



NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSKE
GOSPODINJ IN DEKLET

Štev. 9.

V Ljubljani, dne 28. septembra 1911.

Leto II.

Šola in dom.

Konec je nestrpnega pričakovanja, katerim so vaši mali pričakovali prvi ki dan; pričela se je šola. S strahom so prestopili novi šolarčki šolski prag, čakajoč, kaj se bo zdaj zgodilo, če jim je že toliko pripovedovalo o šoli, o učitelju, učenju in celo o šolskih kaznih, katere se stariši mogoče še dobro spominjate, ki pa sedaj čimdalje bolj mineva iz šolskih prostorov. Pogled na množico otrok, že zbranih v šolskem prostoru, jim daje pogum, da pozabijo na strah in se pridružijo svojim novim tovarišem.

Prva stvar učiteljeva oziroma učiteljeve je, pridobiti si mlada srca, spoznati male, privaditi se posameznih, preprosto vprašanje, vzpodbudna beseda, prijazen nasmeh in mali so pridobiti.

Otrok sicer pogreša prostost v naravi, v domači hiši, a čudovito hitro se pravi reda v šoli, součencev in učiteljev. Blagor otroku, ki je dobil do učitelja oziroma do učiteljice, ki razume otroško srce, katera pota z otrokom otrok.

Blagor tudi učitelju, kateri je do otroke dobrih starišev v svoj razmislek po otrocih kaj hitro spozna stariše.

Domača vzgoja je temelj, na kateri se zamore šola zidati in le takrat, če učitelj prave uspehe, ako šola doma združita svoje delovanje. Zato stariši, podpirajte učitelja pri njegovem delovanju. Preskrbite svojim otrokom takoj v začetku potrebnih knjig in drugih učnih sredstev. Nadzorujte jih doma, da se bodo učili in izpolnili naloge, katere so dobili v šoli.

Pazite, da bodo otroci redno in o pravem času hodili v šolo. Jako napačno je, ako obdržite svoje otroke za vsako malenkost, za vsako slabo vreme doma, v šolo jih pa ne pošljete z izgovorom, da se v njej nič ne nauče ali pa se uče takih stvari, katere so jim nepotrebne.

Stariši, imejte zaupanje do učitelja. Odobrujte njegovo postopanje tudi takrat, kadar je bil primoran kaznovati vaše otroke. Nekateri stariši v svoji slepi ljubezni mislijo, da so njih otroci sami talenti. Ako jih kaznuje učitelj, ali pa jim ne da najboljših redov, že mislijo, da postopa pristransko. Taki stariši ne pomislijo, da na ta način škodujejo najbolj svojim otrokom. Učitelja naj tako postopanje nikar ne odvrča od začrtanega pota, izvršuje naj natančno in navdušeno svoj posel. Vesele, katero bo imel z dobrimi, poslušnimi učenci, mu bo obilo poplačalo trud in mu vedno zopet pomnožilo veselje do šole.

Hiša

Umivanje stekla. Oljnate steklenice se najlepše očistijo, ako jih izkuhamo v pepelu in apnu. Imamo samo eno steklenico očistiti, lahko vzamemo kos belega pivnika, ga raztrgamo na male kosce, razmočimo v vodi in vlijemo v steklenico, ki jo lahko pretresamo, pivnik se navzame maščobe iz steklenice, katero še poplahnemo z mlačno vodo in steklenica je čista.

Zelo umazane steklenice se čistijo z razredčeno solno kislino. 40 do 50 kapljic kanemo v pol litra vode.

Steklenice, v katerih je bilo mleko, osnažijo se s pepelom in razdrobljenimi jajčnimi lupinami.

Cilindre od svetilk je treba včasih umiti v vodo, v kateri je raztopljen nekoliko sode, paziti je treba, da se ga dobro zbriše, ker drugače lahko počni.

Ogledala, šipe pri oknih ali pri podobah, kakor fino stekleno posodo, najboljšo očistimo z vodo, v katero smo vlijli nekoliko salmijaka, navadno se računa na en letir vode desetina (ena desetinka) litra salmijaka.

Šipe pri oknih tudi lepo očistiš z zmesjo, ki si jo naredila iz drobno nastrgane krede, salmijaka in vode. V to zmes pomoči nalašč za to pripravljeno snažno gobico in drgni šipo, potem jo še umij z mokro ožeto krpo — najboljšo usnjato, — katero sproti splahuješ v vodi, nazadnje zbriši šipe še z mehko ruto. Šipe se očistijo na ta način hitro z malim trudom. Zelo napačno je celo okno postaviti v vodo, kakor je pri nas na deželi v navadi, ker se pokvari okvir in se okna težko in slabo zapirajo. Nikdar ne umivaj šip, kadar sije solnce nanje.

Z ogledala, katerega hočeš očistiti, zbriši najprvo prah, potem ga obriši z mokrim usnjem, usnje splahni, dobro ožmi in še enkrat odrgni ogledalo; ko je steklo suho, namoči gobico v žganje ali špirit in podrgni z njo po ogledalu, potem nalahko potresi prav drobno posejanega pepela od drv in drgni ogledalo tako dolgo, da se lepo sveti. To je najboljši način lepo očistiti ogledala, ki se dolgo svetijo, ako jih vsak dan zbrišeš s snažno ruto.

Kozarec od piva čisto umiješ v vodi, v kateri si prevrela malo preslice in sode. Vsako posodo, ki jo umiješ, ne po-

zabi dobro splahniti z mlačno vodo, ako te nimaš pa vsaj z mrzlo vodo.

Ravnanje s črevlji v mokrem vremenu. Vsakdo ve, da se obutev v mokrem vremenu hitreje raztrga, kakor v suhem. Premočni podplati postanejo mehki in se veliko hitreje obdragnejo, kakor suhi, trdi. Zato moramo paziti, da so črevlji vedno suhi, ko jih obujemo. Ako postavimo črevlje na tla, se podplati ne morejo posušiti, ker ne more zrak do njih. Mokre črevlje je najboljšje obesiti ali vsaj položiti na tla. Ne obešajte črevljev preblizu peči ali štedilnika, ne polagajte jih na peč. Gorki zrak usnje hitro posuši, to postane trdo in se rado lomi.

V premočene črevlje je dobro djati ovsa. Oves se navzame vlage in zabrani, da se obutev skrči, kar se drugače kaj rado zgodi.

