



NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSKE
GOSPODINJ IN DEKLET

Štev. 11.

V Ljubljani, dne 28. novembra 1912.

Leto III.

Gospodinjski odseki v izobraževalnih društvih.

3. Kako je drugod?

Najprej so se vzdramile ameriške kmečke gospodinje in so jele ustanavljati gospodinjske zveze. V Kanadi in v Severni Ameriki imamo prve take zveze že pred petnajstimi leti. V Evropi so se začele kmečke gospodinje združevati šele pred šestimi leti in sicer najprej v Belgiji. V Avstriji imamo par let sem Poljedelsko državno žensko zvezo (Landwirtschaftliche Reichsfrauenvereinigung, Dunaj IV., Seisg. št. 9), ki se pa še ni mogla posebno razviti. Slovenke zastopa v nji kot podpredsednica soproga dr. Šusteršiča. Med Poljaki v Galiciji se trudi za gospodinjsko združevanje kneginja Vanda Čartoriska. V moravski Katoliški kmečki zvezi je tudi oddelek za gospodinje, ki ima svoje glasilo v listu »Selka« (Kmetica). Par podobnih poizkusov poznamo tudi z Ogrskega. Tam in pri nas pa imenovane zveze še ne segajo globoko v kmečko življenje. Zbirajo se docdaj le še po večini grajščakinje in izobražene žene gosposkih stanov, ki imajo zmisla za napredek kmečkega ženstva. Na Francoskem gre kmečko gospodinjsko združevanje zadnji čas prav lepo kvišku. Že bivši ministrski predsednik Melin je v svoji lepi knjigi »Nazaj na kmete« opozarjal na izredni pomen gospodinjske izobrazbe in organizacij v ta namen. Več nego njegove besede je pa vplival belgijski zgled, ki so ga Francozi jeli pridno posnemati (zlasti leta 1911.) v kljub temu, da je za njim s svojim svetom in svojim skrbnim sodelovanjem stala čisto »klerikalna« vlada. Prav pred kratkim se je

nekaj malega začelo tudi med Irce. Na Nemškem in na Španskem se pripravljajo take zveze. Čudno je to, da so tiste dežele, kjer se izobražene ženske že dolgo potegujejo za popolno ravnopravnost z moškimi, na kmečke gospodinje takorekoč popolnoma pozabile.

Povedal sem že, da so v Belgiji kmečka gospodinjska društva najprej nastala; tam so tudi na lepše vravnana. Imenujejo se gospodinjski krožki (francosko: cercles de Fermières). Navadno nastanejo tako-le: Skličejo se bivše učence gospodinjskih šol in izobraženejšie gospodinje, pojasni se jim namen krožka in predlože pravila. Državni kmetijski veščaki, potovalni učitelji in učitelji na kmetijskih šolah morajo po vladnem naročilu pomagati, če jih kdo prosi, pri ustanovitvi; tudi saini so marsikje začeli s to rečjo. Prvi sestanek skliče kdorkoli; zelo se zanimlje duhovščina za to vprašanje in veliko krožkov je nastalo po njihovem delu. Tudi učiteljice na katoliških šolah, večkrat celo redovnice začno to delo.

Pravila so zelo priprosta. Namen krožkom je »izobražati svoje članice v vseh rečeh, ki se tičejo gospodinjskega poklica, izkušati izboljšati njihove razmere in jim pomagati, da čimnabojše izvršujejo svoje posle in dolžnosti.« V pravilih se določi, koliko shodov s predavanji bo najmanj na leto; navadno se ustanovi tudi knjižnica. Članice so redne, ki jih sprejme odbor in plačujejo na leto malo udnino; podporni člani so tisti, kateri podpirajo z denarjem ali drugače krožkove namene. V odboru imajo redno eno častno predsednico, kako plemkinjo ali kako drugo premožno in izobraženo ženo, ki je vneta za krožek in poleg

prave predsednice in blagajnice še poljubno število odbornic, katere delajo seveda brezplačno. Delo se tako-le razvija:

1. Predavanja. Navedimo nekaj navadnih predmetov: Lastnosti dobre gospodinje. Delavnik dobre gospodinje. Izreja mlade živine. Mlekarsivo. Izdelovanje sira. Vrtnarstvo. Shranjevanje sadja. Izraba sadja in sočivja. Čebelarstvo. Dobiček iz perutninarstva. Bolezni pri perutnini. Hrana za otroke. Skrb za zdravje otrok, ali splošno. Okraski kmečkih stanovanj. Kakšno bodi kmečko stanovanje? Gospodinjski računi. Materine dolžnosti. Vzgoja otrok. Vzgoja mladih gospodinj. Obleka za kmečke ženske.

Vlada podpira predavanja. Poljedelski oddelek v ministrstvu za poljedelstvo in javna dela, daje rad predavatelje iz raznih veščakov na razpolago za kmetijske predmete, za zdravje pa notranje ministrstvo. Tudi okrajni zastopi in občine marsikaj pomagajo.

2. Knjižnica. Vlada ustanavlja povečini iz svojih sredstev gospodinjske knjižnice. Knjige in spisi so urejeni: navadno po teh-le oddelkih: Splošno kmetijstvo. — Živinoreja: a) govedi, b) prašiči, c) perutnina. — Vrtnarstvo: a) zelenjava, b) sadje, c) cvetlice. — Gospodinjstvo v ožjem smislu: a) trg, b) zadružništvo, c) poljedelski stroji, d) beg s kmetov. — Vzgoja: a) telesna, b) dušna, c) razno. — Čebelarstvo: Domača čbri. — Skrb za hišo: a) zdravje, b) hrana, c) stanovanje, d) oprava, e) perilo in obleka, f) razsvetljava in kurjava.

3. Časopis. Gospodinjski krožki imajo svoje glasilo, kjer se poroča o zanimivostih iz posamnih krožkov in priobčujejo dobra predavanja. Obenem

izdaja vlada drobne knjižice, ki se v njih piše o pomenu in razvoju gospodinjstva, združevanja, da se razdele med članice in med gospodinjne sploh.

4. Sestanki se navadno končajo z zabavnim delom; zlasti se pri tem pojejo domače, za družinsko življenje pripravne pesmi.

