



NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSKE
GOSPODINJ IN DEKLET

Štev. 12.

V Ljubljani, dne 26. decembra 1912.

Leto III.

Gospodinjki odseki v izobraževalnih društvih.

4. Kaj pa pri nas?

Leta 1913. bo v Gandu v Belgiji splošna razstava. Ob ti priliki bo meseca junija (natančneje čas še ni določen) zboroval mednarodni shod gospodinjstev in društev. V ta namen bodo trije odseki. Prvi se bo pečal z gospodinjstvom, drugi z nalogami kmečke gospodinje in tretji z maternim poklicem. Na razstavi bo poseben oddelek za gospodinjstvo; tu se bo videl ves napredek, ki se tiče gospodinjstva dela.*

Ta mednarodni gospodinjstveni shod je že tretji. Prvi je bil v Koloradu v Zedinjenih državah Severne Amerike leta 1911., drugi letos v Kanadi. Kakor se vidi, nas je Amerika v tem oziru dozdaj prekosila; šele tretji bo zboroval v Evropi.

Sodim, da nisem sam, ki želim, da bi se tudi Slovenci pokazali v Gandu in naj bi izpričali, da živi na avstrijskem jugu narod, ki umeva važnost kmečke gospodinje in ki se trudi za vzgojo tega prepomembnega poklica.

V ta namen je pa treba poskrbeti, da bomo mogli povedati pri mednarodnem gospodinjstvenem shodu vsaj o pričetkih gospodinjstvenega združevanja. Kako si to mislim, je videti iz naslova mojih člankov. Zdi se mi najbolj primerno, če se v zvezi z izobraževalnimi društvi osnujejo posebni gospodinjstveni odseki. Naj povem, zakaj.

* Kdor želi kaj pojasnil v tem oziru, naj se obrne na glavno tajnico: Mlle Kessler, 38, Rue de Pépin, Bruxelles.

Morda bi kdo priporočal posebno, samostojno društvo, ki naj bi imelo svoje podružnice po posamnih krajih, ali pa za vsak kraj svoje društvo, ki naj bi se šele kesneje zedinila v kako zvezo. Ta reč ne bi šla lahko. V gospodinjstveni organizaciji bi morale imeti pač kmečke gospodinje vodstvo in prvo besedo. Za to pa še niso vajene; središče, ki bi moralo biti pač v Ljubljani, ne more dobiti za kmečko gospodinjstvo vnetih in v tem oziru večjih odbornic.

Mogoče bi bilo, da bi se gospodinjstveni krožki pridružili kmetijskim družbam. To bi bilo zelo primerno in koristno, ker bi imela gospodinjstvena organizacija strokovno vodstvo in seveda tudi strokovnjake na pomoč. Izpeljati se pa ta reč zato ne da, ker bi po ti poti ne mogli zajeti vseh slovenskih pokrajin. Kmetijske družbe so samo za posamezne dežele. Štajerska in Koroška sta popolnoma v nemških rokah; tam bi se za naše namene ne brigali. Tudi v Istri bi se našim slabo godilo. Zato tudi s to mislijo ni nič.

Potemtakem je pač najprimernejši moj nasvet: izobraževalnim društvom naj se priklopijo gospodinjstveni odseki. V orlovski organizaciji imamo najlepši zgled, kako se taka reč dobro sponaša. Vsak orlovski odsek izobraževalnega društva ima dovolj samostojnosti, da se more uspešno razvijati; obenem ga pa varuje in podpira društvo. Orlovski odseki imajo svojo zvezo, ki je tudi v okviru Slovenske krščansko-socialne zveze tako samostojna, obenem pa tudi tako uprta na središče naše izobraževalne organizacije, da se mirno lahko razvija.

Samo po sebi se umeva, da bi tudi gospodinjstveni odseki, ko bi jih bilo vsaj

deset, lahko ustanovili svojo Zvezo. Za začetek bi morda odbor marsikakega gospodinjstvenega odseka, ker odbornice še niso vajene društvenega življenja, ne mogel pravilno naprejš; v ta namen more pomagati društveni odbor s tem, da imenuje kakega spretnega odbornika iz svoje srede v gospodinjstveni odbor. Namestu zveze pa vsaj izprva opravi, kar je treba za enotno vodstvo, odbor S. K. S. Z.

