



NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSКИH
GOSPODINJ IN DEKLET

Štev. 6.

V Ljubljani, dne 22. junija 1911.

Leto II.

Šolski otroci in žganje.

Imela sem v šoli učenca, bil je 8 let star, sedel je v prvi klopi mirno in me poslušal. Ubogljiv je bil in zato sem ga imela rada. Čudno se mi je le zdelo, da otrok, vzrastel na deželi, na svežem zraku, zamore biti tako šibkega telesa in vedno tako bled, kakor mestni otrok, ki leto in dan ne vidi družega, kakor mestno zidovje in sope prašni nezdravi mestni zrak. Posebne bolezni ni bilo videti na njem, akoravno je včasih prav zaspano gledal in opazila sem, le s težavo sledil poduku.

Ko je neki dan ostal doma, vprašala sem otroke, kaj je temu vzrok. »Bil je včeraj zopet pijan«, so mi odgovorili. Osupnil me je tak odgovor, kaj tacega nisem pričakovala. Pripovedovali so mi, kako mu lastna mati, stari oče, stric, (očeta ni imel), dajejo žganje, da mu je žganje vedno na razpolago, ker stoji steklenica na oknu.

Pri tej priliki vprašala sem tudi druge otroke, ali so že pili žganje. Pili so ga že vsi, le nekaj deklic pilo je žganje za zdravje in sicer brinjevec, nekemu dečku je celo mati dala, ko ga je bolel trebuh, v žganje popra (štupe). Skoraj vsi so dobili žganje od očeta ali matere. Tudi vino so pili že vsi, piva pa nekateri še niso poznali.

Drugi dan je zopet bled, zaspan sedel v prvi klopi in ni se me upal pogledati. Stopim k njemu, primem ga za roko in ga vprašam: »Francek, ali ti res piješ žganje, ali si bil res pijan?« Ni odgovoril, hudo mu je bilo in solza mu je kanila iz očesa. Povedala sem vsem otrokom, kako nevarno je žganje za odrasle, posebno pa za otroke.

Otrok, ki pije žganje, ne doraste, mlad mora v grob, ker oslabiljeno telo ne prenese bolezni. Tudi možgani se ne razvijejo in tak otrok zaostane v učenju, on ostane svoje življenje neumen. Najhujše pa je to, ker se žganja tako privadi, da ga le težko ali sploh ne more opustiti in kako grd je pijanec in pomilovanja vreden.

Tudi blede deček v prvi klopi mi je obljubil, da ne bo več pil žganja, drugi dan mi je res povedal z veseljem, da ga cel dan ni pil. A bilo je prepozno, deček ga je bil že preveč vajen, dana mu je bila prevelika priložnost, katera mu ni dopustila spolniti obljube. Vselej sem ga poznala, kadar je pil, ni me pogledal in neprijeten duh po žganju ga je izdal.

Ko sem prišla od božičnih počitnic, povedali so mi, da se je prehladil in v dveh dneh umrl. Njegovo šibko telo, katerega je žganje tako oslabilo, ni več preneslo malega prehlajenja.

Vprašam vas stariše, vprašam te brezvestna mati, kdo je vzrok prezgodnje smrti tvojega otroka? Kdo je skopal jamo tvojemu edinčku?

Stariši, čemu dajete otrokom žganja za zdravilo? Kamelice, janež, kimmel, čaj iz jagodovih listov, lipov čaj, to so zdravila za vaše otroke.

Botri, čemu upijanjate otroke na dan sv. birmе? Izbrišete mu lepi spomin sv. birmе, ostane mu le spomin na dan, ko je bil prvokrat pijan. Da, celo tako daleč je prišlo, da je mati, ko je slišala, da je pametna botra dala na dan birmovanja otroku malinovca, rekla: »kaj še vina ni mogla kupiti«.

Oče, kadar gre s teboj deček na delo, ne ponujaj mu za malco žganja,

skrij steklenico, v kateri imaš nesrečno pijačo, da te ne vidi otrok — pijanega.

Stariši, ali ste res tako nespametni, da ponujate sami otroku žganja, da ga sami vodite v pogubonosno brezumno žganjepivcev, ali nimate zadosti prilike opazovati razrušene domove, gospodarja — pijanca, ali še niste nikdar gledali blede lička nežnih otrok očeta — pijanca, ali še niste nikdar videli solze nesrečne žene, moža pijanca. Ali ste že katerikrat doživeli, da se je preobrnil pijanec - žganjepivec. Premislite stari resnični pregovor: »Pijanec se preobrne, ko se v jamo zvrne.«

Proč s steklenico, v kateri je žganje, če drugače ne moreš, vsaj takrat, ko te vidi otrok. Dajte otrokom mleka, kruha, sadja.

Naj tukaj omenim še nekaj, kar se neštetokrat čuje na kmetih. »Naš otrok ne pije mleka, saj ga jaz sama tudi ne morem, se mi gnusi.« Zakaž se ti gnusi mleko? saj ga vendar sama molžeš, sama spravljaš v mlečnico. Gnusi se ti pač lahko, ako z umazanim predpasnikom, z umazanimi rokami pomolžeš v umazan žethtar umazano vimenno. Povem ti gospodinjo, slabo spričevalo si daješ, tako mleko se tudi meni gnusi.

