



NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSkih
GOSPODINJ IN DEKLET

Štev. 3.

V Ljubljani, dne 28. marca 1912.

Leto III.

Vstajenje.

Smrt in trohnoba vlada v grobu, ki obdaja truplo naših mrtvih. In grob našega Gospoda Zveličarja, podoba življenja na velikonočno jutro, ko so ga obiskale žalostne žene, da mu izkažejo še zadnjo uslugo ljubezni. Kamen odvaljen, grob prazen in angeli v snežobelih oblačilih oznanujejo evangelij vstajenja. Neštetokrat so nam že narisali globoko čuteči slikarji ta odprti grob, ki vendar ni bil — kraj smrti. Podoba s peruti, s palmovimi vejami, same očarane o blesku tega, kar je vstalo iz teme in proslavljalo nad smrtjo.

Kar ni soglasno z navadnim življenjem, sa nam zdi neverjetno. Celó Gospodovi učenci so mislili, da je to le pravljica, katero jim pripoveduje razburjena domišljija. »Če ne vidim na njegovih rokah znamenj od žrebljev in ne položim svoje roke v njegovo stran, ne bom veroval.«

V hladnih urah velikonočnega jutra romata dva učenca v Emavs. Zgodba tega sprehoda je gotovo ena najlepših, ki nam jih nudi naše berilo. In kaj je rekel Zveličar učencema? »Ali ni bilo potrebno, da je Kristus toliko trpel in tako šel k svoji slavi?«

Tudi človek, dokler je na zemlji, mora trpeti. Naša vera nas uči, da svet ni kraj veselja, marveč kraj trpljenja. Vsak zemljan nosi svoje gorje. Ko bi se zbrale vse solze, ki se jočejo pri belem dnevu in skrito v tihí noči, ustrašili bi se nad množino kapljic, ki jih rodi trpljenje in tuga. Posebno težko nas tlačijo udarci, katere nismo sami zakrivili in za katere zastoj iščemo pojasnila in tolažbe. Nismo edini, ki iščemo tolažbo. Velika noč nam jo pri-

nese z upom vstajenja. Zjasnilo se nam bo čez noč! Spoznali bomo, da nam je bilo gorje v prid in da smo bili učenci, ki smo nujno potrebovali marsikatero težko uro v šoli življenja. Jasno nam bo, da vlada povsod pravičnost, v katero globino mi s svojim pomanjkljivim razumom prodreti ne moremo.

Čudež velikonočnega jutra nam vzbudi in potrdi vero v neumrjčnost naše duše. Raziskovalec daljnih tečajev smatra dežele, ki jih ima prehoditi, le kot prehode, ne da se vkleniti od lepote krasnih prizorov ledenih pokrajin, ne pusti se zadržati od raznih mučnih in dolgotrajnih zaprek. Njegov pogled je uprt v magnetno iglo, ki mu kaže smer njegove poti, ki ga gotovo privede k cilju. Tudi nas ne bo upognilo gorje in trpljenje; upanje v novo življenje nam pomaga potrpežljivo prenašati težave, z lahkimi peruti bomo hiteli nasproti dnevu, ki nas kliče k novemu življenju. Vstajenje!



Za vsakdanje življenje.

Naše matere, posebno na kmetih, imajo navado pristaviti meso s krompom in pobirati pene, ko zavre meso. Nič kaj ne verujejo hčerki, ki je prišla iz gospodinjske šole, in jim pravi, da je boljša juha, ako se pristavi meso v mrzlo vodo in ne pobira pen, saj pene povro in padejo na dno lonca, juha pa vseeno ostane popolnoma čista. Še vedno se jim tako zelo škoda zdi, ubiti ali skuhati kako jajce za dom. Matere, pomislite malo, koliko jajc morate sedaj, ko so poceni, dati za 20 h in kako malo mesa dobite zanj. Seveda pozimi,

ako ste pravilno krmile kokoši, je to drugače, ko ste jajca drago prodajale. Skuhajte jajca svojim domačim in dajte jih svojim možem in sinovom, ko gredo na delo. Pazite pa, da v trdo kuhanih jajc ne pustite dalje časa vreti, kakor deset minut, ker drugače zgube mnogo na okusu.

Ni dolgo o tem, kar mi je pravil mož, ki hodi v Jelovco s svojim sinom na težko delo, da mu je dala žena v petek trdo kuhanih jajc, surovega masla in kruha seboj. Oba s sinom sta se dobro počutila, ni jih mučila žeja, kakor prejšnje dni, ko sta jedla klobase, in sin je celo rekel: »Oče, zdaj je pa vseeno, če je vsak dan petek.«

Matere, posnemajte modro ženo izpod Jelovcev!

Kaj se ne spodobi.

Trdo zalučati vrata, da se strese cela hiša in se razlega ropot v višje nadstropje ali celo v sosedno hišo.

Ne spodobi se glasno govoriti ali smeјati na cesti ali na stopnicah, ko se vračаш v pozni nočni uri domov; s tem motiš svojemu bližnjemu nočni mir.

Ne spodobi se svoje želje glasno imenovati prodajalcu, takoj ko stopiš v prodajalno, ne meneč se za druge, ki že čakajo. Premnogokrat se pusti prodajalec premotiti in postreže glasno zahtevajočega prej, nego one, ki ponižno čakajo.

Ne spodobi se, ko greš iz cerkve ali veselice, porivati ljudi, ki gredo pred teboj. Zato ne prideš niti minute prej na prosto.

Ne spodobi se moker dežnik jemati s seboj v sobo. Ne spodobi se pri obisku bolnika govoriti veliko o lastnem čvrstem zdravju.

Ne spodobi se, ako ti kdo kaj pripoveduje, poseči vmes z besedami: »Saj to ni res!« Reci le: »Ti si napačno o tem podučen,« ali: »Ti se motiš.« Besede: »to ni res« imenujejo pripovedovalca lažnika.

Ne spodobi se posojene knjige ali druge reči tako dolgo časa obdržati, da jih mora posestnik tirjati nazaj. Navadno nastane iz take malenkosti večja zamera.

Naše slabe navade.

Stara navada je železna srajca, pravi slovenski pregovor. Žalibog je preresničen in se skoro pri vsakem človeku ponovi šestokrat na dan. Privadijo se slabe navade že v rani mladosti in se končajo prav mnogokrat šele ob robu groba. Ker so te navade bistveno različne in mnogoštevilne, bilo bi preobširno vse opisati. Zato hočem tukaj posvetiti le nekaterim svojo pozornost, ker se mi zdi iz higijeničnih ozirov potrebno podati jih svojim čitateljicam v svarilo.

