



NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSKE
GOSPODINJE IN DEKLET

Štev. 4.

V Ljubljani, dne 22. decembra 1901.

Leto I.

Gospodinja in sadjarstvo.

Sadjarstvo ali sadjerejo delimo v dva dela, v pridelovanje (produkcijo) in uporabo (konsum) sadja.

Pridelovanje sadja je izvečine moško opravilo, uporaba sadja je ponajveč žensko delo — delo gospodinje.

Slaba, neprimerna sadna uporaba je kriva, da naše sadjarstvo ne napreduje, ampak nazaduje — propada. Ob dobrih letinah ljudje pri nas navadno ne znajo sadja dobro obrniti v prid, zato ga mnogo zgrije, mnogo ga pojedjo živali, nekaj ga podelajo v slabo sadno vino, mnogo ga skuhamo v žganje, nekaj malega ga prodajo po slepih cenah in le malo ga shranijo za zimo, pa še tisto tako slabo, da zgrije; le tu in tam ga posušijo kaj malega.

Kjer naletimo na dobro sadno uporabo, je to ponajveč zasluga naših gospodinj.

V hiši, kjer cenijo sadje, najdemo navadno dobro gospodinjjo. Kjer pa leži sadje vse križem okrog hiše, zdravo in gnilo, obrezki in zjedi, množine pokvarjenega sadja na gnojišču, tam vlada slaba gospodinja.

Pametna in za sadjarstvo vnetá gospodinja vspešno podpira sadjarstvo tudi v pridelovanju sadja. Sama ukrene in opravi lahko marsikaj koristnega, posebno pa navaja k raznim nujnim delom služinčad in otroke, na primer ne pozabi na prepotrebno obdelovanje, gnojenje, snaženje kože, pokončavanje škodljivcev itd. Posebno veliko koristnega lahko stori pri spravljaju sadja, pri razbiranju (sortiranju), hranitbi in vkladanju (pokanju).

Še bolj se pa kaže njen vpliv pri sadni uporabi. Tu je gospodinja glavni činitelj in od njenega umevanja je zavisno ali se sadje pri hiši ceni ali zameta, ali se s pridom uporablja ali se omalovažuje. Ona ureja in vodi redno uživanje svežega sadja, rada pripravlja razna jedila iz sadja, gleda na to, da nasuši toliko sadja, da ima za vso zimo zdravo hrano za otroke, delavce, bolnike. Ob dobrih letinah pripravi tudi zalogo za morebitna slaba leta. Gospodinja pa, ki hoče razveseliti ob nedeljah in praznikih pri kosilu svojo družino s kako posebnostjo, pripravi ob ugodnih prilikah zaloge raznih sadnih konserv. Ako je bolnik v hiši, ni treba hoditi k sosedu ali v prodajalno po take sadne prigrizke, ki so za vsakega bolnika najboljša hrana. Gospodinja z umnim ravnanjem lahko tudi jako pospešuje sadno trgovino, ki bi donášala našemu gospodarstvu prav lepih dohodkov.

Konečno dobra gospodinja lahko močno ovira kuhanje tako strašno škodljivega žganja iz sadja, pač pa z veseljem podpira napravo sadnega vina. Tudi kisa (jesiha) naredi iz slabega sadja in raznih sadnih odpadkov za domačo potrebo vedno dovolj, da ji ni treba kupovati zdravju škodljivih esenc.

Prvi pogoj za uspešno sadno uporabo je pravilno spravljaje in razbiranje. Sadje tresemo ali obiramo (trgamo). Tresti se smejo samo najslabjša jabolka in hruške za sadno vino in še te le tedaj, ko so popolnoma zrele, da ne otresemo s sadjem tudi sadnega lesa. Preklajo se kvečjemu orehi, pa še ti z največjo previdnostjo.

Vse drugo sadje, ki je namenjeno za kupčijo, hranitev, sušenje, vkuhava-

nje itd., se mora obirati.

Gospodinja preskrbi potrebno posodje, ki je znotraj obšito s kako mehko tkanino, odredi, da obirač ne hodi po drevju v okovanih črevljih, ampak bos ali v nogavicah, da ravna s sadjem kolikor moči previdno, da se boljše sadje nikdar ne pretresa, ampak prelagi in da se takoj pod drevesom pravilno razbere. Vsaka sadna vrsta (sorta) se obriga zase in potem razbere v tri dele tako, da odberemo najpreje vse slabo, drobno, piškavo in močno krastovo sadje za sadno vino, vse najlepše, najdebelejše, brez madeža za namizno sadje I. vrste, in kar ostane srednje debelosti in srednje kakovosti, za namizno sadje II. vrste.

Razbrano sadje nosimo takoj v sadno shrambo. Ta mora biti pred vsem do skrajnosti snažna, hladna, primerno vlažna (ne premokra, da sadje ne gnije in ne presuha, da sadje ne vene), temna in zračna. Najboljša je primerna klet.

Sadno gnilobo povzročajo gnilobne glivice, ki se posebno hitro razmnožujejo v gorkih, mokrih in zaduhlih prostorih.

Sadno shrambo je treba vsako jesen do dobra osnažiti, police pomiti, stene pobeliti z apnom, prostor zažveplati in naposled dobro prezračiti. V sadni shrambi se nikdar ne smejo nahajati predmeti, ki razširjajo kak duh (kislo zelje, repa, meso, ribe itd.)

Glavno opravilo skrbne gospodinje je zimsko pregledovanje sadne zaloge. Vršiti se mora to opravilo vsak teden vsaj dvakrat. Gnilo sadje ni za prešiče niti za na gnoj. Zakopati ga je v zemljo ali pa sežgati.

Veliko pozornost obračaj gospodinja na domačo uporabo svežega sadja. Jabolka naj bodo vso zimo vsakda-

nja hrana otrokom, ki si jih pa nikdar ne smejo jemati sami, ampak vsak naj dobi ob določenem času svoj primeren delež. Dobra jedila iz sadja naj bodo v vsaki kmečki hiši v jeseni in pozimi vsak teden večkrat na mizi. Kako tekne mladim in starim navadni jabolčnik, sladka čežana, bodisi gorka ali mrzla, pečena jabolka, češpljevec, jabolčni štruklji itd.

