



NAŠA GOSPODINJA

Domoljubova priloga
za gospodinje.

Štev. 3.

V Ljubljani, dne 20. marca 1913.

Leto IV.

Ženska gospodinjska društva v Sev. Ameriki

V Zedinjenih državah imajo osnovane po posameznih državah takozvane kmetijske zavode, ki skrbijo za to, da se ustanavljajo predavanja za kmečko prebivalstvo in razni tečaji, da se napravljajo razna preizkuševališča, in da se širijo spisi in knjižice, ki pospešujejo kmečko izobrazbo. Takih shodov so se od nekdaj udeleževale tudi ženske in obravnavale so se v njih prav velikokrat stvarine, ki se tičejo posebno gospodinjske vzgoje, n. pr. skrb za zdravje in za vzgojo otrok. Pokazalo se je pa, da ženske pri shodih, kjer so tudi moški navzoči, nimajo pravega poguma, in so se zato razgovorov po predavanjih le zelo malo udeležile. Ženska je preveč boječa, da bi v taki mešani družbi poprosila za besedo. Zato so jeli ustanavljati posebne zavode za kmečke ženske; najprej v Minesotti v Viskonzinu, potem v Mičiganu in sedaj so se ti zavodi razširili že po vseh državah severne Amerike. V njih skrbijo za vzgojo kmečke ženske v vseh ozirih. Uče, kako mora kot mati poznati svoje dolžnosti do otrok in vedeti, kako naj jih izvršuje, kako naj kot gospodinja varčno in pametno opravlja svoje posle, kako naj spozna vrednost raznega blaga, in kako naj se varuje, da pri cenah ni ogoljufana; konečno, kako naj kot pomočnica možu v gospodarstvu dobi potrebno kmetijsko izobrazbo, kako naj tudi ona pozna vse iznajdbe, ki služijo kmetijstvu v napredek, posebno pa, kako naj vodi tiste reči, ki so navadno gospodinjji izročene, n. pr. perutninarstvo, vrtnarstvo, zelenjadarstvo itd. Za vzgled navajamo organizacijo takčega ženskega zavoda (Women Far-

mers Institut) v državi Illinois, ki živi že od leta 1898. Pravila so taka kot za moške. Ženski del vodijo ženske same. Zavod je društvo, ki ima v posameznih krajih svoje podružnice. Vstopiti sme ženska nad 14 let stara. Letnine plača 25 centov. Če se s tem ne izhaja, se mora potrebna svota porazdeliti in članice plačajo vsaka, kar pride na njo. Krajevna podružnica ima namen:

1. poučevati o zdravju in dobri kuhi,
2. kako je treba skrbeti za zdravje,
3. kako naj se uredi stanovanje, da bo prijetno in pripravno,
4. načela dobrega gospodinjstva,
5. kako naj se skrbi, da se bodo mlade deklice teh reči naučile.

Vsako krajevno društvo vodi odbor, ki ima predsednico, podpredsednico, tajnico in blagajnico, in ki se voli vsako leto posebej. Poleg imenovanih sta navadno še po dve odbornici. Odbor mora izdelati načrte za društvene shode in tečaje. Vsaka članica se mora društvenih shodov udeležiti, sicer plača kazni po 5 centov. S predavanjem je navadno združena tudi primerna zabava, pri kateri dobe članice nekoliko okrepčila. Vsa krajevna društva so združena v osrednje društvo, ki se imenuje društvo za gospodinjsko izobrazbo. Vsako krajevno društvo pošlje po dve zastopnici k letnemu shodu, pri katerem se voli osrednji odbor. V Indijani plačujejo članice po 15 centov, drugod nekoliko več, kakor že naneso razmere.

Ta gospodinjska organizacija v Zedinjenih državah zelo dobro deluje. Po poročilu, ki ga je leta 1910 na shodu kmetijskih društev v Bruslju podal J. Hamilton, posnamemo to-le: V Koloradi so imeli leta 1905 tri tečaje za gospodinjstvo, ki so trajali po pet dni in katerih se je udeleževalo 1034 poslušalk. Leta 1909 je bilo osem takih te-

čajev s 1210 poslušalkami. Za vsak tečaj je treba najmanj 100 žensk biti pri-glašanih, katerih mora vsaka plačati za stroške po 1 dolar. V Ajdahu so bila leta 1908 tri ženska gospodinjska društva od 50 do 120 članic. Tega leta je bilo sedem večjih predavanj. Predavali so poljedelski učitelji. V Indijani je bilo 1908. leta 67 gospodinjskih društev, ki so priredila več tečajev. V Mičiganu je 60 gospodinjskih društev. V Minesotti so ženska društva prirejala kuhinjske tečaje in tedenske shode, v Nabraski je bilo leta 1909 40 gospodinjskih društev, ki so priredila mnogo predavanj in tečajev. V severni Karolini je bilo 1909. leta 68 gospodinjskih organizacij s predavanji in tečaji. Podobno je tudi v drugih državah. Neka posebnost je samo v Utahu, kjer zakon določuje, da morajo biti vse kmečke ženske članice gospodinjskih društev, in dajo v ta namen, da morejo društva uspešno delovati, tudi precejšnje svote iz državnega denarja. Moška društva so seveda mnogo bolj razširjena kakor ženska, toda tudi ženska se vedno bolj širijo in vedno bolj se priznava potreba temeljite gospodinjske izobrazbe za žensko na kmetih v Severni Ameriki.

Dr. K.