Nekateri ljudje, posebno otroci, devljejo v usta razni denar, dasi je včasih ves zelen in umazan. Kako ostuden in gnjusen je ravno denar, ve vsakdo. Saj roma skozi svet iz rok v roke in povsod se ga kaj prime. Zato je ta navada vse graje vredna in zdravju silno nevarna.

Oblicavanje znamk in ovitkov je običajna navada. Maščuje se pa šestokrat zelo usodepolno. Poznala sem gospo, ki je vsled male zareze na jeziku, katero je dobila, ko je naglo oslinila ovitek, morala umreti, ker si je zastrupila kri. In znamke? Kdo nam je porok, da niso dotični delavci, ki so jih gumirali, pljuvali med gumi, kar sem že sama videla, ko jim je zmanjkalo vode. Enkrat sem v hipni raztresenosti oslinila znamko, a morala sem si usta izmiti, tako je smrdela po čiku.

Ljudje si izposojujejo iz knjižnic knjige in brezskrbno obračajo list za listom z oslinjenimi prsti. Pred njimi pa je mogoče iste liste na isti način obračal jetičen človek. Brezdvomno se na ta način lahko naleze tuberkuloza.

Otroci šolarji kaj radi planejo k Vipavki, ki prodaja okusne lepo rdeče črešnje in drugo sadje. Ne meneč se za škodljivi prah, katerega je malo poprej vzdignil veter iz umazane ceste in zaprašil vabljivi sad, in za muhe, ki so imele že svojo pojedino na sadju. Malim navidezno dobro tekne, pozneje pa premišljujejo stariši, kaj je otroku škodovalo? Seveda pravega vzroka ne najdejo.

Poznam ljudi, ki božajo pse in mačke, potem pa režejo kruh in se nič ne umijejo. Upam, da je takih ljudi malo, dobe se pa vendar le.

Sto in sto je takih navad, ki postanejo pogostokrat zares osodepolne in ki naše zdravje, četudi ne uničijo, vendar pa precej zrahljajo. Treba nam je torej vsestranske pozornosti, trdne volje in že vkoreninjene slabe navade se

bodo polagoma izmanjševale. Seveda popoln ni nikdo, izpopolni se pa lahko vsakdo, ako mu je kaj za to.



Vijolice so zacvetele,
V grmlčku tamkaj pod goró,
Bogu na čast so zadehtele,
Srce vedrile in oko!

Med prvence cvetk prištevamo vijolice. Rasto in cveto navadno in najraje na solnčnih bregovih nesejane in negovane. Goje jih pa tudi po vrtilih, te so večje in polnene. Seme se dobi pri vrtnarjih in pri trgovcih. Presadiš pa tudi lahko navadne poljske vijolice na vrt. Čimbolj so na solncu, tem preje cveto.

Hijacinte in tulpe vsajene jeseni na gredice, so že pribodle iz zemlje. Pomladni žafran in narcise so lepo zelene in že precej zrastle. Narcise z rumenim polnim cvetom imajo že napete popke in za nekaj dni odpro svojo kuštravo rumeno glavico.

Vsak solnčni dan nam pošilja novih poslanev iz cvetličnega kraljestva.

Zelenjadni vrt. Navadni kapus ali glavnat zelje. Zelje delimo v rano, srednje rano in pozno. Po barvi je belo in rdeče. Za vrt se rabi navadno samo rano in srednje rano. Pozno zelje se sadi samo po zelnikih na polju. Za rano in srednje rano zelje se odgoje sadike v gnojaku. Seme se naseje koncem svečana in v prvi polovici marca prav redko, da se sadike lahko krepko razvijó. Naseje se pa lahko tudi na takozvane »hladne grede«, to je grede pod steklom brez gnojne podlage. Kjer ni gnojakov in ne »hladnih gred«, se naseje seme na solnčne in zavarovane grede-setvenice. A vendar pri najboljši legi zastane ta setev za par tednov.

Ohrovt se loči od zelja po kodrastu namehurjenih listih; tudi je bolj sočnat in krhkejši od zelja. Kakor pri zelju, razločujemo tudi pri ohrovtu rane, srednje rane in pozne vrste. Seje se ravno tako in ob istem času kot zelje.

Mali ohrovt ali ohrovtovo brstje (Sprossenkohl.) Priporočljiv je radi tega, ker nam je v porabo za kuhinjske potrebe v času, ko ni dobiti drugih zelenjav, to je pozimi in zgodaj spomladi. Mali ohrovt zraste močno in visoko in dobi proti jeseni po listnih pazduhah majhne glavice, kot rožice, katere se obirajo in dajo zelo okusno prikuho. Po kmetih ni znan; tembolj ga je priporočati za vrte po mestih in trgih. Seme se naseje v sredi meseca aprila na grede setvenice. Koncem maja ali začetkom junija se presade sadike 50 cm vsaksebi na grede.

Kakor druge kapusnice, je treba mali ohrovt okopavati, opleti in pridno zamakati. Končno ga je treba osuti. Meseca septembra odreži rastlinam

glavo, da se »rožice« v listnih pazduhah popolnoma razvijejo.

Pozno v jeseni se denejo cele rožne kapusnice v klet v rahlo prst. Ali pa se postavijo na vrtu kaka dva do tri dm globoko, tesno v vrste in pokrijejo s slamo. Ko ti zmanjka pozimi druge zelenjadi, obiraj »rožice« in jih pripravljaj na različne načine za prikuho.

Koleraba. Koleraba raste hitro in prospeva v vsaki vrtni zemlji. Pridelujemo jo lahko celo leto, ker ji ne škoduje poletna vročina. Za zgodnjo saditev naj se odgoje sadike v gnojaku, za poznejšo rabo naj se pa seme naseje na gredice-setvenice. Koncem marca in začetkom aprila že lahko presadiš sadike na prosto, in sicer 30 do 40 cm vsaksebi. Okopavati in opleti jih moraš prav pridno. Zalivati z gnojnico tudi ne škoduje.

Presaja naj se koleraba v presledkih 6 do 8 tednov. Če koleraba dolgo stoji, postane trda in lesnata. Zato skrbi, da imaš vedno mehke in mlade sadike.

Cvetni kapus ali karfijo L.