Ni dolgo, kar smo brali, da je katoliška stranka v Belgiji zmagala proti združenim liberalcem in socialnim demokratom. Zavedne združene gospodinjne so v tem boju stale v prvih vrstah.

Dr. Krek.

Kuhinja

Približala se je doba lepo dišečih kolin. Sosed jih pošilja sosedu, prijatelj povabi prijatelja in gospodinja je vesela zaslužene hvale. Pripravila jih je letos res skrbno. Posebno pa je pazila na snago, ker jo »Naša gospodinja« tako zelo priporoča.

Predno se zakolje prašič, se mora en dan postiti, zato da so čreva prazna in se jih lažje očisti. Kri, ki teče od zaklanega prašiča v škaaf, treba je cel čas urno mešati, da se ne strdi.

Zaklanega prašiča očisti navadno klavec, potrese ga s stolčeno kolofo-nijo, polije s kropom, ter mu ogara sčetine; glavo in parklje pa navadno očedi na isti način gospodinja sama. Paziti mora, da jih ne pusti predolgo v kropu, da jih ne zapari. Tudi pri izpiranju črev ni nikdar preveč natančnosti. Čreva obrni in jih zdrgni v kisli ali sladki repi, ki si ji pridjalo nekoliko soli in zrezane čebule, nato jih še dobro izperi v vodi, tako da izgube tudi najmanjši neprijetni duh.

V nekaterih krajih imajo navado prašiča odreti, to je odstraniti mu kožo, ki se prav lahko proda, v drugih mu puste kožo.

Ko se pobere drobovina iz prašiča, se istega dobro izbriše s čiščimi krpami. Zelodecu se odstrani notranjo kožo, jetram žolč, iz sala se vzemo ledvice, salo (mast) se porabi za zabelo. Rajželec se prevre, da izgubi duh, razreže, scvre in porabi za klobase. Pečico položi takoj še gorko v mrzlo vodo, če jo hočeš porabiti za mrežno pečenko, drugače jo scvri v zabelo.

vzel špeh, v dve enaki polovici, potem vzel špeh, v dve jednaki polovici, potem razreže v večje in manjše kose, kar navadno in najboljše napravi klavec. Omenim tu le, kako lahko porabiš posamezne kose: osnaženo glavo kuhano in seseklano daš ali v klobase, ali pa jo nasoli in prekadi ter prekajeno skuhaš s kislim zeljem, v ješprenju itd. Tudi svežo lahko skuhaš in daš s kislim hrenom na mizo.

Noge lahko skuhaš za hladetino (žolco, sulz) sveže ali prekajene ali jih skuhaš v šari ali v slani vodi, kuhanim odstrani kosti, jih povaljaj v moki,

jajcu in drobtinah ter ocvri, tudi kuhane s kislim hrenom so dobre.

Iz flama napravi kranjske klobase (mesene).

Jezik nasoli in posuši ali pa svežega skuhaš in položi s kislim hrenom na mizo.

Vratniku (šinek) odstrani kosti, ga zreži med klobase, ali ga pa, ko si mu odstranila kosti, dobro zdrgni s soljo, solitrom, česnom in poprom. Nato ga položi v lončeno posodo in ga obteži in ga pusti osem dni, med tem ga vsak dan obrni. Nato zavij šinek v dobro izpran in obrnjen svinjski mehur, deni v špilje, to je na vsako stran kosa dve ploščati dva prsta široki deščici, zveži na koncih, poveži in obesi v dim za kakih 6 do 8 dni. Potem ga obesi še na zrak. Ko se dobro posuši, ga shrani na suhem, zračnem prostoru. Uporablja se kakor salama in je zelo okusen.

Rebra deni v sol in v dim, ali sveže peci ali kuhaj v kisli ali sladki repi, zelju, ješprenju itd.

Plečce deni v sol in v dim ali mu odstrani kosti in ga porabi za mesene klobase ali za pečenko.

Gnjat deni v sol in v dim ali v klobase.

Zarebrnice se denejo tudi lahko v sol, navadno pa jih porablja-mo sveže na različne načine, kakor: spečene, ocvrte, v omaki itd.

Ledvice skuhaš, seseklaj za krvave in jeterne klobase ali jih praži.

Možgane tudi lahko daš med krvave klobase ali jih praži, ocvri ali porabi za juho, kakor druge možgane.

Pljuča operi, jih skuhaš in seseklaj za v klobase ali jih pripravi v obari.

Srce skuhaš, ga seseklaj, daj med klobase, krvave ali riževe ali ga pretakni in speci ali duši.

Jetra skuhaš, zričaj ter jih daj v krvave ali jeterne klobase ali jih nareži na listke in napravi pražene.

Zelodec nadevaj z enako tvarino kakor mesene klobase, nadevanega deri v deščice kakor šinek, deni ga za par dni k mesu v razsol in ga obesi v dim za 15 do 20 dni. Ali ga skuhaš in pripravi kakor goveje vampe.

Ribici odstrani nekoliko mast, jo obloži z zelenim peteršiljem, perescem majarona, lavorjevim listom in limoninim olupkom, potresi tudi nekoliko s poprom in zavij v pripravljeno pečico (mrežico).

Stegna navadno pustijo (če se prašiča ogara) s kožo in nogo vred, jih dajo v sol in obesijo v dim. Pa tudi za klobase in salame jih porablja in tudi sveže spečejo ali jih pripravijo kakor divjačino. Tudi brez noge lahko stegno posuši. Pri plečetu tudi pustijo nogo, ko ga dajo v sol.

Če prašiča garaš, mu kožo od slanice odreži in kožo svežo skuhaš v kislem zelju, ješprenju, v šari ali kuhaj same in jih daj s kislim hrenom na mizo. Pa tudi za klobase jih lahko porabiš.

Slanino (špeh) zreži, deni v kožo, jo osoli, prilij par žlic vode ter jo

počasi scvri, poprej ji še pridaj čebulje in lavorjev list. Kadar se ocvirki rumeni, mast precedi v pripravljeno posodo, ocvirke pa v drugo posodo ter jih z žlico dobro stlači in pusti pri njih prav malo masti. Slanino tudi zrešeš na velike kose, jih nasoliš z mesom vred ter deneš v dim. Tudi zaseko lahko napraviš, in sicer tako-le: obari (prevri) kose slanice, mrzle seseklaj, posoli in dobro stlači v lonec. Kadar jo rabiš, jo scvri ter ji pridaj nekoliko čebulje. V nekaterih krajih pripravljajo zaseko iz prekajene slanice.

