



# NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSkih  
GOSPODINJ IN DEKLET

Štev. 5.

V Ljubljani, dne 30. maja 1912.

Leto III.

## Prva pomoč pri nezgodah.

Ne samo v zaduhlih prostorih tovarn in v rudokopih, tudi na cesti in v domači hiši se pripete večkrat nezgode, ki rabijo hitro pomoč; zato je neprecenljive vrednosti razumna oseba, ki s svojo skušeno in spretno roko deli prvo pomoč. Ona reši premnogokrat bolnika prezgodnje smrti ali mu olajša neznosne bolečine. V naslednjih vrstah podajam kratka navodila, po katerih naj delita oče, mati ali kak drug odrasli ud družine prvo pomoč.

Veliko ljudi ima grdo navado hitro jesti, kolikor mogoče velike kose stlačiti v usta in le napol pregriznjene požreti, kakor bi imel želodec tudi zobe. Prav lahko se zgodi, da po neprevidnosti ali preglobokim vzdihom ostane košček jedi v goltancu ali da zaide v sapnik, kar povzroča včasih zelo nevarno dušenje. Pri otrocih zadostuje le majhen košček, ker kaj hitro se jim zaleti in začno se dušiti. Zato je že v zgodnji mladosti paziti, da otroci vsako jed dobro razkosajo in počasi pojedjo. Nevarna razvada je vtikati svetle stvari, kakor denar, gumbe in drugo v usta. Vše premnogokrat je imela taka razvada zle posledice.

Navadno se takoj, ko se je požrl kak košček, prične kašljati, kar povzroči, da se izvrže košček. Kadar se ta samopomoč zoperstavi, proti nevarnosti, da se bolnik zaduši in rabi nujno hitre pomoči. Oseba, katera se duši, naj se vleže takoj na trebuh na mizo, na stole ali čez posteljo. Upre naj se z rokami na tla, tako da globoko visi glava in zgornji del telesa, pri tem naj počasi in globoko diha. Oče ali mati udari bolnika nekolikokrat s plosko roko

krepko po hrbtu, ramah in po prsih. Globoko nagnenje zgornjega dela trupla in pretresavanje telesa z udarci povzroča, da izdihava bolnik zrak sunkoma, tuji predmet v grlu se premakne in izvrže.

V nekaterih slučajih se doseže boljši uspeh, ako se porine kazalec previdno, a hitro čez jezik v goltanec, objame košček in odstrani. Ako ga odstraniti ne moremo, ga vsaj nekoliko premaknemo in s tem, da vtaknemo prst v usta, se bolniku vzdigne in posledica je, da bolnik izmeče tudi košček, ki ga je dušil. Ako so pa vsi navedeni poskusi zastoj, tedaj je treba hitro poslati po zdravnika, kateremu moramo vselej razložiti, zakaj ga kličemo.

Ako smo povžili po naključju kak trd predmet ali ako so otroci pri igranju požrli kako igračo, je najboljšje, kolikor mogoče hitro najesti se kuhanega krompirja: Ostanke krompirja, ki v obilni množini niso prebavljivi, obdajo trdi predmet, ki brez vseh bolečin zdrkne skozi čreva in se izloči.

Ako je vtaknil kak otrok trdo igračo v nos ali ušesa, je zelo nevarno vrtati z ostrim predmetom po nosu ali ušesu, kajti s tem se nezgoda le poveča. Najboljšje je požgečkati s kurjim peresom v nos, bolnik začne kihati in izmeče pri kihanju igračo. V uho je pa najboljšje nakapati par kapljic segretega olja, bolnik naj se pa vleže na dotično stran.

Ako nam pade v oko smet ali se vanj zaleti mušica, potegnemo zgornjo obrv čez spodnjo in obračamo oči proti nosu. Tudi lahko drgnemo zdravo oko, bolno je pri tem primorano obračati se, kakor zdravo in solze izperemo tuji predmet.

Mnogi ravnajo neprevidno z ognjem,

z lučjo, nerodno z vrelo vodo, razpaljeno mastjo, lahkomišelnost vlivajo špirit ali petrolej v plamen, snažijo pri luči rokavice z bencinom, ali bero v postelji pri goreči petrolejki. Kaj lahko se pri takem ravnanju zgrade nesreče, vsled katerih se zadobe opekline. Iste je najboljšje namazati, kakor hitro mogoče z beljakom, smetano, masnim mlekom ali oljem; namočiti snažno platneno krpo v oljnato tekočino in ž njo oviti rano, s tem ovitkom se zabrani pristop zraku, drugo platneno krpo namočimo v mlačno vodo (20—24° C) in jo ovijemo čez prvi ovitek, nato povijemo opekli ud še s suhimi platnenimi krpami in nazadnje z volnenimi. Vedno večja vročina in tudi večje bolečine zahtevajo v začetku vsake pol ure, pozreje vsako 1—3 ure, drug ovitek, tedaj lahko odvijemo volneno ruto kakor suho platneno krpo, pomočimo z gobo vlažni ovitek in navežemo zopet suhe rute. Pri neznosnih bolečinah odzame se cel ovitek v mlačni vodi 22—28° C in drži bolni ud tako dolgo v vodi, dokler ne odjenjajo popolnoma bolečine. Nato se rana obveže zopet na zgoraj navedeni način.

Ako se vname obleka je najboljšje, da se dotična oseba vrže takoj na tla in valja na zemlji, druga vrže čez njo odejo ali krilo in jo polije z vodo. Potem se jo previdno položi na mizo, na katero se prej razgrene odeja, da ni pretrdo, prereže pazljivo s škarjami obleko, črevlje, nogavice, tako da isto samo odpade od telesa. Vse drugo mora urediti zdravnik, katerega je kolikor mogoče hitro poklicati.

Kakor pri opeklinah, moramo ravnati tudi pri ranah, ki jih povzročijo razne kisline, kakor žveplena kislina, solna kislina, karbolna in druge. Na

steklenice, posode ali zavitke z vsebino, ki je nevarna zdravju, je treba vedno zaznamovati † † † in napisati strup, postaviti jih je tako visoko, da jih ne dosežejo otroci. Ako se je pa zgodila nesreča in je kak ud družine povžil strup, tedaj se mora poklicati takoj zdravnik. Med časom, ko čakamo na zdravnika, damo bolniku piti gorke tekočine, mleko ali vodo, vtaknemo mu prst v usta, ali mu žgačkamo s peresom po nebu, da se mu vzdigne in bolnik izmeče tekočino.