Jako priljubljena in čislana jed za gosposko mizo je karfijol. Ne imenuje se zastonj kraljica zelenjadi. Zahteva pa tudi med vsemi kapusnicami najboljšo zemljo, največjo skrb in najnežnejšo nego. Zemlja, na katero nameravaš saditi karfijol, mora biti globoko prejarčena in zelo dobro pognojena. Seme se naseje za prvo zgodnjo saditev v tople grede meseca marca. Za poznejšo jesensko rabo lahko naseješ seme na gredice-setvenice koncem marca ali začetkom aprila. V začetku meseca majnika se presade prve rastline na zato pripravljene grede 40 do 50 cm vsaksebi. Za poznejšo presaditev je najboljši v mesecu juniju. Ker je jesenski karfijol večji od poletnega, ga nasadi 60 cm vsaksebi.

Med rastjo karfijol pridno zalivaj po dežju z gnojnico, rahljaj in okopavaj zemljo okrog njega in ko je odrasel, ga osipaj. Da porabiš prostor med daleč vsaksebi nasajenimi sadikami, potakni vmes solato ali pa kolerabo. Za zgodnjo saditev, ako nimaš gnojaka, dobiš sadike pri vrtnarjih. To velja tudi za zgoraj opisane kapusnice.



Dobro domače zdravilo zoper kašelj je ovsena slama, skuhana kot čaj. Pripravi se na sledeči način:

Zreži ovseno slamo na prst široke biljke, zadostuje ena pest. Vlij nanjo vrelega kropa in pusti stati 10 minut. Čaj precedi v skledico, v katero si dala kosček kangelcukra, to daj otrokom v presledkih po 1 žličico. Malim dojenčkom se vlije v steklenico, da ga popije skozi gobco. Kašelj se kmalu omehča in izgine popolnoma že v par dnevih. Enak učinek tudi naredi v možnarju

stolčena in skuhana koruza, tudi tej vodi prideni košček kangelcukra. Otroci te vrste čaj posebno radi pijejo, ker ima zelo dober in slaček okus in tudi odraslim pomaga, ako si ga pripravijo.

Lasje v dobi otroških let. Vsaka mati želi, da bi imel njen otrok goste in lepe lase. To pa le lahko doseže, ako ne zanemari že v zgodnji mladosti otročje glave.

Pri rojstvu je pokrita glavica otroka navadno z mastno tvarino, ki leži včasih zelo na debelo na glavi. Ta tvarina se mora takoj odstraniti, toda ne s silo, ampak nalahko z največjo pazljivostjo. Najlažje se to zgodi, ako se namaže glavica z olivnim ali dobrim mandelnovim oljem, potem pa zmije glavo s čistim belim milom. Tu je potreba največje opreznosti, zgoditi se mora zelo nalahko, ako glavica še ni popolnoma čista, ponovi se večkrat mazanje z oljem in umivanje z milom.

Glava malega dojenčka je pokrita s tankimi lasmi, nekatere matere mislijo, da bi jim utegnili umivanje škodovati, zato pri kopanju skrbno pazijo, da se ne zmočijo lasje. Posledica je cela plast, takoimenovane temenice, ki se je napravila na glavi. Spočetka je bela kakor koža, pozneje pa postane umazanorjava in se trdo drži kože na glavi, tako da se jo pozneje kaj težko odpravi.

Z glavnikom nikdar ne poskušaj odstraniti temenic, česanje bi utegnilo škodovati mehki kožici. Temenice je treba odpraviti z največjo pazljivostjo in včasih tudi z vztrajno potrpežljivostjo in če je treba z različnimi sredstvi. Dobro obneslo se je sledeče: Glicerin in rožno vodo zmešaj v enakih delih, s tem mazilom namaži otročjo glavico in pusti pet do deset minut, potem zmij glavico z mehko čisto vodo in zbršči s čisto, staro, mehko platneno brisalko, nato potresi kožo s čistim talkumovim prahom. Temenice se kmalu razpočijo in odstraniti je potreba posamezne delčke z nalašč zato pripravljeno mehko krtačo. Pri tem ne smemo pozabiti, da je kožica na glavi silno nežna, da tu škoduje vsaka sila, da je treba krtačiti zelo na rahlo.

Ko so lasje dolgi približno 2 centimetra, je najboljšje uravnavati jih vedno s krtačo. Vsaka krtača za lase ni dobra, izbrati moramo mehko z dolgimi ščetinami, sprati jo je večkrat v čisti vodi, vselej jo posušiti na zraku, sploh je tu paziti na največjo snago. Lasje se s krtačo vedno narahlo krtačijo po legi. S krtačo se raznese po laseh oljnato tekočino, ki pospešuje rast las. V prvem letu zadostuje opisano negovanje. V poznejših letih, ko postanejo lasje daljši je vprašanje, ali je dobro lase popolnoma porezati ali le nekoliko postriči. Neki zdravnik piše o tem: »Mnogo je mater, ki imajo navado otrokom popolnoma postriči lase, ker mislijo, da se s tem prepreči pleša in lasje boljše rastejo. To je zmota. Doseže se navadno ravno nasprotno. Lepota las trpi, tudi ne morejo doseči določeno dolžino.

Popolnoma zadostuje lase postriči le na koncu. Prvotni lasje so vedno najlepší in najgostejši.

Perutninarstvo

Vzgoja piščancev. Najvažnejši del perutninarstva je vzgoja piščancev. Iz teh nam zrastejo dobri ali slabi rodovi. Gospodinja mora paziti na krepko razvijanje piščancev, na njih zdravje in na močne kosti. Kako se to doseže? Plemenski rod mora biti zdrav. Plemenska kokoš popolnoma razvita, toraj starejša, kakor eno leto. Rabijo se kokoši v polni moči, ne oslabiljene vsled dolgega nesenja. Mlade kokoši naj se pari s starejšim petelinom, starejše z mlajšim. Paziti je tudi, da se večkrat premeni kri. Valiti daj srednje velika jajca, enake oblike. Izloči jajca kakršnokoli nenavadne oblike. Da se izvle krepki piščanci, podloži, če je le mogoče, sveža jajca, ne starejša, kakor 14 dni, od kokoši, ki dobro nesejo. — Pri vzgoji piščancev je velikega pomena enakomerna toplota, zelo občutljivi so proti mokroti, imeti morajo zadostno množino svežega zraka in treba jih je pravilno krmiti.

Takoj, ko se zvali pišče, 48 ur ne rabi hrane, zadostuje mu beljakovina, ki jo prinese iz jajca seboj. V prvem tednu daj piščancu suho krmo, n. pr. kašo in večkrat ne premrzle sveže vode. Tudi je dobro zrezano trdo kuhano jajce pomešano z drobtinami in sicer tri četrtine suhih kruhovih drobtin in četrtino kuhanega jajca. V drugem tednu primešaj kaši nekoliko raztrganega pšeničnega zrna in kuhane krme. V tretjem tednu prida krmi zdrobljenih kosti in zelenjave. Prvo je posebno dobro, da se okrepe kosti. Zelenjave pozimi so: Odpadki solate, repe, ohrovt, krompir, tudi detela, nekoliko pomočena je dobra.