Kako razsoljevati meso.

I. Škaaf ali kad, v katerem meso razsoljaš, naj bo snažen. Pripravi za enega prašiča v posodo 1 kg soli, 3 dkg solitra, par strokov česnja, nekaj brinja, celega popra in koriandra. S tem dobro zdrgni posamezne kose mesa, jim tesno vloži v škaaf. Postavi škaaf na hladno za 3 do 6 dni. Preloži meso, da pridejo zgornji kosi spodaj. Potem ga pokrij z deskami in obteži s kamenjem ter prilij toliko prevrete in ohlajene slane vode, da stoji čez meso (za 20 litrov 3 kg soli in 5 dkg sladkorja). Tako pusti meso 14 dni. Potem manjše kose obesi v dim, velike pa še enkrat obrni in pusti v slanici obtežene še dva do tri tedne, posebno, če je prašič star. Tudi sedaj naj stoji slanica čez meso. Po preteku treh tednov tudi to meso obesi v dim.

II. Za 50 kg mesa pristavi na ogenj 36 litrov vode, 4 kg soli, 10 dkg popra, 20 dkg solitra, 5 srednjevelikih zrezanih čebul, 5 zrezanih glavice česnja in četrt kg sladkorja, vse se pusti četrt ure vreti.

Meso dobro vloži v kad, in sicer večje kose na dno, manjše na vrh, ter ga polij s pripravljeno shlajeno vodo, ki naj stopi čez vloženo meso. Male kose pusti 3 tedne, večje 5 tednov v tej vodi; med tem preloži štirikrat meso.

III. Položi debele kose mesa, n. pr. šunke na dno posode, ki si jo potrosila s soljo. Tudi kose mesa osoli in položi nanje manjše kose mesa neosoljene. Na meso položi deščice in jih obteži s kamni, da se meso ne vzdigne, ko se nanj vlije slanica, ki se pripravi na sledeči način: Na 6 kg navadne kuhinjske soli se vzame 200 gramov solitra in 1 kg sladkorja. Ta zmes se kuha v 40 litrih vode toliko časa, da se jenja peniti. Šunke morajo ostati v slanici najmanj 6 tednov, a manjši kosi 3 tedne. Meso naj se potem obesi v dim ali sušilnico, kjer se naj prav dobro osuši. Nato se shrani v hladnem prostoru. Šunke so boljše, tečnejše in mehkeje, če jim kože ne oderemo. Na tak način osoljeno in posušeno meso ohrani svojo rdečo barvo in je prav mehko in tečno. Če bi ne pridjalo sladkorja, bi bilo meso od solitra žilavo.

Za sušenje mesa je najboljša sušilnica, ki ima dober preprih. Ako zadostuje dim od dimnika, je dobro. Ako pa ne, pa precej prvi dan, ko obesiš meso, kuri v sušilnici cel dan z buko-

vimi drvimi in zažgi nekoliko brinovitih vej, da postane meso malo rdeče. Potem kuri vsak dan po enkrat, zvečer pa odpri dimnico navskriž, da se meso dobro ohladi. Mesene klobase suši le par dni, potem jih obesi na zračnem prostoru ali jih zalij v mast. Manjše kose suši 6 do 8 dni, velike pa 3 do 6 tednov, potem jih hrani obešene na zračnem prostoru, ali pa deni v zaboj bukovega pepela, potem meso in zopet pepela, tako ga hrani na suhem do uporabe.

Riževe klobase.

I. Skuhaj dva kilograma riža napol, deni ga na rešeto, da se odteče in ohladi, sesekljaj prav drobno od prašiča kuhana pljuča, srce in četrtno glave. Prideni sledečih dišav: zmletih nageljnovih žbic, malo cimeta in majaronovih plev, vse prav dobro zmešaj in zabeli z razbeljeno mastjo (pol kilograma). Ker je ta zmes dokaj gosta, se ji prilije nekoliko juhe, kjer se je kuhala glava, pljuča in srce. Ko so klobase narejene, jih takoj skuhaj v vrelem nestanem kropu. Zadosti je, da vro pet minut. Ko jih jemlješ iz lonca, vsako klobaso pomoči v vodo, da je lepo čista. Nato jih pokladaj na snažno desko in hrani na hladnem, dokler jih ne spečeš.

II. Izstrgaj pol svinjskih jeter. Potem skuhaj cela svinjska pljuča in srce z nekoliko peteršiljem in čebulo. Kuhano dobro sesekljaj, deni v skledo in pridaj 2 kg napol kuhanega in ohlajenega riža, juhe, v kateri si kuhala pljuča ter zabeli z 1 kg scvrle slanin, pridaj še malo drobno zrezanega zelenega peteršilja, čbulje, dve žlici majaronovih plev, drobno zrezane limonine lupine, malo cimeta in par žlic soli. Vse prav dobro zmešaj in napravi klobase kakor riževe. Kuhaj jih v vrelem kropu pet minut.

III. Skuhaj dva kg riža boljše vrste, deni ga na sito, da se odteče in shladi. Zreži prav drobno kuhana pljuča, srce in četrtno glave. Prideni zmletih nageljnovih žbic, malo cimeta, majaronovih plev in soli, vse dobro premešaj in zabeli z razbeljeno mastjo. Ker je zmes navadno pregosta, prilij ji nekoliko juhe, kjer se je kuhala glava, srce in pljuča. Ko so klobase zašpiljene, jih takoj skuhaj v vrelem kropu. Zadosti je, če vro 5 minut. Spravi jih v hladno shrambo na snažno desko, kjer se naj hlade 1 dan, preden jih začneš rabiti.

Krvave klobase.

I. Skuhaj 2 in pol kg ječmenčka z žlico maščobe približno dve uri, nato ga deni hladit v skledo, ne na rešeto. V drugi posodi skuhaj poldrug liter čiste kaše, pazi, da se preveč ne skuha in jo deni na rešeto ali sito ter polij z mrzlo vodo. Oboje zmešaj s precejeno krvjo, vmešaj pol drobno zrezane kuhane glave, jetra in ledice. Prideni nekoliko zmletih nageljnovih žbic, malo popra, soli, in če hočeš, prav malo cimeta in majaronovih plev. Vse dobro premešaj in zabeli z zabeljeno mastjo.