Pri omamljivih rastlinskih strupih (opium, morfium, volčje črešnje i. dr.) je skrbeti le za to, da bolnik ne zaspi, damo mu piti črno kavo, rdeče vino, polivamo ga z mrzlo vodo, dokler ne pride zdravnik.

Največkrat rabijo pomoči rane, zadobljene z nožem, z iglami ali drugimi ostrinami. Svežih ran je najboljšje, ne dotikati se, pokriti jih s čisto platneno krpo, gazom ali vato in zavezati. Umazane rane je sprati s prekuhano vodo, nanje položiti mokro platneno krpo in obvezati. Za izmivanje ne rabite nikdar gobe ali nesnažne krpe, tudi ne obliž (flajšter), ki ste ga namočili s slino. Zelo napačno in škodljivo je pokladati na rane pajčevino.

Malo krvavenje se navadno takoj ustavi, ako vzdignemo ranjeni ud, ga prevezemo, ali držimo s snažnimi prsti rano skupaj; tudi jo lahko namažemo z beljakom, ki se jako hitro posuši. Hudo krvavljenje, posebno če smo si poškodovali žilo, ko teče svetlo-rdeča kri sunkoma iz rane, se previje nad rano s pasom, ki se raztegne, ali z gumijevim pasom, če tega nimamo, tudi z ruto, konce ovijemo na kos lesa, kuhovnico i. dr. in zategnemo; tako obvezan sme ostati ud eno do dve uri.

Pri piku strupene kače naj si pičena oseba nemudoma poveča rano s kakim ostrim orodjem, naj gre k bližnji vodi ter naj ugriznjen del kar mogoče izžema ter nad rano trdno preveže. Ako se bolečine in oteklina povečajo, je zelo dobro, da se ponesrečenec posluži tudi opojnih pijač in gre k zdravniku.

## Hiša

**Kako odstranimo madeže od kolomaza iz belega perila.** Namочи perilo v mrzlo vodo, ovij ga ter madež dobro namili in polij s petrolejem, dobro zmenčaj ter daj na solnce, ko se posuši še enkrat zmочи, namili in polij s petrolejem, deni zopet na solnce, nato ga operi, še enkrat namili ter skuhaj.

**Dobro mazilo zoper rjo.** Nekoliko smole se raztopi v šestkrat toliki množini masla in tako dolgo meša, da se shladi. Ako pomažemo s tem mazilom razno železje in druge kovine, katerih se rada loti rja, posebno če so izpostavljene mokroti in vlagi, se jih lahko obvaruje rje. Če bi se pri delu umazala obleka, se jo očisti z bencinom.

**Negovanje rok.** Marljive gospodinjice, ki pri gospodinjstvu in kuhinji pridno pomagajo, ogledujejo pogostokrat z britkostjo posledice dela na svojih raskavih rokah. Posebno gospe manjših uradnikov, ki iz gmotnih ozirrov ne morejo vzdržavati služkinje. Vsa mogoča mazila in mila porablajo v ta namen. Dosežejo pa le nasprotno, ker postane koža še bolj mehka in bolj občutljiva za navadno kuhinjsko ali gospodinjsko delo. Navadno glycerinovo milo, topla voda in nekoliko morskega peska, odstrani vso zajedeno umazarijo iz kože. Nato se odrgnejo še roke z izžeto limonino lupinjo. Vprašala bode marsikatera gospodinja, zakaj pa mora biti morski pesek, saj je navadni tudi dober? — Ne, temu ni tako! Navadni pesek, če je še tako droben, je preoster za kožo. Morski pa je zelo fin, čist in mehak, zato tudi izbojen za umivanje rok. Dobi se v vseh lekarnah in drogerijah za par krajcarjev.

Pomeša se morski pesek tudi lahko z mandeljnovimi otrobi, kateri so tudi znano dobro sredstvo za umivanje. Kupiti se jih mora vedno najboljše vrste, ker druge vsebujejo preveč škroba in zato niso priporočljive.

**Bolhe** se nastanijo največkrat v nečednih stanovanjih ali v prostorih, kjer prihaja veliko ljudi. Če so se v stanovanju razmnožile, postanejo silno nadležne in tudi prašenje s »Zaherlinom« ne pomaga, ker se zalezejo v prah špranj. Odpravijo se, ako pomivamo pod z vodo, v kateri smo raztopili nekoliko galuna.

Drugi mrčes, ki mnogokrat muči gospodinjico, so **ščurki**. Tudi te se zelo težko odpravi, ako so se razmnožili, edino fosforovo mazilo, ki je dobiš v lekarni in drogeriji, jih prežene popolnoma.

**Zlate ribice** ohraniš doma v posodi zdrave, ako vržeš v vodo nekaj rastlinic, ki pri nas pokrivajo, kot mala peresa naše bajerje in grabna, te obvarujejo vodo v posodi pred gnjilobo, tudi je dobro, ako daš v vodo nekaj vodnih polžev. Vode dolgo ni potreba menjati, zadostuje, ako prilivaš le čiste vode.

**Čiščenje bronciranih stvari.** Broncirane stvari postanejo kaj kmalu črnkaste. Pogostokrat pa napačno čiščenje črnkavost še bolj pospešuje. Najboljše in najlepše se očistijo tako-le: Nareži v osoljeni krop nekoliko mila, položi reči, ki jih misliš očistiti vanj in pusti nekaj časa dobro prevreti. Dobro jih okrtaji in splahuj v vroči vodi. Nazadnje vtakni še v salpetrovo kislino, pomešano z enako množino vode in galuna. Nato jih z žaganjem obdrgni in z volneno krpo zbriši. Stvari bodo kakor nove in ti ostanejo dolgo časa lepe. Broncirane okvirje, katere na ta način seveda ni možno očistiti, zbriši s krpo, katero si pomočila v špirit. Potem očisti še z mrzlo vodo in zbriši z mehko, suho krpo.

**Kako se čistijo steklenice od piva?** Steklenice se vložje in puste nekoliko časa v vroči vodi, v kateri se je raztopilo nekaj sode. Nato se še z nalašč

zato pripravljeno podolgovato ščetko dobro očistijo in splahnejo v mrzli vodi.

**Najbolj priprost način, po katerem se ohranijo jajca dolgo sveža.** Jajca se očistijo najprvo z jesihom. Potem se obdrgnejo s kožo prekajene slanine (špeha) in spravijo. Vsake štiri tedne se morajo preložiti. Ob času, ko so jajca dober kup, jih varčna gospodinja na ta priprost način lahko mnogo spravi, da bode imela veliko zalogo, ko bo do zopet draga.