Z gospodarskega stališča je gotovo jako napačno, ako se razproda vse sadje po slepih cenah, za izkupiček se pa kupujejo druga draga živila. Tudi tam, kjer so cene sadja visoke, naj gospodinja vedno pusti za domačo porabo čim več sadja in le kar ga je odveč, naj se proda.

Najslabejša sadna uporaba je kuhanje žganja iz sadja. Na ta način se zdrava tečna hrana spreminja v strup — blagoslov se pretvarja v prokletstvo. Gospodinja, ki ji je pri srcu blagor družine, bo tudi v tem oziru znala preprečiti ali vsaj omejiti tudi to zlo.

Še par misli o sadni kupčiji, posebno kar bi utegnile zanimati naše gospodinjke.

Sadna trgovina je pri nas še jako malo razvita, ker v obče še ne znamo pridelati blaga za kupčijo, in še tistega, kar imamo, ne znamo prirediti tako, kakor to zahteva sadni trg.

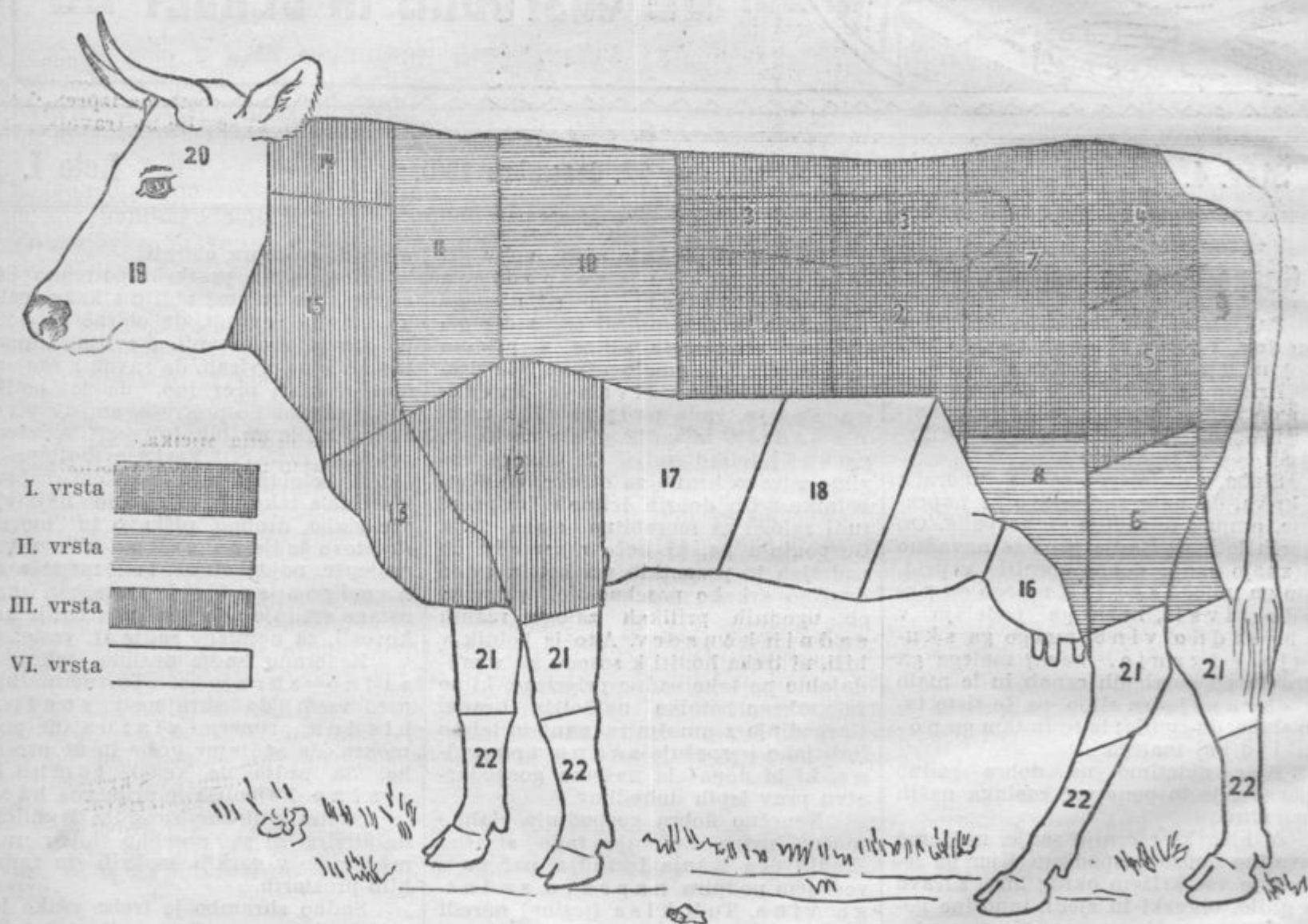
Sadna trgovina hoče velike množine enakovrstnega, skrbno obtrganega, pravil-

no razbranega in primerno vložnega (zapokanega) blaga.

Črešnje, češplje, breskve, marelice in tudi hruške se razpošiljajo navadno v raznih pletenicah. Jabolka srednje kakovosti se vlagajo za razpošiljanje v sode po 50 in 100 kg, namizna jabolka prve vrste pa v zaboje po 25 in 50 kg.

Najdragocenejša izbrana jabolka vkladamo v majhne zabojčke, zavita v barvan svilen papir.

Pri vkladanju bodisi kateregakoli sadja je prvo in najvažnejše pravilo: Vloži sadje v posodo tako tesno, da se ne bo mogel gani pri prevažanju ni eden sad!



O nakupovanju.