Ustanovitev gospodinjstvenih odsekov tudi pri nas ne pojde mnogo drugače, nego v Belgiji. Tam, kjer je kaka žena, ki je obiskovala kako gospodinjstveno šolo in se zanimlje za gospodinjstveno organizacijo, more pač sama sklicati gospodinje in jih podučiti, kako in kaj. Zlasti se pa lahko ustanove gospodinjstveni odseki povsod, kjer je bil kak gospodinjstveni tečaj. Vsak ustanovni sestanek bi se moral sklicati pač le v soglasju s odborom izobraževalnega društva. Ta odbor seveda tudi lahko kar na svojo roko poizkusi z ustanovitvijo. Pravila gospodinjstvenega odseka morajo biti kratka in priprosta; saj se lahko kasneje z različnimi poslovniki izpopolnijo. Zadostoval bi ta-le vzorec:

1. Odbor S. K. I. D. v je sklenil dne ustanoviti kmečki gospodinjstveni odsek.

2. Članice tega odseka morejo biti kmečka dekleta in gospodinje, ki so vpisane v društvo in ki jih odsekov odbor sprejme.

3. Odsek namerava izobraževati svoje članice in jih podpirati v njihovem poklicu.

4. Vsaka članica se zaveže v odsekove namene plačevati po . . . na leto.

5. Odsekovemu namenu služijo zlasti sestanki, predavanja in tečaji; dalje

gospodinjstva knjižnica in glasilo »Naša gospodinja«.

6. Odsek vodi odbor . . . članic, ki ga prvič imenuje društveni odbor, kasneje pa vsako leto izvoli odsekov zbor.

7. Odbor voli iz svoje srede predsednico, podpredsednico in blagajničarko. (Kjer kaže, se lahko določi tudi posebno mesto častne predsednice.)

8. Društveni odbor določi iz svoje srede zastopnika v odsekov odbor, ki ima pravico udeleževati se vseh sej in drugih prireditev in glasovati.

9. Odsekovi sklepi, katerim ugovarja zastopnik društvenega odbora, pridejo pred društveni odbor, ki končno sklepa o njih.

Dr. Krek.

Kuhinja

Juha cmokovka. Vodi, v kateri si kuhala krompirjeve ali krušne cmoke, pridaš nekoliko prižganja in vršček v soli z drobljenega majarona ter jo vlij na opečene krušne rezine.

Suhe gobe z rižem. Pest suhih gob prevri v vodi; potem jih stresi na rešeto in odtečene drobno zreži. V kozo pa deni žlico surovega masla, malo drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebulje. Ko se nekoliko zarumeni, prideni gobe in jih duši četrto ure, prilij jim žlico juhe, da se ne prižgo. Potem jih potresi z malo žličico moke in zalij z osminko litra juhe ali kropla. Ko še nekaj minut vro, jim pridaš šcep popra in žlico kisle smetane. Posebej pa praži riž v surovem maslu ter ga zalij z govejo ali zelenjavino juho. Kuhanega naloži z zajemalko na krožnik, da nastanejo lepo okrogli hlebčki, ki jih potresi s parmezanskim sirom. V sredo med hlebčke pa stresi dušene gobe. Riž, ki ga misliš pražiti, nikdar ne peri, ampak ga le izberi in zbrisi s čisto ruto.

Karfijolna pasteta. Osnaži srednje veliko karfijolo, razcepi jo na posamezne kosce (cvetke), jo skuhaj v slani vodi in odcedi. V skledi pa zmešaj 5 dkg surovega masla, dva rumenjaka, sneg dveh beljakov, veliko pest krušnih drobtin in štiri žlice drobno zrezanega suhega mesa ter odcejeno karfijolo. Ko si vse narahlo zmešala, stresi v dobro pomazano obliko in kuhaj v sopari. Postavi obliko v kozo, v kateri je toliko vroče vode, da sega do polovice oblike. Postavi v pečico in kuhaj pol ure. Na mizo jo postavi kot samostojno jed.

Makaroni z rumenjacom. Polij $\frac{1}{4}$ kg pol prsta dolgih makaronov z vrelo vodo. Potem jih odlij in stresi v slan krop ter kuhaj 20 do 25 minut. Kuhane stresi na rešeto, polij jih z mrzlo vodo in pusti, da se odteko. V skledi pa mešaj 4 žlice kisle smetane, 1 rumenjak in 4 žlice pretlačenih paradižnikov; pridaš odcejene makarone, vse skupaj dobro zmešaj in stresi v pomazano kozo ter postavi v pečico 15 do 20

minut, da se speče. Pečene makarone stresi na krožnik in jih postavi kot samostojno jed s parmezanskim sirom na mizo.