Dajte otrokom mleka ne žganja. Mleko je najzdravejša in najredilnejša pijača za otroka. Žganju pa napovejte smrtni boj. Ohranili boste svoje otroke zdrave in krepke. Pomnite, da le v zdravem telesu biva sreča in zadovoljnost,

Kuhinja

V toplih poletnih večerih se sliši posebno na kmetih po vaseh žabji koncert. Saj menda veste, kako se začne? Ene prav tenko vprašajo: »Kaj bomo jedle?« In male žabice odgovore še s tanjšim glasom: »So-ok, so-ok!« Zdaj se pa starejše oglase, ki so bolj izbirične, pa pravijo: »Grah, grah, grah!« In od veselja udari ves žabji zbor in za-reglja: »Le ga, le ga, le ga!« In tako bo morda Starokopitnica tudi ta mesec kuhala sok in samo sok, Novojednica bo pa rajše grah in spet grah, posebno ker ni drag in ker ga je zdaj na njivah vse polno in ker zelenjava in sočivje kri redi. Pa tudi iz črešenj bo poskusila nekatere nove jedi; saj pravi pregovor: Sveti Vid je črešenj sit! Zakaj bi jih pa ne bili v hiši Novojednice? In čeprav se bo Starokopitnica morda neumno zdelo, bo Novojednica tudi iz rdečih jagod napravila eno ali dve jedi, po ceni sicer, pa vendar nebeško dobri.

Te dni bo, posebno ob nedeljah popoldne, vse v črešnjah. Otroci, veliki in majhni (da bi le kateri dol ne padel!) in pa ptiči! Privošči, draga gospodinja, tudi ti svojim ljudem kaj novega iz črešenj! In pa (na uho ti povem!) če jih imate dosti, nasuši jih nekaj, za bolnike po zimi so suhe črešnje, skuhane, posebno dobra in slastna jed.

Grahova - riževa juha. Kuhaj četrt litra izluščenega graha z dvema litroma vode; ko je napol kuhan, prideni četrt litra opranega riža, kuhaj vse skupaj še četrt ure, napravi prežganje (roštanje) iz 5 dkg masti in 5 dkg moke, v prežganje prideni malo drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebulje; ko je prežganje rumeno, prilij malo zajemalko vode, da se razpusti; prilij to prežganje rižu; ko še nekoliko povre, pridaj, če hočeš, kisa po okusu (za pet do šest oseb).

Grah s krompirjem. Kuhaj polovico litra izluščenega graha in tri srednje debele na male kocke zrezane krompirje v dveh litrih vode; osoli ter kuhaj do mehkega. Napravi iz 5 dkg masti in 5 dkg moke rumeno prežganje, v to prideni malo drobno zrezane čebulje in zelenega peteršilja, razredči z zajemalko vode ter prideni krompirju in grahu; ko vse skupaj še nekaj minut vre, pridaj nekaj kisa po okusu. Ako hočeš tudi malo žličico maggi (izgovori madži). Za štiri do šest oseb.

Grahova solata. Skuhaj oluščeni grah v slani vodi, kuhanega odcedi in zabeli mrzlega s kisom, oljem in drobno zrezanim česnom ali poprom.

Pražen grah. Polovico litra zbranega in opranega graha kuhaj v slani vodi; v kozi razbeli 2 dkg masti in prideni pičlo žlico moke; ko se nekoliko zarumeni, pridaj drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebulje in mali strok česna, še malo zarumeni ter stresi v

prežganje kuhani in odcejeni grah, zalij ga s četrt litrom grahovke, krompirjevke ali juhe, pridaj za ščip popra in ko par minut vre, pridaj dve žlici kisle smetane. Pripraven za prikuho ali k jajčni jedi.

Grah zabeljen. Skuhaj oluščeni grah v slani vodi z vejico peteršilja, kuhanega odcedi in stresi v skledo. Potresi po grahu malo kruhovih drobtin ter zabeli s surovim maslom ali mastjo. Daj ga kot prikuho na mizo in krompir v prežganju.

Grahov piré (t. j. pretlačeni grah). Kuhaj pol litra izluščenega graha s četrt litrom osoljene vode; ko je kuhan, ga dobro pretlači z grahovko vred skozi primerno sito; potem razbeli 2 dkg surovega masla, prideni eno pest kruhovih drobtin in pretlačeni grah; ko par minut vre, pridaj še žlico kisle smetane. Daj ga k zrezku, pečenki, k govedini ali postni dan z volovskim očesom (jajcem) na mizo.

Pražen grah drugače. Pol litra izluščenega graha zberi in operi. Razgrej v kozi za drobno jajce surovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule in grah, dve žlici vode, malo soli in pokritega počasi praži, večkrat ga prepolji, da se ne prime kože in je povsod enako mehak; ko se posuši, potresi ga z žlico moke ali pest kruhovih drobtin; še enkrat premešaj ter prilij osminko litra juhe ali vode.

Vranični cmoki za juho. Zreži tri en dan stare žemlje (ali belega kruha) na kocke, jih popari z osminko litra vrele juhe in pokrij ter postavi za pol ure v stran, da se napoje. Medtem vmešaj eno žlico masti, eno jajce, 8 dkg vranične mezge, ki si jo nastrgala iz sirove vraniče, nekoliko drobno zrezanega peteršilja, čebulje, popra in majerovih plev. Nato prideni žemlje in pičlo žlico moke ter napravi iz tega testa cmoke, ki naj bodo za drobno jajce veliki. Cmoke kuhaj četrt ure na rahlo v vreli juhi. (Za štiri do šest oseb.)

Luščine grahove. Luščine zelenega graha posuši na plošči v pečici ali peči, toliko da postanejo rumene. Potem jih pa shrani na suhem in jih pridevli juhi, ki zadobi potem prijeten okus in rumeno barvo.