Kuhinja

Marsikatera gospodinja bi si rada preskrbela dobro in okusno mast. Gotovo si jo preskrbi najboljšo, če si kupi slanino ter jo doma izcvre. Pa morda poreče: »Kam pa z ocvirki, ki mi jih nihče v družini ne je?« Da se pa teh skrbi rešiš, navedem tu nekaj nasvetov. Ocvirke lahko porabiš, če pripravljáš posiljeno zelje; takrat mrzle ocvirke dobro sesekaj ter daj k ze-

bo pest surovega riža, ga z zeljem par minut praži in zalij z dvema litroma juhe od kosti ali kropa, katera naj potem vre še četrt ure.

Krušna juha. Raztepi dve celi jajci, zamešaj vanji dve pesti krušnih drobtin in zlij vse skupaj v dva litra vrele juhe, katera naj par minut vre.

Zdrobova juha. Nalij v lonec dva do tri litre vode ter ji pridaš na koščke zrezano korenje, korenino zelenega peteršilja, en paradižnik, storžek zelja, ohrovt, karfijole in 1 krompir. Pokrij lonec in kuhaj vse vsaj eno uro. V kozo pa deni za drobno jajce surovega masla ali masti, par koščkov čebule in ko se čebula zarumeni, pridaš štiri žlice pšeničnega zdroba, mešaj ga z žlico, da se nekoliko zarumeni, polju; ko je zelje pripravljeno, je zelo dobro, pa vendar nihče ne bo spoznal, da so ocvirki notri. Razentega lahko pripraviš ocvirkov narastek. Sesekljane ocvirke tudi lahko porabiš v šari, v ješprenju v ohrovtu, v vsladkem zelju, v sladki repi s krompirjem, v ocvirkovih pogačah itd.

Riževa juha z zeljem. Razgrej v kozi za žlico masti, pridaš polovico srednje velike zelne glave na rezance zrezane in na kosce zrezanega svežega masnega svinjskega mesa (četrt kg) in košček čebulje ter vse skupaj počasi pari s par žlicami vode, in sicer pokrito. Nato prideni za vsako oseti mu prilij pretlačeno zelenjavino juho, jo osoli in kuhaj 20 minut. Ko pridaš še žličico magija, imaš okusno juho.

Karfijola s krompirjem. Razcepi karfijolo na male cvetke, skuha jo v slani vodi in odcedi. Namaži plitvo skledo s surovim maslom. Naloži v sredo skledo karfijolo in okrog karfijole nareži na listke tri kuhane olupljene še gorke krompirje. Polij po karfijoli in krompirju osminko litra kisle smetane, ki si ji pridejala malo soli. Postavi karfijolo v pečico za 10 do 15 minut. Potem jo postavi kakor samostojno jed z volovskimi očesi in sirnatimi rezinami na mizo.

Slanik v ješprenju. Kuhaj četrt litra debelega ješprenja v dveh litrih vode. Ko je na pol kuhan, mu pridaš drobno zrezanega zelenega peteršilja in za drobno jajce surovega masla. Četrt ure, preden ga daš na mizo, pa pridaš ričetu osnaženega in na kocke narezanega slanika, ki naj prevre. Daj kot samostojno jed na mizo.

Močnik iz Knajpove moke. Zavri v loncu dva in pol litra vode ter jo osoli. Ko je zavrela, jo postavi v stran ter vsuj vanjo pol litra Knajpove moke, ki jo kuhaj med večkratnim mešanjem 10 do 12 minut. Nato stresi kuhani močnik v skledo in ga zabeli po vrhu z žlico masti, ki si v njej zarumenila pest krušnih drobtin. Ali pa mu prilij četrt litra mleka, mesto da bi ga zabelila.

Močnik iz Knajpove moke za otroke. Nalij v lonec četrt litra mleka in osminko litra vode, pridaš ščep soli in malo kepico sladkorja. Postavi na og-

njišče, predno zavre, vsuj vanj dve kavini žlici Knajpove moke, dobro premešaj in ko zavre, kuhaj 8 do 10 minut, med kuhanjem pridno mešaj, da se ne napravijo kepe.

Polži s hrenom.

Kuhaj zaprte in oprane polže v slani vodi 1 uro. Nato jih odcedi in stresi v gorko skledo. Skledo zavij v prtič ter jo daj na mizo in posebej v skledici kisel hren.

Polži nadevani. Polže v slani vodi prekuha, kuhane izlušči iz hišic, osnaži jih in drobno sesekljaj. Deni v kozo malo surovega masla, drobno zrezane čebulje in peteršilja; ko se nekoliko zarumeni, pridaš pest krušnih drobtin, zrezane polže, ščep popra, soli in par žlic gorke vode; ko prevre, dobro premešaj in napolni s pripravljeno zmesjo polževe hišice, postavi jih v kozo drugo poleg druge, prilij jim za par žlic olja, postavi jih v pečico, da se še nekoliko opožarijo. Tudi brez olja jih lahko postaviš za četrt ure v pečico. Potem jih zloži na krožnik in jih postavi s kuhano in zabeljeno karfijolo ali z gorčico na mizo.

Guljaž od polenovke. Skuhaj v slani vodi pol kg namočene polenovke. V kozo pa deni par žlic dobrega olja; v njen zarumeni žlico drobno zrezane čebule in pol žlice moke; nato prideni osnaženo in na kosce narezano polenovko, jo potresi s papriko, zalij z zelenjavino juho, pridaš ji žličico kisa ter kuhaj kake četrt ure. Na mizo jo postavi s kuhanimi krompirjevimi kosci.

Sirnate rezine (šnite). Zreži stare zemlje na prst debele rezine; pomoči vsako rezino v raztepeno jajce in povlaj v mešanico iz polovice krušnih drobtin in polovice nastrganega parmazanskega sira. Te rezine ocvri na maslu in ko so po obeh straneh ocvrte, jih poberi na krožnik in še nekoliko potresi s sirom. Te rezine postavi s prikuho ali jajčnim podmetom na mizo.