Kdor hoče dobro kuhati, se mora v prvi vrsti dobro spoznati pri nakupovanju in shranjevanju raznih jedil. Vse delo v kuhinji, bodisi še tako pozorno in skrbno opravljeno, je zastonj, ako so tvarine, iz katerih se sestavljajo jedila, slabe. Najboljša kuharica ne more pripraviti iz slabega žiljastega kosa mesa dobro, sočno pečenko. Da se pa dobro

spoznava dobra in slaba živila, treba je mnogo vaje. Zato bi morala vsaka mati vzeti svojo hčerko seboj na trg v počitnicah ali ob dnevih, ko nima šole. Tako bi se že mlada deklica od matere naučila spoznavati dobre in slabe vrste živil.

Naša slika nam kaže govedo, razdeljeno po kakovosti mesa na štiri vrste. **I. vrste**, št. 1 in 2 Roastbeef, srednji kos, (šimbis) bržola, št. 3 notranja pljučna pečenka,

št. 4 križ, št. 5 zunanje stegno, št. 7 roža; **II. vrste**, št. 6 zunanje stegno, št. 8 kroglja, št. 9 belo meso, št. 10 prava bržola, št. 11 pero; **III. vrste**, št. 12 pleče, št. 13 prsa, št. 14 greben, št. 15. vrat; **IV. vrste**, št. 16 vime, št. 17 in 18 trebušno meso (flam), št. 19 glava, št. 20 možgani, št. 21 bočnik, št. 22 parkelj.

Kuhinja

PO NOVEM ALI PO STAREM?

Novojednica. Kaj praviš, sosedka k novim naukom, ki nam jih daje »Naša Gospodinja« za v kuhinjo?

Starokopitnica. Kaj pravim? Nič! Jaz bom kuhala po starem naprej. Čemu bi človek poskušal nove jedi? Saj je želodec zmirom isti.

Novojednica. Jaz pa prav rada poskušam kuhati nove jedi. Časih se za majhno ceno naredi kaj prav okusnega. Tudi naši možki radi vidijo, da je kakšna izprememba in da ni en dan zelje in krompir, drugi dan pa krompir in zelje. Vidite, sosedka, vprašala sem uredništvo »Naše Gospodinja«, kaj bi za sveti večer kaj po ceni naredila, pa dobrega, in odgovorili so mi, da bom že brala v tej številki, kako se dela jabolčna povalnica in dobra prežganka.

Starokopitnica. Jaz bom pa mlince poparila in krhljev pa hrušek skuhala; tako so na sveti večer delali moja mati in moje matere mati.

Novojednica. Kakor hočeš! Jaz pa se bom potrudila in skuhala dobro prežganko, pa spekla gorko jabolčno povalnico, da jo bodo jedli, kot bi melo. Da jih ne bo zeblo, jim bom skuhala za polnočnico še čaj z limono.

Starokopitnica. No, pa kaj še? Mar meniš, da bodo vaši ljudje kaj bolj zadovoljni?

Novojednica. Bodo, bodo; kajti zadovoljnost gre skozi želodec.

Starokopitnica. No, mene ne boš zlepa pripravila na svojo stran. Lahko noč!

Novojednica. Lahko noč, sosedka!

A. CENENA JEDILA.

Prežganka. (Za 4 osebe.) Razgrej v ponvi za 1 jajce masla ali masti in prideni 3 zvrhane žlice moke. Moko takoj močno mešaj, da se temno zarumeni. Potem prilij za 1 zajemalko mrzle vode in mešaj toliko časa, da se prežganje razpusti. Nato prilij 1 liter gorke vode, osoli ter prideni ščep razdrobljene kumne in 1 lovorjev (lorberjev) list. Ko prežganka četrt ure vre, ji primešaj 1 celo stepeno jajce. Ko je še enkrat prevrela, jo zlij v skledo in postavi z žganci na mizo.

Testo za ceneno potico. Nalij najprej v lonček 3 žlice mlačnega mleka, mu prideni kepico sladkorja in 2 do 3 dkg kvasa; vse zmešaj z žlico in potem postavi v stran, da vzide. — Potem zmešaj v večji skledi pol litra toplega mleka, soli, za 1 jajce surovega masla ali masla, 5 koščkov sladkorja, eno celo jajce ter prej pripravljeni kvas. V zmes vsuj 1 in pol litra (ali $\frac{3}{4}$ kg) moke; nato vse močno s kuhalično raztepi. Stepeno testo povrhu potresi z moko, ga pokrij s snažnim prtom in postavi na gorko, da vzhaja. Ko testo vzide, ga

stresi na z moko potreseno desko, potresi z moko in razvaljaj za mezinac na debelo. — Razvaljano testo pomaži z nadevom, zvij precej na tesno in položi v kožo. Potlači ga v kozi z roko in prebodi na več mestih z nožem, da ne bo potica luknjasta. Kozo s testom potem postavi na gorko k peči, da lepo vzide; potico pomaži po vrhu z mlekom in končno speci v precej vroči peči ali pečici. Pečeno stresi na snažno desko, da se shladi.

Rožičev nadev za potico. Nastrži pol kilograma rožičev, izberi pečke in popari s kozarcem mleka. Primešaj jim še 1 žlico sladkorja, ščep cimeta in, če ravno hočeš, tudi 2 žlici smetane.

Rozinov nadev za potico. 5 žlicam smetane (ali za 1 jajce masla) primešaj celo jajce ter s tem namaži razvaljano testo. Povrh natresi $\frac{1}{4}$ kg opranih in izbranih rozin, pest stolčnega sladkorja, ščep cimeta in pest krušnih drobtin.

Jabolčna povalnica. Napravi najprej testo, kakor za potico in ga, ko je vzšlo, razvaljaj za prst na debelo. Nato razgrej za 1 jajce masla, mu prideni pest drobtin, da se zarumene in jih postavi v stran, da se nekoliko shlade. Razvaljano testo potem potresi s temi maslenimi drobtinami in z olupljenimi, na ploščice razrezanimi jabolki (6 do 7 kislih jabol). Povrh natresi še nekoliko cimeta in pest stolčnega sladkorja. Tako pripravljeno testo prereži po sredi in ga zvij od srede proti robu, da nastaneta dva, ne preveč debela kosa. Položi jih na pekačo (pleh), ki si ga prej pomazala z maslom, ter jih pusti vzhajati. Končno to povalnico pomaži z raztepenim jajcem in jo peci 1 uro v zmero vroči peči ali pečici.