**Kako se čistijo slamniki florentinci?** Zmešaj žvepleni cvet z limoninim sokom. Pomaži s to zmesjo slamniki in ga obesi kake tri do štiri ure na solnce. Ko je suh, ga dobro skrtači. Florentinec bode zopet lep in kakor nov. — Mehki slamniki iz žime postanejo zopet trdi, ako jih mokre zlikamo.

## Zdravje

**Kako se pripravijo surova jajca za bolnike.** Malokrvnim in bolnikom ob času okrevanja (rekonvalescentom) priporočajo zdravniki dostikrat uživanje surovih jajc. Ker se taka jajca radi opolzke beljakovine marsikomun gnušijo, dajejo se bolnikom pripravljena na različne načine. — Jajce se raztepe s sladkorjem v rdečem ali belem vinu, da se lepo speni. To velja seveda le za one, katerim niso prepovedane alkoholne pijače. — Zelo okusno je tudi jajce raztepeno v mleku, kateremu se je pridalo nekaj kapljic konjaka in sladkorja. — Vmešaj nekaj rumenjakov s sladkorjem tako dolgo, da se penijo. Naredi iz beljakov zelo trd sneg, vmešaj ga na rahlo rumenjacom, deni ukusno v stekleno posodico, okraši s svežimi jagodami, malinami, ribizlom ali raznim vkuhanim sadjem. — Potreseš tudi lahko s čokolado in daš bolniku z malimi piškoti. Bolniku ustreže taka prememba, mu ohrani tek in ga poleg tega še okrepi. — Za bolne večje otroke je te vrste jed prava slaščica in jim pomore kmalu na noge.

**Breskev je izborno odvajalno sredstvo.** Priporoča se jesti tri do šest breskev zvečer, predno se gre k počitku. Breskev tudi čisti in osveži kri ter pospešuje prebavo.

**Kako razločimo pristni čaj od ponarejenega.** Noževa konica čaja se dne v kozarec mrzle vode, pokrije z dlavno vrh kozarca in dobro strese. Pristni čaj vodo komaj pobarva, medtem ko je od ponarejenega takoj močno rjava.

**Suho meso in mesene klobase se ohranijo dolgo ukusne in sveže,** ako jih zavijemo v tiskan papir kakega časnika in shranimo v peči, v kateri se ne kuri.

**Hlačice.** Soseba Jera vpraša sosedo Nežo: »Kako je vendar to, da ima vaš Francek vedno cele in snažne hlačice, moj Janezek je pa skozi razstrgan. No-

ben ubod in nobena šivanka ne drži in ne zaleže pri njem. Skoraj vsak večer šivam in ustavljam krpe v zadnji del njegovih hlačic, a ves moj trud zaleže komaj za en dan. Saj sta s Francom pri vseh igračah vedno skupaj in ne more se reči, da je vaš Francek manj razposajen kot moj Janezek. — Neža: »Veste, ljuba sosedica, tudi meni se je godilo kakor vam, pri starejšem mojem Jošku. To sem se takrat našivala, da me je kar strah, kadar se spomnim brezštevilnih lukenj in luknjic, katere mi je prinašal na hlačicah dan na dan popravo.« — Jera: »Kako ste se pa spametovali tako hitro, sosedica?« — Neža: »I kako? Ko sem zopet enkrat brlela do polnoči in se me je že skoro ločeval obup, oči od utrujenosti zapirale, me prešine srečna misel: Kaj ko bi ves zadnji del izrezala, oziroma izparala in ustavila po starem vzorcu popolnoma novega, mnogo nevolje in truda bi mi bilo prihranjenega. Storila sem tako in moram reči, da sem bila Bogu hvaležna za svoj izum. Od sedaj kupim vedno malo več blaga, da ga porabljam za ta namen. Veste, Jera, skušnjava človeka izmodruje. Storite tudi vi tako pri hlačicah vašega Janezka, pa bote zadovoljni, to vam povem.« — Hvaležno se je poslovila Jera od sosede Neže. Janezek pa se je odsihdob radoval svojega mladega življenja v lepo in trpežno zakrpanih hlačicah in ni več tolikokrat belil las svoji ljubljeni mamiči zaradi strganjih hlačic.

## Vrt

Ljubi maj, krasni maj, konec zime je sedaj. Konec zime, slane in mraza smo srečno pričakali. Prekrasni majnik, odet z bujnim mladim zelenjem, okinčan z raznobojnim dišečim cvetjem je tu v vsej svoji krasoti. Lepa si spomlad zelena! Na vrtu ob robek kakaj šmarnice s svojimi deviško belimi glavicami iz živozelenih listov. Pa kako diše! Pravi njihov dom so sicer strme senožeti, a prav dobro uspevajo tudi prenesene na domače vrtove. Če jih še nimaš, nakoplji, ko odcveto, korenin in jih presadi na primeren prostor, najbolje ob robih gredic, kjer imajo nekoliko sence. Razmnožujejo se zelo hitro in v par letih se ti bogato razrastejo. Strežbe ne potrebujejo veliko. Pač pa je listje in cvetje bujnejše, če jih potreseš v jeseni z gnojem. Ne bo ti žal dela in truda. Majnik brez šmarnic, ni pravi majnik!

Lepa je spomlad zelena z listjem in cvetjem okrašena! Pa tudi na zelenjadnem vrtu imaš mnogo dela v mesecu majniku. Najzlahtnejši med vsemi meseci je majnik in najzlahtnejši med vsemi kapusnicami je cvetni kapus ali karfijol. Po kmetskih vrtovih ga navadno ne goje, akoravno bi ga marsikatera gospodinja lahko porabila. Pridelovali ga bomo torej le bolj po mestih

in trgih in pa tam, kjer se lahko razpeča.

Kakor v objemu ima sredi med zelenimi vehami bele šopke, t. j. cvetje karfijole, ki je v kuhinji kraljica zelenjadi. Zato pa zahteva najboljšo zemljo in najskrbnejšo nego.

Greda naj se že v jeseni 50 do 60 cm globoko zrahlja in prav dobro založi z gnojem. Spomladi je treba zemljo zopet zrahljati, gnojiti in gladko zravnati za setev in presaditev. Imamo zgodnji in pozni karfijol, zato si lahko urediš tako-le: Za rani karfijol si odgoji sadike v topli gredi, če jo nimaš, pa na gredah sestvenicah. Seje se seme koncem svečana ali začetkom marca. Čas presaditve je cel mesec majnik za zgodnji karfijol. Nasadi sadike na pripravljeno gredico 40 do 50 cm vsak sebi.