Kunec v obari (ajmohtu). Zreži kunca po udih na kose, deni jih v lonec ter nalij vode, kolikor potrebuješ, na primer če je kunec bolj majhen in mlad, nalij dva litra vode in pridaš košček korenja, peteršilja, dva krompirja na velike kocke narezana, malo soli, košček limonine lupine ter vejico majerona in vse to kuhaj do mehkega; če je kunec star, mu pridaš krompir, ko je kunec že nekoliko mehak. Napravi prežganje iz 6 dkg masti, par koščkov čebulje in dveh žlic moke, ko se moka blede zarumeni, pridaš pest krušnih drobtin in še nekoliko mešaj, da je prežganje rumeno, potem ga razredči, s par žlicami vode in pridaš kunca, ki naj še nekaj minut vre; nato mu prilij kisa po okusu. Na mizo ga postavi z na koleščke narezanimi in opečenimi žemljami, zabeljeno kašo ali širokimi rezanci.

Pečen kunec. Osnaženega kunca nasoli in peci celega ali posamezne dele. Deni v kozo par žlic vode, kunca potresi nekoliko s kumno in polij ga z vročo mastjo (če je kunec star, mu

pa pridaš mrzle masti in mu prilivaj po eno žlico gorke vode, da se zmešča in zarumeni) ter ga peci 30 do 45 minut. Pečenega zreži po udih, naloži na krožnik in ga postavi s salato ali prikuho na mizo.

Ocvirkov narastek. Namoči v mrzlem mleku 1 žemljo, nato jo rahlo ožmi, deni jo v skledo ter jo z 1 rumenjakom dobro zmešaj, pridaš za ščep popra, soli strok drobno zrezanega česna in peteršilja ter dve žlici mrzlih, dobro sesekljanih ocvirkov. Iz beljaka napravi sneg ter ga narahlo primešaj. Namaži primerno obliko ali kozo z mastjo, jo potresi z drobtinami. Deni omenjeno mešanje v obliko, ga lepo razravnaj in kuhaj v pečici 15 do 20 minut v sopari. Pečeno zreži na štiri kose in postavi z zeljem s papriko na mizo.

Zelje s papriko. Skuhaj krožnik kislega zelja, zmešaj žlico moke s par žlicami vode in jo prideni zelju. V kozici pa razgrej žlico masti in zarumeni v nji par koščkov čebulje; nato pridaš v mast malo paprike, zelje soli, in par žlic kisle smetane. Ko še par minut vre, postavi zelje kot prikuho na mizo.

Dušena jabolka. Deni v kozico za oreh masla; ko je vroč, mu pridaš kepico sladkorja in pest krušnih drobtin, ko se nekoliko zarumene, pridaš približno 6 srednje debelih olupljenih in zrezanih jabolok, dve žlici vina, štiri žlice vode, košček cimeta in limonine lupine. Pokrij in duši počasi 20 do 25 minut. Potem jih dobro zmešaj ter postavi na mizo k pečenki ali močnatiji jedi. Pa tudi za otroke in bolnike so tako pripravljena jabolka dobro krepčila.

Svinjsko meso s paradižnikom. Zreži četrt kg svinjskega mesa na male kocke kakor za guljaž. Koščke posoli in povlaj v moki. Nato jih stresi v kozo, v kateri si razbelila za žlico masti in zarumenila par koščkov čebulje. Ko se meso nekoliko zarumeni, prideni za 2 žlici pretlačenih paradižnikov, 4 pesti opranega riža, soli in zalij z juho ali vodo toliko, da čez meso stoji in vse skupaj pari 15 do 20 minut.

Prekajeno svinjsko meso z zeljem in rižem. Kuhaj perišče kislega zelja, približno pol ure. Posebej pa kuhaj četrt kg suhega svinjskega mesa, reberca ali kaj drugega. Ko je meso luhano, mu odstrani kosti in ga zreži na male kosce; posebej v kozo pa deni žlico masti in malo čebulje. Ko se čebulja zarumeni, pridaš 2 pesti opranega riža, pakrat premešaj in ga zalij z osminko litra vode ali juhe od svinjskega mesa ter ga kuhaj pet minut. Potem pridaš rižu kisle zelje, zrezano suho meso, za ščep soli, popra in žlico kisle smetane. To vse narahlo premešaj in postavi kozo, pokrito v pečico, za 20 do 25 minut. Še enkrat na rahlo premešaj in postavi kot samostojno jed ali kakor prikuho na mizo. Lahko jo obložiš z olupljenim oblicah krompirjem.

Telečji jezik v paradižnikovi polivki. Skuhaj dobro opran telečji jezik v slani vodi do mehkega. Kuhanega

olupi. V kozo pa deni za žlico masti; par koščkov čebulje in ko se čebulja zarumeni, jezik, ki ga pa prej praži par minut, nakar mu prideni pol žlice moke, polno žlico kuhanih pretlačenih paradižnikov in še četrto litra juhe. Pokrij in pari četrto ure, pridaj še žlico kisle smetane, ko prevre, zreži jezik podolgotoma na tri ali več kosov, jih zloži na krožnik, precedi na koščke polivko ter ga obloži s kuhanimi krompirjevi mi koščki.

Češpljevec iz suhih češpelj. Suhe češplje operi, deni jih v lonec ter nalij dobro stlači, jih stresi v skledo in jim dobro tlači, jih stresi v skledo in jim pridaj kosce črnega kruha. Ko jed omrzne, jo postavi na mizo.