B. DRAŽJA JEDILA.

Testo za potico. Nalij najprej v lonček 3 žlice mlačnega mleka, prideni mu kepico sladkorja in 3 dkg kvasa; vse to zmešaj z žlico ter postavi v stran, da vzide. — Potem zmešaj v večji skledi $\frac{1}{2}$ litra toplega mleka, 2 žlici stolčnega sladkorja, eno celo jajce in en rumenjaki, 8 velikih žlic (12 dkg) raztopljenega masla ali surovega masla ter prej pripravljeni kvas, zmešano osoli in zasuj s poldrugim litrom ($\frac{3}{4}$ kg) moke; nato vse močno s kuhalično raztepi. Stepeno testo potresi povrhu z moko, ga pokrij s snažnim prtom in pusti na gorkem vzhajati. Medtem pripravi nadev. Ko je testo vzšlo, ga vzemi iz skleda, stresi na desko, ki je potresena z moko, ga na rahlo zgnjeti in položi v pehar, ki si ga poprej pokrila z močnatim prtom, ga pusti še nekoliko vzhajati. Ko hlebček testa vzide, ga deni na snažen, z moko potresen prt ter ga enakomerno tenko razvaljaj in namaži z nadevom. Potem testo na robu obreži in ga zvij precej na tesno. Tako pripravljeno potico položi v kožo, namazano z maslom, jo potlači z roko ter na več mestih prebodi z nožem, da ne bo luknjasta. Potico potem postavi na gorko k peči, da lepo

vzide. Ko je vzšla, jo pomaži povrhu z raztopljenim jajcem (ali mlekom) in jo končno speci v precej vroči peči ali pečici. Pečeno pa stresi na snažno desko, da se shladi.

Čokoladni nadev za potico. Nalij v kozico 2 žlici mleka in namoči v njem 12 dkg čokolade; ko se čokolada zmehča, jo dobro zmešaj in ji potem primešaj za 2 jajci (12 dkg) surovega masla ali masla, 2 rumenjaki in sneg 2 beljakov. Ta nadev enakomerno namaži na testo ter ga potresi s par žlicami stolčnega sladkorja, z 10 dkg olupljenih in na drobno zrezanih mandeljev ali lešnikov in s pestjo krušnih drobtin.

Rozinov nadev za potico. Primešaj četrt litru stopljene smetane 3 žlice stolčnega sladkorja, malo drobno zrezane vanilije in limonine lupine, ščep cimeta, 2 rumenjaki in sneg 2 beljakov. Ta nadev enakomerno namaži na razvaljano testo, nanj potresi $\frac{1}{2}$ kg očiščenih in opranih ter z rumom poskropljenih rozin, 3 žlice stolčnega sladkorja in pest krušnih drobtin.

Če pa nimaš topljene smetane, vzemi mesto nje za 2 drobnajci (10 dkg) surovega masla in 2 žlici kisle smetane ter sicer napravi nadev, kakor zgoraj.

Orehov nadev za potico. Najprej zmelji ali steri $\frac{3}{4}$ litra orehovitih izbranih jederc, jih popari s kozarcem vrelega mleka ter jih postavi v stran, da se napoje in ohladi. Shlajenim primešaj nekoliko zrezane limonine lupine, ščep stolčnih nageljnovih žebic in cimeta, 2 žlici topljene ali kisle smetane ali za jajce surovega masla, in eno celo jajce. S tem nadevom enakomerno namaži razvaljano testo ter ga še potresi s $\frac{1}{4}$ litrom zmletih orehovitih jederc, 6 žlicami stolčnega sladkorja in s pestjo drobtin ali nastrganega medenjaka (lecta).

Medeni nadev za potico. Zavri v kozi $\frac{1}{2}$ kg medu, ki naj vre 6 minut. Potem ga odstavi in mu takoj primešaj za oreh masla, 2 žlici ruma, nekoliko limonine lupine, ščep cimeta, stolčnih nageljnovih žebic in $\frac{1}{4}$ litra strtih orehovitih jederc. Ko se med ohladi, mu primešaj še eno drobno jajce. Ta nadev enakomerno namaži na razvaljano testo, ga potresi z obilno $\frac{1}{4}$ litrom strtih orehovitih jederc in s pestjo krušnih drobtin ali nastrganega medenjaka.

Sardelno surovo maslo (puter). Osnaži 4 sardele, ostrgaj jih in odstrani tudi hrbtenico. Potem jih s krivim nožem sesekljaj na drobno ter jim primešaj za 2 jajčeci surovega masla. Vse pretlači skozi žično (drateno) sito v skledico, dobro premešaj ter naloži na krožnik v obliki štruce, hlebčka ali hruške, na vrh pa posadi par vejic peteršilja. Sardelno surovo maslo je namazati zlasti na rženi kruh in je posebno pripravno za postne dni.

Kako si pomagamo, ako smo kako jed preveč osolili ali se nam je pripalila. Ako si kako jed preveč osolila, vzemi bel prtiček, razpni ga nad lonec ter potresi z moko, v nekoliko minutah se navzame moka soli. Če je jed še pre-

več slana, potresi prtiček še enkrat z moko. — Težje je pomagati, če se ti je jed pripalila. Zapaleno jed, v kateri je moka, ne mešaj, ampak vzemi hitro lonec in ga postavi v mrzlo vodo, tako izgine neprijetni okus po zapalenem, prelij jed v čist lonec in kuhaj dalje, a moraš jo cel čas mešati. Tudi druga zapalena jedila ne mešaj in ne prilivaj vode. Z zajemalko pozorno odvzemi, kar ni zapalene in daj v lonec, katerega dno si polila z vodo ali mastjo.

Za mleko imej vedno posebne posode, da se ti ne zapali, poplakni vselej lonec z mrzlo vodo, potem še-le vlij mleko vanj.