Za pozni karfijol nasej seme koncem majnika in ko je goden za presaditev, presadi kakor zgoraj. Med rastjo karfijol pridno zamakaj, zalivaj z gnojnico in skrbno rahljaj prst okoli njega. Ko je nekoliko odrastel, ga osipaj. Vmes pa lahko nasadiš solate, kolerabe, zelene, da porabiš zemljo. Prve sadike se dobe spomladi tudi pri vrtnarjih.

Kumare se pridelujejo v toplih gredah in na prostem.

Pridelovanje v toplih gredah. Seme se da kaliti v male, z rahlo prstjo napolnjene lonce meseca svečana in sušca. Lonci naj bodo na toplem, pri ognjišču, na peči ali v gnojnaku. Ko so ozelenele in se ukoreninile, se presade s prstjo vred v za to pripravljeno toplo gredo, po dve sadiki pod vsako okno. Okna naj se odpro samo takrat, če je prav gorko vreme, brez vetra, v toliko, da se greda prezračiti in izkadi sopuh. Sicer morajo biti okna zaprta, ker so kumare silno občutljive. Ko so dobile rastline četrti in peti listič, se jim odščipne vršič. Pristrižuje se tudi stranske, na debelcu stoječe mladike na pet do šest očesc; taka strežba zelo pospešuje nastavek cvetja in ploda. Ko začno kumare cveteti, se morajo okna pridno odpirati in prezračevati. Zalivati se morajo potem z mlačno vodo. Tako se jim streže do uporabe.

Kumare na prostem. Zemlja za kumare mora biti dobro pregnojena in imeti mora solnčno lego. Najbolje je, če se zemlja že v jeseni pripravi. Spomladi se dobro zalije z gnojnico in lepo zrahlja. Naredi brazdice od 100 do 125 cm narazen. V vsako brazdico daj štiri do pet semen, zagrni s prstjo in potlači z lopato. Ako hočeš, da ti prej vskale, daj seme osem do 10 dni pred setvijo v mokro žaganje. Med rastjo pridno zamakaj in zalivaj z gnojnico. Odstranitev vršičkov tudi tu, kakor pri kumarah v gnojnikih, zelo pospešuje rodovitnost. Ko so nekoliko dorastle, jih osipaj. Osipaj tudi stranska po tleh se plazeča stebela na več mestih, da se bolje ukoreninijo. Kumare sadiš lahko več let na isto mesto. Seveda jim moraš vsako leto dobro pognojiti. Za seme ohrani največje in najlepše plodove in jih pusti toliko časa na deb-

lu, da se dodobra zmeče in začno celognuti.

Kumar je več vrst: erfurtske srednje velike zelene, erfurtske dolge zelene in še več drugih.

Rajsko jabolko ali paradiznik. Seme nasejemo v tople grede meseca sušca ali malega travna. Paradiznik zahteva veliko gorkote in dobro pregnojeno zemljo. Presadimo ga na prosto v drugi polovici majnika po 80 do 90 cm narazen. Najbolje ga je nasaditi h kaki ograji ali zidu na solnčno stran. Ker zraste ali bolje rečeno spleza visoko, ga je treba o pravem času privezati h kolu. Suše ne prenese, zato le pridno zalivaj. Da se plodovi dobro razvijejo, potrgaj rastlinam mladike, ostanejo naj samo tri do štiri. Ko so se prikazali mladi plodovi, poščip-lji sadikam vršičke.

Španski poper ali paprika. Plod te manj znane rastline se rabi v kuhinji in daje jedem oster in prijeten okus. Rabi se tudi pri vlaganju kumaric v kozarce. Seme nasejemo v toplo gredo meseca sušca. Sadike presadimo koncem maja v rahlo prst, najboljše h kaki steni na solnčno stran, ker potrebuje veliko gorkote. Privezati jim je treba količke. Zjutraj in zvečer pa ne pozabi zaliti. Španskega popra je več vrst. Najboljše so tiste z rdečimi plodovi.

Rožnice in zalivanje cvetlic lončnic. Slovenska dekleta, ko sadite in presajate cvetlice, vzemite zato vedno primerne rožnice (lonce.) Boljši so oni, ki niso pocinkani, ki se ne svetijo, navadni rjavi, ker ti prepuščajo zrak in v takih loncih se rast boljše razvija. — Za majhne rastlinice ali podtaknice vzemite majhne rožnice. Cvetlice v majhnih loncih mnogo prej pripravite do cvetja, med tem ko se v velikih razvija in raste le korenina. — Rast cvetke je tudi odvisna od zalivanja. Najboljše je zalivati zvečer, eno uro po solnčnem zahodu, ko so rastline že popolnoma ohlajene. Zaliva se le takrat, če je zgornja plast zemlje že suha in kadar se zaliva, je zaliti dobro, tako da teče voda iz spodnje luknjice rožnice v podstavek. Voda v podstavku ne sme ostati, mora se jo odliti. Ako se cvetlice preveč zalivajo, skisa se zemlja, mlade koreninice odgnijejo in cvetlice uspevajo zelo slabo.

## Kuhinja

**Rozinove ploščice.** Mešaj v skledi deset dkg surovega masla; pridaj mu 3 rumenjake, 11 dkg sladkorja, ščep cimeta, malo drobno zrezane limonine lupine in še mešaj. Rahlo zamešaj trd sneg treh beljakov, deset dkg moke in polovico kavine žličice pecilnega praška. To deni na pomazano pekačo mazinec na debelo, potresi po vrhu pest rozin in peci počasi pol ure, da se zarumeni. Pečene zreži na dva prsta široke

in dolge kose, potresi s sladkorjem in postavi na mizo.

**Pogača pletenka.** Najprej deni v lonček 3 kg kvasa, kepico sladkorja in 4 žlice toplega mleka. V skledo pa deni pol litra toplega mleka, 8 dkg sladkorja, 8 dkg surovega masla, eno žlico soli in pol žličice stolčenega janeža; tej zmesi prideni dva in pol litra moke, s kuhalnico dobro zmešaj in z roko gneti najmanj četrt ure. Ko si vse dobro prenetla, pridaj, če hočeš, veliko pest zbranih in opranih rozin in jih vgneti v testo. Postavi testo na gorko, ga pokrij in pusti da vzhaja. Vzhajano še enkrat pogneti in razreži na deset enakih delov. Najprej zvaljaj z rokami pet kosov in naredi iz njih pet okroglih približno 30 cm dolgih palčic ter jih spleti v kito, ki jo položi na pomazan pleh, konce noter zapogni. Ravno tako napravi kito iz treh delov in jo položi na prvo kito; potem napravi kito še iz dveh ostalih kosov, to kar zavijaj in jo položi na prvi dve, vselej pa moraš konce zapogniti. Štruco pokrij s prtičem in jo ob straneh, če je pekača preširoka, lepo zadelaj, da je natesno in se ne razleze. Postavi jo na gorko, da vzide. Vzšlo pomaži z raztepenim jajcem in jo natakni z oluščenimi mandlji in peci v srednje vroči pečici eno uro.