Riževe palačinke. Napravi in opeci tanke jačne krpe iz 1 jajca, četrto litra mleka, soli in 18 dkg moke. Skuhaj za 2 pesti riža na mleku, ko se ohladi, mu prideni za oreh surovega masla, eno jajce, 2 žlici sladkorja, malo vanilije in par žlic sladke smetane. S tem namaži jajčne krpe (če hočeš, deni na vsako par rozin), zvij skupaj, kakor štrudelj, zloži jih na pomazano pekačo. Posebej v lončku pa zbrodi 1 jajce in osminko litra mleka; polij palačinke in jih speci.

Vrt

Narava je spala,
Pa zopet je vstala,
In prišla je zala
Preljuba pomlad.

Vstala je narava iz dolgega zimskega spanja. Po solčnih bregovih že cvete beli teloh. Zvončki prizvanjajo s svojimi nežnimi belimi glaviciami iz zemlje. Trobentica s svojim mehkim rumenim cvetom naznanja, da je prišla zala, težko zaželjena, preljuba pomlad. Sramežljiva vijolica v grmičku ob bregu, poveša dišečo glavico in priča o prihodu cvetoče pomladi. Hijačinti in tulipani, nasajeni v jeseni na vrtno gredico, lezejo iz tal, mladostni in sveži. Hitro se razvijejo in prepoje cel vrt z blagim močnim duhom. Odeje, ki jih je po zimi varovala mraza, jim odstranim. Rumeni polnjeni narcisi so težko pričakovali solčnih dni, da jim odpro bogat poln cvet. Čez zimo jim ni bilo treba odeje. Njih bratci belčki z zvezdnatim cvetom so nekoliko kasneje s svojim cvetjem, a iz zemlje so pribodli že koncem januarja. Lansko jesen sem nasadila tudi pomladni žafran ali nunke. Od travniškega se razločuje po mnogobrojnih barvah. Dočim se divje nunke, bledomodre, redkokdaj bele, je vrtni žafran bel, žolt, moder ali pisan. Tudi ima večji cvet. Cvete že v marcu.

Spomladni prvi neznatni cvet čislamo bolj kot poznejšo najlepšo rožo. »Dokler ne cveto še rože, v čisljih so pri nas vijolce,« je pel naš veliki Prešeren.

Pozdravljena tedaj pomlad zaželjena! Vse oživljeno in pomlajeno!

Oživelo se bo pa tudi delo na vrtu. Kaj pa nam bo potreba delati sedaj v zgodnji spomladi? Na vrtu, ki imaš gnojak in si ga pripravila tako, kakor je pisala »Gospodinja« lansko leto, nasej solate in semen kakor: kolerabe, zgodnji ohrovt in zelje, zgodnji karfiol. Če imaš dovolj prostora, presadi tudi salato zimko, ki je bila vsejana v jeseni, in kolerabe. Če nimaš doma, dobiš pri vrtnarju. Po vrtu pa začni z delom kakor hitro bo zemlja toliko osušena, da je mogoče lopatiti. Če prezgodaj lopatiš, boš imela celo leto trdo težko zemljo, ki se je radi premoče stlačila. Proti mrazu neobčutljiva semena so: peteršilj in korenj, ki ozeleni šele za 40 dni. Solata berivka, mesečna redkica, grah in špinača. Seme pomešaj z drobnim peskom, da lažje enakomerno seješ. Zgoraj imenovane rastline naseješ lahko precej, ko imaš za to pripravljene gredice.

Špinača. Med vsemi zelenjavami vsebuje špinača največ železa. Lahko bi jo imenovali zdravilo med zelenjavo. Ker je silno lahko prebavljiva, je zelo priporočljiva vsem, posebno malokrvnim in otrokom. Na vrtu naj sveže špinače nikoli ne zmanjka. Seje se jo v presledkih štirih do petih tednov. Prva setev je lahko že koncem svečana, seveda če je zemlja toliko osušena, da jo je mogoče obdelati. Dalje se seje v marcu, aprilu in še maju in juniju. V avgustu, septembru in oktobru se seje zimska špinača, ki se čez zimo pokrije in se rabi v zgodnji spomladi. Špinača hoče dobro prerahljano in pognojeno zemljo. Če je presuha, ti rada uide v cvet. Zato pridno zamakaj. Zamakanje z gnojnico ni priporočljivo. Res da po gnojnici hitro raste, a ima slabši okus in manj železa.

Grah. Grah je zelo udomačen in priljubljen. Njegov pravi dom so obali Črnega morja. Ker prospeva v vsaki vrtni zemlji in proti mrazu ni občutljiv, prvega lahko sejemo že koncem februarja in potem v presledkih štirih tednov do konca malega srpana. Kako se sadi, je »Gospodinja« pisala že lansko leto. Po vrtnih se prideluje: grah za luščenje z okroglim in ploščnatim zrnjem. Potem je sladkorni grah, ki se zelen vživa s stročjem in se razločuje od prvega po debelejšem stroku, ki je navadno zaokrožen. Izluščen grah se uživa zelen ali pa tudi dozorel. Po rasti se deli v nizkega brez opore in visokega z oporo, ki zraste od 60, 80 do 90 cm, in velikanski 120 do 130 cm. Po času je najranjši, rani in srednjerani.

Hiša

Zelo težko umiješ lonec, ki je stal nad plamenom in postal vsled tega črn od saj. Delo si nekoliko olajšaš, ako namažeš spodnji del lonca, ki pride v ne-

posredno dotiko z ognjem, s krpo, ki si jo pomazala s kakó maščobo. Lonce postane sicer vseeno črn, a saj se ne prižgo nanj in jih lahko zbrišeš s papirjem.

Usnjeno krpo, ki jo rabiš za umivanje šip, najlepše spereš v vodi, ki si ji pridjala pest soli.

Madeže od muh odstraniš od pozlačenih okvirjev ali bronciranih oblik s špiritom, v katerem si namočila narezano čebulo. Tudi jih odpraviš, če jih pomočiš z beljakom in zdrgneš s krpo.