II. Skuhaj napol mehko 1 liter dobre oprane kaše, deni jo na rešeto in oblij z mrzlo vodo. Potem skuhaj četrtno prašičje glave, polovico pljuč in srce, ko je kuhano, vse dobro zreži in primešaj ohlajeni kaši. Zmes zabeli z ocvirki, prideni ji 1 drobno zrezano in v masti zarumenjeno čebulo, drobno zrezanega zelenega peteršilja, majaronovih plev in soli. Vse zmešaj s precejeno krvjo in z nekoliko juhe od glave. Naredi klobase in jih kuhaj toliko časa, da ne priteče kri, če jih prebodeš.

III. Skuhaj pol prašičje glave, srce, jetra in pljuča. Ko je kuhano, vse drobno zreži. Pripravi enako množino riža, ga napol skuhaj in pusti ohladiti. Potem ga zmešaj z zrezano mesnino, prideni nekoliko popra, prav malo stolčenih nageljnovih žbic in soli, vse zmešaj s precejeno krvjo in z nekoliko vode, kjer se je kuhala glava. Natlači prašičja dobro osnažena čreva. Klobase kuhaj v kropu toliko časa, da ne priteče kri, če jih prebodeš.

Kranjske klobase.

Sesekljaj 3 kilograme mesa od stegna ali flama, deni ga v skledo in posoli (deset dekagramov soli), 1 dkg solitra in 1 do 2 dkg stolčenega popra. Precedi na meso 3 osmnike 1 vode, v katero si dejala par strokov stolčenega česna. Vse to z rokami dobro zmešaj, pusti stati 1 uro in zopet zmešaj ter natlači v tanka prašičja čreva, napravi klobase in jih daj za par dni v dim. Obesi jih potem na zračnem prostoru ali jih zalij z mastjo. Kadar jih rabiš, jih kuhaj kake pol ure. Gorke daj na mizo s kislim zeljem, gorčico, z nastrganim hrenom itd.

Klobase, ki si jih pripravila za v mast, lahko tudi pustiš 1 dan v dimu, potem jih dobro zbrisi in vložijo v posodo, katere dno je pokrito z mastjo, nanje vlij raztopljeno a ne vročo mast, da se popolnoma pokrijejo, potem zopet klobase, nazadnje vlij precej masti, da ne pride zrak do klobas.

Prašičje pečene klobasice.

Sesekljaj ali zmelji s strojem 2 kg prašičjega mesa, najbolje je od stegna. Deni ga v skledo in mu pridaj četrtno kilograma drobno zrezane slanin, drobno zrezanega zelenega peteršilja, limonine lupine, malo stolčenega popra in soli. Vlij na to osmninko litra vode in osmninko litra vina. Zmes dobro zmešaj in napolni z njo dobro oprana tanka prašičja ali koštrunova čreva. Klobasice napravi tako, da jih zasuješ pri koncih in na sredi, da bo par skupaj. Preden jih daš v pečico, jim pridaj žlico vode in pol žlice masti. Pečene daj z gorčico na mizo.

Nadevan želodec.

I. Skuhaj 2 suha in en svež svinjski jezik, dva uhlja, košček lica in nekoliko spodnje čeljusti. Zreži vse na štirioglate koščke, uhlja pa na rezance, osoli, prideni popra in dobro premešaj. Z zmesjo natlači želodec in prišli vani nekoliko juhe, v kateri so se

kuhali uhlji. Želodec zašij, ga zavij v čisto belo krpo, zopet zašij, na koncih zaveži in ga kuhaj v vodi, kateri si prilila polovico belega vina. Vre naj dobro uro, tako da leži, ne stoji v loncu. Ko je kuhan, odstavi lonec in ga pusti v tekočini shladiti. Nato ga deni v stiskalnico med dve deski, na kateri položi kak utež. Vživa se s kisom (ocet) in oljem.

II. Skuhaj mehko dva kilograma dobro osnažene prašičje glave, bolj od rilca in posebej pol kilograma prekajenega jezika. Zreži glavo in olupljeni jezik na kocke, hrustanec in kar je mehkega pa na rezance; potem zreži drobno čebulo na koleščke, prideni soli in popra ter deni vse v kozo in prav dobro premešaj ter postavi na štedilnik, da se malo pogreje. S to zmesjo napolni dobro opran prašičji želodec, ga zašij in kuhaj v slani vodi, ki si ji pridala lavorjev listič, malo limonove lupine in kisa, dve uri. Med tem časom ga enkrat obrni. Potem ga vzemi iz vode, obteži med dvema deskama in tako pusti en dan. Nato ga razreži na zrezke in daj z oljem in jesihom na mizo.

Limonov sok s črnim vinom. En liter dobrega črnega vina, 1 kilogram sladkorja, sok 12 limon, in če hočeš, mali košček vanilije za duh kuhaj toliko časa, da se stopi sladkor. Pusti tekočino pohladi in napolni z njo steklenice. Pije se kakor sok sadja (malinovec itd.) z navadno ali kislo vodo.

Umešano jajce je mnogo okusnejše, če mu vmešaš noževno konico (pico) parmesanskega sira.

Testo za rezance in krpice je veliko bolj rahlo, če beljak stepesh v sneg in dodaš malo razpustenega surovega masla.

Klobasice nikdar ne počijo, če jih, preden jih daš v pečico ali peč, naglo pomočiš v krop.

Omeleti so lepo okrogli in visoki, če prideneš testu kuhan zmečkan krompir in jih namažeš z mežgo, ki si jo dobro pregrela.

Rožine pri raznih kolačih ne padejo nikdar na dno, če jih prej dobro povaljaš v moki.

Mlečen riž je mnogo okusnejši, če mu malo, preden ga daš na mizo, primešaš prav trd sneg iz beljaka.



Sedaj, ko je slana vsakdanji gost na vrtu, treba poskrbeti, da ti neusmiljena slana ne pomori ostalo še ne spravljeno. Georginam požanji stebličevje, ki ga lahko porabiš za pokrivanje vrtnic, izkoplji varno korenine iz zemlje, zaznamuj jih po različnosti barv, spomladi jih veš nasaditi tako, da se barve okusno mešajo. Spravi korenine v klet ali na prostor, ki je suh in ne premrzal.