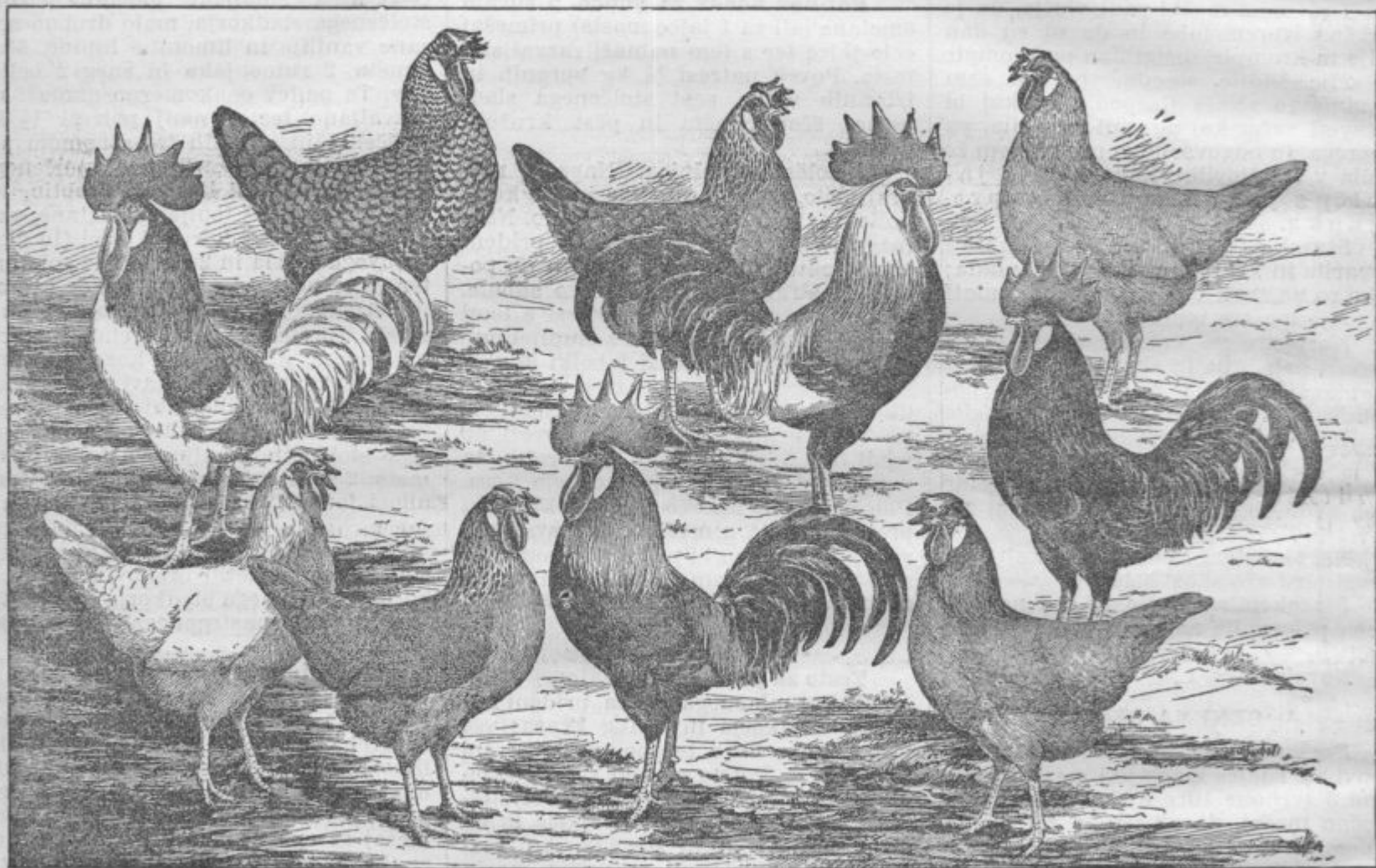
tro rastejo, postanejo debele in imajo okusno meso, pa so slabe jajčarice. Druge so zopet dobre jajčarice, a slabe za meso. Tretje pa so v sredi teh dveh vrst. Te so še precej dobre jajčarice in so tudi na pogled precej lepe. Ta vrsta ima tudi to dobro lastnost, da ni tako občutljiva. Prvi dve vrsti pa sta več ali manj občutljivi.

Na Kranjskem je zelo razširjena takoimenovana Plimot-roks kokoš. Te so sivo ali črno grahaste, imajo rmen klun in noge, lep rdeč pokoncu stoječ greben.

Tudi Vian dotke so zelo razširjene. Te imajo rmene noge, rdeč greben in zlato rmeno barvo.

šo, še le od 9.—10. ure dopoldne se jim da nekaj krompirja ali zelenjave, popoldne predno gredo spat, pa nekaj zrnja. Ako se da kokošim zjutraj zgodaj dosti zrnja, se cel dan ne pasejo. Tako postopanje bi ne bilo gospodarsko.

Najboljši je oves, akoravno ga kokoši ne jedo rade. Ako bi krmili naše kokoši s koruzo, ali pšenico, tedaj ne bode dosti jajec. Kokoši bi se odebelile. Tudi jajca so jako okusna od takih kokoši, katere se hranijo z ovsem. Nadalje potrebuje kokoš tudi fosforove kisline in apna, te pa jim damo v zmletih kosteh ali v klajnem apnu, katerega se pomeša med krompir. Če teh



Velika družina laškega plemena.

Perutninarstvo

PLEMENA KOKOŠI, KRMENJE IN VALENJE.

Vzorna gospodinja mora gledati na to, da spravi v svoj kraj primerno vrsto kokoši. Preveč vrst kokoši držati ne kaže, ker je s tem preveč dela in sitnosti. Vse vrste se križajo med seboj in nazadnje ne ve, kateri vrsti bi pripisovala dobre ali slabe lastnosti.

Kokoši imamo veliko vrst. Razdelimo jih v tri vrste, in sicer take, ki hi-

Obe vrsti precej hitro rastejo, so še precej dobre jajčarice in imajo okusno meso.

