vprašaš v pozimskem času, zakaj so zamašene, dobiš za odgovor, da je mraz, v poletju pa pravijo, da vročina ne more v svinjake. V nekaterih krajih celo trdijo, da bolezen ne more v hlev. Tudi drugih ugovorov se dobi, ki so jako različni. Vsak po svoje misli in utemeljuje ter hoče imeti svoj prav. Le pravo malokateri zadene. Da bodo ventilacije ali duški res služili svojem namenu, morajo biti tudi pravilno narejeni. V svinjaku se razvijajo razni plini, pri udihaivanju zraka se kisik porabi, izdihava pa se obrabljeni zrak brez kisika, ki je škodljiv, zato naj se iz hleva odstrani po ventilacijah. Redno menjavanje zraka se omogoči po ventilacijah skozi steno in strop, kjer dobi zrak svoj pravi tok. Hlev je zmiraj zračen, suh in zdrav. Po teh ventilacijah tudi ni nikdar prepiha. Skozi steno se zrak po zimi polagoma ogreje, po leti ohladi. Le ventilacija skozi strop dela mnogim preglavice, kjer se navadno nepravilno naredi in v zimskem času močijo. Te ventilacije naj bodo iz lesa, ne premajhne, zapažene morajo biti z žaganjem, da se zrak prehitro ne ohladi in ne spreminja v vodne kaplje, katere to prekoristno napravo postavljajo v slabo luč. Kako je potreben sveži zrak za življenjski obstoj prašičev, je umevno, zato je omogočiti dohod istega le po pravilnih ventilacijah ali pa da se nudi prašičem dovolj prilike se gibati na prostem. O tem še pozneje več.

Razun dobro urejenih svinjakov, ki niso vedno dobri, čeravno veliko stanejo, temveč da zadostijo zdravstvenim pogojem, ako so tudi poceni in priprosti, mora gospodinja gledati tudi na pravo pleme ter zanesljivo in izurjeno osebo za oskrbo prašičev. Skrbna, zanesljiva, vestna in izurjena oseba igra pri izreji prašičev vlogo, da je težko najti pravega izraza pomenljivosti. Ta je in mora biti temelj vse prašičereje. Nobena drugih domačih živali ne potrebuje tako skrbne roke za negovanje, kot izreja mladih prašičkov. Gotov red, prava mera v krmljenju je tukaj tako potrebna, da še za misliti ni dobrih uspehov brez teh pogojev. To občuti najbolj ona gospodinja, ki je imela kedaj izurjeno deklo, ki je bila vedno na svojem mestu, ali tudi tedaj, ako se osebe prevečkrat menjajo. V zadnjem slučaju imamo navadno po deželi jako žalostne izkušnje. Dobre svinjake in dobro pleme, pa slabe, zanemarjene prašiče. V takih slučajih se bi človek najlojše zjokal, ako bi pomagalo. Kdo pa je kriv, da se tako godi? Prvo krivdo nosi tukaj gospodinja, ker navadno premalo razume prašičereje, drugič ji manjka potrebnega veselja, tretjič tudi

nima prave ljubezni do prašičereje. Zdi se ji sramotno povedati, da ima opraviti tudi s prašiči. Edina odpomoč je, takšne gospodinjke in osebe vzgojiti. Samo vprašanje, na kakšen način. Nekaj se bode storilo na tečajih po deželi, drugo sredstvo pa bi bilo nagraditi pridne osebe, ki razumejo in z veseljem oskrbujejo prašiče. Potem boče tudi izginila misel, da je sramotno oskrbovati prašiče. To zahteva moderni čas v našem gospodarstvu in gospodinjstvu, ako hočemo napredovati s pridom in hitro. Ako se prireajo po deželi premo-vanja za živino, ravno tako bi bila umestna odlikovanja pridnih oseb z nagradami in diplomami ob priliki dnevnih tečajev po deželi. Uspehi ne bi ostali, posebno sedaj ne, ker imamo po vsej deželi živinorejske zadruge, katere bi vse to lahko oskrbele, ker poznajo vse pridne posle svojega okraja. S tem bi se vzbudilo zanimanje in veselje do popolnejše prašičereje. Odlikovane osebe bi imele veliko veselje in ponos na svoje zmožnosti, gospodinja pa mnogo koristi od krasno uspele prašičereje. Poskusimo!