Da zgine duh od cigar iz sobe, postavi v sobo škafr mrzle vode. Voda si navzame duh popolnoma, zrak pa postane čist.

Barvane nogavice iz pavole ali iz svile peri v vodi, v kateri si namočila beršljanovo listje in izperi v slani vodi.

Ako namažeš šivalni stroj in potem ž njim šivaš, pusti v perilu črne madeže, ki jih težko odpraviš. Namaži jih, preden jih daš v perilo, s surovim maslom in v žehti bodo izginili popolnoma.

Dobro mazilo za čevlje. I. Pripravi osem delov pečatnega voska, en del finih saj (kinruza), dobiš jih v vsaki prodajalni, in prilij 40 delov 80odstotnega špirta. Lonček z zmesjo obveži z mehurjem. Obvezanega pusti 24 ur in ga med tem časom večkrat pretresi. Potem prebodi mehur in postavi lonec v toplo vodo. Nazadnje prilij nekoliko beneškega terpentina in dobro zamaži.

II. 50 delov rumenega voska, 5 delov terpentinovega olja in 10 delov fino presejanega pepela se raztopi skupaj; potem se prida 10 delov sladkorja, 500 delov vode in toliko finega kinruza, da je zmes močno črna, med tem pa dobro zmeša. Mazilo je najbolje spraviti v pločevinaste zaklopnice (škatljice), ker se dobro zaprejo, ali v lonček, ki jih ima jo lekarnarji za mazila.

Žebelji, ki jih zabiješ v les, posebno v tanke desčice zaboječkov, kaj lahko razkoljejo les. To preprečiš, če postaviš žebelj na glavico in udariš s kladivom parkrat po spodnjem delu, da postane lahko ploščnat. Tako pripravljen žebelj lahko pribiješ v vsak les in ne bo se razklal.

Pisanje imen v piruhe. Napolni lonec z mrzlo vodo, dodaj pest olupkov od čebule in pusti, da zavre. Potem vzemi košček mila, ostrgaj ga na enem koncu, da ostane le toliko debel, kakor ošiljen svinčnik. S tako pripravljenim milom piši imena ali reke v čista jajca, daj jih potem v krop in pusti vreti 7 do 8 minut. Jajca postanejo lepo zlato rumena, imena pa svetlorumena.

Perutninarstvo.

Napake pri kokošjereji.

1. Navadno rede gospodnje vse vprek, dobre in slabe kokoši. Kokoš, ki ne nese dobro, prodaj ali zakolji. Če ne znese kokoš na leto vsaj 120 jajc, se ne

splača jo rediti. Ohrani za rejo le kokoši, ki dobro neso. Za valenje vzemi le jajca dobrih jajčaric, ne starejše kakor štirinajst dni, čista in ne napokana.

Istotako mora biti petelin zdrav in čvrst, star dva do tri leta.

2. Gospodinje pazijo premalo na starost kokoši. Stara kokoš ne nese dobro in nima dobrega mesa. Čez četrto leto redi le iste kokoši, ki so dobre za valenje in skrbne koklje. Vsaka kokoš prinese s seboj na svet jajčnik, ki ima 600 do 800 jajčnih nastavkov ali zarodkov, ki se v teku let razvijejo v jajca. Dobra kokoš znese v prvem letu do 30 jajc, v drugem do 120, v tretjem do 160, v četrtem do 120, v petem do 80, v šestem do 70, v sedmem do 50, v osmem do 20, v devetem do 10 jajc.

3. Redimo kokoši preveč v krvnem sorodstvu. Vsaj vsako drugo leto je treba vzeti petelina ali jajca za valenje iz druge vasi. Kokoši, ki so preveč v krvnem sorodstvu, postanejo vedno manjše, zanikerne, so podvržene raznim boleznim in slabo neso.

4. Prepozno nasajanje. — Meseca marec in april sta najboljše za valenje. Za plemo so odbirati le koklje zgodnjih gnezd.

5. Napake pri valenju. Nepripravno gnezdo ali prostor. Gnezdo mora biti na mirnem kraju, kjer ne neso druge kokoši. Gnezdo je dobro pobeliti z apnom, da ne pride zraven mrčes; istotako mora biti koklja prosta vsakega mrčesa in popolnoma zdrava.

6. Pomanjkljiva reja piščancev. — Mladi piščanci potrebujejo toploto; mrz in mokrota jim škodujeta. Imeti morajo zadostno in pravilno hrano. Škoduje jim pokvarjena krma, kislo mleko in kisla krma. V prvem tednu jim zadostuje suha hrana, kakor kaša, suhi kruh in sveža, ne premrzla voda. Polagoma naj se privadijo na žgance in zelenjavo. Šele v četrtem tednu jim smemo dajati razna žita, najboljše raztrgana; jako dobro za utrjenje kosti je kostna moka, ki jo zdrobimo iz žganih kosti.

7. Nezadostno krmljenje kokoši. Samo ob tem, kar dobi kokoš zunaj na prostem, ne more živeti. Če ni krme, tudi jajc ne bo. Kokoš mora imeti zjutraj in opoldne, kuhano hrano iz ostankov kuhinje, krompirja in otrobov. Samo krompir ne zadostuje, ker ima premalo redilnih snovi. Popoldne, dve uri preden gredo spot, treba jim je dati zrnja; za deset kokoši se računa $\frac{3}{4}$ do 1 kg žita. Zato redi le toliko kokoši, kolikor imaš doma slabega žita.

8. Pomanjkljiva strežba. Slabi kurniki, ki so izpostavljeni preveč mrazu in vetru, nesnaga in razni mrčesi zelo slabo vplivajo na kokošjo rejo.