Kako odstraniš madeže, ki si jih dobila od obleke, ki je popustila barvo. Z raznimi sredstvi sem skušala odstraniti madež iz bele bluze ki sem ga dobila od modre vrhnje jopice, ko jo je popolnoma premočil dež. Milo, boraks, detelova sol, mrzli in gorki sok limone, lug, vse je bilo zastonj. Nazadnje vtaknem bluzo še v čisto vrelo vodo, ki je bila ravno na štedilniku in predno se zavem, izginil je madež v moje največje začudenje. Sedaj odstranim s kropom vse madeže iz belega perila, ki nastanejo, ako pride isto po neprevidnosti v dotiko z barvano obleko. Tudi madeži od surovega, kakor vkuhanega sadja izginejo, ako položiš dotični del v vrelo čisto vodo. Težje izginejo madeži iz perila, ki je bilo že enkrat oprano v lugu. Zato je najboljšje pred žehto pregledati vse perilo in odstraniti madeže.

Rdeča tinta izgine na isti način iz obleke, samo vodo moraš toliko časa menjavati, da postane popolnoma čista.

Kako se pero barvane nogavice? Nogavice ostanejo mehke in ne izgube barve, ako jih položiš v vročo (ne vrelo vodo), če so zelo umazane vlij žlico salmijaka v vodo; pusti jih deset minut mirno v vodi, potem jih ožmi in položi zopet v čisto vročo vodo in tako še enkrat. Brez posebnega pranja postanejo popolnoma čiste, ohranijo barvo in lahko jih obesiš.

Svilnate rute ali trakove lahko opereš na sledeči način: vzemi debel krompir, olupl ga in zribaj v mlačno vodo. Začudila se boš, kako lepo bo oprana ruta ali trak, ako ga potem še zlikaš med dvema rutama.

Da ne pridejo muhe k mesu, obloži ga s čebulo. Muhe duha od čebule ne preneso in ti puste tudi meso pri miru.

Kuhinja

Juha za otroke. Razreži polovico stare suhe žemlje, deni jo v lonec in polij z ¼ litrom vrele juhe, lonec pokrij

s pokrovko in juho čez 5 minut stresi v skledo.

Zdrobova (gresova) kaša na goveji juhi. Nalij v lonec 1½ litra goveje juhe ter jo pristavi k ognju, da zavre. Potem pa vmešaj 1 celo jajce in 6 dkg (2 žlici) pšeničnega gresa (zdroba) in to mešo vlivaj počasi v juho, ki jo pri tem ne prestando mešaj. Ko si juho še ¼ ure kuhala, jo zlij v skledo in postavi na mizo.

Nastrgana kaša. Napravi kolikor mogoče trdo testo iz enega drobnega jajca, ¼ litra moke, za lešnik masla. Testo po strgalu (ribežnu) nastrgaj, kašo na deski raztrosi, da se malo osuši ter jo potem, ko juha zavre, stresi v juho, ki naj ¼ ure vre (za 4 osebe).

Laško zelje. Srednje debelo zeljato glavo zreži na rezance; v kozo deni 2 žlici masti ali olja in poparjene ter ožete zelne rezance, prideni 2 žlici juhe in jih pokrite 1 uro duši, da se zarumene, nato jim primešaj polno žlicico moke in paradižnikove omake (katero napravi tako: 4 srednje velike paradižnike kuhaj s koščkom čebulje, malo peteršilja v ¼ litru vode in kuhano vse pretlači skozi sito). Če hočeš prideni še 2 žlici kisle smetane, potem pa zelje kuhaj še ¼ ure in ga postavi na mizo kot prikuho.

Paradižnikova omaka. Polovico ostrgane žemlje, 1 debel paradižnik, za oreh surovega masla in za grah sladkorja kuhaj z ¼ litrom juhe toliko časa, da se paradižnik dobro zmehča; nato pretlači omako skozi sito, jo deni nazaj v kozo, osoli po okusu in še enkrat prevri.

Ali pa: Kuhaj 2 paradižnika z ¼ l vode, da se malo zmehčata. Deni v kozo 2 do 4 dkg surovega masla, masti ali 2 žlici olja, ko se razbeli, prideni kepico sladkorja, žlico moke, ko se blede rumeno zarumeni, prideni paradižnike, ki si jih prej pretlačila z vodo, v kateri so se kuhali, osoli in kuhaj še 10—15 minut, ako hočeš prideni še sladkorja in vina po okusu.

Črne bezgove jagode. Odberi lepe zrele črne bezgove jagode, deni jih v kozo, prideni zraven nekoliko stolčnega sladkorja, limonine lupine in cimeta, vode ne prilivaj, ker dajo same mokroto, pusti nekoliko prevreti, pa je gotovo. To je preskušena, posebno zdrava jed, lahko jo daš za prikuho na mizo.

Nadevani piščanci pečeni. Osnaženi shlajeni in osoljeni piški loči pri vratu, kjer je bila goša, kožo od mesa ter notri natlači sledeči nadev: vmešaj 2 žlici kisle smetane, 1 drobno jajce, malo drobnega zelenega peteršilja ali drobnjaka, 2 pesti kruhovih drobtin in malo soli. Ko si piščanca nadejala, kožo pri vratu zašij, da nadev ven ne vha, piščanca pa deni v plitvo kozo tako, da leži na hrbtu, mu prilij par žlic vode in masti ter peci v pečici ¾ do 1 uro. Med pečenjem ga večkrat polij s polivko, ki se v nji peče. Pečenega zreži na kose po sklepah in okusno naloži na krožnik. K piščancu daj posebej

v skledi salate sladke ali kisle, pa drugo prikuho lahko daš.

Dunajski zrezki iz pljučne pečeni. Nareži prst debele ploščnate kose pljučne pečenke (mulprate), jih malo tolci, posoli, povaljaj v moki, v rapnem jajcu in v drobtinah in ocvri vroči masti (ali ceres). Za prikuho lahko krompir v masleni omaki s teršiljem, zabeljeni grah, ohrovt, s to, laško zelje.

Tržiška bržola. Deni v kozo zrezke čebulje, strok česnja, par zrn brinov jagod, vejico šatraja, 6 zrn celega pra, 4 dkg masti in 8 žlic vode. Nato pari z vrelo vodo 1 kg koštrunove žole (Rostbraten), jo ocedi, meso osoli in položi v kozo, pokrij in počduši (tenstaj). Bržolo parkrat obrni, bi pa bila posebno trda, ji prilij še, koliko vode tako, da se dalj časa duši. Ko je meso že precej mehko, mu prideni še 12 drobnih olupljenih krompirjev, ki jih z mesom vred tudi večkrat obrni, da se povsod zarumene in zmehčajo. Ko se bržola zmehča in rumeni, je gotova. Nato jo lepo zreži ploščnate kose, jih okusno zloži na krožnik, okrog naloži krompir, vrh pa precedi polivko, ki se je v dušila bržola.