Kuhinja

Krompirjeva juha. Cel olupljen krompir kuhaj z lavorjevim listom, pri-daj drobno zrezanega peteršilja in prav drobno sesekanega špeha (ali zaseke), soli in popra, pusti dolgo in prav počasi vreti. Ko je krompir kuhan, ga zmeč-kaj, ako imaš premalo vode jo še prilij in daj zopet z rižem kuhati. Ko je riž napol kuhan, pridaj zribanega parme-zanskega sira. Riž se mora hitro kuhati na hudem ognju, v 15 minutah je ku-han.

Vegetarijanska juha z zelenjavo. Olupi debelo nadzemeljsko kolerabo, ostrgaj in operi debel koren ter oboje nareži na drobne rezance, stresi jih v lonec in zalij z 2 l vode. Ko so se že pol ure kuhali, jim dodaj četrt litra izlu-ščenega graha in en olupljen na kocke zrezan krompir. Ko se je tudi to še pol ure kuhalo, pridaj eno osminko litra opranega riža ter ga kuhaj četrt ure. Posebej pa napravi iz 6 dkg (3 žlic) ma-sti in 5 dkg (2 žlici) moke, drobno zreza-nega peteršilja in čebulje prežganje, ki ga, ko se zarumeni, razredči z zajemal-ko vode. To prežganje prilij zgoraj opi-sani juhi, ki ji prideni še ščep popra. Ko je juha par minut vrela, jo zlij v skledo, ki si v njej že prej zmešala en cel rumenjak. (Za 6 oseb.)

Gobina juha. Gobe osnaži, zreži na tenke koščke, polij z vrelo vodo, deni na rešeto in še z mrzlo vodo poplakni, končno ožmi. Za pol kroznika svežih gob razbeli v kozi 5 dkg masti ali siro-vega masla, prideni drobno zrezanega zelenega peteršilja, strok česnja in ne-koliko čebulje ter ožete gobe. Pokrte duši toliko časa, da se izcejena voda

nekoliko posuši, potem jih osoli ter začini s poprom in žlico moke; ko se le-ta nekoliko zarumeni, zalij gobe s peteršiljevko (glej spodaj) ali z juho. Ko je juha še 15 minut vrela, jo okisaj, prideni če hočeš par žlic kisle smetane in jo vlij na ocvrte žemljne rezine, ali pa jo postavi na mizo k žgancem.

Peteršiljevko pripravi takole: Skuhaj v vodi različno zelenjavo (krompir, peteršilj, paradižnik, storžek od zelja in ohrovt itd.). Kuhano odcedi ter porabi.

Gobina juha s krompirjem. Pripravi gobe, kakor zgoraj ter jih opravi v kozi, ki si v nji razbelila žlico masti, drobno zrezane čebulje, zelenega peteršilja in strok česnja. Posebej skuha 3 bolj debele na kocke zrezane krompirje, v dveh litrih vode osoli in tej juhi prideni gobe, vejico majarona in rumeno prežganje iz 3 dkg masti in polno žlico moke, ki si ga prej razredčila s krompirjevko. Juha naj še par minut povre, potem pa jo okisaj in če hočeš pridaš žlico kisle smetane. Zelo dober okus dobi juha, ako ji prideneš med kuhanjem žlico pretlačenih paradižnikov.

Postni riž z gobami. Operi tri pesti riža, kuhaj ga z enim debelim, na male kosce zrezanim krompirjem s polovico litra osoljenega kropa in polagoma zalij z enim litrom peteršiljevke. Posebej praži 2 pesti svežih ali suhih gob s koščkom sirovega masla in drobno zrezanim peteršiljem in čebuljo, ter ščip popra; ko so gotove jih prideni rižu. Temu prideni še 2 žlici rumenega redkega prežganja, žlico pretlačenih paradižnikov in če hočeš žlico kisle smetane. Daj na mizo za samostojno jed, če hočeš, potresi po vrhu permazanski naribani sir.