V četrtem tednu prebavi pišče že razno raztrgano žito, zelo dobro je dajati zdrobljenega lesnega oglja. V poznejših tednih, ako letajo prosti, si poiščejo sami razno živalsko hrano, kakor kebre in črve.



Gorka greda.

(Dalje.)

V zadnjem članku sem že namignil, da je treba takoj, ko seme vzkali, velike pazljivosti pri gorki gredi, sicer je vse delo zaman. Ako naj rastline vspavajo, morajo imeti dovolj prostora, svetlobe, zraka, gorkote in primerno vlago, ker le pod temi pogoji vzrastejo iz njih močne, krepke in zdrave sadike.

Glavna napaka, ki se navadno opaža v naših priprostih gorkih gredah je

ta, da so rastline pregoste; zato vzrastejo previsoke in prešibke in vsled tega prično debelca nad zemljo črneti in celo gniti. Take sadike v nobenem slučaju niso za rabo. Pregosto setev se mora toraj prav kmalu razredčiti, da ima vsaka rastlina dovolj prostora, da ostane kratka, zastavna in košata.

Svitloba je drugi glavni pogoj, da rastline rastejo krepko in zdravo. Ako bi le en sam dan pustili okna pri gorki gredi pokrita z odejo, bi rastline zdvijale tembolj, čim večja je toplota v njej. Odejo je treba torej odstraniti vsak dan precej zjutraj, naj bo vreme kakršnokoli. Seveda nežnim rastlinam, zlasti dokler niso prav nič utrjene, škodujejo premočni solnčni žarki in majhna zamuda ali nepazljivost v tem oziru nam lahko povzroči veliko škodo. Zato je nujno potrebno, da ob jasnih dneh okna obsenčimo s kakor primerno pripravo. V ta namen prav dobro služijo smrekove veje, ki so jim odpadle igle. Ob jasnih solnčnih dneh se polože po oknih že zgodaj dopoldne in zopet odstranijo, ko se solnce nagiba proti zatonu. Čim večje so rastline v gorki gredi, tem bolj jih moramo navajati na solnce in zato vedno bolj opuščamo obsenčevanje. Kajpada se morajo rastline v isti meri navajati na vnanji zrak in razne vremenske spremembe — morajo se utrditi.

Prezračevanje in utrjevanje ste istotako glavni in velevažni opravili pri gorki gredi. Notranji zrak in zemlja imata veliko večjo toplino kakor je zunaj. Zato so rastline v gorki gredi jako rahle, skrajno nežne, razvajene in pomehkužene in vsled tega močno občutljive. Ko bi jih iz takih razmer posadili na prosto, na ostrejši zrak in v mrzlo zemljo, bi poginile, ali pa se šele po dolgem bolehanju privadile na nove, povsem drugačne razmere. Precej spočetka moramo torej skrbeti, da se gorka greda zrači vsak dan in sicer pri toplem in mirnem vremenu bolj, pri mrzlem vetrovnem vremenu pa manj. Prezračevanje se vrši na ta način, da okna višje ali nižje podložimo s kosom lesa, ki ima vrezane zobe kakor žaga v medsebojni razdalji 5 do 8 cm.

Čim bolj rastline napredujejo in čim gorkejša nastaja vreme, tem višje moramo podnevi odpirati okna. Ob prav toplih aprilovih dneh, ko so se rastline že primerno okrepile, podnevi okna popolnoma odstranimo in grede zopet pokrijemo šele proti večeru. Tudi ob rahlem gorkem dežju je jako priporočljivo odstraniti okna, ker lahen dežek vpliva zelo blagodejno na razvoj rastlinstva. Ko nastane trajno gorko vreme, se prične zračiti in utrjevati tudi ponoči. Spočetka se opusti odevanje gorke grede, pozneje se prično pa tudi okna pomalem odpirati. Proti koncu aprila in začetkom maja, ko prihaja čas za presajanje na prosto, pustimo gorke grede s sadikami tudi ponoči odprte, da se rastlinje popolnoma utrdi in privadi

na zunanji zrak. Kdor tako ravna, bo imel z gorko gredo veliko veselja in lepih uspehov.

Omeniti moramo še zalivanje, ker se tudi v tem oziru greši prav mnogokrat. Rastline v gorki gredi potrebujejo sicer veliko vlage, vendar moramo biti pri zalivanju jako previdni, ker nezmerno in nepravilno zalivanje ob nepravem času povzroči lahko občutno škodo. Zalivanje naj se vrši ob jasnih gorkih dneh, zjutraj in dopoldanskim urah, nikdar ne zvečer. Zalivaj poredkoma, a takrat izdatno, ker nobena stvar ni tako škodljiva kakor pogosto (celo vsakdanje) a površno zalivanje. Na ta način se zemlja ne premoči nikoli in koreninam manjka vlage, nadzemeljski deli rastlin so pa vedno mokri, kar zelo pospešuje razne bolezni, posebno gnilobo. Trda in mrzla studenčnica ni za zalivanje gorke grede. Najboljša voda v ta namen je prestana in malo razgreta dežnica in potočnica. Nikdar ne zalivaj gorkih gred ob trajno hladnem, mokrem vremenu in vedi, da suša v gorki gredi škoduje veliko manj kakor preveč moče.

Z zelenjadnimi in cvetličnimi rastlinami napreduje v gorki gredi tudi plevel, ki ga je treba precej spočetka zatirati.

Gorko gredo plevemo ob mirnem, suhem vremenu, da za nekaj časa brez škode lahko odstranimo okna. Rastline morajo biti ob pletvi suhe, ker je plevel rosnih ali sicer mokrih rastlin zelo škodljiva. Tudi zalivati ne kaže grede takoj, ko smo jo opleli. Zemlja naj se preje na površju popolnoma posuši. Da je dobro pri pletvi zemljo po možnosti prerahljati, je umevno samo ob sebi.

Ko plevemo, obenem tudi rastline razredčimo, ako so še pregoste.

Izpuljenih rastlin pa ni treba zemetati, ampak se presadijo (pikirajo) na drug prostor v gorki gredi. Tako presajene zelenjadne in cvetlične rastline (zelena, paradižniki itd.) dajo izvrstne sadike, ker so veliko bolj vkořeničene, kakor nepresajene.