9. Nezadostno napajanje. Kokoši ne zadostuje gnojica, imeti mora dobro, čisto vodo, ki se mora v poletni vročini večkrat menjavati na dan.

10. Gospodar ali hišni oče ni z gospodinjo nikdar v soglasju radi kokoši.

Koliko časa rabijo razne vrste perutnine za valenje. Kokoš vali 21 do 22

dni, raca 28 do 29 dni, gos 30 do 33 dni, pura 28 do 29 dni, pav 30 do 32 dni, jerebica 26 do 27 dni, fazan 26 do 27 dni, golob 18 dni od zadnjega jajca.



Pitanje prašičev.

Kdaj naj se začno prašiči pitati in kakšna starost je za pitanje najbolj primerna? To se ne da v par stavkih povedati, ker pitamo prašiče v različne svrhe. Za pitanje radi slanine bomo vzeli prašiče, ki so 12 do 16 mesecev stari. Ako želimo imeti dobro pečenko, je potrebno vzeti za pitanje mlajšega prašiča. Pri tem odločevanju pride v poštev tudi plemo, ker vemo, da niso za pitanje vsa plemena enako dobra. Nekatera plemena se hitreje odebele kot druga.

Mnogi prašičerejci so mnenja, naj se prične pitanje prašičev takoj po odstavljenju. Moje mnenje je temu nasprotno, ker bi potemtakem mlademu prašičku zabranili naravno vzgojo in razvoj in bi ne imeli pričakovati uspešnega pitanja, saj je vendar prašička pred pitanjem v zdravju tako utrditi, da pitanje lahko prestane in da ima krepko razvite prebavilne organe. Pravilno je prašičke takoj po odstavljenju odločiti za plemo ali pa za pitanje. Za pitanje odločene prašičke lahko pripravljamo za pitanje. Gotovo je, da se pričakujejo tudi po takojšnjem pitanju po odstavljenju lepi uspehi, vendar ne taki, kakor bi bili pričakovati, ako se pred tem pujski primerno pripravijo.

Za pitanje določeni prašiči morajo povziti kolikor mogoče veliko krme in proizvajati iz redilnih snovi iste množice mesa in tolsče. Da se to proizvajanje tolsče in mesa še pospešuje, je prašičem potreben med časom krmljenja popolen mir. Torej ravno nasprotno, kar se zahteva od plemenskega prašiča, ki se naj kolikor mogoče veliko spušča na prosto. Gibanje tudi prašiču, ki se pita, ne škoduje na zdravju, nasprotno bi bilo isto jako potrebno, ako bi prašič ne porabljal dragocenih redilnih snovi za tvorbo živalske moči, namesto za tolsčo. Kadar je prašič enkrat opitan, ni nikakega pomena, ako je omehkužen, saj ga ne bomo več vporabljal za plemo.

Prašič, ki ga pitamo, naj veliko počiva in pridno žre. Potrebni mir se doseže, da se nekoliko zatemni prostor. Ako se prašič dobro nakrmi, potem v zatemnilem hlevu tudi prav rad počiva.

Točno se je držati reda v krmljenju, vedno krmiti ob določenem času. Poleg tega je navaditi prašiče, da pojedjo vso krmo, ki jim je določena. Ako zaostaja krma v koritih, se mora takoj odstraniti in ne puščati v koritih, kakor se to opazuje ponavadi. Gospodinja, ki tega ne razume, ne bo nikdar dosegla, da bi prašič popolnoma povžil vso krmo pri vsakem krmljenju. Ako

se zaostala krma odstrani takoj iz korita, se prašič tega kmalu zave ter prav rad in kmalu vso krmo poje. Tako se tudi oseba, ki krmi, kmalu brez posebnega truda lahko prepriča, koliko prašič v resnici porabi. Zaostalo krmo hodi prašič med časom počitka jest in potem ob času krmljenja nima teka do krme. Prašič vstaja, je nemiren in se slabše redi. Zaostala krma se lahko spridi, prašič po sprideni krmi lahko zboli, ako jo večkrat dobi.

Razen potrebnega kidanja gnoja, ki se mora izvršiti kmalu po krmljenju, naj se živali nikdar ne motijo. Nadalje je še treba pomniti, da se sme čas krmljenja predstavljati in krmiti včasih po trikrat, drugič po štirikrat na dan. Gospodinja, ki ne razume potrebnih točk pri pitanju in jih ne zna praktično izvrševati, ne bode dosegla posebnih uspehov pri pitanju.

V navadi je pitanje z bolj razredčeno krmo, katera se včasih prašičem ustavi. Gospodinja, ki hoče prisiliti prašiče do uživanja večjih množin vode, da med krmlila precej soli, kar ni pravilno. Prevelike množine soli prej škodujejo kot koristijo. Večje množine soli res prisilijo prašiča, da popije vso vodo v škodo povzite krme, katera se po nepotrebnem trati in najdražja snov, beljakovina, namesto da bi se porabila za rast telesa, se izločuje. Potrebno vodo dobi prašič že v pomijah, katere so navadno že tudi toliko slane, da je pokladanje soli poleg tega skoro nepotrebno. Pomniti je torej, da primerno množine soli, na dan 10 g, prebavljanje pospešujejo, prevelike množine soli pa stratijo redilne snovi, ker silijo prašiča do prevelikega uživanja vode.

Slednjič je še pripomniti, da je dajati v pričetku pitanja manj redilna, torej slabša krma, kot proti koncu. Le polagoma se začne dajati boljše krmo. Debelejši prašič dobro krmo boljše prebavi, se ni bati, da bi krmili predobro, saj se navadno prašič poprej zakolje, preden se mu ustavi tek.



Zlata pravila za prašičerejo.