Dobra jajčarica je plaha laška kokoš, ta pa je slaba za meso.

Ako hoče gospodinja vpeljati novo vrsto kokoši, si najložje pomaga, ako naroči jajca in jih da izvaliti domači kokoši.

Veliko lahko doseže gospodinja pri kokošjereji s pičo ali krmo. S tem lahko v takem času, ko so jajca draga, umetno prisili kokoši, da pridno nesejo. To je gotovo pametno. Le tedaj bode imela gospodinja dosti koristi in dobička.

Zjutraj mora kokoš najprej na pa-

snovi ne dobe zadosti, nesejo kokoši mehka jajca. Po zimi, ko pade sneg, da ne morejo do peska, jim moramo v tem oziru pomagati.

Tudi zelenjave moramo privoščiti pozimi. Pesa, repa in cime jim gredo pozimi v slast.

Največ jajc dá kokoš tretje leto. Četrto leto pa že skoro za polovico manj. Treba je paziti, da ne bomo imeli čez 3 leta starih kokoši.

Gnezda za valenje ne smejo biti blizu mrzle stene, lepo na mirnem, ne presuhem, ne prevlažnem prostoru. Dobro je, če je prostor, kjer so gnezda, malo vlažen, a ne preveč. Za valenje se vzame 12—14 jajc. Več se jih ne sme

vzeti, ker kokoš ne more vse obsesti in se slabo izvalijo.

Za valenje naj se vzamejo jajca, ki niso čez 14 dni stara in so se vsak dan sproti z gnezdom pobirala. Prigodi se lahko, da več kokoši nese na enem gnezdu, jajca pa ostajajo na gnezdu. Ako se jajca sproti ne pobirajo, lahko začnejo kaliti, ker so jih kokoši že več dni segrevale s sedenjem na gnezdu. Taka jajca se ne izvale, ker so že pokvarjena. Odtod torej prihaja, da se včasih iz kakšnega gnezda tako malo piščancev izvali, ker so bila jajca že prej pokvarjena, predno je začela kokoš valiti.

Ako se gospodinja jajca za valenje zmešajo, da ne ve, katera so bolj sveža, si lahko pomaga s tem, ako vzame v posodo solene vode in dene jajce za jajcem v vodo. Jajce, ki ostane na dnu, je sveže, katero se vzdigne, je že staro in ni za valenje.

Predno daš jajca pod kokoš, moraš vse preiskati, ali so zdrava in neskaljena. Priži svetilko na temnem prostoru, pritrđi pred to kos trdega papirja in izreži tako veliko luknjo kot so jajca. Ako je jajce skaleno, se to spozna skozi luč. Če je na sredi jajca že precej velika temna pika, takšno jajce ni več za valenje, pokvarjeno je. Majhna, črna pika v jajcu se pa mora videti, ako se ne vidi, jajce ni oplojeno in se tudi ne izvali.

Za valenje naj se vzamejo vselej jajca od 2—3letnih kokoši in sicer tista, katera so nanošena v mesecu februarju in marcu. V tem času je tudi petelin najbolj plemenit in zgodnjo izvalene kokoši v jeseni, ko so jajca najdražja, začnejo že pridno nesti. Gospodinja, zapomni si to resnico, ako hočeš največ koristiti imeti od svojih kokoši, glej, da poskrbiš, da se zgodaj izvale prvi piščanci, katerih pa ne smeš prodati, ako so tudi v tistem času najdražji.

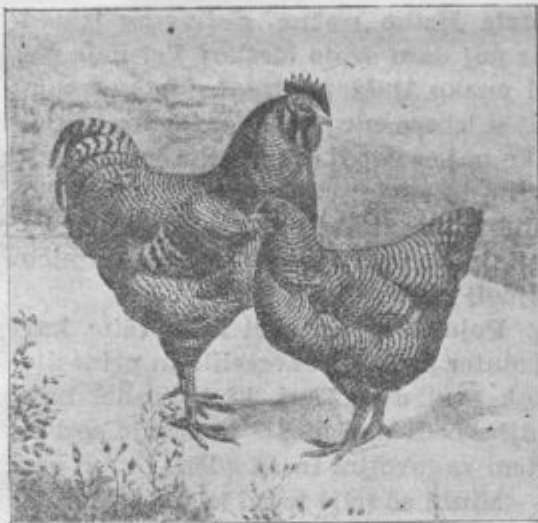
Omeniti je tudi, da se gospodinja ni treba bati, ako kokoš pri valenju vsak dan gnezdo za pol ure zapusti. To je potrebno, da se jajca malo ohladi, katere kokoš sama obrača, ko pride zopet na gnezdo. To pa iz tega vzroka, da rumenjak v jaci ne zleze preveč na eno stran, ker drugače bi ne bilo tistega praznega prostorčka v jajcu, ki je potreben. Lahko pa se na eni strani beljakovina pretrga, na drugi strani pa pišče, ko je godno, predebele beljakovine ne more pregrizniti in lahko pogine.

Kokoš vali 21 dni, 22. dan pregrizne mladič kožo in predere luščino.

Piščanci naj se sproti pobirajo in devljejo v zaboj na gorko. Zelo napačno pa je siliti piščancem prvi dan piče. Pišče prinese z jajca seboj toliko beljakovine, da ostane živo 30—40 ur. Ako se mu sili piča, na primer kaša, lahko pišče v kratkem pogine. Zato toliko piščancev pogine, ker se jih ne zna primerno hraniti v začetku. Najboljše je, ako dajemo piščancem drugi dan malo trdo kuhanih jajc, katere se

razreže na drobne koščke. Takšna piča se naj precej časa poklada piščancem, kateri bodo postali krepki in hitro rastle.

Nekaj si slišala potrebnega, draga gospodinja, o reji perutnine. Nikakor ne smeš misliti, da se mora vse natančno tako izvršiti, kakor razvidiš iz tega spisa. Prilagodi izrejo kuretine razmeram tvojega gospodinjstva. Gotovo boš lahko praktično izvršila marsikateri nasvet, ki se ti zdi pameten in izvedljiv. Marsikatera novost se ti bo smešna ali nepotrebna zdela. Svetujem ti, da poskusiš in se sama prepričaš, koliko je resnice na tem in to bode gotovo najboljša šola zate.