**Domači kruh s krompirjevim kvasom.** Skuhaj 4 srednje debele krompirje (olupljene); ko je kuhan, mu odlij vodo, ga dobro stlači, prilij krompirjevke in še vode, da bo pol litra; pridaj 2 dkg dobro zmešanega kvasa in  $\frac{3}{4}$  domače moke ali kupljeno št. 5. Vskledo pa deni 6 litrov moke, eno pest soli, malo janeža in 1 liter precej tople vode, vendar ne prevroče, zmešaj vodo z moko, prideni vzhajani kvas, zmešaj testo dobro s kuhalnico in ugneti še z roko. Ugneteno deni na gorko, da vzide. Ko dovolj vzide, ga znova pogneti in napravi iz tega testa štiri enako velike hlebce, deni jih v s prtičem pogrnjene peharje. Postavi zopet na gorko, da vziđe. Vzhajane stresi na lopar ali pleh, pomaži z mlekom, prereži vsaki hlebec z nožem. Peci v bolj vroči pečici ali pečici pičlo uro.

**Špargeljnova juha.** Operi in zreži na kocke  $\frac{1}{4}$  kg špargeljnov, deni jih v lonc in zalij s  $\frac{1}{2}$  litrom vode. Trde dele pa kuhaj posebej, pridaj 1 olupljen in zrezan krompir in zalij z 1 litrom vode. Ko je vse kuhano, deni v kozo 3 žlice surovega masla in razgretemu prideni  $1\frac{1}{2}$  žlice moke. Ko se blede zarumeni, prideni žličico drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebulje, še mešaj, da se dobro zarumeni in vanj stresi zrezane špargeljne z vodo vred. Druge špargeljne pa pretlači s krompirjem in vodo skozi sito ter prideni juhi. Ko vse še prevre, zlij v skledo na opečene žemlje.

**Sveža svinjska rebra s kislo repo ali z zeljem.** Deni v lonc dve pesti kisle repe ali zelja, zalij z vodo, da stoji čez repo, prideni  $\frac{1}{4}$  kg reberc in kuhaj 1—2 uri. (Če so rebrca od mladega prešiča, jih prideni, ko se je kuhala repa že eno uro.) Ko je repa kuhana, ji pri-

deni pol žlice moke, ki jo razmotaj s par žlicami vode. Ko prevre, je jed gotova.

**Makaroni s sardelami.** Nalomi v skledo 20 dkg makaronov na dva prsta dolge koščke, deni jih v skledo in polij z vrelim kropom. Potem jih vzemi iz kropa in kuhaj v vrelem slanem kropu 20—25 minut. Nato jih stresi na rešeto in polij z mrzlo vodo. V kozo pa deni dve žlici surovega masla ali masti, ter v razgreto deni pest kruhovih drobtin. Ko se nekoliko zarumene, jim prideni dve osnaženi in dobro sesekljeni sardeli; jih parkrat premešaj in jim prideni odtečene makarone. Vse skupaj še duši par minut in večkrat premešaj. Končno stresi makarone na krožnik ter jih daj na mizo kot samostojno jed s salato.

**Ješprenj s suhimi češpljami.** Zvečer namoči  $\frac{1}{4}$  litra domačega ješprenja. Zjutraj ga pristavi k ognju, da zavre. Ko je zavrel, ga odlij in zopet zalij z dvema litroma vode ter počasi kuhaj dve uri. Posebej v loncu skuhan pol litra suhih, opranih češpelj z enim litrom vode. Ko se češplje  $\frac{1}{4}$  ure kuhajo, jih stresi z vodo vred k ješprenju in vse skupaj kuhaj počasi eno uro. Zabeli v loncu z žlico razgretega masla in daj ohlajenega na mizo štirim osebam. (Kuhane češplje nekoliko stlači z žlico.)

**Fižolova polivka mrzla z drobnjakom.** Pretlači skozi sito  $\frac{1}{4}$  litra kuhane fižole; primešaj mu eno žlico olja, 2—3 žlice kisa, žlico drobno zrezanega drobnjaka, par zrn soli in eno v trdo kuhano jajce, ki ga olup, dobro seseklaj in prideni fižolu. Vse skupaj dobro zmešaj in daj k govedini na mizo.

**Špinačni zvitek za v juho.** Najprej skuhan špinačo, kuhano odcedi in seseklaj, potem vmešaj 1 žlico stopljenega surovega masla, 1 rumenjaki, nekoliko soli in popra ter sneg enega beljaka in špinačo (ki naj bo sesekljana  $\frac{1}{4}$  litra). S tem nadevom pomaži navadno, dobro vlečeno testo in ga potresi še s pestjo krušnih drobtin, zvij v zvitek, položi ga na pleh in speci v pečici. Pečeni zvitek zreži na palec debele poševne kose, ki jih deni v skledo ter zalij z govejo juho.

**Grahov piré s krompirjem.** Namochi čez noč v mrzlo vodo  $\frac{1}{4}$  litra suhega graha. Prihodnji dan ga zavri, vodo odlij ter zalij na novo z gorko osoljeno vodo. Posebej skuhan dva srednje debela olupljena krompirja. Ko je grah kuhan, mu vodo odcedi, ga dobro stlači in pretlači še skozi sito. Deni v kozo za pol drobnega jajca surovega masla ali masti, razgretemu pa prideni še drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebulje, ščep popra in krompir, ki si ga z žlico dobro stlačila, s krompirjevko vred. Vse premešaj in pusti, da dobro prevre. Na mizo ga postavi kot prikuho s kislim zeljem ali repo.