1. Za oskrbovanje prašičev si pridobi zanesljivo, vestno, marljivo in razumno osebo.

2. Skrbi za suh, zračen, svetel hlev, ki naj bode po zimi gorak, poleti hladan.

3. Poskrbi za večje tekališče, ki naj ima več oddelkov.

4. Izberi si dobro, zdravo, krepko plemo, pri tem se oziraj na vse okoliščine.

5. Za plemo rabi zmiraj zdrave živali najlepših oblik, a nikdar prezgodaj.

6. Svinjo pripusti vedno k najlepšemu mrjascu, čeravno moraš plačati večjo skočnino.

7. Svinje, ki je hudobna in je nerodna za vzgojo mladičev, ne pripuščaj več.

8. Svinje ne pripuščaj pred osmim tednom po skotitvi in ne, predno je stara 10 do 12 mesecev.

9. Dobro svinjo ohrani vsaj do 6. skotenja za plemo.

10. Pazi, da ni mrjasec, h kateremu pripustiš svinjo, v krvnem sorodstvu z njo.

11. Mrjasca spuščaj po enkrat, le v redkih slučajih po dvakrat na dan.

12. Krmi mrjasca z redilno krmo, da bode ostal žilav, mu dajaj tudi ovsa.

13. Spuščaj mrjasca vsak dan na prosto.

14. Spuščaj prašiče, razun onih, ki se pitajo, se pitajo, vsak dan v tekašče vsaj za dve uri.

15. Skrbi za suho nastiljo.

16. Skrbi za red in snago v hlevu in izven hleva.

17. Krmi vedno točno ob določenem času.

18. Krmi plemenske prašiče primerno. nikar jih ne pitaj.

19. Krmi samo z zdravo krmo, polvarjena krma škoduje.

20. Krmi kar je mogoče naravno, v poletju mnogo zelene krme.

21. Krmi močna krmila suha, gomolje kuhane ali parjene.

22. Skrbi za zdravo pitno vodo, tudi v tekašcih, da se prašiči lahko kopljejo.

23. Skrbi, da dobe plemenski pra-

šiči vsak dan rudninskih snovi (zemlje).

24. Pred skotenjem pripravi svinji poseben koč in nastiljaj s kratko slamo.

25. Pazi pri skotenju na svinjo in pujske naj oskrbi ista oseba, ki jim vedno streže.

26. Poščipaj pujskom ostre zobe v par dneh po skotenju.

27. Spuščaj doječo svinjo s pujski na prosto vsak dan ob lepem vremenu.

28. V tretjem tednu začni navajaj pujske na krmljenje.

29. Mlade pujske krmi po malo, zato večkrat.

30. Najboljša krma za mlade pujske je ječmen, cel ali zdrobljen.

31. Pazi, kadar daješ pujskom prvokrat kravje mleko, da ne dobe driske.

32. Krmi ječmen posebej in mleko zase gorko 38 stopinj C.

33. Pred osmimi tedni pujskov ne odstavljaj.

34. Slabotni pujski naj sesajo dalj časa.

35. Krmi velike, močnejše pujske skupaj, slabejše skupaj.

36. Kadar svinja pujskov ne doji več, krmi jo zmernejši.

37. Prašiče pitaj s pravilno sestavljeno redilno krmo.

38. Skrbi za mir in red pri prašičih, ki se pitajo.

39. Pitanim prašičem ne dajaj preveč vode in soli, to škoduje.

40. Vodena krma da vodeno meso,

oljnato mehko mast, koruza barva mast rumeno.

41. Ječmen, grah, rženi otrobi dajo najboljše meso in mast.

42. Prašiče, ki jih pitaš, tehtaj vsak mesec, da se prepričaš, ali krmo dobro porabijo.

43. Da ne zaideš v krvno sorodstvo, ne vzemi nikdar mrjaščka in svinjo iz istega gnezda.

44. Kadar kupiš mrjasca iz tujega kraja, ne spusti ga vsaj 14 dni k domačim prašičem, ker lahko занeseš bolezni.

45. Daj prašiče pravočasno cepiti proti rdečici.

46. Naznani vsak slučaj kužne bolezni na glavarstvo in županstvo.

47. Ne veruj v vraže, le z razumom si skuješ srečo v prašičereji.

Laxigen
idealno odvajalno

sredstvo v obliki sadežnih pastilj, ki gotovo in mlo učinkuje in ima najboljši prijeten okus. Izvirna škatlja (20 kosov) K 1-30.

Dobiva se v lekarnah in pri glavni zalogi:
C. Brady, Dunaj I. Fleischmarkt 2.

Naročajte sobotnega, Slovenca!

Dobro se samo hvali.

Naše ljudstvo ne pozna razkošnosti in ne hrepeni po njej. Zadovoljno je z malim. Različne nepotrebne naslade so mu tuje in si jih ne želi. Tega pa, kar ima, si ne pusti vzeti od nikogar. Ko bi — rečimo — hotel kdo preprosti kmetiški ženci vzeti njeno vsakdanjo čašico kave, kako bi se ji zameril! Saj je to njena najljubša pijačica, ki bi je ne zamenjala z nobeno drugo na svetu. Zjutraj in morda tudi ob drugih dnevnih časih je na mizi pač vsake slovenske družine kava. Kako vsem dobro tekne in kako jim je priljubljena. Malokdaj pa kdo pomisli, da bi lahko tudi s to stvarjo koristil drugim. In vendar je to mogoče. Kako neki? bo marsikdo vprašal. Stvar je čisto enostavna. Menda ni treba razlagati, kako se kava kuha. S takim razlaganjem bi preveč razžalili naše dobre slovenske gospodinjke, ki znajo napraviti prav izvrstno kavo. Naše gospodinjke dobro vedo, da kava, naprav-