Vrtnicam poreži mladike samo toliko, da niso prenerodne za pokrivanje. Skoplji primerno jamo, vpogni varno deblo in jo položi tako, da pride vsa krona v izkopano jamo. Pokrij jo najprej s prstjo, na vrh pa naloži razne odpadke z vrta, kakor gori omenjeno georginino stebličevje ali smrekove veje. Mlado, še ne močno lepotično grmičevje privij v slamo in poveži. Stare, še trdneje grme po poveži s trto, da ti sneg posameznih vej ne polomi. Grmičevje je tudi še čas razdeliti in razmnožiti. Pokrij občutljivejše cvetlice, kakor: tritame, krizanteme, bele nagele in bele lilije z listjem.

Nasadi mačaha in potočnice. Pokrij jih z listjem, da ti ne pozebejo.

Cvetlice lončnice, ki ti prezime v kleti, zelo varno in previdno zalivaj. Boljše je premalo kot preveč. Če nastopi pozimi mehko vreme, prezračijo dobro kleti, svež zrak je prvi pogoj, da ti cvetice čez zimo ne poginejo. Oberi velo listje in varno poreži gnjila stebelca. Cvetlice v kabljih prezime tudi v kleti, ki je suha in ne premrzla. Zalivati jim je samo toliko, da se ne posuše. Obirati velo listje je zelo priporočljivo. Če odščipneš pri oleandrih cvetne popke, ti drugo leto lepše rasto in bolj bogato sveto.

Peteršilj in zeleno izkoplji iz zemlje in nasadi v zato pripravljene zabojčke za zimsko porabo. Prst, v katero jih boš nasadila, pomešaj dobro z drobnim peskom. Nekaj korenin peteršilja in zelene pa pusti in pokrij z listjem, da ti drugo leto naredi seme. Zavbelj, šatrajko, timijan in majaron poveži in posuši, da ti pozimi nadomeste sveže. Majaron in drobnjak presadiš tudi lahko v lonce in ti celo zimo služi sveže za uporabo. Špargeljom požanji izrastke in jih na debelo pokrij z gnojem.

Zelnate in ohrovtove storže ne pusti v zemlji, ker se v njih sredinah nahaja različen mrčes, ki bi ti drugo leto napravil veliko škodo. Najboljše je naložene na kup sežgati ali pa jih potresti z apnom, da razpadejo.

Čagode tudi dobro pokrij z listjem, gnojem ali s smrekovimi vejami.

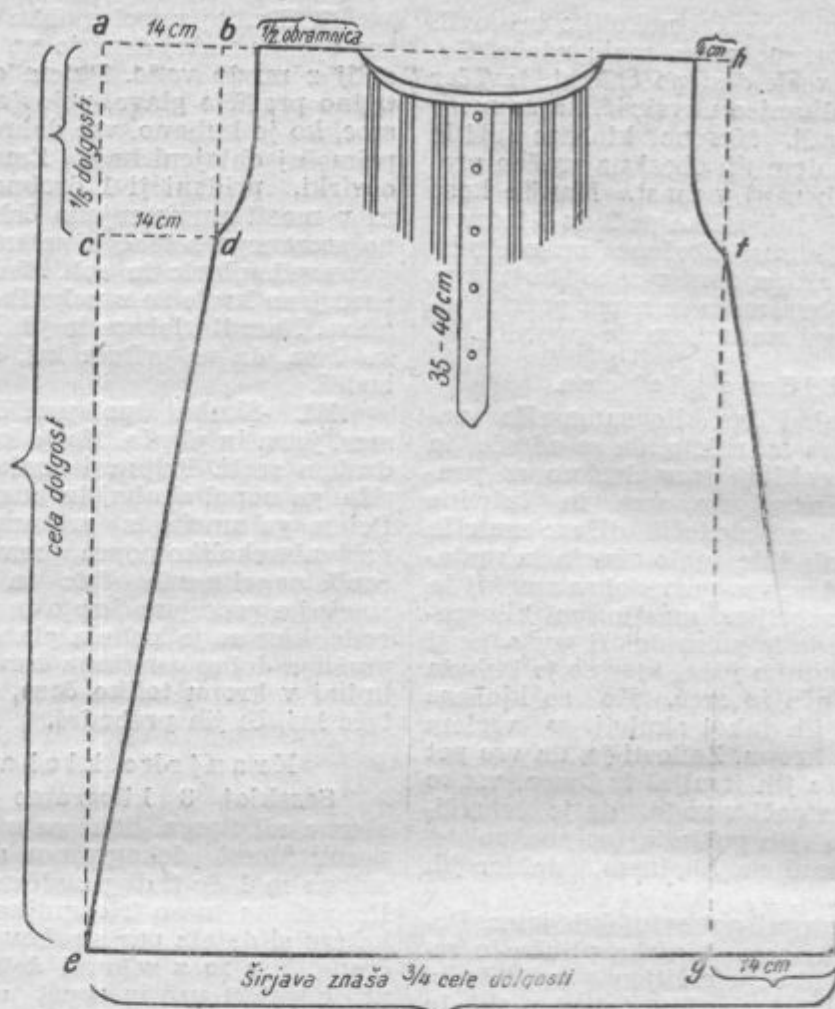
Dobro in priporočljivo je tudi ves vrt v jeseni preloaptiti. Nerabne tople grede je izprazniti, okna izboljšati. Dobro je tudi prazne tople grede pokriti z listjem, da zemlja ne zmrzuje in ima potem v zgodnji spomladi, ko se greda založi z gnojem, že gorkejšo podlago.



Šivanje.

Ženska srajca z rokavi.

Dolgost srajce zmeri od rame navzdol, tako daleč čez koleno, kakor dolgo jo želiš imeti. Za stan srajce rabiš dvakratno dolgost blaga s pridatkom $1\frac{1}{2}$ cm za spodnji rob.



Ker srajca na ramah nima šiva, zloži blago podvojno skupaj; zgiba, ki deli to dvakratno dolgost naj pride pri srajci na ramo. Nato si odmeri zgoraj, kjer je blago prepognjeno od a do b na vodoravni črti 14 cm za širjavo klina.