**Klobasice iz špinače.** Napravi iz enega jajca,  $\frac{1}{4}$  litra mleka, 18 dkg moke in soli 5—6 jajčnih krp. Skuhaj v slani vodi dve pesti oprane špinače,

potem jo odcedi in drobno zreži; prideni ji še dve žlici kisle smetane, malo soli, ščep popra, 1 jajce, malo drobno zrezanega peteršilja in česnja. Vse dobro zmešaj, s tem nadevom enakomerno namaži jajčne krpe, ki jih vsako posebej zavij ter položi v pomazano pekačo drugo poleg druge. Nato jih zalij z žlico kisle smetane, ki si ji pridejala eno žlico mleka, postavi za  $\frac{1}{2}$  ure v srednje vročo pečico, da se zarumene, končno pa zreži na kose in jih daj na mizo kot samostojno jed ali kot prikuho k mesu v polivki.

**Dušen krompir z mlekom.** Olupi in operi 8 srednje debelih krompirjev; namaži primerno kozo v surovim maslom in naloži v kozo eno vrsto na listke zrezanega krompirja, potresenega s kimljem, soljo in z žličico parmezanskega sira, zopet krompir itd., dokler je polna kozo, na vrh naj pride krompir. V lončku pa zmešaj  $\frac{1}{4}$  litra mrzlega mleka z enim jajcem in to vlij na vloženi krompir. Po vrhu še položi tenke koščke surovega masla. Pokrij krompir, deni ga v pečico, da se zmešča in nekoliko zarumeni. Potem ga zmešaj in stresi v skledo. Daj ga kot prikuho ali samostojno jed na mizo.

**Krompirjev hren.** Dobro stlači dva olupljena in v slani vodi kuhana krompirja, pridaj dve žlici zribanega hrena, prilij dve žlici olja in kisa po okusu, dobro vse skupaj zmešaj in daj mrzlo kot prikuho na mizo.

**Makaroni s kislim zeljem.** Skuhaj v slani vodi 20 dkg drobno zlomljenih makaronov, kuhane odcedi in poplakni z mrzlo vodo. Posebej kuhaj štiri pesti ne preveč kislega zelja, ga z moko podmedi in zabeli z oljem ali mastjo (zelje naj bo tako pripravljeno kakor za navadno prikuho, tudi je dobro, če ti ostane od prejšnjega dne). Deni v kozo za prst na debelo zelja, potem makarone, zopet zelje in na vrh makarone. Vmešaj 1 jajce in 3 žlice kisle smetane, zlij to na makarone, ki jih postavi  $\frac{1}{4}$  ure v pečico, da se rumenkasto zapečejo. To jed daj kot prikuho ali samostojno jed na mizo.

**Kuhana salata z graham.** Osnaži in operi salatne liste (veliko pest) ter jih skuhan v slanem kropu, kuhane pa stresi na rešeto in jih polij z mrzlo vodo; ko se odtečejo, jih deni na desko in jih seseklaj. Nato deni v kozo žlico olja ali masti, ga segrej in mu prideni pol žlice moke. Ko se moka nekoliko zarumeni, pridaj seseklano salato in jo zalij z osminko litra juhe ali gorke vode. Ko je prevrela, ji prideni eno pest zelenega, v surovem maslu s peteršiljem in čebuljo dušenega graha. Vse skupaj še prevri in postavi za prikuho na mizo.

**Zabeljeni špargeljni.** Osnaži in operi špargeljne in jih skuhan v slanem kropu; kuhane odcedi in stresi na podolgast krožnik. Potresi s krušnimi drobtinami in zabeli z razgretim surovim maslom.

**Špargeljni s kislo smetano.** Osnaži in operi  $\frac{1}{4}$  kg špargeljnov in jih skuhan v slanem kropu; kuhane odcedi in

stresi na podolgast krožnik. Polij jih s štirimi žlicami kisle smetane, potresi s krušnimi drobtinami in po vrhu zabeli s par žlicami razgretoga surovega masla. Postavi jih še za 10 minut v pečico in daj na mizo.

**Španske žemlje.** Obribaj trem mlečnim, 1 dan starim žemljam skorjo, razreži jih na prst debele kose ter na maslu ocvrvi bledorumeno (samo na eni strani). Ocvrte pa deni v skledo in polij s šestnajstinko litra vina, ki si ga malo pogrela in v njem raztopila par koščkov sladkorja, cimeta (malo skorjico) in košček limonove lupine. Ko so žemlje dobro namočene, jih naloži v plitvo, pomazano skledo; prvo plast rezin namaži z mezgo, nanjo položi drugo plast, ki jo zopet pomaži, in na vrh še eno vrsto rezin. Potem deni v skledo žlico mezge in 5 dkg sladkorja, to mešaj in počasi primešavaj iz treh beljakov sneg, vse skupaj mešaj  $\frac{1}{4}$  ure. Ko je pena že gosta in trda, jo deni na žemlje in peci v enakomerni gorkoti 10 do 15 minut.

**Meso z mlekom dušeno.** Operi pol kilograma govejega mesa od križa ali pleče, deni ga v kozo, vlij nanj osminko litra nezavretega mleka, pokrij kozo in postavi na hladno za par ur. Potem ga osoli in deni na ognjišče; ko se kake pol ure duši, mu prideni par koščkov čebulje in pol žlice masti; vse skupaj duši, da se meso zmešča in nekoliko voda posuši; potem vzemi meso na krožnik, v kozo pa deni 1 žlico moke; ko se zarumeni, prilij  $\frac{1}{4}$  litra juhe ali kropa. Meso deni nazaj v kozo, in ko vse še  $\frac{1}{4}$  ure vre, je gotovo. Meso razreži na primerne kose, naloži na krožnik, polivko pa precedi skozi cedilce na meso in ga obloži s kuhanimi makaroni ali krompirjem.

**Peteršiljev štrukelj iz vzhajanelega testa.** Deni v skledo  $\frac{1}{2}$  litra gorke vode in  $\frac{1}{4}$  litra gorkega mleka, prideni žličico soli in dva litra pšenične moke. Ko si nekoliko premešala, prideni še vzhajani kvas (iz 3 žlic mleka, 2 dkg kvasa in kepice sladkorja), vse narahlo zmešaj in s kuhalnico dobro stepaj. Testo potresi z moko, pokrij z ruto in deni na gorko, da vzhaja. Medtem pripravi nadev: mešaj eno osminko litra kisle smetane in eno jajce. Ko testo vzide, ga stresi na z moko potreseno desko (ali prt) in ga razvaljaj za mezinec na debelo, namaži z opisano nadevo ter potresi z 1 žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja. Testo zvij v zvitek in deni na pomazano pekačo, postavi na gorko, da vzhaja. Ko vzide, pomaži ga z jajcem ali mlekom in peci v precej vroči pečici pol ure.

Namesto peteršilja lahko vzameš drugo zelenjavo, kakor pehtran, drobnjak, krabuljce, šalotke, melise itd.