Kimljevo meso. Razreži četrt kilograma pljučne pečenke ali kak drug košček govejega mesa na male kosce; deni ga na 2 dkg vroče masti in prideni košček čebulje, žlico vode in malo soli ter duši toliko časa, da sok povre; potem prideni en ščip kimlja, pol žlice moke, ko se moka malo zarumeni, prilij četrt litra gorke vode; ko še nekaj minut vre, ga daj v skledo in obloži s kuhanim, na male kosce zrezanim in odcejenim krompirjem.

Krofi s črešnjami. Najprej vmešaj 3 dekagrame surovega masla, en rumenjak in žličico sladkorja; potem prilij osminko litra gorkega mleka, v katerega si že prej namočila 1 dekagram droži (presgerma, kvasa). Nato prideni še malo soli, iz enega beljaka sneg in

četrt kile moke. Nastalo testo dobro stepi in pusti vzhajati pol ure. Medtem operi črešnje, zberi jim peške, potrgaj peclje in nekoliko potresi s sladkorjem. Ko je testo vzšlo, zajemaj ga zaporedoma z žlico, ki jo vsakokrat prej potakni v moko; tako dobljene kosce testa polagaj na desko, jih splošči in na ploščice polagaj tri do štiri črešnje, končno jih pa okroži kakor cmoke ter zloži na desko na z moko potreseni prt, da še četrt ure vzhajajo. Končno jih ocvri na maslu ali masti.

Rižev kipnik s črešnjami. Skuhaj v tri osminke litra mleka 8 dkg riža, osoli in ko se zgosti kuhanega postavi na hladno. Posebej pa vmešaj 3 dkg surovega masla, 5 dkg sladkorja in dva rumenjaka ter primešaj shladen riž, malo cimeta in drobno zrezane limonine lupine, sneg iz dveh beljakov in 10 dekagramov črešenj, ki si jih poprej oprala in otrebila pecljev in pešek. Ko si vse na rahlo zmešala, stresi zmes v pomazano kozo ali v obod za torte ter jo počasi peči tri četrt ure v srednje vroči pečici.

Kuhane črešnje. Pol kilograma črešenj operi in otrebi pecljev. Deni jih v lonec, prilij osminko litra vode, prideni košček limonine lupine in cimeta ter 5 do 6 dkg sladkorja, kuhaj počasi, da postanejo mehke; hladne stresi v skledo ter daj za prikuho h kaki pečenki ali h kaki močnati jedi, n. pr. k sirovim štrukljem.

Črešnjev kolač s pecilnim praškom. Vmešaj 10 dkg surovega masla, 10 dkg sladkorja in dva rumenjaka; ko si že četrt ure mešala, pridaj zrezane limonine lupine in vanilje za duh, počasi pridevaj osminko litra in še dve žlici mrzlega mleka, iz dveh beljakov sneg, četrt kile moke in nazadnje 1 dkg pecilnega praška. Prašek posuj skozi cedilko v testo, ki ga narahlo zmešaj. Potem namaži podolgasto pekačo (pleh) z maslom, potresi z moko ter testo po pekači enakomerno razmaži za prst na debelo, povrhu položi četrt kile opranih in izbranih črešenj, katerim si odstranila peclje in peške. Peči kolač v srednje vroči pečici tri četrt ure. Pečenega zreži na tri prste široke in toliko dolge kose, naloži jih na krožnik, potresi s sladkorjem ter postavi na mizo. (Za deset oseb.)

Črešnjev kolač iz vzhajanega testa. V skledi zmešaj četrt litra gorkega mleka, z 7 dkg surovega masla, 6 dkg sladkorja, 1 jajcem, 2 rumenjakoma in 2 dkg droži, ki si jih razmočila v štirih žlicah toplega mleka, s kepico sladkorja, vse to malo osoli ter pridaj še pol kile moke. Testo dobro stepi s kuhalnico in pridaj še malo drobno zrezane limonine lupine in deni na gorke, da vzhaja. Ko je dovolj 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 s črešnjami brez pecljev in peškov, druga poleg druge, pusti še četrt ure vzhajati, nakar ga peči v srednje vroči pečici pičle pol ure. Pečene-

ga zreži na kose ter posuj s sladkorjem.*)

Črešnjev zavitek (štrudelj). Napravi vlečeno testo iz četrta kilograma (pol litra) moke in osminko litra mlačne vode, osoli in pridaj za oreh masla in en beljak. Zgneti to testo dobro, da bo gladko, potresi ga z moko in pokrij z gorko skledo. Ko se počije, pogrni čez 1 uro mizo s prtom, potresi po prtu z moko, položi na prt testo ter ga narahlo nekoliko razvaljaj in ga razvleci z rokami, da bo tenko; polovico testa potresi z 2 pestema kruhovih drobtin, katere si v 6 dkg surovega ali kuhanega masla zarumenila. Drugo polovico pa polij z 8 dkg raztopljenega surovega masla; po prvi polovici potresi 1 klg opranih črešenj brez pecljev in pešek, potresi malo cimeta in dve pesti stolčnega sladkorja; zvijaj ga narahlo od prve strani, kjer so črešnje potresene, deni ga na pomazano ploščo ter pomazi, če hočeš, z jajcem in peci tri četrte ure. Pečenega zreži na kose in posuj s sladkorjem.

Črešnje pražene. Razbeli v kozi dva dekagrama (žlico) surovega masla, prideni košček sladkorja, ko se zarumeni, prideni pest kruhovih drobtin; ko so drobtine bledorumenne, prideni tri pesti opranih črešenj brez pecljev; praži jih četrte ure ter prilij pet jedilnih žlic juhe, tri žlice vina, košček cimeta in limonine lupine, 2 dkg sladkorja; pusti še četrte ure vreti in jih daj za prikuho na mizo.