Gobe v ješprenu. Operi en četrt litra debelega, okroglega in izbranega ješprena, prevri ga in odcedi. Zalij ga nanovo s 3 l gorke vode, osoli ga ter kuhaj počasi. Posebej opravi dve do štiri pesti na listke narezanih, osnaženih poparjenih in ožetih gob v osmih dkg sirovega masla ali masti, kateremu si pridejala zrezanega zelenega peteršilja, čebule in strok česna. Ko si gobe pražila en četrt ure, jih potresi s ščipom popra in žličico moke, ko se malo zarumene, jih prideni ješprenu in ko si vse še en četrt ure kuhala, je jed gotova.

Gobini zrezki. En globok krožnik osnaženih in na listke narezanih gob polij z vrelo vodo, ožmi jih in dobro sesekljaj, potem razgrej v kozi žlico sirovega masla, prideni drobno zrezane čebule in sesekljane gobe. Ko se malo popražijo, jim pridaš nekoliko soli, eno osminko litra kisle smetane, dve sesekljani in osnaženi sardeli, dve pesti kruhovih drobtin, ščip popra in muškatovega oreška in eno jajce, nato naj pol ure stoji. Potem napravi iz teh gob male, tri prste široke okrogle hlebčke, potresi jih z drobtinami ter opci na masti. Daj jih na mizo z zelenim grahamom, malim ohrovtovim brstjem (šprosenkol) ali s fižolom.

Dušene gobe. Gobe osnaži, zreži na listke, popari z vrelo vodo, stresi na rešeto, splakni še enkrat z mrzlo vodo in potem dobro ožmi. V kozi razbeli za pol jajca sirovega masla, masti ali dve žlici olja, prideni drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule in kake štiri pesti ožetih gob, osoli jih poprej ter pokrite toliko časa duši da vodo posuše. Nato jih potresi s pičlo žlico moke in zalij s četrt litra juhe ali vode. Ko nekoliko povre, jim dodaj še dve žlici kisle smetane in če hočeš par kapelj kisa ali limoninega soka.

Krompir zabeljen. Krompir ostrgaj, operi in prereži čez polovico, ga skuha v slani vodi; kuhanega odcedi, pa ne popolnoma, par žlic vode pusti pri njem, stresi ga v skledo, potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in žlico drobtin ter ga zabeli z razgreti mastjo.

Krompir v prežganju. Krompir olup, operi, zreži na kocke ter ga skuha v toliko slani vodi, da je popolnoma pokrit. Posebej napravi prežganje iz masti in moke, ga razredči z zajemalko vode, in zabeli z njim krompir. Pridaj tudi vejico majarona in lavorjev list. Ko še nekoliko povre, prilij kisa po okusu.

Češpljev zvitek (štrukelj). Napravi vlečeno testo iz četrt kg moke (pol litra), drobnega jajca ali enega beljaka, za oreh masla, nekoliko soli in osminko litra mlačne vode. Testo dobro pogneti in ga pokrij z gorko skledo, da se nekoliko spočije. Potem ga razvaljaj in razvleci, polij z 10 do 15 dkg sirovega raztopljenega masla, potresi s pestjo kruhovih drobtin in s češpljami, ki si jih že prej takole pripravila: Opranim zrelim češpljam odstrani kosti ter jih nareži na kosce ali kolobarčke, potresi s 10 dkg stolčenega sladkorja in malo cimeta. Testo zvij, položi na pomazan pleh in ga speci v srednje vroči pečici (tri četrt ure). Pečenega zreži na poševne tri prste široke kose, jih naloži na krožnik ter potresi s sladkorjem.