ljena samo iz zrnate kave, ni okusna. Treba ji je pridejati takolimenovano kavno primes ali cikorijo. Ta ji šele da pravi okus in pravo barvo. Doslej se pa naše gospodinjke niso dovolj ozirale na to, kakšno cikorijo so kupovale. No, saj nazadnje tudi niso imele nobene izbire; zato jim ni zameriti. Danes je pa stvar že drugačna. Danes imamo v Ljubljani veliko domačo

kolinsko tovarno

ki izdeluje kavno primes v korist obmejnim Slovincem. In zdaj bo tudi našim bralkam jasno, kako je celo pri kavi mogoče koristiti tudi drugim. Od tistega denarja namreč, ki ga slovenska gospodinja izda za kolinsko kavno primes, dobe del tudi naši obmejni Slovenci, ne da bi zato bilo treba poseči gospodinjki bolj globoko v svoj žep. S tem torej, da zahtevamo povsod **edino le**

kolinsko kavno primes

v korist obmejnim Slovincem, vršimo obenem tudi plemenito narodno delo. Ali ni to prav in priporočljivo? Nobene slovenske družine ne sme biti, ki bi rabila kako drugo kavno primes! — Kolinska tovarna pa izdeluje poleg kavne primesi tudi izvrstno žitno kavo. Marsikomu namreč prava zrnata kava škoduje — posebno otrokom in bolnikom. Za te je kot nalašč

kolinska žitna kava.

Ta žitna kava, pomešana s Kolinsko kavno primesjo, daje izvrstno krepčilno in tečno pijačo dobrega okusa in lepe barve. Kdor le enkrat poskusi, ne bo nikdar več hotel nobene druge.

Slovenske gospodinjke! Segajte pridno po teh izvrstnih domačih izdelkih. Korist boste imele od tega predvsem. Ve same, ker boste dobile v roke dobro in zdravo blago, korist pa bodo imeli od tega tudi tisti, katerim je namenjen del sku-pička: naši obmejni Slovenci.



Našim posestnikom priporočamo
da krijejo svoje strehe
s cementnim strešnikom

(brez zareze in z zarezo tudi
v podolgašti obliki),

ki prekaša po svoji trpežnosti vsako drugo opeko in
se zanj prevzame vsako garancijo. Radi velike zaloge
sem **cene znižal.** 608

Ivan Jelačin, Ljubljana.



Petrolin, benčin in bencol
motorji in lokomobili.

Iležci in stoječi od 1—40HP kakor tudi
motorji na surovo olje z močnim pri-
tiskom in motorji na surovo olje od
4—100 HP. Na tisoče motorjev v
obratu. Mnogo pohvalnih pisem. Cena
nabava. Ugodni plačilni pogoji. Naj-
večje jamstvo. 596

J. WARCHALOWSKI
Dunaj III., Paulusgasse 3.
Ceniki in obiski odjemalcem zastoj.

Naročajte „Domoljuba“!

Domače podjetje.

Vsem tistim, kateri prihajajo v Ljub-
ljano blago za oblačila nakupovati,
se priporoča vsakemu domačo, pri-
jazno in pošteno trgovino.

Pri
„Češniku“
Stritarjeva-Lingerjeva ulica

Zaloga vseh najnovejših vrst blaga
za ženske in moške obleke.

Prve novosti volnenih, svilnatih in
mrežastih rut ter šerp.

Opozarjam ženine in neveste pri na-
kupu opreme (bališča), da je pri meni
največja izbira. 440

Postrežba strogo pošena. Cene nizke.

Posteljne garniture, zastori, tepih.

Domači izdelek odel. — Kranjski in ogrski koci.

Upati na bogato žetev

sme samo oni, ki je dobro gnojil. — Zemlja zahteva
nadomestila za hranilne snovi: kali, dušik, fosforovo
kislino, katere ji je prejšnja žetev odvzela. Posebno

KALI

ne sme nikdar manjkati, kajti izmed vseh hranilnih
snovi porabijo rastline največ kalija.

**Sedaj je najpripravnejši
čas za gnojenje s kalijem.**

Pojasnila in brošure o porabi umetnih gnojil daje
vsakčas brezplačno.

Fr. Mulec, Ljubljana

Gruberjevo nabrežje 14.

Gospodinje!

Pozor!

Ne kupujte presnega masla ali nadomestila zanje, dokler
niste poizkusile slovite, splošno znane, svetovne znamke

BLAIMSCHEINA

„UNIKUM“

MARGARINE

„UNIKUM“ ni rastlin-
ska margarina.

„UNIKUM“ se izdeluje
iz najči-
stejše goveje obistne tolsče
z visoko pasterizirano sme-
tano, ima torej največjo re-
dno vrednost in je resnič-
no zdrav.

„UNIKUM“ ni umeten,
nego najči-
stejši naravni izdelek.

„UNIKUM“ je 50 %
cenejši od navadnega pres-

nega masla in zagamčeno
mnogo izdatnejši ne o to.

**Samo Blaimschei-
nov „UNIKUM“** je
resnično edino in pravo
nadomestilo za presno ma-
slo, ki daleč prekaša vse
doslej hvalisano.

Izdelovanje Blaimscheina
„UNIKUM“ je varovano
s stalno državno kontrolo
in je to razvidno na vsa-
kem zavitku.

Cenjena gospodinja!

Ne dajte se torej begati od drugih oglasov in rabite za
nadomestilo presnega masla za

pečenje praženje kuhanje maslen kruh

samo
Blaimscheina „Unikum“ margarino

Dobiva se povsod. — Poizkušnje gratis in franko.

Združene tvornice za margarino in presno maslo, Dunaj XIV.