Plymouth - Rocks.



Pospravljanje po hiši pred prazniki.

Naše gospodinjice imajo lepo navado, pred glavnimi prazniki, to je pred Božičem, pred Velikonočjo, pred Binkoštim, vse stanovanje, do zadnjega kotička lepo očistiti, izprašiti in pospraviti.

V ta namen odmakni vse pohištvo od zida in ga pokrij s prtom, preproge zvij in jih odnesi, zastore moraš sneti in jih izprašiti, podobe pokrij z ruto. Odpri okna na iztežaj in začni z izpraševanjem zidu. To narediš najboljši, ako privežeš na omelo ali metlo suho ruto in pobrišeš stene in strop. Najmanjša pajčevina ne sme ostati skrita tvojemu pozornemu očesu.

Peč, vrata in okvirje oken umij z gorko vodo in milom, ter jih izbriši s suho ruto.

Šipe umij z gobo ali ruto in obriši do suhega z jerhovino, s čisto ruto ali z mehkim papirjem. Šipe, ki so oškropljene z apnom, izmij z jesihom, masne madeže pa odstraniš z lugom. Šipe ne umivaj, kadar sije solnce, ker postanejo »slepe«. Slepe šipe umij s koprivami. Zreala najlepše očistiš s špiritom in vodo, kateri si pridjala nekoliko zdrobljene čistilne krede ter dobro zbrišeš z jerhovino ali ruto.

Medene ali bakrene kljuke najlepše očistiš s sidolom, tudi čistilna pomada ali čistilni kamen, razdrobljen v špiritu ti dobro služi. Pomaži kljuko s čistilom in jo dobro odrgni z volneno rutico.

Politirano pohištvo, katero si zbrišala od prahu, najboljši očistiš, ako ga drgneš z volneno ruto, katero si pomčila v petrolej.

Vodne kapljice puste na pohištvo iz hrastovega lesa madeže, te odstraniš, ako stopiš sol v finem olju in odrgneš lise z rutico, ki si jo omočila v to tekočino.

Natirano ali z oljnato barvo pobarvano pohištvo je najlepše, ako ga umiješ z mrzlo vodo in milom.

Tla najboljši očediš z lugom ali milom, krtačo in čisto vodo, glej, da dobro izplahneš in zbrišeš s suho cunjjo. Ako so v tleh madeži od tinte, jih odstraniš z limonovim sokom ali z detelovo soljo, razpuščeno v vroči vodi. Na masne madeže vlij nekoliko terpentinskega olja, mast, ki pride na vrh, odrgni z nožem. Iz ublazinjenega pohištva iztepi na hodniku ali dvorišču prah, ter dobro okrtaj. Ako si primorana stepati zofo v sobi, položi nanjo dobro ožeto mokro rjuho in tolci po njej, ves prah ostane v rjuhi. Masne lise odstrani z bencinom ali terpentinovim cvetom, vse druge madeže pa s tekočino, obstoječo iz dveh delov špirita in enega dela deževnice. Obtiščane lise v plišastem pohištvo odstraniš, ako držiš prav blizu obtiščanega mesta vroče železo, na katero si navezala mokro krpo.

Da se ti preproge ne pokvari, iztepi jih vedno narobe in krtači naličje. Stare preproge prenoviš, ako jih odrgneš s surovim ne premokrim kislim zeljem. Pozimi stepaj preproge tako, da jih položiš na trdi sneg. Sneg vzame ves prah in preproga je kakor nova. Nekateri preproge se ob krajih prav radi pripognejo, da to preprečiš, prišij nekoliko svinčenih gumb na spodnjo stran v razdalji 30 centimetrov.



ČRVI V CVETLIČNIH LONCIH.

Včasih začno cvetlice v loncih hirati, a ne vemo vzroka. Večkrat povzročijo črvi to hiranje, ki razjedajo koreninice. Odstranimo jih, ako jih zalivamo z vodo, v kateri smo kuhali divji kostanj. Na enem litru vode kuhaj 10 do 12 kostanjev.

Na drugi način odpravimo črve, ako postavimo lonec v škaf, v katerega smo vlili 40 stopinj gorko vodo. Vode mora biti toliko, da pride ravno do vrha lonca. Črvi prilezejo na površ zemlje, počakati moramo tako dolgo, da prilezejo vsi črvi, potem jih odstranimo. Voda 40 stopinj ne škoduje rastlinam.

Povest o treh bratih!

Saj jo je morda ta in oni že slišal ali bral — povest o treh bratih; nič ne de: napišemo jo še enkrat — za tiste, ki je še ne poznajo; tistim pa, ki jo poznajo, gotovo tudi ne bo odveč in gotovo jo bodo radi brali še enkrat, kajti povest o treh bratih je res mična.

Lepa je naša slovenska zemlja, pogledj kamorkoli: na gorato Gorenjsko, skalnato Notranjsko, solnčno Primorje, zeleno Štajersko — ali najlepši kos naše zemlje je vinorodna Dolenjska s svojimi prijaznimi griči, zelenimi livadami in zlatimi rodovitnimi polji. Kakor kos raja se ti zdi ta naša Dolenjska — kakor svetli biseri se ti zde bele hišice, raztresene po pisani preprogi, kakor demanti prijazne cerkvice po gričkih in holmih. Takoj spoznaš, da tu prebiva blago in dobro ljudstvo, pošteno in bogaboječe.

V mali vasici na tem lepem našem Dolenjskem je živela stara ženica. Moža so ji bili že pred več leti pokopali — ostala ji je edina hčerka, pridno dekle, cvetočih lic in blagega srca, opora in veselje ljubljene materi. Ni se jima godilo slabo. Polje jima je bogato rodilo žita, vinske gorice so jima dajale žlahtne dolenjske kapljice in v hlevu je bilo lepo število živine.