Kuhane črešnje s črnim kruhom. Liter črešenj kuhaj v pol litra vode, prideni košček cimeta, limonine lupine in 3 dkg sladkorja (eno žlico). Ko so kuhane, stresi jih v skledo, v katero si narezala na majhne kose starega črnega kruha. Deni na hladno in daj za malo južino (malco) ali večerjo na mizo.

Jagodovi polumesci iz vzhajanelega testa. V skledi zmešaj 9 dkg surovega masla, en rumenjaki, eno jajce in 5 dkg sladkorja, prilij četrte litra gorkega mleka, malo osoli ter pridaj drobno zrezane limonine lupine, 2 dkg droži, ki si jih razmočila v petih žlicah toplega mleka s kepico sladkorja; pridaj še pol kilograma moke; to testo dobro s kuhaličnico stepi. Deni na gorko, da vzhaja. Ko je dovolj vzšlo, ga stresi na z moko potreseno desko ter na rahlo razvaljaj pol prsta na debelo; z velikim obodcem, ki je za krofe, zreži, vsakega pomazi ob kraju z jajcem (ali beljakom), na sredo vsakega bleka deni eno žlico pocukranih jagod, zapogni eno polovico čez drugo, da zgledajo kakor polumesci, stisni ob kraju robove skupaj ter jih pokladaj na pomazano pekačo (pleh), pusti še pol ure vzhajati, nakar jih peci v vroči pečici 20 minut. Pečene zloži na krožnik ter posipaj s sladkorjem.

*) Dobi se mali strojček za odstranjenje koščic od črešenj pri trgovcu g. Zoretu, Karlovska cesta, Ljubljana.

Penasta torta z jagodami. Mešaj 14 dekagramov sladkorja s štirimi rumenjaki, potem prideni sneg treh beljakov in 14 dkg moke. To deni v velik namazan obod (Tortenreif), ki si ga potresla z moko ter peci torto v pečici pol ure. Ko se torta ohladi, nadevaj po vrhu s sledečo nadevo: Napravi iz šest beljakov trd sneg, prideni mu 15 dkg sladkorja in malo več ko četrte litra jagod; vse to na rahlo zmešaj. Deni še za deset minut v pečico, da se pena nekoliko zarumeni. Obodec vzemi od torte (lahko z nožem ob kraju pomagaš) ter jo zreži na kose, kakor druge torte. (Testo lahko tudi prejšnji dan napraviš.)

Črešnjevo praženje (šmorn). Razmotaj v loncu pol litra dobrega mleka z dvema rumenjaki, 3 dkg (eno žlico) sladkorja, malo soli, 10 dkg moke, s snegom dveh beljakov, malo cimeta in 10 dkg črešenj, katerim si odtrgala peclje. Testo vlij na pekačo, na katero si vlila razbeljenega masla, speci v vroči pečici. Pečenega zreži in s sladkorjem posuj.

Jagode z vinom. Jagode lepo zberi, deni na krožnik, potresi s sladkorjem ter prilij par žlic vina.

Jagode z mlekom. Ravno tako kakor z vinom, samo namesto vina prilij nezavretega dobrega mleka.

Kako se surovo maslo ohrani v poletnem času. Vsaka gospodinja dobro ve, kako težko je ohraniti surovo maslo dalje časa v poletnem času mrzlo in trdo. Kjer imajo omare z ledom, je to kaj lahko. Toda ako omare ni, pomagajmo si na drug način. Vzemi navadno nepocinjeno rožnico (teglo, kahelco), krožnik za juho in podstavek ali skledico za rože. Krožnik mora biti tako velik, da lahko prevrneš nanj rožnico in podstavek. Najprvo rožnico dobro osnaži in celo uro moči v vodi. Surovo maslo daj na spodnjo stran podstavka in postavi na pripravljeni krožnik, oboje pokrij z rožnico. Okoli podstavka vlij, kolikor moreš, mrzle vode. Tako ti ostane surovo maslo trdo, ker skozi luknjico pri rožnici prihaja zrak do masla, voda okrog podstavka pa ga zadržuje in hladi.



Vrtnica. Ponosno, kakor kraljica, vladaš na vrtu! Krasna si v svojih različnih barvah! Mamljiva in vabljiva s svojim prijetnim duhom! Zato ni čudno, da ti prete od vseh strani sovražniki in sovražnice in hočejo škodovati tvoji lepoti. Gosenice, uši in drugo tako golazen je najbolje s prsti zmečkati ali pa dotični del odtrgati in uničiti. Proti raznim gljivam in rji je pa najbolje škropljenje z višnjevo galico. Napravi se tako-le: 10 dkg galice (dobi se skoraj v vsaki specerijski trgovini) moči v deset litrov vode toliko časa, da se galica raztopi. Primešaj nekoliko apna