Kranjska bržola. 1 kg bržole opec osoli in položi v kozo, v katero si prej dala vejico šatraja, drobno zrezane korenja in čebulje, par zrn celega popra, 4 dkg masti in 6 žlic vode; pokrij jo in duši v mehko, parkrat jo obrni. Ko se zarumeni in je že mehka, jo stresi s žlicico moke ter jo duši še 5 minut. Nato vzemi meso iz kože, ga razreži na kose na gorak krožnik, ki postavi na ognjišče, v kozo pa deni olupljena kuhana krompirja, jih doštlači in prilij ¼ litra juhe. Ko je polivka že zavrela, jo zlij na pripravljeno meso, ki ga obloži s krompirjem mi opečenimi kosčki. (Če bi se ti zde polivka premastna, ji odlij mast preden prideneš moko, in v tej polivki z rumeni [opeci] krompir.)

Razsoljen (peklen) jezik. Jezik daj bro omij, primi ga v roko in ga do tolci ob snažno desko; dobro ga podni s soljo in kavino žlico solitarja, p žličice stolčnega koriondra, strok česnja, limonine lupine, celega popra in lovorjev list; z vsem ga zdrgni, deni v plitvo skledo, položi nanj okroglo desko ali krožnik in snažen primere kamen, tako ga pusti ležati poletu 3 do 5 dni, pozimi 8 dni; enkrat ali dvakrat ga obrni. Kuhaj ga do mehkega 2 do 3 ure z vsem kar se ga drži. Kuhanega olupl ter nareži; lepo na krožnik naloži in daj krog njega nastrganega hrana, posiljenega ali kislega zelja, graha ali fižolovi pire. Daj gorkega na mizo pa tudi mrzel je dober.

Telečji guljaž. Razbeli v kozi 5 dkg masti, prideni 1 drobno zrezano čebuljo in ko se ta zarumeni, ½ kg na kose zrezanega telečjega mesa, ki si ga prej oprala. Potem osoli. Ko se meso zarumeni, prideni še za 2 noževi korčini paprike in žlico moke, potem prilij

litra gorke juhe ali vode. Ko je gušča, je nekoliko prevrel, mu končno dodamo 2 žlici kisle smetane. Daj zra-
stati žličnike, makarone, krompir, aj-
dve žgance itd.

Tudi piško lahko napraviš na ta
način.

Loštrun v ješprenju. Zvečer na-
premi v lonec $\frac{1}{4}$ litra domačega ješpre-
nja in pest fižola, zjutraj pristavi lonec
na ognju, da voda zavre. Ko je zavrela,
odlij in zopet zalij z dvema litroma
popra ter ješprenj počasi kuhaj. Čez 1
uro prideni ješprenju $\frac{1}{4}$ kg svežega ali
zamrznega koštrunovega mesa, korenino
petušilja, kos korenja in lovorjev list,
drobno drobno zrezanega česnja in če-
šplje, nekoliko soli in ščip popra. Nato
ješprenj kuhaj z mesom 1 do 2 uri. Po-
tem vzemi meso z vilicami iz ješprenja,
ga na deski zreži na male kose; je-
šprenj pa stresi v skledo in ga povrhu
potresi s mesom.

**Krompirjevi cmoki s pšeničnim
zdrobom (grismom).** 6 srednje debelih
kuhanih krompirjev olup in steri na
deski z valerjem, dokler je še gorak,
prideni $\frac{1}{2}$ litra pšeničnega zdroba, po-
malo na drobne kocke zrezane in na
masti ocvrte žemlje, primešaj 1 jajce
in soli, dobro zmešaj in napravi z roko
na tega 8 enako velikih cmokov, ki jih
kuhaj na rahlo v vreli slani vodi 15
minut. Kuhane poberi z žlico na krož-
nik ter zabeli z mastjo, v kateri si za-
rumenila žlico drobtin. Daj jih na mi-
zo okrog kaknega dušenega mesa ali kot
samostojno jed s salato ali kislim ze-
ljenjem.

Sveže češplje s koruznim zdrobom.
Operi 20 do 25 svežih češpelj, deni jih
v lonec in nalij z enim in tri četrt li-
trom vode, kuhaj jih pol ure, nato prideni
češpljam $\frac{1}{4}$ litra koruznega zdroba in
kuhaj počasi še 20 minut, osoli in
pridaj kepico sladkorja, stresi v skledo
in povrhu zabeli z 1 žlico vročega ma-
sla ali masti. Daj na mizo kot samo-
stojno jed.

**Sveže češplje s pšeničnim zdro-
bom.** Operi 15 do 20 svežih češpelj, deni
jih v lonec in nalij 1 liter in $\frac{1}{4}$ litra
vode, kuhaj jih pol ure, nato prideni
češpljam $\frac{1}{2}$ litra pšeničnega zdroba in
kuhaj počasi še 15 do 20 minut, osoli in
pridaj kepico sladkorja, stresi v skledo
in po vrhu zabeli z eno žlico razbelje-
nega masla ali masti.

Hrušev zvitek. Napravi testo iz $\frac{1}{4}$
kg (pol litra) moke, $\frac{1}{2}$ litra mlačne vo-
de, ki jo osoli in ji prideni za oreh ma-
sla, masti ali žličico olja, drobno jajce
ali beljak. Testo dobro pogneti in po-
krij z gorko skledo, da se nekoliko spo-
čije. Sedaj olup 10 do 15 srednje debe-
lih, precej mehkih toda ne mednih
hrušek, jim izreži sredino ter jih nareži
na tenke listke. Potem testo razvaljaj
in razvleci ter ga potresi z dvema pest-
mi kruhovih drobtin, ki si jih v 10 dkg
surovega masla zarumenila, s priprav-
ljenimi hruškami in z 6 do 8 dkg stol-
čenega sladkorja, ki si mu primešala
široko noževno špico stolčenega cimeta.
Nato zvij testo v zvitek in ga položi na

pomazano pekačo in speci v srednje
vroči pečiti (tri četrt ure). Pečenega
zreži na poševne, tri prste široke kose,
jih naloži na krožnik ter potresi s slad-
korjem.

Sadjev zvitek. Napravi vlečeno te-
sto iz $\frac{1}{4}$ kg (pol litra) moke, osminko
litra mlačne vode, jo osoli in ji prideni
za oreh masla, masti ali žličico olja,
drobno jajce ali beljak. Testo dobro po-
gneti in pokrij z gorko skledo, da se
nekoliko spočije. Sedaj olup 5 srednje
debelih jabolk in 5 srednje debelih do-
brih hrušek, 10 češpljam odstrani ko-
sti, ter jih zreži na rezance. Jabolka
in hruške zreži na tenke listke. Potem
testo razvaljaj in razvleci ter pomaži s
slededečo nadevo: vmešaj osminko litra
kisle ali topljene smetane (6 žlic) z 1
jajcem in široko noževno špico cimeta,
pomazano testo potresi s pripravljenim
sadjem, 3 pestmi nepresuhih kruhovih
drobtin in 12 dkg sladkorja. Nato testo
zvij v zvitek, ga položi na pomazano
pekačo in speci v srednje vroči pečici
(tri četrt ure). Pečenega zreži in dobro
potresi s sladkorjem.