Ni čuda, da so fantje radi pogledovali za Metko — tako je bilo dekletu ime — in marsikdo si je želel na tihem, da bi Metka postala njegova žena. In Metka je dobro vedela, da fantje pogledujejo za njo — ali ni se zmenila za to: še na misel ji ni prihajala možnost — preveč je ljubila dobro mamico, kot da bi se mogla od nje ločiti.

Neke nedelje popoldne pokliče mamica Metko k sebi in ji pravi: »Ljuba moja Metka! Staram se in morda me ljubi Bog prav kmalu že pokliče k sebi. Saj ne vemo ne ure ne dneva —! Pred smrtjo bi pa vendarle rada videla tebe srečno ob roki dobrega in poštenega moža. Ali si si morda že kaj izbrala? Kar povej in ničesar mi ne prikrivaj.« In Metka je materi odgovorila: »Nič nisem o tem še premišljevala. Izberi mi ti ženina. Izkušena si in vem, da mi želiš le dobro. Tvoja volja mi bo sveta.«

In tisti čas so prišli k Metkini materi trije bratje prosit Metkine roke. Najstarejšemu je bilo ime Tone, dru-

gemu Miha, najmlajšemu pa Janez. In najstarejši je govoril takole: »Dajte, o mati, enemu izmed nas Metko — ali meni, ali Mihi, ali pa Janezu.« In mati je odgovorila: »Rada dam Metko enemu izmed vas. Kajti vem, da ste vsi trije dobri in pošteni. Staram se in morda me ljubi Bog prav kmalu že pokliče k sebi. Pred smrtjo pa bi vendarle rada videla Metko srečno. Kateremu izmed vas naj dam svojo Metko? Vsi trije ste mi enako ljubi in dragi. Metka sama naj si izbere enega; kakor bo ona rekla, tako naj se zgodi.« In Metka je izpregovorila in rekla: »Vsi trije ste mi enako ljubi in dragi. Ampak moj mož naj bo tisti, ki bo znal mojo ljubljeno mamico najbolj razveseliti.«

Pojdite zdaj v svet in poiščite, kar bi mater najbolj razveselilo in prinesite vsak svoj dar. Tisti, ki bo zadel najboljšo, bodi moj mož!« In bratje so bili s tem zadovoljni in so odšli.

Minili so trije tedni in povrnil se je najstarejši, Tone. In prinesel je seboj lepo pisano jarčico. In mati je dejala: »Dobro sinko moj, zelo si me razveselil!«

In minili so spet trije tedni in povrnil se je Miha. In prinesel je seboj lepo židano ruto. Vijoličasta je bila in velike bele rože so bile na nji: »Dobro, sinko moj,« je dejala mati, »tudi ti si me zelo razveselil.«

In minili so spet trije tedni in povrnil se je Janez, najmlajši, in je dejal: »Premišljeval sem dolgo, o mati, s čim bi vas najbolj razveselil. Trikrat tri tedne sem potoval. Ničesar se nisem mogel domisliti, kar bi vas razveselilo. Vedel sem, da vam ni ne za zlato, ne za srebro in tudi ne za drugo blago. In tako me je pot pripeljala v daljno belo Ljubljano. Hodil sem po lepih širokih ulicah in premišljeval sem, kaj naj vam prinesem, s čim naj vas razveselim, o mati. In takrat sem se domislil, da je vaše najljubše: skodelica dobre kave. In ko tako hodim po ulicah daljne bele Ljubljane, zapazim na prodajalnicah modre tablice z belim napisom: Kolinska kavna primes je najboljša.« Stopim v eno teh prodajalnic — in tu vam prinašam svoj dar, o mati. Skromen je sicer, upam pa, da vas bo razveselil.« Reče in poda materi majhen zavitek —

drobna škatljica je bila z napisom: »Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem,« in na nji je bil pritisnjen pečat »Slovenske Straže«. In mati je vzela dar in poljubila Janeza na čelo in solza se ji je utrnila po velem licu. »Prav dobro, sinko moj,« je dejala, »ti si me razveselil s svojim darom najbolj. Tvoj dar mi kaže, da nisi hotel razveseliti samo mene, temveč da ti je bilo v mislih še nekaj drugega: ljubezen do naše lepe rodne zemlje, ljubezen do naših rodnih bratov in sester ob mejah. Tudi tem si hotel pomagati, ko si izbiral dar zame. Vedel si, da »Slovenska Straža« razpečava »Kolinsko kavno primes« v korist obmejnim Slovencem. In vedel si obenem tudi, da je »Kolinska kavna primes« res najboljša. Zato si mi izbral ravno ta dar. In z njim si me razveselil najbolj od vseh. Tvoja bodi zato Metka.« — In minulo je zopet trikrat troje tednov. In takrat je Metka slavila svojo svatbo z Janezom, najmlajšim treh bratov. Mnogo svatov je bilo povabljenih in prav dobro so se imeli. Da ni manjkalo kave s »Kolinsko kavno primesjo« v korist obmejnim Slovencem, se razume samo ob sebi. Veselja so žarela stari mamici lica, kajti videla je svojo Metko srečno ob strani Janezovi. Izpolnila se ji je zadnja in najsrčnejša želja.

Povest o treh bratih je zdaj pravzaprav pri kraju. Le to naj še dostavimo, da Metka ne kupuje nikdar nobene druge cikorije, kot samo »Kolinsko kavno primes« v korist obmejnim Slovencem — kar se razume samo ob sebi — in da ne zamudi nobene prilike, da bi te kavine primesi ne priporočala tudi drugim gospodinjam. In dosegla je že toliko, da je ni nobene hiše več v tisti vasi, kjer bi kupovali kako drugo kavno primes. Če te danes ali jutri pripelje pot tja v tisto vas, se lahko prepričaš, da je to res. Da bi le tudi drugod bilo tako, da bi tudi drugod prišli prav kmalu ljudje do prepričanja, da je »Kolinska kavna primes« v korist obmejnim Slovencem najboljše, ker daje kavi izboren okus in lepo barvo in ker od nje pripade tudi del čistega dobička v korist obmejnim Slovencem!