Hiša

Kako se lahko ohranijo jajca sveža. Iz beljaka naredi sneg in pusti, da zopet razide. Z njim skrbno namaži čisto jajce najprej po eni in ko se ta osuši, še po drugi strani. Lupina postane tako gosta, da zrak ne more v jajce, zato se ohrani dalje časa.

Kako odpraviš bolhe iz tal stanovanja. Kadar ribaš tla, prida v vodi nekoliko lisola in če to ne pomaga, malo žveplene kisline. Razpoke pa zamaži z mavčevim močnikom.

Kako naredimo usnje za podplate trpežnejši. Predno rabiš podplate, namoči jih v laneno olje. To čisto pri-

prosto sredstvo ti ohrani podplate za tretjino dalj časa. Poskušnje so se napravile pri vojaki in jako dobro obnesle.

Kako se pero usnjate rokavice. V vodi skuhaj navadni košček mila. Ko se malo ohladi, operi v njej rokavice in jih izplahni v čisti mlačni vodi, potem jih izvij, napihni in daj sušiti. Kadar so rokavice suhe, jih izdrgni in pogladi z mlačnim železom.

Kako odpraviš madeže iz perila. Vzemi jedilno žlico drobno stolčene soli, kavino žlico zdrobljenega salmijaka, oboje dobro zmešaj in stopi v vodi. V to raztopljino namoči samo madež in obesi perilo na zrak. Črez par ur ga izperi v čisti vodi.

Vodeni beli krogi in madeži na polihah pri oknih ali na podu se odpravijo hitro, ako jih potresemo s pepelom od cigaret in drgnemo z mehkim zamaškom.

Žreblje ali razne železne kline, katere rabimo na prostem za sušenje perila itd. obvarjemo rje, ako jih razbelimo in močno razbeljene pomočimo v mrzlo laneno olje.

Barvaste nogavice obdrže svojo barvo, ostanejo mehke in svetle, ako jih peremo v vroči vodi na sledeči način: Deni nogavice v zelo vročo vodo in pusti jih deset minut namakati, brez da jih drgneš. Če so zelo umazane, prideni še eno žlico salmijaka. Potem jih ožmi in daj zopet v vročo vodo, to ponovi še dvakrat in nogavice bodo oprane.

Da nam porcelanaste skled v pečici ne počijo, kadar pečemo v njih razne kipnike, je dobro, ako pečico poprej dobro potresemo s soljo. Sol povzame vročino, med tem se pa kipnik vseeno dobro speče.

Slamnike ali druge stvari iz slame se na zelo priprosto način lepo očisti. Najprvo se jih opere z milom v mlačni vodi, da so popolnoma čisti. Potem se vzame star neraben sod, obesi dotične stvari od znotraj na zgornji del, od spodaj pa se postavi posoda z žveplom, katerega se zažge in sod povezne. V tem dimu se pusti slamnik tako dolgo, da žveplo popolnoma zgori. Na ta način očiščene reči so kakor nove.

Madeži iz baržuna se odpravijo, ako jih drgnemo po črti baržuna z belo volneno krpo, omočeno v terpentini ali špitu.

Zelo dobro in priprosto čistilo za namizno orodje je krompir. Krompir se prereže čez polovico, potrese s prahom od opeke ali železa in z njim obdrgne nože ali vilice, ki se potem zelo lepo svetijo.

Limone in pomaranče se ohranijo dolgo sveže in sočne, ako jih omočimo v vinskem cvetu, v katerega smo razpustili nekoliko pečatnega voska. Tanke prevleka jih obvaruje gnilobe, plesnobe in se poljubno odstrani, ako se povaljajo z dlanjo.

Kuhinja

Fižolova juha z rižem in makaroni. Namoči zvečer $\frac{1}{4}$ l rdečega fižola, drugi dan ga zavri in čez nekaj minut mu odlij vodo in ga zalij z linpol 1 gorko vode, osoli ga in kuhaj v mehko, pride ni en lavorjev list, vejico majarona in košček limonine lupine; ko je fižol mehak, odlij vodo v drugo posodo, stlači fižol in prilij vodo nazaj, deni v kozo dve žlici stopljene masti ali maslo, par koščkov čebulje in ko se zarumeni, deni polno žlico moke, ko je moka rumena, prilij fižolovko in žlico pretlačenih paradižnikov; ko vse še nekaj minut vre, prida žlico kisle smeane in žlico kisa, ko prevre precedi juho v drugo kozo, v katero si dejala 5 dkg drobnih kuhanih in odcejenih makaronov in pa 5 dkg v vodi ali juhi kuhanega riža, ko še prevre, daj juho na mizo.

Žemelnji ponvičnik (šeberle). Zreži na kocke ostrgano žemljo ter jo namoči v mleko, da se dobro napoji (za tri osebe tri velike pesti kruhovih kock). Vmešaj za drobno jajčno velikost surovega masla ali masti, primešaj rumenjaki, napojene žemlje, iz beljaka sneg in žličico drobno zrezanega zelenega peteršilja, malo soli; premešaj in stresi na pekačo, ki si jo namazala in potresla z moko, razravnaj na prst na debelo in speci. Pečenega zreži na štirivoglate kose, deni jih v skledo in nalij nanj čiste juhe.

Pražen ječmenček s fižolom. Deni v kozo dva dkg surovega masla; ko se razgreje, deni vanj košček čebulje in osminko litra okroglega debelega in z vročo vodo opranega ješprenja; ko se malo popraži, prilij mu četrt litra gorke vode in ko se pokuha, ga premešaj in mu počasi prilivaj polovico litra juhe, v kateri kuhaš fižol; prida mu tudi srednje debel in na majhne koske zrezan krompir, malo soli, nazadnje prideni par žlic kuhanega fižola. Ko je kuhan, ga stresi v skledo in ga po vrhu še malo zabeli s surovim maslom. Namizo ga daj k fižolovi ali krompirjevi juhi, s kislim zeljem ali kislo repo.

Kaša s kislim zeljem ali repo. Skuhaj eno pest zelja ali repe z enim litrom vode; ko je zelje skoro kuhano, mu prideni osminko litra z vročo vodo oprane kaše, osoli in kuhaj še 20 minut; prideni žlico razgretih ocvirkov ter daj za prikuho k zrekom, pečenki, ali k mesu, ali kot samostojno jed. Ravno tako lahko pripraviš, ako ti ostane zelnica ali repnica.