Koruzen koščak s češpljami. Vmešaj
2 rumenjaka, 8 dkg sladkorja, sok pol
limone, 1 žlico ruma in malo drobno
zrezane limonine lupine; ko si pol ure
mešala, prideni sneg 4 beljakov in 6
dkg ostre koruzne moke ali zdroba.
Vse na rahlo zmešaj, deni potem v na-
mazano podolgasto pekačo, ki ima ob
kraju robove, ali v obod za torte, 2 pr-
sta na debelo, po vrhu obloži z neolup-
ljenimi, čez pol preklanimi češpljami,
potresi s sladkorjem ter speci. Pečeni
kolač zreži na kose in ga potresi s slad-
korjem.

Češpljeva povalnica. Napravi vzhaj-
jano testo. Nalij v lonček 3 žlice mlač-
nega mleka, mu prideni kepico slad-
korja in 2 dkg droži; vse zmešaj z žlico
in potem postavi v stran, da vzide. Po-
tem zmešaj v večji skledi pol litra top-
lega mleka, soli, za eno jajce surovega
masla ali kuhanega, 5 kosčkov slad-
korja, ki naj se stopi, 1 jajce in prej
pripravljeni kvas. V zmes vsuj tri četrt
kg bele moke; nato vse močno s kuhl-
nico stepaj. Stepeno testo po vrhu po-
tresi z moko, ga pokrij s snažnim pr-
tom in postavi na gorko, da vzhaja. Ko
testo vzide, ga stresi na z moko potre-
seno desko, potresi z moko in razvaljaj
za mezinec na debelo. Testo potresi z
dvema pestema drobtin, ki si jih zarum-
enila v 10 dkg surovega masla ali
masti in 20 do 30 svežih na rezance na-
rezanih češpelj, za noževno špico cimeta
in eno pest stolčenega sladkorja. Tako
pripravljeno testo prereži po sredi in
zvij od srede proti robu, da nastaneta
dva, ne preveč debela kosa. Položi jih
na pekačo (pleh), ki si ga prej poma-
zala z maslom ter jih pusti vzhajati, pa
ne preveč. Končno povalnico pomaži z
raztepenim jajcem in jo peci pičlo uro
v srednje vroči pečici.

Dobri fiancati (drobljanci). Na de-
sko napravi 20 dkg moke, osoli jo, pri-
daj 2 rumenjaka, 2 žlici kisle smetane
in četrti del šoka ene limone; najprvo

testo z nožem gneti in le nazadnje ga
z roko. Testo, ki mora biti mehko, pu-
sti pol ure počivati; potem ga razvaljaj
za nožev rob debelo ter ga zreži s koles-
cem (radeljčkom) v štiri prste dolge in
ravno toliko široke krpice, v katere na-
pravi s kolescem tri ali pa štiri
zareze tako, da ostane rob okrog
in okrog cel. Potem vtakni gornja
ogla krpice skozi spodnji dve za-
rezi ter ocvri vse na maslu, masti, ceres
ali olju. Pri cvrtju ponev tresi, ko se na
eni strani zarumenijo, kar se zgodi
hitro, jih obrni, da še na drugi strani
zarumenijo. Pokladaj jih na krožnik in
dobro potresi s sladkorjem.

Sirovi štrukeljci (zvitki) pečeni. V
skledi zmešaj tri osminke litra gorke-
ga mleka, raztopi v njem 5 dkg suro-
vega masla, 6 dkg sladkorja, 1 dkg soli,
prideni 1 jajce, 1 rumenjak, in 2 dkg
droži, ki si jih razmočila v 3 žlicah
mlačnega mleka s kepico sladkorja;
pridaj še $\frac{3}{4}$ kg moke; to testo dobro
stepaj s kuhlnico, po vrhu potresi z
moko, pokrij z ruto in deni na gorko,
da vzhaja. Medtem pripravi nadev; me-
šaj eno osminko litra topljene ali kisle
smetane, 10 do 15 dkg sira iz kislega
mleka, 1 jajce in 1 rumenjak, ščip ci-
meta in drobno zrezane limonove lupi-
ne. Ko testo vzide, ga stresi na z moko
potreseno desko (ali prt) in ga razvaljaj
za mezinec na debelo, namaži z opisa-
no nadevo, potresi s 5 dkg sladkorja,
5 dkg rozin in pestjo kruhovih drobtin.
Testo pri tistem kraju, kjer boš začela
zvijati, obreži ter zvij kakor štruklje,
zreži jih na tri prste dolge koščke, na
pomazano ploščo pokladaj dva prsta
vsaksebi, postavi na gorko. Ko vzide z
jajcem pomaži, peci v precej vroči pe-
čici približno pol ure. Potresi s slad-
korjem in daj gorke ali mrzle na mizo.

Mešan šartelj. Najprej pripravi v
skledico 2 dkg droži (presgerm), štiri
žlice mlačnega mleka in žličico slad-
korja ter skledico postavi v stran, da
droži vzhajajo. Medtem vmešaj posebej
v skledi 10 dkg surovega masla, 3 ru-
menjake, 6 dkg stolčenega sladkorja,
drobno zrezane limonine lupine in va-
nilje, vmes pa prilij počasi tri osminke
litra toplega mleka. Potem prideni ne-
koliko soli, shajane drože in pol kilo-
grama moke ter napravi testo, ki ga s
kuhalnico dobro stepi. Ko si tako pri-
pravljenemu testu primešala še 8 dkg
zbranih in opranih rozin, ga stresi v
lončeno kozo, ki mora biti dobro poma-
zana in ki jo smeš s testom napolniti
le do polovice. Ko je šartelj v kozi na
gorkem že vzhajal, ga postavi v vročo
pečico, da se speče.

Suhe fige kot kavina primes. Suhe
fige ploskoma prereži, deni na pločo in
to postavi v pečico, preden nehaš ku-
riti. Ako še niso zadosti temnorjave, jih
deni še enkrat zopet v neprehudo peči-
co, ko so zadosti požgane, jih v mož-
narju stolci, shrani na suhem ter jih
pridevaj kavi kakor drugo cikorijo sa-
me ali ji pridaj polovico »Kolinske«.

Marelčin narastek. Najprej obribaj
zemljo ali kruh tako, da ostane le sre-

dica, ki jo dobro namoči v mrzlem mleku in pretlači. Potem vmešaj 2 dkg sirovega masla, 3 rumenjake in 5 dkg sladkorja, prideni 5 dkg drobno zrezanih lešnikov in mezgo 4 pretlačenih marelic. Nato napravi iz 2 beljakov sneg in ga stresi v pripravljeno mešo, ki ji prideni še žličico moke. Končno stres vse skup v pomazano pekačo in peci v pečici pol ure.