Dolgost srajce razdeli v pet enakih delov. Od črke a navzdol nameri na navpično črto eno petino cele dolgosti srajce in potegni od c vodoravno črto skozi 14 cm v točko d; točki b, d, pa zveži z navpično črto. Nastali klin odreži in ga postavi na nasprotno stran. Če je blago ozko, vrezati moraš kline za obe strani srajce iz posebnega blaga in jih pristaviti. V slučaju, da je blago široko 80 cm ali še več, zadostuje klin na eni strani, odreži ga kakor kaže risba.

Spodnja širjavo srajce mora znašati vedno tričetrtine cele dolgosti.

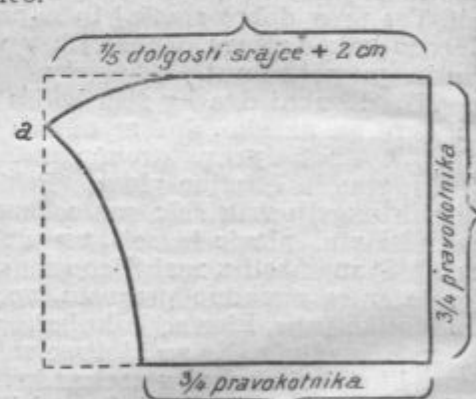
Obravnica zavzema eno petino dolgosti srajce; v tem slučaju torej med točkami b, d in f, h. Ker mora biti obravnica spodaj nekoliko zaokrožena, zato odmeri pri točki b in h proti sredi po 4 cm.

Naramnica meri polovico obravnice. Ostalo širjavo uporabi za izrezo pri vratu, ki je zadaj globoka 6 cm, spredaj 7 cm.

V sredi izreze za vrat, vreži na sprednjem delu srajce zarezo, ki naj bo 35 do 40 cm dolga. Izdelaj jo s 4 cm široko, ravno rezano krpico in jo opremi z gumbniki in gumbi. Zapenja naj se iz desne strani.

Nato prišij kline, tako da pride kralec k kraju; potem sešij srajco na

obeh straneh in jo spodaj zarobi z 1 cm visokim robom. Zdaj izdelaj še vratio izrezo; iz blaga, ki je preširoko, všij tanke robčke ali ga prav drobno vberi. Obrobi izrezo z ravno 2 cm široko krpico.

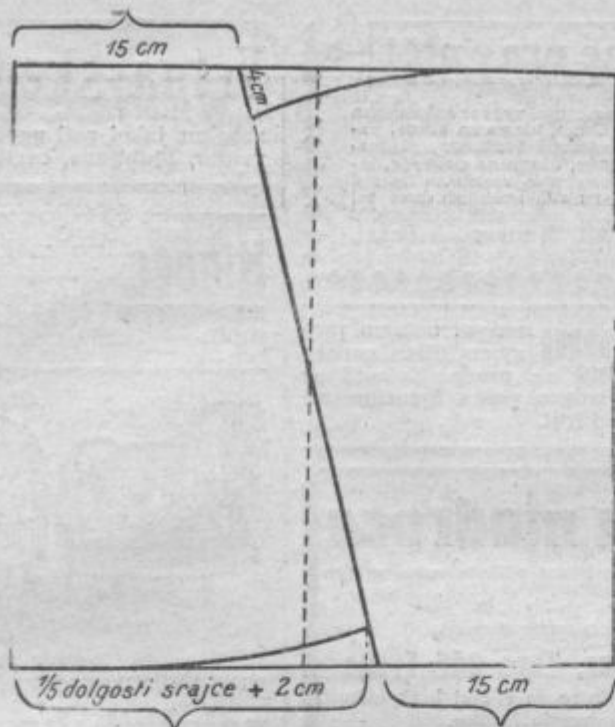


Kratek rokav.

Kratek rokav se riše v pravokotnik, čigar dolgost znaša eno petino dolgosti srajce in 2 cm. Širjavo pravokotnika naj bo dolgost rokava; zadostuje 18 do 20 cm. Spodnja širjavo rokava znaša tri četrtine dolgosti pravokotnika. Enako obravnici na srajci, zaokroži tudi rokav ob obravnici za 4 cm.

Vrezani rokav najprvo zarobi, nato ga zašij in všij v obravnico srajce tako, da pride točka a na roka, v priklonjena k točki d ali f na srajci.

Dolg rokav se riše v pravokotnik, čigar stranica je dolgost rokava. Na levi navpični črti spodaj in na desni navpični črti zgoraj odmeri 15 cm za spodnjo širjavo rokava. Te dve točki



Dolgi rokavi.

spoji z napeto poševno črto. Zgornja širjava rokava naj znaša eno petino cele dolgosti srajce in 2 cm. Ob obramnici se rokav zaokroži za 4 cm; drugače se izdelava in všíje kakor kratek rokav.



Zdravje.

Oslovski kašel napade največkrat te otroke, ni sicer smrtnonevaren, zgodi se pa vendar, da zaduši manjše in večje otroke, ki se ne morejo odkašljati. Zato dolgotrajno in mučno bolezen še nimamo zdravila, ki bi jo ozdravilo popolnoma. Poznamo pa domače zdravilo, ki bolezen znatno olajša.

Vzemi pol litra ješprena, izberi in ga popari s kropom, da je popolnoma čist. Potem ga pristavi z 2 l mrzle vode in pusti kuhati dve do tri ure, če se voda posuši, prilij druge. Ko je ješpren kuhan, precedi ga skozi čisto žimnato sito (za moko). Pridaj mu 28 dekagramov (pol funta) kaugelenkra (Pfeffermünzthee), malo poprove mete (za 10 v). Pristavi vse še enkrat na ogenj in pusti tako dolgo na ognju, da se kaugelenker raztopi. Pridno moraš mešati, ker se prav rado pripali. Daj otroku, tako pripravljenega zdravila vsako uro eno do dve žlici. Jako dobro je otroka kopati vsak dan četrte ure v gorki vodi. Paziti moraš, da ga ne prehladiš.

To sredstvo pomaga pri drugače zdravem otroku, kašelji ni tako dušljiv in bolezen se skrajša. Posebno zmehča izmečke, zato je paziti, da jih otrok pravilno izpljuje. Vrhutega je tako pripravljen sok zelo redilen, otroci ne shujšajo, čeravno ne uživajo veliko druge hrane.