Francoski jajčnik. Napravi žabji ragu takole: Operi in osnaži kakih 6 lepih žab, nasoli jih in povaljaj v moki, raztepenem jajcu in kruhovih drobtinah ter ocvri na maslu. Ocvrte odberi od kosti in odbrano meso dobro sesekljaj. Kostni deni v kozico in jih zalij z osminko litra gorke vode; prideni košček čebulje, vejico majarona in pe-



teršilja ter počasi kuhaj kake pol ure. Skuhaj posebej par karfijskih cvetk ali špargeljnov; v kozo pa deni za oreh surovega masla; ko se razgreje, mu prideni kavino žlico moke in ko se moka prav malo zarumeni, prideni pol žličice sesekljanega zelenega peteršilja in čebulje; ko se parkrat premešaš, pridaš zrezano meso in zalij z ono juho, v kateri si kuhala kosti; ko par minut vre, osoli, pridaš še žlico kisle smetane, pa naj še prevre. Zdaj kozo postavi na hladno in primešaj še žlico kruhovih drobtin in kuhano karfijsko. Potem zakrknj pet jajc. Nato vzemi štirivoglate kose oblata, položi ga na desko in pomoči ga hitro s peresom v mrzlo vodo pomočenim, deni na oblat pol žlice ragu, potem zakrknjeno in odtečeno jajce, zopet pol žlice ragu in oblat stisni skupaj, da je ves ragu in jajce pokrito, povlajaj v raztepenem jajcu in kruhovih drobtinah, pa ocvri na maslu. Tako pripravi vseh pet jajc. Delaj vse prav narahlo in pomni, da je omenjena jed takoj ocvrta, ko se po obeh straneh zarumeni. Ko cvreš, moraš dejati v kozo do polovice masla, da se narahlo cvro. Na mizo daš s salato ali drugo prikuho.

Zakrknjena jajca. Pristavi v kozo vode, osoli jo in ko zavre, vbij v vodo jajce, ko se malo zakrknje, ga daj s penovko na sito, da se odteče.

Zeljni zrezki. Liste male zelnate glave operi, deni jih v lonec ter nalij z vročo vodo in napol mehko skuhaj. Kuhano pa odcedi in ožmi, položi na desko in na drobno sesekljaj. Potem deni v kozo za oreh surovega masla, nekoliko drobno zrezane čebulje in peteršilja, pest, na male kosce zrezanih žemljic ter pristavi k ognju, da se žemlje zarumene, prideni še eno jajce in pripravljeno zelje, dve že prej v vodi namočeni žemlji, nekoliko soli in popra ter vse skupaj dobro premešaj in končno stresi na desko, kjer napravi male zrezke, ki jih po obeh straneh potresi z drobtinami in speci v vroči masti.

Bržola s sardelami. Kos bržole (kostbraten) obriši, potolci po obeh straneh in malo osoli. Nato zreži eno osnaženo sardelo na prav drobne kosce žličico kapar (kapare lahko kupiš v večjih špecerijskih trgovinah), nekoliko limonine lupine in dva dkg surove slanine (špeha) ter s tem nadevom namaži bržolo. Posebej deni v kozo malo žlico masti, par koscev korenja, čebulje, polovico lovorjevega lista, nekaj kapar in polovico sesekljane sardele, na vrh pa položi bržolo, ki si jo zvila v zavitek. Bržoli prideni še par žlic juhe in jo pokrito duši toliko časa, da se nekoliko zarumeni; potem vzemi iz kose bržolo in lovorjev list, drugo pa potresi s pol žlice moke in duši naprej, da se moka malo zarumeni. Nato deni v kozo žlico kisle smetane, malo juhe in bržolo. Ko je še par minut vrela, jo vzemi iz kose, ploskoma prereži in položi na gorak krožnik, povrhu pa polij skozi cedilo polivko. K bržoli postavi na mizo polento, krompir, riž ali makarone.

Ocvrt kozliček ali jagnje. Splakni v vodi prednji del kozlička, ga zreži na kosce; nasoli in čez nekaj časa povlajaj v moki, raztepenem jajcu ali vodi in kruhovih drobtinah. Potem jih cvri v razgretem maslu bolj počasi, da lepo prevre do sredine.

Pečeno jagnje ali kozliček. Operi stegno ali kak drugi kos, nasoli ga, potem ga deni v kozo, polij z vročo mastjo in peci naglo, ko je meso rumeno, mu prilij par žlic juhe, ga zreži na kose in ga daj s salato na mizo.

Riževi zrezki. Sesekljaj četrt kg govejega mesa in 1 in pol dkg slanine (špeha), vejico zelenega peteršilja, kosček čebulje in limonine lupine, to osoli in pridaš 3 dkg surovega riža. Vse skupaj dobro zmešaj in napravi iz tega pet zrezkov, deni jih v široko plitvo kozo, ki si v njej raztopila dva dkg surovega masla, polij jih z dvema žlicama vina in juhe, čez deset minut jih obrni ter prilij še eno žlico vina in tri žlice juhe. Ko se še deset minut dušijo, jim pridaš žlico kisle smetane in še dve žlici juhe; ko prevro, so gotovi. Naloži jih na krožnik ter jih daj na mizo s hollandskim krompirjem.

Rižev pečenjak. Operi 5 dkg riža, ga skuhaj počasi v pol litra mleka, malo osoli ter v hladnega zamešaj žlico sladkorja, eno jajce in žlico rozin. Nato v kozi razgrej dve žlici surovega masla in stresi vanj riž, razravnaj ga prst na debelo in peci v pečici pol ure. Pečenega zdrobi z vilicami, deni na krožnik in potresi s sladkorjem. K temu rižu daš lahko na mizo dušena jabolka ali kako drugo sadje.

Močnat pečenjak. V loncu mešaj tri šestnajstinke litra mleka, 2 rumenjaka, malo soli, dve žlici kisle smetane, eno polno žlico stolčenega sladkorja, tri šestnajstinke litra moke; ko vse to dobro zbrodiš, prideni trd sneg iz dveh beljakov, ščepec cimeta; če hočeš, prideni še pet olupljenih, na drobne kocke zrezanih jabolk ali rozin. Razbeli v široki plitvi kozi (omletna ponev) 7 dkg surovega ali kuhanega masla ali masti, izlij testo v razbeljeno maslo, postavi v pečico, da se speče. Pečenega zreži na deset enakih delov, zloži na krožnik, potresi s sladkorjem in daj na mizo.