Češpljevi cmoki iz krompirjevega testa. Za testo skuha najprej štiri debele krompirje, olup jih in zribaj ali z valjarjem stlači. Zmečkani krompir deni na desko, prideni mu dve žlici kisle smetane, eno celo jajce ali dva rumenjaka, nekoliko soli in četrt litra moke; iz tega napravi testo, ga razvaljaj za pol mezinca na debelo. Nareži krpice, po tri prste široke in dolge in 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 na lahko jemlji iz kože, zloži na krožnik ter zabeli s sirovim maslom ali mastjo, v kateri si zarumenila žlico drobtin; povrh jih še potresi ako hočeš s stolčenim sladkorjem in cimetom. Ali jih devaj v zarumenele drobtine v kozo in jih postavi še za par minut v pečico.

Ocvrti češpljevi cmoki. Najprej vmešaj 3 dkg sirovega masla, en rume-

njak in žličico sladkorja; potem prilij osminko litra gorkega mleka, v katerega si že prej namočila 1 dkg droži (presgerma). Nato prideni malo soli, iz enega beljaka sneg in četrt kg moke. Nastalo testo dobro stepaj in pusti vzhajati pol ure. Ko je testo vzšlo, zaje-maj ga zaporedoma z žlico, ki jo vsakokrat prej vtakni v moko; tako dobljene kosce testa polagaj na desko, jih splošči in v vsako ploščico deni eno svežo obrisano češpljo, ki si ji odstranila kost in mesto nje dala košček sladkorja, zavij jo v testo, da se češplja nič ne vidi in zgleda kakor cmok. Zloži jih na desko ali na z moko potreseni prt, da še četrt ure vzhajajo. Končno jih ocvri na maslu ali masti ter potresi s sladkorjem in daj na mizo.

Češpljev kolač iz vzhajanega testa. V skledi zmešaj četrt litra gorkega mleka, s sedmimi dkg sirovega masla, 6 dkg sladkorja, enim jajcem in dvema rumenjakoma ter prideni 2 dkg droži, ki si jih razmočila v štirih žlicah toplega mleka, s kepico sladkorja, vse to malo osoli ter pridaš pol kg moke. Testo dobro stepi s kuhalnico in pridaš še malo zrezane limonine lupine in deni na gorko da vzhaja. Ko je vzšlo, ga stresi na pomazano pekačo (pleh), ki ima ob kraju rob, ga z dvema žlicama lepo razravnaj po vsej pekači. Po vrhu testo obloži z čez pol preklanimi svežimi češpljami drugo poleg druge tako, da notranja stran na vrh pride. Potresi jih s sladkorjem in cimetom, pusti še četrt ure shajati, nakar jih speci v precej vroči pečici pičle pol ure. Pečeno zreži na kose ter posuj s sladkorjem.

Češplje sveže za kompot. Češplje polij z vrelo vodo, ki jo takoj odlij, češplje pa olup. V kozi zavri vodo, ji dodeni nekaj sladkorja, košček cimeta, nekoliko limonine lupine in češplje. Ko so par minut vrele, jih stresi v skledo, da se ohladi. Postavi jih na mizo za prikuho ali h kaki močnatii jedi.

Češpljev kolač s pecilnim praškom. Sveže zrele češplje čez pol prekolji, odstrani koščice, deni jih v skledo ter potresi s sladkorjem, cimetom in poškropi z rumom. Vmešaj 10 dkg surovega mesla, 10 dkg sladkorja, 2 rumenjaka; ko si že četrt ure mešala, pridaš zrezane limonine lupine in vanilje za duh, počasi pridevaj osminko litra in še dve žlici mleka, prideni iz 2 beljakov sneg, četrt kilograma moke in nazadnje 1 dkg pecilnega praška. Prašek posuj skozi cedilko v testo, ki ga narahlo zmešaj. Potem namaži podolgasto pekačo (pleh), ki ima ob kraju rob, z maslom, potresi ga s moko ter testo po pekači enakomerno razmaži za prst na debelo, po vrhu položi pripravljene češplje drugo poleg druge, tako da notranja stran češplje pride na vrh. Peči kolač v srednje vroči pečici tričetrt ure. Pečenega zreži na tri prste široke in dolge koščke, naloži na krožnik, potresi s sladkorjem in daj na mizo gorko ali mrzle.