**Ržen kruh.** Deni v skledo 2 litra bele pšenične moke in 1 liter ržene; v lonček pa deni 2 dkg kvasa, 1 osminko litra mlačne vode in 4 žlice moke. Kvas dobro zmešaj in postavi na gorko, da vzide. V moko napravi v sredo jamico, jo osoli (1 žlico) in ji prilij eno osminko manj ko 1 liter gorke, vendar ne

vroče vode, prideni 1 žlico kiseljuna. Vse zmešaj s kuhalnico (malo moke pusti za vgnjetanje) in prideni vzhajani kvas ter dobro vgneti. Potem testo pokrij s prtjem in ga postavi na gorko da vzide. Vzhajano zopet pogneti in iz njega napravi dve podolgasti štruci; te deni v stružnice, ki so s prtjem pogrnjene in z moko potresene. Testo pusti, da zopet vzide. Vzšlo štruco deni na z maslom pomazano pekačo, jo pomaži z mlekom, napravi na štruco tri počasne zareze in peci v precej vroči pečici pičlo uro. (Če zamesiš kruh zvečer, zadostuje manj kvasa.)

**Orehovi polumesci.** Deni na desko 28 dkg moke in napravi ji v sredi jamico; vanjo položi 15 dkg surovega masla, 1 jajce, 1 žlico kisle smetane, malo soli, žličico sladkorja in 1 dkg kvasa, ki ga razmoči v štirih žlicah mrzlega mleka. Potem napravi najprej z nožem in še z rokami gladko testo. Položi ga na kraj z moko potresene deske, pokrij s prtjem in s skledo. Ko je vsaj pol ure počivalo, ga razvaljaj za prst na debelo; potem ga zopet zloži v tri gube in zopet razvaljaj za mezinec na debelo, izreži z velikim obodcem kolačke in jih v sredi nadevaj z žlico sledečega nadeva: Deni v kozico 1 osminko litra vode in 6 dkg sladkorja, ki ga kuhaj, da vre  $\frac{1}{4}$  ure. Nato pridaj 15 dkg zmletih orehov, odstavi in pridaj drobno zrezanih limonovih olupkov, eno žlico sladke smetane in žlico ruma. Ko si vse kolačke obložila z nadevom, jih pomaži po robu z jajcem, čez sredo zgani in robova skupaj pritisni, da se sprimeta. Polagaj jih na pekačo, ki jo postavi na gorko za  $\frac{1}{4}$  ure, da vzidejo, pomaži jih z raztepenim jajcem in potresi z drobno zrezanimi orehi in sladkorjem ter speci.

## Perutninarstvo

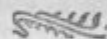
**Krma in krmljenje kokoši.** Najboljše žito za kokoši je oves, po ovsu kokoši zelo dobro nesejo. Toda marsikatera gospodinja bo rekla: »Saj naše kokoši ne žro ovsa.« Res je, da se perutnina, ki ni bila vajena ovsa, težko privadi nanj, čimbolj je bila razvajena s preobilno hrano, temveč je treba potrpežljivosti, a končno se tudi kokoš privadi ovsu. Veliko je gospodinj, ki kokoši ne krmijo pravilno, poleg tistih, ki jih krmijo premalo, jih je mnogo, ki jih krmijo preveč. In ravno živali, ki so predobro krmljene, so podvržene raznim boleznim. Pri takih kokoših se bolezni največkrat pojavlja na jajčniku. Predobro krmljene kokoši težko nesejo, jajca takih kokoši ali sploh niso oplojena, ali imajo kali, ki se slabo razvijajo in poginejo že v prvih štirinajstih dneh valjenja, ali pa obtiči piščanec, mesto da bi se izlegel, v lupini.

**Jajca za valenje** jemlji sveža, nikdar starejša kakor štirinajst dni, ker

se v starem jajcu begom časa uniči zarodek. Jemlji jih od kokoši, ki so dobre jajčarice in stare dva do tri leta. Iz jajec enoletnih kokoši se izvale slabotni piščanci. Velikost jajca naj bo srednja. Jajca morajo biti popolnoma čista, zato da zamore zrak skozi male luknjice lupine v notranjost, kjer je neobhodno potreben, ker drugače se zaduši piščanec. Kjer gojijo mnogo kokoši in imajo malo gnezd, je potreba jajca pobirati dvakrat na dan, da jih kokoš ne pregreje večkrat.

**Koliko jajc damo valiti,** je odvisno od velikosti koklje. Ne preveč, zadostuje popolnoma 12 do 15. Koklja namreč obrača jajca, ako jih je preveč, se lahko zgodi, da se jajca, v katerih je že kal, preveč shlade, ker jih kokoš ne more pokriti in pokvarijo. Kokoš obrača jajca, da ne zleze rumenjaka preveč na eno stran.

**Kokoši, katere hočemo gojiti,** so najboljše, ako so se zlegle meseca marca in aprila, zakaj te nesejo pred Božičem, ko so jajca najdražja, seveda jih moramo pravilno krmiti in imeti topel kurnik. Kokoši, ki so se zlegle meseca februarja ali celo januarja, nesejo poleti, pozimi se pa skubijo. Take je boljše prodati, ker je krma čez zimo predraga. Istotako piščance, ki so se zlegli meseca junija, julija ali še pozneje.



## Ročna dela.

### Šivanje.

Večkrat se sliši v trgovinah, da zahteva ena ali druga gospodinja 3 metre blaga za dva predpasnika. Ali rabi res toliko? V slučaju, da je oseba, za katero sta namenjena ta dva predpasnika, bolj majhne postave, bo preostajalo blaga kakih 25 do 30 cm; za prav veliko postavbo bo pa tri metre še premalo, zlasti če bi morali biti trakovi iz enakega blaga.

Zato ne vzemi kar tri metre za dva predpasnika, marveč trikratno dolgost, dvakrat po osem cm za pasova in dvakrat po 5 cm za trakove. Vsaki dolgoti pridaj še dva cm za rob. Skupno rabiš torej za dva predpasnika, izdelana po sledečem kroju: trikratno dolgost s pridakom za rob in 26 cm za pasove in trakove.