Makaroni s paradižniki. Skuhaj $\frac{1}{4}$ kg makaronov kakor zgoraj. Posebej v lončku pa kuhaj srednje debel paradižnik v $\frac{1}{2}$ litra vode. Kuhanega pretlači z vodo vred skozi sito. V kozi pa razbeli veliko žlico (4 dkg) masti; v razpaljeno deni pest krušnih drobtin, ko se zarumene, pridaš pretlačen paradižnik, ko prevre, pridaš precejene makarone. Premešaj in jih postavi s parmezanskim sirom na mizo.

Knajpovi piškoti. Mešaj v skledi 5 dkg surovega masla, 15 dkg sladkorja in 4 rumenjake pol ure. Pridaš drobno zrezane limonine lupine, malo cimeta in žlico ruma. Primešaj še sneg 4 beljakov, 20 dkg knajpove moke in $\frac{1}{2}$ dkg pecilnega praška. Vse skupaj narahlo zmešaj in deni v dobro pomazano in z moko potreseno podolgasto obliko. Postavi jo v pečico in peci v srednji vročini 20 do 25 minut.

Vaniljevi rogljički. Deni na desko 18 dkg moke, 14 dkg surovega masla, 7 dkg sladkorja in 7 dkg drobno zmletih lešnikov ali mandeljev. Vse skupaj pogneti v testo, ki ga razreži na koščke orehove velikosti; zvaljaj na prst dolge, na koncih nekoliko koničaste svaljke, ki jih polagaj na pekačo za prst narazen ter vsakega še na pekači malo okroži, da dobi podobo rogljička. Postavi jih v srednjevročo pečico približno četrto ure. Pečene povaljaj še tople v vaniljevem sladkorju.

Jabolčni zapečenec (koh). Mešaj, da dobro naraste, 4 dkg sladkorja, 2 rumenjaka, malo drobno zrezane limonine lupine in ščip cimeta. Temu primešaj 3 dkg drobno zrezanih lešnikov ali mandeljev, žlico rozin, dve pesti olupljenih in na male kocke narezanih jabolč, 1 malo, na drobne kocke zrezano in z mlekom napojeno žemljo, in sneg dveh beljakov. Deni v pomazano pločevinasto obliko ter kuhaj v sopari 20 do 30 minut; kuhanega stresi na krožnik in potresi s sladkorjem ali polij z zgoščenim vinom. Kuha se tako-le: postavi obliko v kozo, v kateri je toliko vroče vode, da sega do polovice oblike, kozo postavi v pečico, da se spodaj kuha in zgoraj peče. — Zgoščeno vino (šato). $\frac{1}{4}$ litra belega vina, 12 dkg sladkorja z vanilijo, 4 rumenjake in 1 jajce, stepaj tako dolgo v lončku v vreli vodi, da se zgosti.

DIVJAČINA.

Srni, zajcu in drugi divjačini je najboljša takoj po strelu odstraniti drob in jo pustiti viseti neodrtu na zračnem prostoru.

Mlad divji petelin ima siv vrat in bela peresa na prsih; star petelin ima rdeče oči, črna prsa in zlato svetel vrat. Petelina oskubi ali oderi. Odstrani mu čreva, ga operi in zbrisi s krpo. Potem ga nasoli, obloži s tanko narezano slanino in ga peci v kozi s surovim maslom. Ali ga podrgni s soljo, pretakni s slanino, potresi malo s poprom ter ga

deni v kozo na narezano čebuljo, peteršilj, korenje, zeleno in na par brinjevih jagod, pridaš mu za jajce surovega masla, nekoliko vina in vode. Polivaj ga med pečenjem ter ga peci, če je star 2 do 4 ure, če je mlad 1 uro. Ko je mehak, mu pridaš žlico rumenega prežganja, žlico črnega vina, nekoliko juhe ter 2 do 4 žlice kisle smetane. Nazadnje pridaš tudi pol žličice kapar. Pečenega in dušenega petelina razreži, oblij s precejeno omako in postavi na mizo s kruhovimi cmoki, krompirjem, praženim rižem itd.

Divje race so dvojne vrste, postne in mesne. Gosi ali race precej suhe oskubi, osnaži, dobro sperj in zbrisi. Jetra, srce in želodec lahko porabiš za obaro. Potem jo posoli, potresi s poprom, pretakni s slanino in peci v surovem maslu ali masti. Stare živali pa deni v kvašo in potem duši kakor drugo divjačino. Ali jo osoljeno deni v kozo na narezano slanino, čebulo, peteršilj, korenje in zeleno, pridaš par zrn celega popra, 1 del vinskega kisa, 3 dele juhe in košček surovega masla ter duši do mehkega. Potem pridaš košček kruha ali žlico moke, malo limonovega soka in žličico kapar. Sok še nekoliko prevri in oblij ž njim narezano raco ali gos, zraven pa daj makarone, jajčno polento, krompir ali kaj enakega.