Povidel. Poberi iz lepih zrelih češpelj kosti, deni jih v lončeno posodo ter kuhaj najprej pri hudem ognju na plošči na ognjišču in pozneje bolj pri kraju ter pazi, da se ne prismode; zato jih med kuhanjem večkrat premešaj. Vkuhanje so, ko stoji lesena žlica, ki si jo vtaknila v povidel, po koncu, ne da bi se nagnila. Vkuhani povidel naloži še gorkega v lončene lončke ali v kozarce, ki jih postavi na hladno. Ko se je popolnoma shladil, nareži okrogle, čiste papirčke, pomoči jih v rum ter položi v vsak kozarec po enega tako, da povidel popolnoma pokrije. Končno kozarce zaveži s pergamentnim papirjem in jih shrani na suhem hladnem prostoru. Kadar ga rabiš, mu prilij vode in vina, malo sladkorja in cimeta, postavi na ognjišče, da zavre in se razpusti. Uporabljaš ga lahko k pečenjaku (šmarnu), za buhtelne itd.

Dren. Dobro zrel dren operi in osuši. Na vsak kilogram drena zavri 1 liter vode ter kuhaj z 1 kg sladkorja toliko časa, da težko od žlice kaplje; v tem sladkorju prevri dren, potem ga deni na hladno, drugi dan odlij sok ter ga še enkrat prevri in zlij na dren, tako stori še tretji dan, potem ga naloži v kozarce s sokom vred ter zaveži s pergamentnim papirjem. Tako se dren celo leto dobro obdrži.



Vrt

Kje so moje rožice pisane in bele,

Mojga srca ljubice, zlahtno so cvetele.

Alj spomlad je šla od nas

Vzela jih je zima mrz.

Poletno cvetje se že poslavlja od nas! Vene, hira in umira. Z žalostnim očesom zrem na to velo umirajoče cvetje. Vse samo en čas! Pa vsako slovo je tako težko.

A nekaj cvetja še živi. Kraljica cvetja vrtnica stoji še ponosno, neče se še posloviti od življenja. Res ni več tako bujna in bogata, kot v juniju in avgustu, a vendar vedno lepa z ostalim cvetjem! Treba jej pa tudi še vedno skrbne strežbe. Uši, ki jo še vedno nadlegujejo, treba prav pridno zatirati. Prilivati jim treba prav obilo, odcvetke odrezati, nepotrebne poganjke uničiti. Bujno drugo cvetje vrtnic dosežemo, ako porežemo vsaki odcvetel cvet pod drugim listom. Odrezati cvet samo zgoraj je za drugo cvetje brez pomena. —

Ob robu gredic se košatijo mnogobarvne in mnogovrstne georgine. Hvaležne so te rože. Cvesti začno že meseca junija in ostanejo lepe in sveže dokler jim slana prizanese. Posebne strežbe ne rabijo. V suši jih zalivaj in poreži odcvetke. Priveži jih k močnim količem, da ti kvišku rasto, to je vse.

Da boš imela zgodaj spomladi cvetja, nasej na pripravljeno gredico: mačah, potočnic in rumenih vijolic. Prst, kamor naseješ, naj bo rahla in dobro pognojena. Presadi in razmnoži tudi druge cvetice, ki prezime na vrtu, tako več vrst klinčkov, marjetice in druge. Čebule belih lilij nasadi koncem septembra in v oktobru, take ti bodo cvetele že drugo leto. Pri presajevanju pazi, da ne raniš mesnate čebule. Liliji prija lahka rahla zemlja. V težki mokri korenine rade segnijo. Sadi jih 15 do 20 cm vsaksebi. Če jih pa imaš že na vrtu, razmnoži jih tako, da jim razdeliš čebule. Lilija je kras vsakemu vrtu s svojo deviško beloto in opojnim duhom.

Za razmnoževanje lončnic s potaknjicami je sedaj najboljši čas. Do spomladi se ti do dobra vkoreninijo in utrdijo. Seveda prostor, kjer prezime, je prva stvar. Če pa tega nimaš, počakaj do spomladi. Potaknjice belagonij, begonij, roženke, klinčkov se kaj rade primejo. Seme od letnih cvetk pridno nabiraj in spravi na zračen suh prostor.

Na obdelane gredice nasej za spomladno rabo zimske solate, špinačo, motovilca in radiča. Da ti tudi poznejši paradižniki dozore, napravi sledeče: Z lopato privzdigni in razdvoji dolge korenine in zrahljaj prst naokoli. S tem se prikrajša rast in omogoči zorenje.

Če imaš jagode na vrtu, poreži jim dolge nepotrebne vlaknice, razvedi in dobro pognoji. Kurjevci pomešani s pepelom in sajami so najboljši gnoj za jagode. Zalivanje z gnojnico jim tudi koristi.

Gnilega sadja ne meči na gnoj, ker v vsakem sadu je brez števila mrčesa. Za razmnoževanje lepoticnih grmičev je jesenski čas boljši od spomladnega. Grm, ki ga hočeš razmnožiti, izkopli iz zemlje, s sekiro presekaš korenine, naredi tako globoke jame, da se korenine skrijejo. Na korenine nameči prsti, sadiko malo potresi, da prst zaide med korenine, dobro pohodi in potlači, pa pridno zalivaj.



Gospodinja in sadjarstvo.

Sok iz jabolk in hrušek (jabolkovec in hruškovec). Marsikaka kmečka gospodinja nima pri rokah malin, grozdjica ali jagod, da bi si skuhalo malinovca, grozdjičevca ali jagodovca in si tega sadja tudi ne more kupiti. Pač pa ima v izobilju raznega drugega sadja, posebno jabolk in hrušek. Takim go-

spodinjam bodi povedano, da se iz tega sadja narediti jako okus in ravno tako trpežen sok, kakor iz malin ali drugega jagodičevja.

Sok iz jabolk in hrušk je pri nas še prav malo znan in vem, da bo marsiktera gospodinja, ki pripravi velik dragega malinovca, zmajevala z glav češ iz te »moke« pa ne bo prida »kriha«. Počasi, draga gospodinja! Najprej poskusi, in ako vpoštevaš vse okoliščine, se boš gotovo prepričala, da v marsikterem slučaju ceneni jabolkov lahko spodrine drag malinovec. Malin prideluje malokdo in so razmeroma zelo drage (na ljubljanskem trgu bile letos po 60 v liter in še dražje), jabolka imamo pa izvečine doma, ozimma se dobijo po kmetih še prav poceni.

