

Gospodarstvo u starom kalendaru Nada

Rubrika *Gospodarstvo* u starom karlovačkom kalendaru *Nada*, s brojnim, ponekad i korisnim savjetima za kućanstvo, analogna je ranijim kalendarskim uputama ili današnjem *Google-u*.

GOSPODARSTVO

Da li je dobro brašno, saznat ćeš, ako zagrabiš šaku brašna, stisneš što bolje možeš i staviš to na tanjur. Ostane li hrpica skupa, tada je brašno čisto; ako se rasipa, tad je brašno pokvareno i nevalja.

Cilindar na lampi ne će puknuti, ako ga prije porabe staviš u lonac, napunjen hladnom vodom. Taj lonac stavi k ognju, da voda dobro zavrije. Čim to bude, makni lonac na stran, neka se voda posve ohladi. Na to uzmi cilindar iz lonca, otari i dobro osuši.

Crna kava proti griži kod konja. Dokazano je, da crna kava konjima pomogne, kad ih spopadne griža ili kolika. Isto tako koristi stoki i onda, kad se napuhne. Od crne kave dobivaju konji također nove sile, kad su umorni, a moraju dalje na put.

Kefe i češlje očistiti od masti moći je najbrže i najbolje, ako ih otaremo grubom meljom.

Čistilo za pozlaćene okvire. Umoči komadić crljenca luka u jako vino, tari njim polagano i oprezno okvire i pozlaćene stvari, pa ćeš sve očistiti, a da pozlate ne pokvariš.

Govedinu sačuvati 4 – 5 dana. Tko ne boravi u gradu, teško mu je da ima svaki dan friškoga mesa. Komade od 1 – 2 kilograma možemo sačuvati za 4 – 5 dana, ako ih posve zatrpamo u brašno. Može se upotrebiti i čisti pepeo; njim se meso dobro posiplje, ili se metne sasvim u pepeo.

Konjske hamove (ormu) ne drži u staji jer ljut vonj, koji hlapi iz konjskoga gnjoja, a zove se čipavac (nišador, Amoniak) upija koža u se. A tim za kratko vrijeme skrutne i okori, te onda puca i lomi se. Isto tako škodi čipavac i očima. S toga valja podove u stajama posipati sadrom gipsom, koji upija sav čipavac.

Jaja nisu stara ni pokvarena, ako se držeći ih prama svjetlu, vide čista; poznat ćeš ih i po tom, ako se znoje, kad si ih pristavio žeravici.

Jabuke možeš ušćuvati za zimu, ako ih spremiš na suhu mjestu, gdje nije toplije od 2 – 3 stupnja R. – Seljaci oko Karlovca spremaju jabuke kao repu ili krumpir u takozvane „trape“ t. j. zakopaju ih u zemlju i tako se dobro ušćuvaju do proljeća.

Izvor: Nada : karlovački ilustrovani koledar za godinu 1898. Naklada knjigo-tiskare i tvornice Kaučuk-Štampilja Dragutina Hauptfelda u Karlovcu, str. 150