Fazan. Vlezanega fazana oskubi, osnaži, operi in obriši. Potem ga nasoli in pretakni s slanino. Prsa mu obloži s tankimi plastmi slanine. Deni ga v kozo, postavi v pečico in peci s surovim maslom ali masti 1 uro. Pečenega razreži, naloži na krožnik in polij z omako, v kateri se je pekel ter ga postavi s solato ali brusnicami na mizo.

Jerebice. Tudi jerebice so boljše, če so vležane. Osnaži jih in operi ter peci v slanino zavite in osoljene v surovem maslu. Pečenim pridaš žlico kisle smetane in žlico juhe, ko prevre, jih zreži, naloži na krožnik ter daj s solato na mizo.

Jerebice v rižu. Osnažene jerebice zreži vsako na štiri dele. V kozo pa deni na zrezke narezano slanino, malo čebule in jerebice; posoli jih, potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem, pridaš košček surovega masla ter jih speci na pol. Potem pridaš zbranega in zbrisanega riža, parkrat premešaj in zalij z juho. Ko vse 20 minut vre, so jerebice gotove. Postavi jih s parmezanskim sirom na mizo.

Divji golobje. Mlade golobe pripravi ravno tako, kakor jerebice. Stare pa deni za par dni v kvašo. Tudi v rižu jih lahko pripraviš.

Brinovke in druge se suhe oskubijo, osnažijo in operejo ter peko osoljene in ovite v slanino in perescem žajbelja v surovem maslu.

Zajec je okusnejši, če je vležan. Zajca priveži za zadnji nogi na stol ali ga obesi. Prereži mu kožo od repa čez trebuh do vratu, tudi na notranji strani nog napravi do členka zarezo, noge razreži do prvega pregiba. Potem snemi najprej rep, nato potegni kožo z zadnjih nog (pomagaš si z nožem), vleci

Za hranilne vloge garantira dežela Kranjska!

Denarni promet do 31. decembra 1911
čez 82 milijonov kron.

Lastna glavnica K 704.939.27

Stanje vlog dne 31. decembra 1911
čez 22 milijonov kron.

LJUDSKA POSOJILNICA

registrovana zadruga z neomejeno zavezo

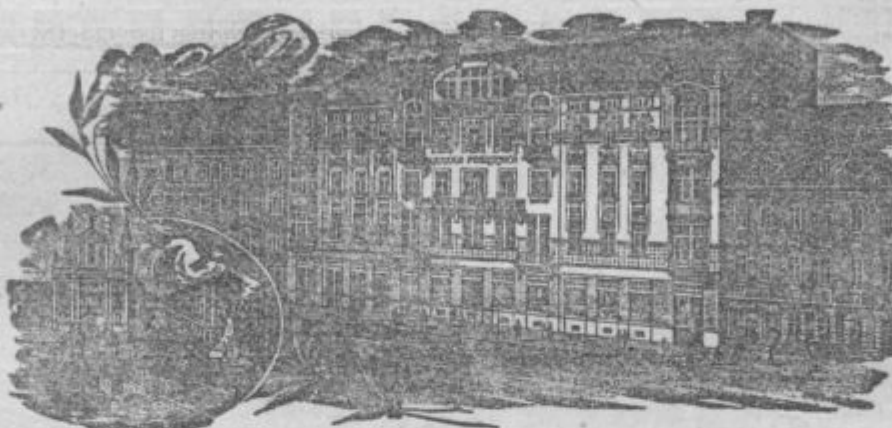
6

Ljubljana, Miklošičeva cesta št. 6, pritličje, v lastni hiši nasproti hotela „Union“ za frančiškansko cerkev

sprejema hranilne vloge vsak delavnik od 8. ure zjutraj do 1. ure popoldan ter jih obrestuje po

4 ³/₄ %

brez kakavega odbitka, tako da prejme vložnik od vsakih vloženih 100 kron čistih 4.75 kron na leto.



Za nalaganje po pošti so poštno-hranilne položnice na razpolaganje. Sprejema tudi vloge na tekoči račun ter daje svojim združnikom posojila proti vknjižbi z in brez amortizacije, na osebni kredit (proti poroštvu) in zastavi vredn. papirjev. Menjice se najkulant. eskomptirajo.