Češplje v sladkorju. Kuhaj v kotliču en in eno osminko litra vode z $\frac{3}{4}$ l

Vrt

Kako je ravnati z acalejami. Prekrasna cvetlica s svojim bujnim raznobarnim cvetjem je pravi kinč za vsako sobo. A rabi zelo skrbno postrežbo, katera se zelo loči od drugih rastlin lončnic. Najmanjša zanemarjenost, največkrat nevednost zadostuje in krasna cvetlica ovene in se posuši. Ko acaleja cvete, jo lahko zalivaj z nepremrzlo vodo, pustiti jo moraš popolnoma pri miru, tudi obračanje ji škoduje. Ko odcvete, postavi cvetlico takoj na hladen, zelo svetel, a ne solnčen prostor. Kmalu začne odganjati, to so brsti za evet prihodnjega leta. Paziti moraš, da so kratki in močni, prehitro rastoče poreži, kolikor dovoli oblika cvetlice. Slabije, to je še mlade rastline, presadi vsake dve leti, starejše vsake tri do štiri leta. Večkratno presajanje, kakor pri drugih rastlinah, škoduje acaleji. Novi lonec vzemi malo večji od starega, tako da ostane med loncem in korenino za dober prst prostora. Na luknjico daj kakor pri drugih lončnih cvetlicah črepinico, potem za prst na debelo čistega, ostrega belega peska, potem tanko plast acalejske zemlje. Na to postavi rastlino in narahlo zasuj in zatlači novo prst. Mah in drugo odstrani od korenine, katero z leseno palčico narahljaj, a zelo moraš

paziti, da ne poškoduješ starejše korenine. Najtežje je dobiti pravo prst. V navadni vrtni zemlji acaleja ne uspeva, tudi zemljo iz bukovega listja se zamore, rabiti le za silo, a ne sme biti pognojena. Najboljša je nalašč za acalejo pripravljena dobro obležana močvirna zemlja, katero najboljšje kupiš pri vrtnarju. Ko si rastlino presadila, jo dobro zalij z ne premrzlo vodo. Meseca majnika navajaj rastlino polagoma na prosti sveži zrak. Koncem majnika je acaleja že toliko utrjena, da se jo lahko postavi kar na prosto; za prve tedne izberi prostor, ki ni preveč solnčen, pozneje jo lahko postaviš na bolj solnčen prostor. Tedaj se večkrat začne zanemariti rastlino, pozabi se zalivati jo, zanašajoč se na dež. Takoj, ko zapaziš, da je postala rastlina suha, postavi jo za cel dan v vodo, lahko se še popravi, ako se to večkrat zgodi, je ves trud zaman, rastlina je umorjena. Tudi preveč moče ji škoduje, posebno ako se voda ne mora odtekat, rastlina pogine vsled gnilobe. Predno nastopijo slane, nosi acalejo v hladno sobo približno 5 stopinj R. Ko se pokažejo popki v navadno toplo sobo, poskropi jo večkrat na dan z nepremrzlo vodo. — Pognoji se acalejam včasih z razredčeno kravjo gnojnico ali roženino.

Peteršilj in zeleno najložje shraniš, kot prah za zimo. Natrgaj si zelenega listja teh rastlin in ga posuši na peči, štedilniku ali v senci. Ko je suh, ga zdrobi v prah in shrani v stekleno ali

drugo posodo. Perišče peteršiljne prahu, ki ga daš v jed, ima isto ceter kakor peteršilj oziroma zelena sama.