Za jabolkovce so dobra vsaka boljša kisl jabolka. Seveda dobimo iz tistih vrst tudi finejši izdelek. Zlasti so priporočljiva za to zgodnja poletna in jesenska jabolka, ki jih je včasih prav mnogo in ne zaležejo veliko, ki so malo trpežna. Jabolka za jabolkovce morajo biti popolnoma zrela in vležana; naravnost z dreves niso porabna, ker takrat v njih še niso dovolj razvite razne snovi, ki jim pozneje da do prijeten okus in duh. V naš name lahko vzamemo mešanico raznih vrst (sort) in je to še celo boljše, kakor izključno ena sama vrsta.

Jabolka se najprej umijejo v čisti vodi, otrebijo morebitne črvojedine gnilobe, potem se kar v koži razrežejo v krljce in denejo kuhat v ploščni lonec, zalite s prav malo vode. Kuhajo tako dolgo, da skoro zmeče (nikakor pa ne smejo razpasti), med tem jih je treba večkrat premešati z leseno žlico. Nato se stresejo še vroča v stiskalnik, ki je znotraj pregrnjena z redko, snano vrečevino; ta propušča sok; a zadržuje brozgo, da ne izstopa skozi stiskalnico. Pridobljen sok se takoj preceď skozi gosto platno, da dobimo kolikomoči čisto tekočino, ki jo potem vkuhamo s sladkorjem kakor malinovca i. dr. Na vsak kilogram soka vzamemo kvečjemu pol kilograma sladkorja. Med vrenjem, ki naj traja 10 do 15 minut, pridno posnemamo pene, ki se zbirajo na površju. Končno vlijemo še vročo tekočino v skrbno osnažene in razgrete steklenice, ki jih potem ne produšno zamašimo, tako kakor je bilo to popisano pri napravi malinovca (Novi, prekuhani zamaški! Parafin! Ako pridenemo med vkuhanjem soka malo vanilije, pridobi mnogo na okusu.

Prav na tak način se izdeluje hruškovec. Ker pa hruškam manjka kisline, je prav potrebno, da pride nemo hruškovecu soku med vkuhanjem na vsak liter tekočine 3 do 5 gramov citronine kisline. Sladkorja potrebujejo pa manj kakor jabolka.

Komur bi ne bilo všeč kuhanje jabolk in hrušk pri napravi soka, lahko delo spremeni tudi na ta način, da zdrobi sadje surovo, (kakor se to vrši pri napravi sadnega vina), in i-

droba potem odtisne sok. Seveda je treba v tem slučaju veliko močnejšeiskalnice in se kljub temu pridobimanj soka. Surov jabolčen ali hruškovok se istotako do čistega precedi inkuha s sladkorjem, kakor zgoraj po-
pisano.

Jabolkovec in hruškovec imata ne-
matno svitlo barvo, ki zelo moti marsi-
koga in vsaj na videz kratki vrednost
teh sokov. Tudi tej pomanjkljivosti
lahko odpomoremo s tem, da sok med
kuhanjem pobarvamo z borov-
nicami (črnimi jagodami). Prime-
n pridatek tega naravnega, neškod-
livega barvila prav nič ne škoduje
okusu, pač pa ugodno vpliva na sokovo
manjost.

Prihodnjič še par črtic o brezalko-
holnih pijačah, v kolikor pridejo v po-
stev pri sadjarstvu.

Mlekarstvo

Tolšča se nahaja v obliki majhnih
kroglic v mleku porazdeljeno. Te
kroglice so tako majhne, da jih s pro-
stim očesom ne vidimo, pač pa z drob-
nogledom. Ako opazujemo tolščne
kroglice pod drobnogledom, 300 krat
povečane, se kažejo v obliki deteljnega
remana. Obenem se tudi vidi, da je
vsaka kroglica sama zase. Tolščne
kroglice niso prozorne. Več ko je tol-
šča v mleku, bolj je videti rumenkasto.
Barva mleka od tolšče ni zmiraj ena-
ka. Ako je mleko posneto, tedaj ima
bolj sivo-belo barvo. Normalno mleko
pa je nekoliko rumenkasto, več ko je
tolšče v mleku, tembolj je videti ru-
menkasto in gosto. Vsako mleko nima
enako velikih tolščnih kroglic. V bolj
mastnem mleku so večje, v manj mast-
nem pa manjše tolščne kroglice. Se-
veda je to odvisno od raznih okolščin,
od krmljenja, letnega časa itd. Stare
molzne krave dajejo navadno manj
mastno mleko. Navadno se tolšča, dob-
ljena od staromolznih krav, bolj ne-
zadovolja opini, in sicer vsled manjših
tolščnih kroglic, katere se bolj nerade
razbijajo pri pinjenju. V poletnem ča-
su, ko krmimo krave z zeleno, redilno
lahko prebavljivo krmo, ima mleko
tudi več maščobe z večjimi tolščnimi
kroglicami. Vsled tega se v poletju,
pri enaki gorkoti smetane, nekoliko
prej opini. Premer tolščnih kroglic
masa navadno pri manjših 0.001 mm,
pri večjih pa 0.01 mm. Te tolščne krog-
lice so vsake zase zavite v tanko ko-
žico, ki jo imenujemo membrano. Ta
kožica varuje tolščo, da se ne pokvari,
zatorezoma ne raztopi v mleku, katero je
tako po molži 37° C gorko. Tukaj sto-
imo sedaj pred vprašanjem, zakaj se
tolšča pri kuhanju mleka ne raztopi,
nasprotno ko vidimo, da se maščoba
masla že pri nižji stopinji gorkote topi.
Maščoba masla se topi že pri 27° do
33° C, tako torej lahko trdimo, da se
maščoba masla topi povprečno pri

33° C. Pri kateri stopinji se začne ma-
ščoba topiti, je odvisno od sestavine
raznih maščob. Pod 23° C se maščoba
več ne topi. Mi pravimo, da postane
maščoba trda. Od 15° do 23° C se ma-
ščoba strdi in sprime, pod 15° C pa se
maščoba več noče sprijeti. V tem slu-
čaju tvori vpinjena tolšča neki zdrob,
kateri se noče sprijeti, ako ga ne segre-
jemo na katerikoli način čez 15° C,
potem se bode maščoba šele sprejela.
Maščobo ali maslo imenujemo iz mleka
dobljeno tolščo ali podomače rečeno
smetano, katera se je po pinjenju spre-
jela. Sprime se tolšča pa le po pinje-
nju pri gotovi gorkoti, in sicer tedaj,
kadar se je razbila membrana vseh
tolščnih kroglic, in to tolščo potem
imenujemo surovo maslo. Ta razloček
je toraj med tolščo smetane in maščo-
bo surovega masla. Tolšča se ne topi,
akoravno jo segrejemo tudi na 90° C,
ker jo varuje membrana, v katero je
tolščna kroglica zavita. Sedaj nam je
tudi popolnoma jasno, zakaj moramo
smetano piniti. Ravnotako moramo
spoznati, da se v dobro prirejeni pinji
smetana prej vpini. Bolj ko se drgnejo
tolščne kroglice, prej se maščoba
sprime.

