

ed 2279/15

C. kr. ministristvo za notranje stvari.

Porabljanje ostankov in odpadkov jedi v gospodarstvu.

Praktični migljaji.

Da se izognemo pomanjkanju nekkih živil, ki morda preti zaradi vojnih dogodkov, se mora storiti vse, da se zabrani vsako tratenje in vsaka negospodarska raba hranilnih snovi.

Ta naloga pripada v prvi vrsti gospodinjam, kojih umno sodelovanje je neobhodno potrebno za dosego omenjenega namena.

Vse, kar more služiti ljudem za hrano, se mora tudi v resnici pritegniti za hranilne namene. Nikdo — tudi premožni ne — ne sme po nepotrebnem porabljati ali tratiti živil.

Predvsem se torej ne sme kuhati več, nego se neobhodno potrebuje; nadalje naj se pred nikogar ne postavlja več, nego more jesti, da ne bo ostankov jedi na krožnikih. V tako resnem času se sme pač od vsakega pričakovati majhna žrtev, da se nekoliko utesni in prilagodi razmeram.

Če ostanejo kljub varčnemu preračunu izjemoma ostanki mesa in močnatih jedi, se lahko porabijo mrzli ali pogreti pri prihodnjem obroku. Ostanki mesa se lahko porabljajo tudi za napravo mesnatih solat ali za krompirjeve jedi, oziroma prikuhe z majhnimi narezki ali kosi mesa za vložek ali za narejanje sekljanih pečenk (faširanega mesa) ali za izboljšanje juh.

Ostanki goveje juhe se hranijo najbolje, če se posname mast, in se porabljajo kakor umetne juhe tudi za polivanje prikuh in omak.

Ostanki prikuh in omak se lahko pogrejejo za skromno večerjo in s pridatkom na liste rezanih ostankov mesa, na kocke rezanega prekajenega mesa ali kosčkov klobase ali tudi le s pridatkom krompirja predelajo za večerne jedi. Prikuhe se dadó tudi razrediti za zelenjavne juhe za prihodnji dan.

Ostanki belega kruha se porabljajo za napravo cmokov, bovez, močnika iz žemelj, krušne juhe, nadalje drobtin ali narezkov belega kruha za juho in enake reči; ne nalomljen beli kruh se lahko porine v štedilnikovo cev in se zopet naredi rezek (krhek).

Ostanki črnega kruha se dadó porabljati za pripravljanje kruhove juhe ali za narejanje narezkov ali kock za vložek v juho.

Ne oprazeno in v štiri dele ali v liste razrezano koreninje za juho (zelenjava za juho: korenje, peteršilj, zelena) se ali lahko pusti v juhi ali vzame iz nje, razreže na rezance ali kocke, polije z octom in oljem in služi za napravo zelenjavne solate, ki se lahko pomnoži s tem, da se pridene pravitako narezana krompirjeva solata. V vojnih časih naj bi se oprazeno koreninje za narejanje takozvanih rjavih juh sploh opuščalo, ker se naj varčuje z mastjo in ker so takozvane bele juhe, če se kolikor toliko pozorno pripravijo, pravitako okusne kakor rjave juhe.

Ako se hoče tudi brez praženja koreninja, kosti, jeter in slezene imeti temnejša juha, naj se kuha s koreninjem vred paradiževo jabolko ali par v cevi posušenih grahovitih strokov, ki jih je sicer itak smatrati le za odpadek.

Zeleni zunanji karfijolovi listi dajejo, pripravljeni kakor ohrovt ali kuhana solata ali njima pridejani, prav dobro zeleno prikuho. Ohrovtovi, zeljevi ali karfijolovi koceni, pridejani koreninju juhe, izboljšajo njen okus.

Ne kuhajte več, nego je neobhodno potrebno.

Porabljanje ostankov mesa in močnatih jedi.

Porabljanje ostankov juh, prikuh in omak.

Porabljanje ostankov kruha.

Porabljanje koreninje za juho (zelenjave za juho).

Porabljanje karfijolovih zunanjih listov, ohrovtovih in zeljevih kocenov.

Čiščenje in porabljanje posnete masti.

Z juhe posneta mast, kakor tudi pri cvrenju in pečenju ostajajoča mast se dá porabljati za napravo prežganja, in ako se je nabere več, se dá lahko čistiti*) s tem, da se izkuha z vročo vodo, in potem zopet porabljati.

Porabljanje masla in masti.

Poraba masla naj bi se v vojnih časih omejila na najsrajnejšo mero, ker je za njega narejanje treba velikih količin mleka. Ako se želi pri pečenki okus po maslu, zadošča, da se odlije za pečenje porabljana navadna mast, da se kratko časa, preden se dene na mizo, spusti v ponvi kosček masla in se pečenka povalja v njem.

Jedil, za kojih pripravo se porabi mnogo masla ali masti, naj bi se ne napravljalo kakor tudi ne maslenega testa.

Porabljanje masti govejih obisti in rastlinskih masti.