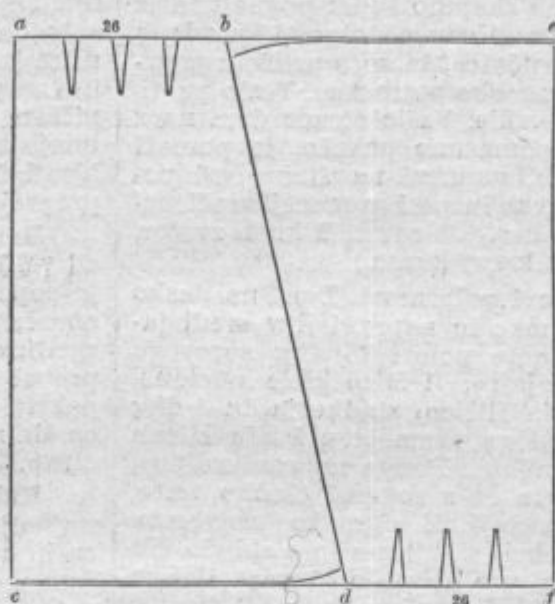
Tako si lahko mirna, da ti ne bo zmanjkalo med delom blaga, ali pa v drugem slučaju, da ti ne bo preostajalo nekaj cm, ki si jih morala v trgovini plačati, ki ti pa koristili ne bodo, kajti, če se ti pozneje predpasnik raztrga in predrgne, ga vendar z ostalim blagom ne moreš zakrpati, ker je izpran in obnošen predpasnik izgubil svežost barve in se nova krpa z njim nikakor ne ujema. Zakrpan predpasnik ne naredi lep utis, zato storiš bolje, če obnošen predpasnik prenarediš za otroka ali mu pa odstraniš pas in kar je slabega, drugo pa obrobiš in potem rabiš kot ruto za

snaženje pohišta, izbrisavanje prahu i. t. d.

Da dobiš iz trikratne dolgosti dva predpasnika, kroji na sledeči način:



Predna pola.



Stranske pole.

Za prednjo polo vzemi enkratno dolgost in pridaj še 2 cm za rob. Nato prepogni blago po celi dolgosti v dve enaki polovici. (Prepognjeno blago označili smo na kroju z drobnimi pikami.) Med črkama a, b izpodreži prednjo polo rahlo zaokroženo in sicer tako, da bo izpodrezek sredi črte a, b globok za  $2\frac{1}{2}$  cm. Kjer je blago po celi dolgo-

sti prepognjeno, ga prereži. Tako si dobila dve prednji poli. Za stranski poli vzemi ostali dve dolgosti blaga s pridatkom za rob. Raz-

grni jih po celi širjavi in položi drugo vrh druge tako, da bodo prave strani blaga obrnjene na znotraj, strani pa, ki jih imenuješ robe, naj bodo obrnjene na zunaj. S tem, da blago tako položiš, preprečiš, da bi bile vse štiri stranske pole za levo, oziroma za desno stran.

Potem si odmeri zgoraj od a do b 26 cm, istotako stori tudi spodaj med

črkama d, f. Vleci med točkama b, d poševno črto in po njej prereži blago; tako dobiš z enim rezom štiri stranske pole. Ker je poševna črta v tem slučaju daljša od ravne, zato si prenesi dolgost ravne črte na poševno; kar ti spodaj ob robu stranskih pol preostaja, odreži rahlo zaokroženo.

Pole sešij s francoskim šivom in sicer tako, da pristaviš k ravni črti prednje pole poševno črto stranske pole. Predpasnik bo imel torej prednjo in dve stranski poli, t. j. levo in desno. Ko je sešit, zarobi ga spodaj z  $1\frac{1}{2}$  cm visokim robom.

Za pas vzemi blago po celi širjavi 8 cm visoko, potem ga prepogni, da bo podvojen, torej 4 cm visok. Predpasnik zloži ob pasu v gubice, ki so zarisane na kroju, ali ga prav drobno vberl, Nato pritrdi sredino pasa na sredino prednje pole, gubice pa naravnaj toliko narazen, da se ti bo predpasnik lepo vlegel ob životu in prišij pas. Ostalo dolgost pasa ne odreži, marveč jo pusti zraven, da nadomesti del trakov.

Zdaj prereži še ono blago, ki je bilo odmerjeno za trakove, v dva 5 cm široka in tako dolga traka kolikor je bilo široko blago. Vsak trak prikrajšaj za polovico njegove dolgosti, tako dobiš iz enega traka dva. Lepo jih obrobi, porini jih v konce pasa in jih prišij.



## Nepotrebni prepirček

se je vnel zadnjič med sosedama Meto in Katro. Srečali sta se na vasi, in Katra je Meti brž povedala, kako dobro kavo zdaj kuha, odkar ji prideva Kolinske kavne primesi v korist obmejnim Slovencem. Dejala ji je, naj tudi ona tako dela, pa bo tudi imela boljšo kavo. „Kaj pa še!“ ji seže brž Meta v besedo. „Kolinska pa že ne? Cikorija je cikorija, pa naj bo ta ali ona.“ „Pa ni vsaka enako dobra,“ jo zavrne Katra. „Kolinska je najboljša. Pa vprašaj kako drugo sosedo, če meni ne verjameš! Vsaka ti bo tako odgovorila.“ „Ja, kaj pa je na tisti tvoji Kolinski vendar tako imenitnega, da se tako zanjo vlečeš? Ali je mar iz zlata?“ „To ne, in taka bi ravno ne bila dobra. Ampak Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem ima druge dobre lastnosti. Boš videla, kako izvrsten okus bo imela kava po nji, kako krasno barvo in prijeten vonj! Pa še dosti manj sladkorja bodeš potrebovala. In izdatna je Kolinska tudi tako, da je zadostuje že čisto malo, da napraviš z njo okusno kavo.“ „Pa jaz Kolinske vendar ne bodem kupovala,“ se oglasi zopet Meta. „Ne bom in ne bom.“ „Ti trmoglavost trmoglava,“ jo zmerja Katra, „kaj misliš, da boš komu drugemu škodila, kakor sama sebi? Če nočeš piti dobre kave, pa pusti!“

No, Meti je pa Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem vendar začela hoditi po glavi, toliko časa, da je stopila v trgovino, in jo kupila. Doma je brž napravila kavo, in se je takoj prepričala, da Katrina hvala Kolinske kavne primesi v korist obmejnim Slovencem ni bila nič pretirana. Odslej Meta vedno kupuje samo **Kolinsko kavno primes v korist obmejnim Slovencem** in je zanjo pridobila že marsikatero sosedo. Izprevidela je, da je bil tisti prepirček s Katro čisto nepotreben, kajti nepotrebno je, prepirati se o tem, da je Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem najizbornejši kavni pridatek, ki ima vrhutega še to odlično lastnost, da je pristno domače blago in da ima od nje lep dobiček tudi „Slovenska Straža“ za svoje delo za **obmejne Slovence**.