in dobro razmešaj. Vzemi čopič, kot ga rabijo zidarji pri beljenju, ali pa malo metlico, pomoči jo v pripravljeno zmes in poskropi listje vrtnice. Škropiti moraš solnčne dni, ker dež prehitro izpere in delo bi se ne obneslo. Škropiti je najbolje precej spomladi, kmalu potem, ko so se vzdignile iz tal. Ponavlja se tri- do štirikrat na leto v presledkih treh do štirih tednov. Mladike, ki pribodejo iz tal ali zrastejo na deblu, pridrno trebi in zatiraj, kakor hitro se prikažejo. Za vrtnice rabi dobro pognojeno zemljo. Zamakavanje z gnojnico jim je zelo všeč, seveda samo po dežju. Privezati jih moraš h količku, da jih veter ne polomi. — Žlahtne vrtnice razmnožujemo s požlahtnjevanjem na ščipek ali pa s potaknicami. Za razmnoževanje je pred vsem treba podlage. V gozdu si nakoplji ravnih divjakov, to je dveh- do trehletnih precej močnih šib divjih vrtnic s koreninami. Te posadi po vrtu spomladi ali pa v jeseni. Proti koncu meseca junija in v začetku julija je pravi čas za požlahtnjevanje. Sicer se pa cepi tudi lahko pozneje in to toliko časa, dokler se divjaki mezgajo. Cepiči se narežejo od žlahtnih vrtnic, ravno ko se rabijo. Nož, s katerim odrežeš popke, mora biti oster, da ne trga, ampak gladko odreže. Očesce izreži 15 do 18 mm dolgo tako, da je pod skorjo tanka plast lesa. Na podlagi naredi v skorjo T podoben prerez. Privzdigni pod prerezom skorjo na levo in desno, ter vtakni v prerez očesce, s popkom navzgor. Potem pritisi privzdignjeno skorjo na vloženo očesce in ga trdo poveži na podlago. Popok mora biti prost, to je ne sme priti pod povezni trak. Za večjo gotovost lahko požlahtniš eno podlago na dveh ali treh mestih. Za povezovanje je dobra volna, bombaž, liče in rafijaliče. Najboljše izmed vseh je rafijaliče, ki se dobi skoro v vsaki prodajalni in je prav po ceni. Za teden dni po požlahtnjenju se spozna, se je li oko prijelo ali ne. Če je zeleno in napeto in če pecelj odpade, ko se ga dotakneš, se ti je delo posrečilo. Ako je pa zgrbančeno in črnkavo, pecelj pa suh, bo treba še enkrat poizkusiti. Kjer se ti je delo posrečilo, pristriži divjakovim vršičem konce, ostalemu deblu pa izreži očesa, da ne vlečejo preveč moči nase. Kar jih stoji pod žlahtnim očesom in kar jih pribode iz tal, poreži do čista in če novi nastanejo, tudi. Vrtnice, požlahtnjene meseca rožnika in malega srpana, cveto navadno še tisto leto. — S potaknjicami gojimo le vrtnice grmovke, to je nizke pritlikove. V to svrhu narežemo koncem rožnika in v začetku malega srpana dobro olese-nelih mladik z žlahtnih vrtnic, porežemo jim listje in jih prirežemo na tri očesa, zgoraj pa kaka 2 cm nad očesom. Na tak način privezane potaknice vtaknemo pokoncu ali nekoliko poševno 4 do 5 cm globoko v droben, dobro premočen pesek, ki smo mu dali za podlago 10 do 12 cm na debelo plast rodovitne prsti, peska nasipljemo na podlago 5 do 6 cm visoko.

Takšna razplodišča naredimo v topli gredi, zaboju ali pa tudi lahko na vrtni gredi. Pod steklom se potaknice hitreje vkoreninijo. Da pa solnce v toplo gredo preveč ne pripeka, pokrijemo gredo z dvema oknom, šipe spodnjega okna se znotraj pobelijo z apnom.

Potaknice je treba pridno zamakati in nekoliko prezračevati. Jeseni vsadimo potaknice v lonce in te postavimo v klet. Spomladi se pa presade že na odločena jim mesta na vrtu. Če so pa v zaboju, postavimo zaboj v klet ali ga zagrnemo do zgornjega roba v zemljo, potaknice pa pokrijemo z žaganjem, prstjo, plevami ali listjem. Spomladi tudi te presadimo na odločena jim mesta. Vrtnic je veliko vrst, o teh pozneje.

Endivija. V poletnem in še bolj jesenskem času gre navadna solata kaj rada v cvet. Zato se je treba poskrbeti namestita. In to je endivija. Od srede rožnika do srede malega srpana se naseje seme na grede setvenice. V dveh tednih so sadike godne, da se nasade na grede, ki se napravijo največ tam, kjer je stal grah, fižol, rani krompir ali kakšna druga rana zelenjad. Sade se sadike po vrsti kacij 35—40 cm narazen. Ko so se popolnoma razrastle, se začno posamno povezavati, da postane notranje perje blede in krhko. Povezavati se mora ob lepem suhem vremenu, ker endivija sicer gnije. V treh ali štirih tednih je povezana endivija zbeljena in za rabo pripravna.

Miša

Snaženje šivalnega stroja.

Šivalni stroj, katerega hočemo ohraniti dolgo časa, moramo pravilno in natanko čistiti. Glavno ulogo igrata tu olje in petrolej.

Marsikateri stroj je v nekaj letih tako obrabljen, da rabi večjega popravila, ali se sploh ne da več popraviti, in to samo radi nepravilnega čiščenja ali celo radi zanemarjenosti.

Ako šivaš s šivalnim strojem, moraš vsak teden porabiti vsaj četrtinko ure za snaženje. Najbolje in najhitreje očistiš stroj na sledeči način: Vzemimo najprvo čolniček ali kolešček iz stroja in ga shrani, potem vlij v vse, nalašč za to pripravljene luknjice par kapljic petroleja, tudi na dele železa pri stojalu, kakor pri stroju, kateri se pri vrtenju drgnejo drug ob drugega, vlij petrolej. Nato vrti stroj naprej in nazaj, da se izmeče staro, strjeno olje. Petrolej ima svojstvo, stopiti tako olje. Z mehko čisto ruto zbriši ostali petrolej s stroja, zdaj ga šele namaži s čistim oljem.

Zelo v navadi je mazati šivalne stroje z oljem, v katerega se primeša petrolej ali celo s samim petrolejem. In to je zelo napačno. Stroj sicer lahko teče, a obrabi se tako, da v par letih ni

sploh več za rabo, ker petrolej nima svojstva olja, nasprotno že v steklenici raztopi olje, da še to postane stroju škodljivo. Le samo čisto olje zmanjša drgnjenje železnih delov in tako dolgo časa ohrani stroj. Torej rabite najprvo petrolej in šele potem, ko ste ga dobro izbrisali, olje, nikoli oboje namešano.