Tolšča je specifično lažja od vode,
oziroma od ostalih delov mleka; na-
vadno ima 0.90—0.93. Ker je lažja, zato
pride na površje mleka.

Mi vemo nadalje tudi še, da nima
vsaka tolšča enakega okusa. Te okuse
občutimo, ako poskušamo mleko posa-
meznih krav iz različnih hlevov. Ta
okus izvira seveda tudi še od drugih
snovi, tako od ostalih snovi v mleku.
Tolšča je v mleku neraztopljiva. Topi
jo pa žveplena kislina, ki jo uporab-
ljamo pri kemičnih poskusih na ma-
ščobo. Tolšča obstoji iz ogljika, vo-
dika, kisika in drugih maščobnih
zmesi. Predvsem vsebuje tolščno ki-
slino in glicerin. Tolšče so deloma
trde, deloma mehke. Med trde štejemo
stearin in palmetin, mehka pa je olein.
Koliko je katere od teh maščob v tol-
ščobi, je odvisno od krmljenja, letnega
časa, molže in pasne. V poletnem času
vsebuje tolšča več oljnika, ker krmimo
krave z zeleno krmo, ki več oljnika
vsebuje kot suha krma pozimi.

Očiščena maščoba, to je kuhano
maslo, se lahko dolgo časa drži in
hrani. Surovo maslo pa se rado po-
kvari, in sicer vsled tega, ker vsebuje
razne druge snovi, tako mlečni slad-
kor, glivice in zrak, kateri skupno po-
kvarjenje povzročajo. Razkrajja se
mlečni sladkor od vpliva glivic in zra-
ka. Največ pripomorejo k pokvarjenju
mlečni sladkor in glivice, kateri za-
ostaja po slabem gnetenju v maslu.
Maslo postane čimprej žarko, bolj
ko je na gorkem in vlažnem prostoru.
V hladnem zračnem in svetlem pro-
storu ostane maslo dalj časa dobro
ohranjeno. Nesnažno maslo se seveda
še preje pokvari in postane lahko tako
žarko, da se sploh ne more uživati.
Uživanje žarkega masla je zdravju
škodljivo. Pri kuhanju žarkega masla

se razvija plin, ki leže na prsi in plju-
ča in žegeče v grlu. Navadno pa je že
smetana pokvarjena, ker se nabira na
kmetih po 14 dni skupaj v glinastih
posodah in zaprtih mlečnih omarah. V
tem slučaju ni mogoče iz take smetane,
v kateri je vsa tolšča pokvarjena, na-
praviti okusnega masla.

Mlečni sladkor

daje mleku lahno sladak in prijeten
okus. Najdemo ga raztopljenega v vsa-
kem mleku v različnih množinah. Naj-
bolj sladko je mleko od kobile. V na-
vadnem kravjem mleku ga je 4.75 do
5%. V mleku raztopljeni sladkor se
razcepi od vpliva glivic (to so mlečno-
kisle glivice), postane mlečna kislina
in mleko se zgosti ali skiše. Posebno
delujeta dve vrsti bacilov (*Bacillus aci-
di lactici* in *Bacillus lactis acidii*). Te
različne vrste glivic se nahajajo v vseh
hlevih in mlekarnah v velikih množi-
nah. Pri molži padajo iz zraka v mle-
ko, v katerem se silno hitro razmnožu-
jejo. Najhitreje se razvijajo glivice pri
gorkoti 32 do 38° C. To gorkoto ima
mleko navadno po molži. V lahko pre-
bavljivih snoveh mleka imajo glivice
ugodno stanje, razmnoževati se hitro in
uspešno. Pod 15° C se glivice ne razvi-
jajo lahko. Ako hočemo, da se mleko
od vpliva glivic ne skiše, ga moramo
ohladiť pod 15° C. Tako delajo mle-
karne, ki pošiljajo mleko v oddaljene
kraje, da se mleko med potjo ne skiše
in pokvari. Mleko, katero se od vpliva
glivic skiše s pomočjo toplote in mleč-
nega sladkorja, zasluži tudi v našem
gospodinjstvu največjo pozornost. Ali
se mleko v poletnem času, ko je vro-
čina, tudi našim gospodinjam večkrat
pokvari? Kolikokrat prinese dekla že
napol kisló mleko iz hleva. Ne more
se prav tolmačiti, kako je vendar to
mogoče. Navadno se povod za to skisa-
nje lahko najde, vselej pa ne. Zopet je
mlečni sladkor tega kriv, ker se od
vpliva glivic, ki jih je zadost v zraku
gorkega hleva, začne razcepljati in po-
stane mlečna kislina. Zraven seveda
krvna gorkota mleka imenitno pospe-
šuje skisanje. Dostikrat je nesnažna
molzna posoda povod skisanja takoj po
molži. Zato mora biti molzna posoda v
poletnem času popolnoma čista. Vrhu
tega naj se mleko po molži takoj pre-
cedi, da se nesnaga odstrani, v kateri
se drže glivice in mleko ohladi v mrzli
vodi. Shlajeno mleko se bode ohranilo
sveže, ker se pri nižji gorkoti glivice ne
morejo razvijati in ne razcepiti mleč-
nega sladkorja. Ravnotako lahko tudi
mleko zagrejemo na gotovo stopinjo,
da zabranimo razvoj glivic, ki razcep-
ljajo mlečni sladkor. Zagrevanje mle-
ka čez 50° C zabranjuje razpad mleč-
nega sladkorja in razvoj glivic. To pa
zaraditega, ker se je gotova množina
kislíne stvorila in pri gotovi gorkoti
ustavila. Naše gospodinje pravijo, da
se je kislina vjedla.

Mlečni sladkor je jako redilen.
(Prištevamo ga med ogljikove vodane,
ki obstoji iz ogljika, vodika in kisika. V

posnetem mleku zaostane večina sladkorja, zato pa posneto mleko ni za zavreči, kakor mislijo nekatere gospodinjice. Mlečni sladkor pokrmiljen več zažleže kot maščoba. Maščoba napravi mleko le bolj okusno.

Mlečne soli.