Malim otrokom v plenicah postane mehka kožica kaj hitro rudeča in jim povzroča bolečine. Ni dobro, posebno zvečer, iste dele umivati, ker jih ne moreš suho zbrisati, zato le povečš bolečine. Vzemi čistega bombaža (bate), kakoršnega dobiš v lekarni, namoči ga v dobro laško olje in z istim nalahko obdrgni boleče ude. Vsa nečistost ostane na bombažu, koža postane mehka in se hitro pozdravi.

Nad draginjo

se danes vse krega. Saj ni nič čudnega, kajti draginja danes pritiska vsakega. Kmetstvo ljudstvo jo občuti ravnotako, kakor jo občuti meščan. Vse se je podražilo: živila, obleka itd. Zato pa previdna gospodinja na vseh koncih in krajih štedi kolikor le more. Ona predvsem gleda, da kupuje dobro blago poceni. Poceni je pa vsako tako blago, ki je res dobro. Kajti le tako blago se more dobro porabiti in ni denar zanj — kakor pravijo — v vodo vržen. Tako dobro in poceni blago je brez dvoma **Kolinska kavina primes v korist obmejnim Slovencem**. Danes ve to že vsaka gospodinja, in ko bi ne bilo za dobroto te kavine primesi nobenega drugega dokaza, bi govorilo že to dovolj njej v prid, da se je v kratkem času po vsem Slovenskem čudovito razširila, in danes ne najdeš več skoro hiše, kjer bi ne poznali izvrstne domače **Kolinske kavine primesi v korist obmejnim Slovencem**. Vprašajmo se pa po vzrokih te splošne priljubljenosti **Kolinske kavine primesi v korist obmejnim Slovencem**! Več jih je, in hočemo jih tu v kratkem naštet. Prvi vzrok je, da je ta kavina

primes izdatna, kakor nobena druga. Z eno škatljico **Kolinske kavine primesi v korist obmejnim Slovencem** izhajaš veliko dalje, nego s kako drugo kavino primesjo. Dalje daje ta kavina primes kavi mnogo boljši okus, lepšo barvo in prijetnejši vonj, nego vsaka druga. V tem **Kolinske kavine primesi v korist obmejnim Slovencem** nobena druga niti ne dosega, kaj še, da bi jo prekašala. Vse to je našim gospodinjam že dobro znano, in zato so se tako hitro oprijete te kavine primesi in je nočejo več opustiti. Pa še nekaj je, kar je to kavino primes tako prikupilo našim gospodinjam, namreč to, da je ta kavina primes pristno domače blago iz naše domače **Kolinske tovarne v Ljubljani**. Da je Kolinska tovarna domače podjetje, tega ne kaže morda le v brezpomembnih besedah, temveč predvsem v dejanjih. Ona daje iz čistega dobička za prodano **Kolinsko kavino primes v korist obmejnim Slovencem** vsako leto reden prispevek naši prepotrebni „**Slovenski Straži**“. Kdo med nami ne pozna „**Slovenske Straže**“ in njenega koristnega delovanja za obmejne Slovence! Vsak mora brez zadržka pripoznati, da je „**Slovenska Straža**“ eno naših najkoristnejših društev. Vsi brez razlike bi jo

morali podpirati, kajti „**Slovenska Straža**“ vrši plemenito narodno delo za obmejne Slovence. In zato zasluži kot malokatero društvo naše izdatne podpore. „**Slovensko Stražo**“ podpiramo pa najlojše na ta način, da kupujemo blago, ki je naprodaj njej v korist. To je predvsem **Kolinska kavina primes v korist obmejnim Slovencem**. In ker naše gospodinjje vedo ceniti pomen „**Slovenske Straže**“ in njenega dela v korist obmejnim Slovencem, kupujejo **Kolinsko kavino primes v korist obmejnim Slovencem**. Slovenske gospodinjje torej, ki so se oprijete **Kolinske kavine primesi v korist obmejnim Slovencem**, kupujejo dobro in zato poceni blago, obenem pa vrše s tem narodno delo, kajti one s tem podpirajo delovanje „**Slovenske Straže**“ za obmejne Slovence.

Naj bi torej ne bilo nobene slovenske gospodinjje več, ki bi ne dajala prednosti izvrstni domači **Kolinski kavini primesi v korist obmejnim Slovencem** pred drugimi tujimi in slabejšimi. Omenjamo samo še, da mora vsaka škatljica te kavine primesi biti opremljena z napisom: „**V korist obmejnim Slovencem**“ in s pečatom „**Slovenske Straže**“. Le taka je res pristna. Vsako drugo pa odločno odklanjajte!

ajboljši češki izvor!
Kršćanska tvrdka.

Perie in puh

1 kg novega, sivnega, skubljenega posteljinega perja 2 K, boljsega K 2-40, polbelega K 2-8, belega K 4, boljsega K 6, snežnobelega za gospodo K 8, pulta, sivnega K 6, 7, in 8, pulta belega K 10, prsnega puha K 12, cesarskega puha K 14, od 5 kg naprej franko.

Dovršene postelje iz gostega rdečega, modrega rumenega ali belega nanking blaga, 1 pernica, okoli 180-120 cm velika z dvema zglobovnicama vsaka ca 80-60 cm velika, zadostno napolnjena z novim sivim trpežnim perjem K 16, s polpuhom K 20, s puhom K 24, pernica sama K 12, 14 in 16. Zglobovnica sama K 3, 3-50 in K 4, pernica ca 180-140 cm velike K 15, 18 in K 20, zglobovnica ca 90-70 cm velike 4-50 5 in K 5-50, spodnja pernica ca 180-116 cm velika K 13, 15 in K 18. Otročje postelje, posteljne preobleke, platnene rjuhe, flanelaste odeje, koltri modroci itd. najceneje razposilja po povzetju, od 10 K naprej franko.

Josip Blahut, Dešenice 35 (Češki les)
Za neugajajoče zamena ali denar nazaj. Zahtevajte ilustrovani cenik zastoni in franko.

Zimski barhenti!