Najboljše je olje iz kosti, ki ga dobimo v vsaki drogeriji, lekarni ali trgovini za šivalne stroje.

Sredstvo zoper stenice.

Kdor stenic ni vaje in ga zažene enkrat usoda v tako posteljo, kjer prebivajo te nadležne smrdljive živalice, ta ve povedati o prečuti noči. Tako noč nam kaj živo opisuje Alešovec v svojih spisih »Kako sem se likal«.

Pri nas na kmetih, hvala Bogu, ni veliko tako zanemarjenih družin, katere bi pustile temu mrčesu mirno domovje. Ako pa bi jih kdo zanesel, uničujte jih na vse moči, ko se enkrat zarede, ne bo vam več mogoče. Zaneso se z obleko in pohištvom. Stenice se jako hitro množe, zato je treba posebne paznosti in vstrajnosti, da jih zatres.

Kako se jih ubraniti? Ta mrčes se zaleze v najmanjše luknjice, posebno rad v tak zid, ki je prepleten s papirjem (tapetami), zlasti rad v postelje, v žimnice, v ublazinjene stole in zofe, za okvirje slik, v razpoke pri vratih in oknih itd.

V stanovanju, kjer so stenice, je treba vsako stvar posebej razdreti, natančno pregledati in namazati vse špranje s kako tekočino, ki umori stenice. Take tekočine so: solna kislina, solni cvet, trpentinov cvet, krezolinova voda (na pol litra vode vzemi 5 žlic krezolina). Vsa sumljiva mesta je treba vsak dan pregledati in pokončati stenice. Luknjice, špranje zamazati z apnom, kateremu pridenimo solne kisline. Tla pomivati z ostrim vročim lugom. Tudi krop uniči stenice, zato je najboljša stvar, katerim ne škodi krop, popariti.

Neka gospodinja, katera je bila primorana stanovati eno leto v tako nečistem stanovanju, ubranila se je stenic na sledeči način. Narezala je kumare na kosce in jih potlačila med žimnico in les. V jeseni je namazala vsa sumljiva mesta s sokom zrelih kumar, a to ne samo enkrat, temveč trikrat z malim presledkom. Tako se je rešila tega nadležnega mrčesa.



Gospodinja in sadjarstvo.

Omaka iz koščičastega sadja. Podobno kakor jabolčne, delajo se omake tudi iz drugega sadja, vendar se jim ponavadi pridene toliko sladkorja, da jih ni treba prav gosto vkuhavati, kakor je bilo opisano v prejšnjem odstavku. Najboljše take omake (pravimo jim tudi zalzen, marmelada) se naredijo iz marelic, breskev in češpelj.

Seveda se da za to uporabiti razven hrušek tudi vsako drugo sadje; celo češnje, grozdjice, maline, jagode in šipkovi sadovi dajo jako cenjeno omako.

Iz prav zrelega koščičastega sadja (marelice in češplje pridejo največkrat v poštev), ki je namenjeno za omako, izpahnemo koščice in ga večkrat tudi olupimo, zlasti breskve, ker imajo debelo neukusno kožo. Tako pripravljeno sadje se pristavi s prav malo vode k ognju in razkuha, kakor je bilo opisano pri jabolčni omaki.

Ko je dovolj mehko, se takoj vroče pretlači. Nato se pridene na vsak kilogram pretlačene mezge $\frac{1}{2}$ do 1 kg sladkorja. Oboje se potem na lahkem ognju vkuhava toliko časa, da se kapljica, ako jo kaneš na mrzli krožnik, ne razlije. Med vkuhavanjem se mora mezga brez prestanka mešati, da se ne pripali in da se zgosti čimprej. Dolgo vkuhavanje pokvari barvo; vrhu tega omaka zgubi prijeten duh in tudi na okusu trpi kolikor toliko.

Omako je lahko prirediti tudi iz mešanega sadja; posebno ugaja za to mešanica češpelj in breskev.

Omaka iz jagodičevja (rdečih jagod, ribezla in malin) se pripravlja na podoben način. To sadje, posebno jagode, je treba pred uporabo prav dobro oprati in odstraniti vse peclje. K ognju se pristavi brez vode, ker da že samo od sebe toliko mokrote, da se ne more pripaliti. Sladkorja se pridene po okusu $\frac{1}{2}$ do 1 kg na 1 kg pretlačenega jagodičevja. Nadaljno postopanje je ravno isto kakor pri pečkastem sadju.

Tuintam pridevajo omakam pri kuhanju nekatere dišave, ki pa vobče lahko izostanejo, ker se z njimi spači pristni sadni okus. Pač pa je priporočljivo pri prav sladkem sadju pridjati na vsak kilogram mezge 3 do 4 gr citronine kisline. Pridene se takrat, ko se pretlačena mezga vkuhava s sladkorjem.

Omaka iz šipkovih jagod. Povsod po grmovju in mejah, posebno pogostoma po krasu raste divja roža ali šipek, ki je vsako jesen polna zagorelo rdečih sadov. Ti so sicer surovi neuporabni, a dajo izvrstno omako, ki se naredi na preprost način. Zrele jagode (meseca oktobra) se kuhajo tako dolgo, da so mehke. Potem se voda odcedi, vroči sadovi se pretlačijo in mezga se vkuha s sladkorjem, ki ga je treba na vsak kilogram kvečjemu $\frac{3}{4}$ kg. Vse drugo postopanje je čisto enako onemu, ki je bilo opisano za koščičasto sadje in jagodičevje.