Ako bi kuhali mleko tako dolgo, da bi vsa voda izpuhtela, ostala nam bi sama suha snov, ako bi to suho snov potem previdno sežgali, nam ostane nekaj pepela. To so rudniške ali nezgorljive snovi. Imenujemo jih tudi organske snovi ali mlečne soli. V teh solih je največ fosforovega kislega apna in nekaj kuhinjske soli. Kemična sestava teh soli ni zmiraj enaka. Vsečina teh soli v mleku je odvisna od vsebine krme, katera se poklada kravam. Ravnotako je mleko krave, ki je sredi brejosti, drugačne sestave kot mleko novomolzne krave. Ako je krava breja, porabijo se mlečne soli za tvorbo kosti mladiča. V mleku pa so te soli za rast kosti mladičev, kateri kot prvo hrano zamorejo uživati le mleko. Vkljub temu, da je v mleku malo mlečnih soli, so vendar velike važnosti in bi mleko ne imelo popolno sestavino, ako bi teh manjkalo. Mleko brejih krav se tudi nerado sesiri, ako se pa sesiri, nima sirnina istih lastnosti kot od mleka novomolzne krave. Tu pomagamo kravam s tem, da jim pokladamo krmo, ki je zrastle na apnenih tleh. Lahko pokladamo kravam tudi klajno apno, ako

krma nima zadosti apnenca v sebi. Tudi sol pokladamo kravam, ako je primanjkuje v mleku. Navadno je ne primanjkuje, ker se kravam redno poklada.

Razun že navednih snovi je v mleku v majhnih množinah tudi še nekaj plinov (amonik), ogljikova kislina, kisik in dušik. V vsakem mleku najdemo tudi glivice, katere je mogoče le z drobnogledom opazovati. Teh glivic je več vrst. Nekatere igrajo v mlekarstvu jako važno vlogo, posebno mlečnokislje glivice, ki smetano in mleko skisuje. Te so koristne. Imamo pa tudi škodljive glivice, katere v mlekarstvu veliko škode povzročijo, posebno tam, kjer je dosti nesnage.

Večkrat se dobijo v mleku tudi razni strupi, ki so lahko ljudem škodljivi. Pridejo pa le po škodljivih krmi v mleko. Ako pazimo, da kravam škodljivih rastlin ne krmimo, potem se nam tudi strupov v mleku ni treba bati.

Ako ob koncu sestave mleka nazaj pogledamo, sprevidimo, da ima mleko vse snovi v sebi, kar jih potrebujemo za človeški in živalski življenjski obstoj. Nobena druga hrana ni tako popolna kot je mleko in je navadno tudi najcenejša. Zato pa morajo skrbeti naše gospodinjice, da se uporablja v gospodinjstvu, kjer je le mogoče pri jedilih. To bodo gospodinjice izvrševale tedaj, kadar bodo spoznale vrednost mleka. Z vestnim oskrbovanjem, dobrim krmljenjem, pravilno molžo, pravim ravnanjem z mlekom prišlo bode mleko do veliko večje veljave kot jo ima danes. Tega pa danes še žalibog pogrešamo, in sicer vsled tega, ker gospodinjice, ki imajo mlekarstvo v rokah, premalo razumejo o mlekarstvu. Kadar bode naša gospodinja mleko spoštovala, le tedaj smemo upati, da bomo v mlekarstvu napredovali. Za to pa bodo poskrbeli gospodinjski tečaji, ki se bodo vršili po vseh krajih dežele.

njem z mlekom prišlo bode mleko do veliko večje veljave kot jo ima danes. Tega pa danes še žalibog pogrešamo, in sicer vsled tega, ker gospodinjice, ki imajo mlekarstvo v rokah, premalo razumejo o mlekarstvu. Kadar bode naša gospodinja mleko spoštovala, le tedaj smemo upati, da bomo v mlekarstvu napredovali. Za to pa bodo poskrbeli gospodinjski tečaji, ki se bodo vršili po vseh krajih dežele.



Nič ni tako težavnega,

nego o pravem trenutku prav svetovati. Zato je pa tudi dober svet o pravem času kakor pravijo zlata vreden. Če bi nas n. pr. kaka gospodinja vprašala za svet, kako bi mogla napraviti najboljšo kavo, bi si mi ne pomišljali prav nič dolgo in bi ji dali dober svet, za katerega vemo, da nam bo zelo hvaležna. Ta svet se glasi: **Pri-devajte kavi Kolinske kavine primese v korist obmejnim Slovencem!** Ta kavni pridatek je namreč med vsemi res najboljši, nobeden drugi ga ne dosega, kaj še le, da bi ga nadkriljeval Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem daje kavi različne dobre lastnosti v tako veliki meri, kakor nobena druga cikorija. Daje kavi predvsem izvrsten okus, ki je neizogibno potreben vsaki dobri kavi. Če kavi pridenemo Kolinske kavne primese v korist obmejnim Slovencem, dobi kava tudi prijeten vonj, ki kavo takoj vsakemu priljubi. In slednjič dobi kava od Kolinske kavne primese **lepo barvo**, ki je dobra kava ravno

tako malo sme pogrešati, kakor dobrega okusa in prijetnega vonja. Poleg tega pa je Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem med vsemi kavnimi pridatki tudi **najizdatnejša**. Veliko manjša mera te kavne primese zadostuje pa dosežeš ne samo isto, temveč še mnogo več, nego s kakim drugim kavnim pridatkom. Zato je Kolinska kavna primes to je pač jasno ne le najboljše, temveč obenem tudi **najcenejše** blago te vrste.

Pa je še ena stvar, ki nas sili, da našim gospodinjam priporočamo ta kavni pridatek: zato ker je **pristno domače blago**, edino te vrste na celem našem jugu. Se več, ta kavna primes se prodaja kakor ime samo kaže v **korist obmejnim Slovencem**. Kakor znano, je prevzela delo za obmejne Slovence naša **„Slovenska Straža“**, ki to delo vrši z veliko vnemo in lahko se reče tudi z zadostnim uspehom. Radi priznamo, da bi „Slovenska Straža“ dosegala lahko še veliko večje uspehe. Ampak to ni toliko

njena krivda. kolikor krivda tega dejstva, da jo Slovenci še vedno premalo vpoštevajo in ji zaradi tega dajejo na razpolago premalo denarnih sredstev. In da je za vsako uspešno delo treba velikih denarnih sredstev, to mora vsak priznati. Kje naj jih „Slovenska Straža dobi? Predvsem od tistega blaga, ki je na prodaj nji in po nji **obmejnim Slovencem v korist!** In med tem blagom, ki je na prodaj v korist obmejnim Slovencem, stoji v prvi vrsti ravno **Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem**. Gospodinjice, ki hočete imeti zanesljivo, dobro po ceni obenem pristno domače blago, segajte izključno le po Kolinski kavni primesi v korist obmejnim Slovencem. Opozarjamo vas pa, da strogo pazite pri nakupu na napis **„v korist obmejnim Slovencem“** in pa na to, da ima vsaka škatljica pritisnjen pečat **„Slovenske Straže“**. Le taka je prava, vsako drugačno pa brezpogojno odklonite!