Kdor rabi dobro in pristnobarv. barhente, flanelo za srajce in drugo perilo, lanene in bombažaste kantaše, cefire, platno, inlet, brisače, rjuhe, zimsko blago za dame in gospode, zaporoče in druge tkanine, naj se obrne na kršćansko tvrdko **Jaroslaw Marek, ro. na tkalnica štev. 45.**

v Bistrem pri Novem Mestu ob Met. (Češko).
Vzorci se pošiljajo zastoni in poštne prosto. V zalogi imam tudi veliko množino ostankov zimskega barhenta, flanelo, katanasa itd., in razposiljam v zavojih po 40 m za 16 K, prve vrste za 20 K, finejše vrste za 25 K franko po povzetju. Od ostankov se vzorci ne pošiljajo. Srajce za gospode iz flanelo ali cefirja 1 komad K 1-80, 2-20, 2-60, 3, in 4. Pri odjemu 6 kom. srajc jih pošljem franko. Pri naročitih zadošča navedba širine vrat. Dopisnje se slovensko.

1000-e

družin se oblači z izdelki iz tkalnice

SPY!

Pošiljatev za poskušnjo po povzetju vsebuje 23 m katanasa „Bekordia“ za posteljne prevleke rdeče ali modro pisane K 10-50
23 m bele tkanine za srajce „Iris“ K 11-18 m cefira za srajce „Permanent“ sortiran po 3 m samo K 8-60

Gorska tkalnica STAREK & MACHÁNE
SPY štev. 45 (Češko.)
1 tucat belih platnenih-damast brisač št. 7 K 6.-
Za nepovolno denar nazaj.
V orec zastoni!

Živiljenjsko vprašanje za vsakega

je zdrav želodec. Zatorej je človeška dolžnost, ga ohraniti ali pa, ako je nastalo že nesoglasje, odpraviti.
Glasom brezštevilnih zahvalnic so se izborne obnesle pri zboljanju teka, odstranitvi slabe prebave, zapirja, pehanja, zopernega okasa, raznih bolečin zaradi motenja v prebavi že več kot tri desetletja.

BRADY-jeve želodčne kapljice

prej Marijacejske kapljice imenovane, kot najzanesljivejšo domače sredstvo proti želodčnim boleznim pri otrocih in odraslih.

Varnost se enakoglasno se potrdi in potvrdi ter pazite na kraven stopeč varstveno znamko Matero Božjo z Detetom na desnici.

Dobiva se v lekarnah v steklenicah po 90 vinarjev in K 1-80. - Razposilja v provinco lekarnar **G. Brady, Dunaj I, Fleischmarkt 2/387** (6 steklenice K 5-40) a dvojne steklenice K 4-80 franko vseh stroškov.

Ne stane prav nič!

Zastoni razposiljam povsod vzorce suknenege blaga, blaga za obleke, blaga za bluze, perilnega blaga, modnega barhanta, platnega blaga, oksforda, blaga za postelje, kakor vseh vrst blaga za domačo uporabo, s čimer si pri veliki izbiri in pri nizkih cenah tudi doma voj nakup lahko dosežete po zelo ugodni prednosti.

KARL WORSCHKE, Maribor ob Dravi,
Herrengasse 10. 2740

Hiša z vrtom

na prometnem prostoru blizu cerkve v Šmartnem pri Litiji se proda. Zglasiti se je pri **A. Zaverl, Cerovec pošta Šmartno pri Litiji.** 3628

Žima za modroce

higijena, tudi po dolgoletnem rabljenju vedno prje no mehka: 3 delni veliki modroci, 15 cm široki, 100 cm dolgi K 15.-, 28.-, 36.-, 40.-, zelo fini K 64.

Za penzionate in oprave za neveste.

D. Schnurmacher, Taus 246 Češko

Vzorci blaga za modroce in ceniki brezplačno! Razposilja se proti povzetju franko.



3012

popolne obleke

vs. bujejo moji 40 metrov dolgi ostanki za 20 K. in sicer: 1 moderna obleka iz rasevine ali listra, 1 praktična obleka za hišna opravila in 1 krasna poletna obleka. Ostali ostanki se lahko porabijo za predpasnike, bluze itd.

Razposilja se po povzetju.

Prvovrstna tovarniška razposiljalnica

Josip Frankenstein, Jaromer 91, Češko.

Od ostankov se ne pošiljajo vzorci. Od vseh drugih predmetov vzorci na željo franko. Vzorci se morajo vrniti.

Vrtnarskega vajenca

sprejme takoj pod ugodnimi pogoji **Ant. Bajec**, vrtnar, Ljubljana, cvetlični salon pod trančo 2.

Hianec. vaje konj kakor tudi ribič, vaje loviti postrvi, se sprejmeta. 3619 2. prište Begun o, Goranjs o.



Združene tovarne za volnino prodajo celotno zopet izključno po meni 4000 komadov takozvanih

vojaških kocev za konje

za ceno le K 4-40 komad in K 8-60 za par (6 parov franko na dom) naravnost na lastnike konj. Ti debeli, trajno trpežni koci so topli kot kožuhošina, temnosivi, okoli 150-200 cm veliki, torej lahko pokrijejo celega konja. Razložljiva pisana naročila, ki se izvršujejo le po povzetju ali če se denar pošlje naprej, na se pošljejo na **STEINER-jevo komisijsko razposiljalnico** združenih tovarni za koce

Dunaj II, Taborstrasse 27 G.

Ceniki na željo zastoni in franko. - Za neugajajoče se zavežem vrniti naprej poslani denar. Mnogostevilna priznanja in naročila so došla od kobilarne v Radavcu, Komornu in Brody-ju, župana Kolarja Tutz-u, dr. Vracuna, odvetnika v Varšavi, posestnika Weidbergerja Hlosva, Grünwalda, Zorkovak, Rotter Lichten, pl. Mroczkowski-ja Dobrostany, Rosensauerja Zg. Moldava, Hahlissa Mankendorf, Schenka Gerisdorf, lastnika umetnega mlina, 3435 Fohringerja in dr. (1)



Najceneje nove gibljive brzoparilnike

vse vrste slamoreznice in vse druge poljedelske stroje ter železnino ponujata

Karol Kavšeka nasl.

Schneider & Verovšek

trgovina z železnino in poljedelskimi stroji

Ljubljana, Dunajska cesta št. 16.

549

Ne zamudite zahtevati cenik.



E. Dravy