Omake je treba takoj vroče vlit v pripravne steklenice s širokimi vratovi. Vse posodje se mora pred uporabo skrbno osnažiti. Najbolje je, da se prekuha in potem prav dobro osuši. Da steklenice ne popokajo, jih je treba pred napolnjenjem primerno razgreti.

Ko se omake ohladijo, se posode trdno zavežejo z mokrim, če možno, dvojnimi pergamentnimi papirjem,

Naprava raznih omak ni predraga in vsled tega jako priporočljiva. Dodatek sladkorja vpravimo lahko prav po okusu in po žepu, ako vemo, da moramo omake tem bolj gosto vkuhati, čim manj smo pridjali sladkorja. Pri tej vrsti konserv tudi ne rabimo dražjih steklenic z neprodušnim pokrovom, ampak za navadne potrebe popolnoma zadostujejo priproste steklenice s peramentno zavezo ali celo glinasti posušeni lonci.



Steklenica z neprodušnim pokrovom št. 100 — široka oblika, pripravna za vse sadne konserve, a tudi za zelenjad, gobe itd.

Vsak del (steklenica, pokrov, gumijev obroček in vzmet) se kupi lahko zase.



Steklenica z neprodušnim pokrovom št. 75 — visoka oblika, pripravna za vsakovrstne konserve, posebno za vkuhanu sadje itd.

Vsak del (steklenica, pokrov, gumijev obroček in vzmet) se kupi lahko zase.

Vse sadne konserve, najsibodo prirejene kakorkoli, se morajo hraniti na zračnem, suhem in čim hladnejšem prostoru. Zaduhle, vlažne in gorke kleti niso primerne shrambe zanje, ker taki prostori so prava vzgajališča za razne glivice, ki se razvijajo na sadju in ga razkrajajo.



Mazilo zoper trde roke.

Najbolj znano mazilo za roke je glicerín. Z glicerínom namaži roke, ko

si jih umila in le površno obrisala, čisti glicerín je preoster.

Drugo, boljše sredstvo si lahko pripraviš sama. Ožmi malo limono, so-ku primešaj raztepeni beljak, dve žlici čistega špirta (ali eau de Cologne) in malo soli. Vse dobro zmešaj, vlij v steklenico in dobro zamašeno hrani na suhem hladnem prostoru. Roke si vedno umij in površno obriši, predno se namažeš. Uspeh tega mazila se bo kmalu pokazal.

Zdravilne rastline.

(Po župniku Knajpu.)

Po zimi tarejo tvojo družino razne bolezni: kašelj, prehlajenje, pljučnica itd. Za take prigodke moraš imeti v zalogi kaj zdravilnih zelišč, da skuhaš bolniku — čaj, ki je po ceni, pa dobro pomaga. In prav zdaj, spomladi, je čas, da si nabereš takih rastlin, kajti najboljše je, jih natrgati tedaj, kadar cveto! Za zdaj te samo opozorim, katerega listja si naberi; jeseni te pa že podučim, kako boš to reč kuhala. Torej zdaj je čas, da natrgaš teh-le zelišč:

Jagodovo perje, materino dušico, lipovo cvetje, bezgovo cvetje, preslico, kamelice, koprive, lapuh, lučnik, meto, pelin, trpotec, rožmarin, divji regrat, popelj, tavžentrožo, vinsko ruto, žajbelj. Seveda ni nujno, da bi morala vseh natrgati; a kar jih natrgaš, vse posuši v senci in lepo na suhem shrani.

MATERINSKA LJUBEZEN

je gotovo ena najplemenitejših čustev, kar jih pozna človeštvo. Ta ljubezen je globoko vkoreninjena v materinem srcu. Mati želi svojemu detetu vedno le vse najboljše. Dala bi mu vse, kar ima in premore, da se mu le godi dobro. Srečna je, če je njen otrok srečen, in žalostna je, če se njenemu otroku kaj slabega pripeti. Prav zelo je ta zlata materinska ljubezen razvita v slovenskem narodu in že narodna pesem jo velikokrat prav lepo in genljivo opeva. Ni ga pa tudi hujšega udarca za ljubeče materino srce, kot če se otrok izneveri temu, kar ga je mati učila. Zalibog, da se to velikokrat tudi pri nas dogaja. Prav velikokrat se otrok, ko doraste, izneveri milemu jeziku, v katerem mu je ljubeča mati prepevala lepe pesmice, in v katerem ga je učila prvih molitvic. Velikokrat

se zgodi, da otrok, potem, ko doraste, zaničuje blagglasno materino besedo in začne višje ceniti tuje glasove. To se prav pogostoma dogaja na mejah, kjer so sovražniki na delu, da izpulijo slovenskemu detetu ljubezen do rodne govorice in do rodne grude. Ali naj to molče trpimo? Ne, nikakor ne! Zato se je začelo v zadnjem času prav krepko delati na to, da se slovenski otroci ne bodo več potujčevali, začelo se je krepko delo za obmejne Slovence. Nas vseh sveta dolžnost je, da to plemenito delo po svojih močeh podpiramo. Vsakdo lahko priskoči na pomoč. Stvar ni težka. Kolinska tovarna kavine primesi v Ljubljani se je zavezala, da bo odštela v korist obmejnim Slovencem vsako leto od prodane kavine primesi ali cikorijske, primeren letni prispevek. Kolinska

tovarna je skozi in skozi domače podjetje, njeni izdelki so prav izvrstni in nadkriljujejo vse enakovrstne produkte. Čim več se bo prodalo Kolinske kavine primesi, tem več bodo imeli od tega naši obmejni Slovenci. Zato je dolžnost vsake slovenske gospodinjice, da kupuje in povsod zahteva edinole Kolinsko cikorijo, kajti s tem podpira delo za obmejne Slovence. Zato polagamo vsem slovenskim gospodinjam prav toplo na srce: Zahtevajte v prodajalnah vedno le **Kolinsko kavino primes v korist obmejnim Slovencem** in priporočajte jo povsod, kjer morete. Ob enem opozarjamo vse slovenske gospodinjice, da Kolinska tovarna izdeluje tudi izborno **žitno in sladno kavo**, ki se je v kratkem času že povsod in prav zelo priljubila.