Zdravje

Gorenjsko domače zdravilo »jak«. Osmuči zrele bezgove jagode škaf, dobro jih pretolci z lesenim tolkačem, izprešaj, precedi skozi fino sito in kuhaj v kotličku ali lončeni posodi počasi pri malem ognju ter večkrat premešaj. Kuhan je takrat, ko zgosti. Prepričaj se lahko, ako ga v ješ nekoliko v skledico in pustiš, da shladi, če je trdikast, je kuhan, ako pa vlije, ga je treba še kuhati. Pravno in dobro kuhani terjak se ohladi do dve leti in se ga ne prime plesniti. Hrani se v lončenih ali steklenih posudah, obvezanih s pergamentnim papirjem, na primernem suhem prostoru. Je hiše na Gorenjskem, kjer bi ne imelo domače zdravilo, ki je izborno sredstvo pri raznovrstnem prehlajenju. Rabi se tako-le: Za skledico terjakove čaja zadostuje ena kavina žličica, k terega daš v vrelo vodo, pridaj sladkora v poljubni množini po okusu.

Zdravilo zoper irganje. Naberi dišavega regrata, ki sedaj ob potih višnjavo cvete, daj ga v steklenico in nalanj špirita ter postavi na solnce kuhati.

Nič ni tako težavnega,

nego o pravem trenutku prav svetovati. Zato je pa tudi dober svet o pravem času kakor pravijo zlata vreden. Če bi nas n. pr. kaka gospodinja vprašala za svet, kako bi mogla napraviti najboljšo kavo, bi si mi ne pomišljali prav nič dolgo in bi ji dali dober svet, za katerega vemo, da nam bo zelo hvaležna. Ta svet se glasi: **Privedajte kavi Kolinske kavne primese v korist obmejnim Slovencem!** Ta kavni pridatek je namreč med vsemi res najboljši, nobeden drugi ga ne dosega, kaj šele, da bi ga nadkriljeval. Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem daje kavi različne dobre lastnosti — v tako veliki meri, kakor nobena druga cikorija. Daje kavi predvsem izvrsten okus, ki je neizogibno potreben vsaki dobri kavi. Če kavi pridenemo Kolinske kavne primese v korist obmejnim Slovencem, dobi kava tudi **prijeten vonj**, ki kavo takoj vsakemu priljubi. In slednjič dobi kava od Kolinske kavne primese **lepo barvo**, ki je dobra kava ravno

tako malo sme pogrešati, kakor dobrega okusa in prijetnega vonja. Poleg tega pa je Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem med vsemi kavnimi pridatki tudi **najizdatnejša**. Veliko manjša mera te kavne primese zadostuje pa dosežeš ne samo isto, temveč še mnogo več, nego s kakim drugim kavnim pridatkom. Zato je Kolinska kavna primes to je pač jasno ne le najboljše, temveč obenem tudi **najcenejše** blago te vrste.

Pa je še ena stvar, ki nas sili, da našim gospodinjam priporočamo ta kavni pridatek: zato, ker je **pristno domače blago**, edino te vrste na celem našem jugu. Se več, ta kavina primes se prodaja kakor ime samo kaže v **korist obmejnim Slovencem**. Kakor znano, je prevzela delo za obmejne Slovence naša „Slovenska Straža“, ki to delo vrši z veliko vnemo in lahko se reče tudi z zadostnim uspehom. Radi priznamo, da bi „Slovenska Straža“ dosegala lahko še veliko večje uspehe. Ampak to ni toliko

njena krivda, kolikor krivda tega dejstva, da jo Slovenci še vedno premalo vpoštevajo in ji zaradi tega dajejo na razpolago premalo denarnih sredstev. In da je za vsako uspešno delo treba velikih denarnih sredstev, to mora vsak priznati. Kje naj „Slovenska Straža“ dobi? Predvsem od tistega blaga, ki je na prodaj in po nji obmejnim Slovencem **korist!** In med tem blagom, ki je na prodaj v korist obmejnim Slovencem, stoji v prvi vrsti ravno **Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem**. Gospodinje, ki hoče imeti zanesljivo, dobro po ceni obnem pristno domače blago, segajo izključno le po Kolinski kavni primes v korist obmejnim Slovencem. Opozarjamo vas pa, da strogo pazite pri nakupu na napis „v korist obmejnim Slovencem“ in pa na to, da ima vsaka škatljica pritisnjen pečat „Slovenske Straže“. Le taka je prava, vsako drugačno pa brezpogojno odklonite!