Fran Povše, komercialni svetnik, vodja, graščak, državni in deželni poslanec, predsednik. Josip Šiška, stolni kanonik, podpredsednik. Odborniki: Anton Belec, posestnik, podjetnik in trgovec v St. Vidu nad Ljubljano. Dr. Josip Dermastia, stolni dekan v Ljubljani. Ivan Kregar, hišni posestnik v Ljubljani. Fran Leskovic, hišni posestnik in blagajnik „Ljudske posojilnice“. Ivan Pollak ml., tovarnar. Karol Pollak, tovarnar in posestnik v Ljubljani. Gregor Šlibar, župnik na Rudniku.

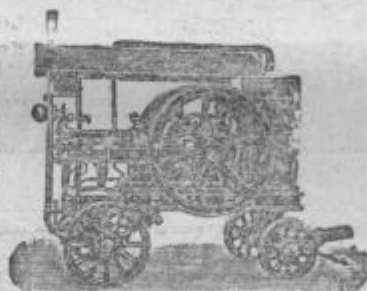
Motorji. Motorji na surovo olje in z močnim pritiskom od 16 do 20 HP. Obratni stroški 1-1 1/2 vinarja na uro za konjsko silo.

Ležeči ali stoječi motorji na: bencin, petrolin ali bencol: od 1-50 HP, kakor tudi lokomobili od 2-20 HP. Obratni stroški 5-6 vinarjev na uro za konjsko silo.

L. WARCHALOWSKI

Dunaj, III., Pau-sgasse 3.

Ugodni plačilni pogoji. — Centri in obiski odjemalcev zastoj.



Adolf Hauptmann-a nasled.

A. ZANKL SINOVI

tvornica barv, lakov in firnežev

214 priporoča:

oljnate, suhe, emajlne in fasadne barve, firnež kranjski, laki, mavec (Gyps) olje za pode in stroje, karbolinej, čopiči itd.

Naslov zadostuje: A. Zankl sinovi, Ljubljana. Cenik zastoj.

Slovenska Straža v Ljubljani želi imeti v vsaki občini po vsem Slovenskem zanesljivega človeka, ki bi sodeloval pri „Ljudskem zavarovanju“. Zagotovljen je dober in trajen zaslužek. Ponudbe pod „Ljudsko zavarovanje na Slovensko Stražo v Ljubljani.“

Najvarnejše in najugodnejše se naloži denar v

4 ¹/₂ %

pupilarno varnih zastavnih listih in komunalnih zadolžnicah

Kranjske deželne banke v Ljubljani za katere jamči **Kranjska dežela.**

Komenci po

K 100, 200, 1000, 2000, 10.000.

Zimski barhenti!

Kdor rabi dobre in pristnobarv. barhente, flanele za srajce in drago perilo, lanene in bombažaste kane, ase, cefire, platno, inlet, brisače, rjube, zimsko blago za dame in gospode, šep. robe in druge tkanine, naj se obrne na kračunsko trgovko

Jaroslav Marek, ro na tkalnica štev. 45.
v Bistrem pri Novem Mestu ob Met. (Čučsko).

Vzorci se pošiljajo zastoj in poštne prosto. V salogi imam tudi veliko množino ostankov zimskega barhenta, flanele, katanasa itd., in razpošiljam v zavojih po 40 m za 16 K, prve vrste za 20 K, finejšo vrsto za 25 K izranko po povzetju. Od ostankov se vzorci ne pošiljajo. Srajce za gospode in flanele ali cefirja 1 komad K 1.80, 2.20, 2.60, 3, in 4. Pri odjemu 6 kom. srajce jih pošljem franko. Pri naročilih zaščita navedba širine vratu. Dopisuje se slovensko.

Tovarna štedilnikov H. Koloseus, Wels, Zg. Avstrijsko.

Po dobroti in kakovosti neprekosljiv železni, emajlirani, porcelanasti štedilniki kakor tudi iz majolike za gospodinjstvo, otele, restavracije id. Načrti za kuhinje na paro, plinova štedilnike, irske peči za trajno kurjavo. Dobro se v vsaki železni trgovini, kjer ne, se pošiljajo naravnost

Zahtevajte izvirne Koloseus-štedilnike in zvrnite slabše izdelke. 3573 Centri zastoj



Potniki v Ameriko

kateri želijo dobro, poceni in zanesljivo potovati, naj se obrnejo na

Simona Kmetetz-a
v Ljubljani, Kolodvorska ulica 26.

Vsa pojasnila se dobe brezplačno.

Naše gospodinje!

Zahtevajte pri vseh trgovcih
kolinsko cikorijo



edino pristni, po kakovosti nedosegljivi
slovenski izdelek