Pijte samo

„Tolstovršsko slatino“

ki je edina slovenska ter najboljša
zdravilna in namizna kislava voda.
Naroča se: Tolsti vrh, p. Guštanj, Koroško.



vožnja s **Cunard Line**
2927/07

Bližnji odhod iz domače luke

Prsta: Carpathia 4./7., Saxonia 23./7., Pannonia 8./8. 1911.

Iz Liverpoola: Lusitania (najboljši največji in najlepši parnik sveta), 8./7., 29./7., 19./8., 9./9., 7./10. 1911, Mauretania 22./7., 12./8., 2./9., 23./9. 1911.

Pojasnila in vožnje karte pri Andrej Odlasek, Ljubljana, Slomšk. ul. 25, blizu cerkve Srca Jezusov. Cena vožnji Trst-New-Jork III. razred K 170— za odraslo osebo všteti davek in K 100— za otroka pod deset let všteti davek.

V Ameriko
in Kanado

zložna, cena
in varna

Mrzlica (Heufieber). - Do 72% popolnega vspeha se je po statističnih poizvedbah zveze proti mrzlici doseglo z dra. Ritserta »Rhinoculinom«. 1635

Tuba K 3-20. Dobiva se v lekarnah. Literaturo pošilja zastoj Stara c. in kr. vojna lekarna, Dunaj, Stefanspl. 8.

Winkler-jevi kovčegi iz bičja, potni kovčegi in torbe.



5320

Zeločni kovčegi, zbiralni kovčegi, kovčegi za čevlje, in klobuke, torbe iz usnja, kovčegi i. torbe pripravljene za potov, potrebščine ali brozje.

Jos. Winkler & sin spec. za kovčege Dunaj I., Himmelfortg. 7. Telefon 8207. Honsir. ceniki zastoj in franko. Neprekosno! Zakonito zajamčeno. Točna postrežba.

Žene in dekleta

kadar bodete kupovale

blago za lepe obleke, rute, kakor tudi drugo blago

oglasite se zagotovo kadar pridete v Ljubljano v gvanthi trgovini

R. MIKLAUC

Stritarjeve (Spitalske) ulice 5

594 tam najdete

zelo veliko izber blaga vsake vrste, poštene ugodne cene ter prijazno in zanesljivo dobro postrežbo.

Uradne ure od 8. rano do 7. ura zvečer

Ustredni banka Podružnica
českých spořitelén v TRSTU
Sredn. banka českých hranic, Piazza del
Ponterosse 2.

Vloge na knjižice: Premijne vloge:
 $4 \frac{1}{4} \frac{0}{0}$ $4 \frac{3}{4}$

Vloge v tekočem računu in vloge fiksno najugodnejše.
Bančno trgovanje vseh vrst. 135 52-1
Oddetek za vadije in kavcije.

Uradne ure od 8. rano do 7. ura zvečer.

Imate li

kedaj tako ugodno priliko? Kje še, kot pri meni, dobite 40 metr. sortiranih ostan- kov med istimi:

Delen zelo moderni vzorci za damske obleke in bluze. Ang. čefir okusni vzorci za srajce, bluze itd. Kanafas živahne barve za postelne prevleke. Oksford za moške srajce za vsakdanjo uporabo, zelo močan. Platno belo izborna kakovost. Pepita bl. go za obleke in bluze. Modrikast, blago za kuhinjske predpasnike in obleke za doma; za samo

17.-K?

Vsi ostanki popolnoma brez napake in zajamčeno pristno barvni. Dolgost ostan- kov 3-10 metrov. Nikak riziko. Naročite takoj! Dalje 40 metr. finega p'atna za životno in posteljno perilo za K 19-50. Rjuhe brez šiva, zajamčeno platno, nedosežna dobra kakovost 150 cm široke, 220 cm dolge, komad K 2-65. Najmanj se odda 6 kosov. Razpošilja se po povzetju!

Thalnica Julij Kantor, Baby pri Nachodu (Česko).

1 do 2 vinarja obratnih stroškov za uro in HP z mojim pat.



motorjem z močnim pri-
stiskom in za surovo olje

od 16 HP naprej; 4 do 5 vin. pri mojih petrolinskih motorjih in petrolinskih lokomobilah, dalje 2-10 HP tudi stoječe motorje

Tvornica motorjev

I. WARCHALOWSKI

Dunaj III., Paulusgasse 1.

Na tisoče motorjev v obratu. Cenovniki gratis. Ugodni plačilni pogoji. V zalogi tudi že rabljeni petrolinovi motorji.



315

Spretna moč

za

pisarno in potovanje

se takoj sprejme za neko večjo tovarniško podjetje. Zahteve: Kri- stjan, star 24-28 let, neoženjen, zmožen slovensčine in nemščine v govoru in pisavi in imeti mora dobro trgovsko izobrazbo. Po- nudbe naj se pošiljajo pod šifro: »Bureau & Reise 2000« na anon- čno pisarno Henrik Schalek, Dunaj I. Wollzeile štev. 11. 1858 2