Sadna potica. Najprej si pripravi nadev. V ta namen skuhaj pol litra opranih suhih hrušk, kuhanim odstrani peške, peclje in muhe. Deni jih na desko in jim prideni 6 suhih fig, pest orehovitih jederc, nekoliko limonine lupine ter vse skupaj zreži prav na drobno, potem pa stresi v skledo ter zalij z eno osminko litra vročega mleka. Testo pa sedaj napravi takole: deni v skledo četrt litra toplega mleka, malo ga osoli in mu prideni dva dkg droži, ki si jih razmočila v 6 žlicah toplega mleka s kepico sladkorja; prideni 40 dkg moke (približno en liter), nato vse dobro s kuhalično stepaj. Stepeno testo po vrhu potresi z moko in potem postavi na gorko, da vzhaja. Ko testo vzide, ga stresi na z moko potreseno desko, potresi ga z moko in raz-

valjaj za mezinec na debelo. Testo pomaži enakomerno s pripravljenim nadevom, tesno skupaj zvij, položi v pomazan model ter pusti vzhajati. Končno potico pomaži z jajcem in jo peci v srednje vroči pečici eno uro.

Sadni kruh (krhljak, Kletzenbrot). Skuhaj pol litra suhih hrušk in četrt litra suhih češpelj; odcedi jih, odstrani kosti in peclje ter jih zreži na rezance. Zreži tudi 10 dkg suhih fig, pridaš 5 dkg debelih rozin, katerim odstrani peške, 5 dkg na rezance zrezanih lešnikov, 5 dkg zrezanih orehov, 5 dkg opranih rozin, 5 dkg na rezance zrezanih dateljnov, nadalje drobno zrezanih olupkov ene pomaranče in pol limone, pol žličice cimeta in ravno toliko dišečih klinčkov, tri polne žlice sladkorja; to vse deni v skledo ter prilij 8 žlic rumar. Pokrij in pusti čez noč, drugi dan premešaj in napravi testo iz 40 dkg moke, 2 dkg droži, malo soli. (Drože namoči v šestih žlicah toplega mleka s kepico sladkorja.) Prideni za oreh surovega masla in četrt litra toplega mleka. Testo dobro stepi in postavi na gorko, da vzhaja. Ko testo vzide, ga stresi na z moko potreseno desko, ga razdeli na tri dele, en del ga dobro stlači med pripravljeno sadje, da se dobro skupaj drži in se testo nič ne vidi. Iz ostalega napravi dva hlebčka ter vsakega posebej razvaljaj v podolgasto, mezinec debelo krpo. Razdeli nadev na obe krpi prst na debelo, zavij testo, da se nadev nič ne vidi, dobro potlači in obrni štruco, da pride tista stran, kjer si stisnila testo, spodaj. Zloži jih na pekačo ter pusti shajati dve uri. Pomaži z jajcem in okraši po vrhu z oluščeni mandlji, peci počasi 1¼ ure.

Jajčni podmet s šunko. Ubij tri jajca v skledo, prilij 4 žlice mleka, osoli, prideni žličico drobno zrezanega drobnjaka in vse skupaj zalij v dve žlici raztopljenega surovega masla ali masla, dobro mešaj, da se jajca nekoliko zakrknjejo. Potem jih pa stresi na krožnik in potresi po vrhu eno pest dobro zrezanega suhega mesa.

Jajčni zavitek s šunko. Zbrodi v lončku eno jajce, ga malo osoli in vlij v široko, plitvo ponev, v kateri si raztopila žlico masti ter ga cvri, da se najprej na eni in potem, ko si ga obrnila, še na drugi strani zarumeni. Nato ga potresi z drobno zrezanim kuhanim suhim mesom (eno žlico) zvij kakor zavitek in še gorkega postavi na mizo, samega ali s salato.

Rezančna potica s svinj'no. Napravi iz enega jajca in četrt litra moke testo, ga razvaljaj in osušene krpe zreži na prst široke rezance. Skuhaj jih v slani vodi (deset minut), kuhane pa odcedi. Med tem pa vmešaj 3 žlice goste kisle smetane, dva rumenjaka, pest drobno zrezane prekažene in kuhane svinjine, veliko žlico drobtin, dveh beljakov sneg, malo drobno zrezanega zelenega peteršilja in odcejene ter ohlajene rezance, vse dobro premešaj in stresi v dobro pomazano in z drobtinami potreseno kozo, po vrhu lepo razravnaj ter peci četrt ure. Pečeno stresi

na krožnik ter postavi kot močnato jed na mizo.

Rezančna potica z jajčnimi krpa-mi in svinjino. Najprej razmotaj v loncu eno jajce, četrt litra mleka, malo soli in 18 dkg moke tako, da se na pravi tekoče testo. Nato deni v plitvo ponev žlico masla ali masti, jo razbela in odlij v drugo posodo, v ponev pa vlij toliko testa, da se dno pokrije prav tenko. Ko se testo strdi v blek in spodaj zarumeni, ga obrni, prideni po par kapelj masti, da se ne prismoji. Ko je blek opečen na drugi strani, ga vzemi iz ponve in položi na stran ter to ponavlja, dokler imaš kaj testa. Potem vmešaj nadev iz štirih žlic kisle smetane, dveh rumenjakov, iz snega dveh beljakov, dveh žlic krušnih drobtin, nekoliko zrezanega zelenega peteršilja, iz velike pesti drobno zrezanega skuhanega suhega mesa (veliko pest), zreži vmes tudi vse krpe (bleke), razun dveh. Sedaj namaži kozo z mastjo, vanjo položi eno krpo, na to stresi in zravnaj nadev in nanj položi še drugo krpo, ki jo po vrhu pomaži s smetano ter končno peci v pečici 15 do 20 minut.

Makaroni s fižolom. Skuhaj 16 dekagramov makaronov (zlomljenih) in jih odcedi. En del makaronov deni v kozo, ki si jo že prej namazala s surovim maslom, nanje pest kuhanega gor-

kega fižola, nekoliko v maslu zarumenele čebulje in žlico pretlačenih paradižnikov in zopet makarone, nato zopet fižol, čebulje in paradižnike in končno ostale makarone, ki jim pride ni povrhu dve žlici kisle smetane in za oreh surovega masla. (Vmes potresi kako zrno soli.) In končno postavi kozo v pečico in peci makarone 15 do 20 minut.