Namesto dragega masla ali tudi drage svinjske masti se lahko za večino jedi, ne da bi bistveno trpel okus, porablja mast (goveja mast), ki si jo lahko gospodinje same naredé**) s tem, da spusté mast govejih obisti, nadalje pa tudi margarina, rastlinsko maslo ali rastlinska mast. Pri tem je paziti na to, da delujejo te masti mnogo izdatneje nego maslo; zaradi tega jih je treba vzeti za eno petinko manj nego masla.

Sicer se pa naj varčuje tudi z rastlinskimi mastmi, zakaj tudi njihova zaloga ni posebno velika.

Porabljanje čajevih listov in kavinega zavrelka.

Da se varčuje s čajem in s kavo, je paziti na to: zametavanje čajevih listov in odlivanje kavinega zavrelka, ko se je enkrat vlija nanje voda, je potrata še porabnih užitnih snovi. Posušeni čajevi listi dajejo, ako se vnovič nalije nanje voda, čisto dober lahek čaj in, ako jih kdo noče sam uporabljati, jih rade prevzemajo zbiralnice človekoljubnih društev, da se dalje porablja za ubožce in bolnike. Pravtako se priporoča vsem gospodinjam, zlasti če kuhajo kavo večkrat na dan, naj zavrelek od prejšnjega pripravljanja kave, če ni popolnoma izlužen, še enkrat nalijejo s svežo kavo vred.

Porabljanje odpadkov sadja, jabolkovi olupki.

O olupki in peščičišča, ki ostanejo, če se delajo močnate jedi z jabolki, naj se ne devajo med kuhinjske odpadke, temveč naj se porablja za narejanje jabolkove hladetine (žolče***).

Hladetine (žolče) iz sadja, ki se delajo najceneje iz odpalega sadja ali iz odpadkov, kadar se vkuhava sadje, so, namazane na kruh, izvrstno nadomestilo za kruh z maslom in nadomeščajo v varčnih gospodarstvih često drage marmelade (čežane).

O lupi limon in pomaranč.

O lupi limon in pomaranč se lahko porablja za to, da se dela cukrer z okusom po limonah ali pomarančah, ako se zunanja stran olupov drga s cukrom. Cukrer, ki se mu je dal ta aroma (hrani se v kozarcih, ki se dobro zapirajo), naj se porablja, da izboljša okus mnogih močnih jedi. O lupi pomaranč se lahko porablja tudi v zasebnih kuhinjah za narejanje znanih „arančini“, ako se kuhajo v cukrovi raztopini.

Porabljanje kosti in kuhinjskih odpadkov.

Po možnosti naj bi se porabljali tudi drugi kuhinjski odpadki in kosti, ker se lahko podelujejo v dragocena gnojila ali v suho klajo za drobno živino.

*) Posneta mast, mast od cvrenja in druga z rabo onesnažena mast se dobro kuha s prilično trojno množino vode, s kosom čebule in nekaj trdim (starim) kruhom tako dolgo, da se očisti; nečista pena, ki se morda naredi, se skrbno posname. Sčiščena mast se potem z vodo vlije v posodo in se postavi na hladno. Mast se vzame, ko je popolnoma strjena, z vode, spodnja nečista plast, v kateri so drobtine itd., se ostrga, mast se še enkrat spusti in zopet porablja kakor nerabljena mast.

**) Sveža goveja mast (mast govejih obisti) se nareže na drobne kocke ali na večje kose rezana goveja mast se dene v stroj za sekljanje, kar je še bolje, in se dene v ponev, poplajneno z vodo; v njej se spušča na ne prehudi vročini in se pusti na ognjišču tako dolgo kuhati, da so ocvirki svetlo porjaveli. Nato se spuščena mast precedi skozi cedilnik v lonec iz kamenine, ocvirki se pri tem dobro iztisnejo in mast se pusti ohladiti.

**) Jabolkovi olupki in peščičišča (ali odpalo sadje, preden dozori) se dobro operejo, pristavijo s toliko mrzle vode, da stoji prilično dva prsta čez in se pusté kuhati štiri do pet ur dotlej, da so olupki popolnoma mehki. (Voda se ne sme izpariti, temveč se mora pravočasno dolivati.) Potem se precedi sok skozi platneno ruto, ki se je prej pomočila v vodo, in se ga pusti počasi, ne da bi se stiskalo, kapali skozi njo. Jabolkov sok se kuha nato s cukrom (na 1 l soka $\frac{1}{2}$ kg cukra) tako dolgo, da se majhen poskus na mrzlem krožniku strdi. Sok nekaterih vrst jabolk (zlasti ne popolnoma dozorelih) se ne strja dobro. Ako se pridene nekaj želatine, se lahko odpomore temu nedostatku.

Odtiski te razprave se dobivajo brezplačno pri namesništvi in deželnih vladah, na političnih okrajnih oblastvih in občinah. Ponatisk razprave v časopisih itd. se želi.