Jabolčni kolač iz krhkega testa. Na deski napravi testo iz 20 dkg moke, 10 dkg surovega masla, iz dveh žlic vina in dveh žlic vode, malo soli, enega rumenjaka, 1 žlice kisle smetane in žlice sladkorja, ga narahlo ugneti, pa ga deni v stran, da se spočije. Ko je testo vsaj pol ure počivalo, ga razvaljaj parkrat in zopet zloži, kakor knjigo. Potem ga razvaljaj za mezinac na debelo, položi ga na z vodo pomočeno pekačo, da testo okrog in okrog nekoliko čez visi. Nadevaj po vsem testu prazena jabolka in testo, kar ga čez visi, zapogni čez jabolka. Pomaži z raztepenim jajcem in peci v srednje vroči pečici tri četrt ure; pečenega zreži na kose, potresi s sladkorjem in daj gorkega ali mrzlega na mizo. Jabolčni nadev: Razreži olupljena jabolka na kosce, deni jih v kozo, prideni malo limoninih lupinic in 5 do 10 dkg sladkorja, ščep cimeta, dve žlici vina in dve žlici vode, pokrij in duši, da so mehka, jih dobro zmešaj, shladi in nadevaj kolač.

Jabolčni kolač s pecilnim praškom. Olupi štiri srednje debela jabolka, zreži jih na listke, daj v skledo, potresi jih s sladkorjem in poskropi z žlico ruma. Vmešaj deset dkg surovega masla, deset dkg sladkorja, dva rumenjaka; ko si že četrt ure mešala, prida j zrežane limonine lupine in vanilije za duh, počasi prilivaj eno osminko litra in še dve žlici mleka, prideni iz dveh beljakov sneg, četrt kg moke in nazadnje 1 dkg pecilnega praška. Prašek posuj skozi cedilko v testo, ki ga narahlo zmešaj. Potem namaži podolgasto pekačo, ki ima ob kraju rob, z maslom, potresi jo z moko ter testo po pekači enakomerno razmaži za prst na debelo, po vrhu položi pripravljena jabolka po vsem testu, peci kolač v srednje vroči pečici tri četrt ure. Pečenega zreži na 3 prste široke in dolge kosčke, naloži na krožnik, potresi s sladkorjem in daj na mizo gorko ali mrzlo.

Sukno

za moške in volneno za ženske obleke zadnje mode razpošilja najceneje Jugoslov. razpošiljalna R. STERMECKI v Celju št. 305. Vzorci na zahtevo pošt. prosto.

Kaj je dobro?

Kar je možu pivo in vino, to je ženi in otroku kava. Pa tudi mož sam rad seže po čašici kave, ko se je bil napil piva in vina, kajti ona mu popravi, kar sta morda pivo in vino spravila iz ravnotežja.

Navado, piti kavo, smo dobili iz Orijenta; ker je bila draga, so jo pili samo v bogatih krogih. Ko pa je Napoleon izdal geslo: Evropa si mora zadostovati sama, evropska celina ne sme kupovati od svojega neprijatelja Angleža, ki jo v trgovskem oziru izkorišča — to je geslo svoj k svojim — so začeli premišljevali o nadomestilu zrnate kave in posledice tega so današnje kavine primesi. — Danes skoraj nikdo ne pije kave brez kavinih nadomestil ali primesi in to je dokaz, da zrnata kava sama ob sebi ne odgovarja zadosti človeškemu telesu in obsega mnogo snovi, ki povzročajo prenapetost živcev, če človek uživa kavo v večji meri in človeško zdravje vsled tega trpi.

Kavine primesi, ki so prav, t. j. na znanstveni podlagi izdelane, nimajo teh škodljivih snovi; če se izberejo zanje primerne surovine in se na pravilen način pripravijo, so te kavine primesi glede okusa in vonja enake zrnati kavi; dopolnjujejo jo in ustvarjajo ž njo vred zdravo, okusno in tečno pijačo, posebno če pridenemo še mleko, ki je pri današnjih draginjskih razmerah vsakdanja in neizogibna potreba. — Kaj imate na mizi reveža vsak dan? **Kavo.** — Kaj imate na mizi bogatina vsak dan? **Kavo.** — Kaj najraje pije vaša deca? **Kavo z mlekom.** — Zakaj je kava s cikorijo tako priljubljena in razširjena? Zato, ker ni le tečna, temveč tudi okusna in razmeroma cenena prihranitev, ki je pristopna bogatemu in revnemu.

Slaba kava vas ozlovolji za ves dan; predstavite si le krožek ženâ brez dobre kave! Dobra kava je ponos gospodinje, z dobro kavo se rada pohvali svojim prijateljicam, na dobro kavo vabi brata svoja sestra. In s čim pogostite najbolj hitro svojega gosta? **S čašico dobre kave!**

Dobro kavo pa skuhamo lahko le iz dobre kave in dobre cikorije; zato moramo pri nakupu biti oprezni in kupiti od dobrega le najboljše.

Dobrota kave je odvisna od kraja, kjer je zrastle, in mi imamo celo vrst več ali manj okusnih kav, in vsak trgovec vestno skrbi, da zadovolji svoje odjemalce s kar najboljšo kavo po kar najnižjih cenah.

Dobra cikorija pa je odvisna ne le od dobrih surovin, temveč tudi od skrbne in dobre priprave. Zato ni vsaka cikorija enako dobra in zato moramo izbrati pri enaki ceni najboljše blago.

Danes imamo celo vrsto, da neskončno vrsto cikorij pod različnimi imeni in izdelanih iz različnih snovi; njihov cene so različne. Da se pa izdela dobra cikorija, je treba velikih priprav in cele vrste dolgoletnih izkušenj, treba je pridno študirati to industrijo, ki postaja jako važen faktor v našem narodno-gospodarskem življenju.

Zato smatramo za svojo dolžnost, da opozorimo naše gospodinje pri izbiri cikorije na izvrstno, najrazvajejše okusu ustrezajočo cikorijo iz **Kolinske tovarne za kavine primesi v Ljubljani**, katera se prodaja v korist obmejnem Slovencem. Ta tovarna je veliko slovansko podjetje, ki zasluži v polni meri naše zaupanje in našo podporo. To je torej izključno slovanski izdelek, ki se pripravlja iz najskrbneje izbranih surovin, na način, ki se je v dolgi vrsti let obnesel kot najprimernejši, kar dokazuje vedno večja priljubljenost Kolinske kavine primesi. Zato kličemo vsem, ki ljubijo čašico dobre kave.

Če hočeš izvrstno kavo piti, — Kolinsko cikorijo moraš kupiti!

Če slovenska gospodinja kupi Kolinsko kavino primes, nima samo dobre in okusne kave, temveč tudi prijetno zavest, da je ta kava pripravljena iz domačega slovanskega izdelka, da podpira izdelek, ki je prišel izpod rok njenih ožjih sorojakov in tudi delo Slovenske Straže v korist obmejnem Slovencem.