



NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSKE
GOSPODINJE IN DEKLET

Štev. 6.

V Ljubljani, dne 27. junija 1912.

Leto III.

Spite pri odprtem oknu!

Še danes je razširjeno mnenje, da je spanje pri odprtem oknu škodljivo. Nočni zrak je strup, pravijo in pripovedujejo, kako se je nekoč neki mož zbudil popolnoma slep, ker mu je udaril nočni zrak v oči in o neki ženi, ki se je zjutraj zadušila, ker ji je otekel vrat; tretji je zopet v noči oglušil in celo enega so našli popolnoma trdega v postelji. Take pravljice so razširjene, a čuda, da jih v našem času še nihče doživel ni.

Seveda, ko bi se pričelo v sredi zimskega časa spati v sobi z odprtimi okni, zbudil bi se pač človek z lahko prehlajenim vratom ali prehlajenimi očmi, in ljubi sosedje, ki tako radi naredo iz mušice slona, bi rekli: »veseli bodite, da niste popolnoma oslepeli«. Tako pride dobra stvar v slabo ime in človek se je boji.

Kdor se ne boji malega truda, bo stvar natančno preiskal in prišel do zaključka, da je spanje pri odprtem oknu ne le koristno, ampak celo potrebno.

Zdravstvena veda pripoznala je to že davno, o tem spričujejo zavodi za zdravljenje bolnih in slabotnih na pljučih. V teh zavodih se okna nikdar ne zapirajo, bodisi dež, sneg, nevihta ali toča; mrzlo ali vroče. Zdravniki so prepričani, da je najboljšo zdravilo za bolna pljuča svež zrak. Porabljen zrak je strup za človeško zdravje in dihanje pokvarjenega zraka povzroča bolnikom večje težave.

Vstopimo enkrat v sobo, kjer so spale štiri osebe pri zaprtem oknu. Porabljen zašmraden zrak prisili nas, obrniti taki sobi hrbet, da se nadilamo zunaj zopet s celimi pljuči svežega zraka.

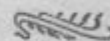
Kaj je vzrok, da se je zrak tako pokvaril? Vsakdo pač ve, ker se ni pre-

novil celo noč. In zakaj se tudi ponoči ne zrači soba? Le iz praznoverskega straha pred neko negotovostjo, ki visi nad nami.

Cela vrsta je ljudi, ki so prevideli, da je svež zrak potreben, zato tudi podnevi zračijo svoja stanovanja, a ponoči se le še boje ostrejšega zraka, zato zvečer skrbno zapirajo okna. To je, kakor smo že povedali, popolnoma napačno. Sveži zrak je potrebno dovajati tudi ponoči med spanjem. Bolj potreben je zrak kakor jed in pijača. Brez jedi in pijače lahko prestanemo nekaj dni, brez zraka niti ne malo minut. Kisik v zraku nam daje moč živeti. Čisti kisik bi preostro vplival, zato je zmšan z dušikom, in sicer tako, da je v 100 delih zraka 20 delov kisika in 80 delov dušika; tako razredčen kisik vdihava človek. Kisik ima v človeškem telesu zelo važno nalogo, da čisti kri. Kri, ki vodi prebavljeno hrano po človeškem telesu in redi telo, vodi s seboj tudi porabljene snovi, in te porabljene snovi izčisti kisik. To se dogaja podobno, kakor pri gorenju v peči ter tvori pri tem ogljikovo kislino. To je strupen plin, ki ga izdihava človek. Ako je človek na prostem, razprši se ogljikova kislina v vse vetrove in služi rastlinam v hrano. V zaprtem prostoru pa se zbira vedno več ogljikove kisline, medtem ko ljudje, ki dihaajo v sobi, porabljajo kisik. Oboje bi lahko postalo nevarno človeškemu zdravju, ako bi skozi špranje oken, vrat in zidú ne prihajal novi zrak v sobo. To naravno prepričevanje zadostuje ravno za življenje, a ne za zdravje in tudi nikakor ne zabranjuje, da je v zraku vedno manj kisika, a vedno več ogljikove kisline. Tudi izhlapevanje človeškega telesa pokvari zrak, ravnotako goreče svetilke, prah in drugo. In to pokvarjeno zmes vdihava človek skozi 7 ali 8 ur ponoči. Ni čuda, da ga spanec ne okrepi, ampak človek vstane zbit in truden, z motno glavo in je spo-

soben za delo šele, ko ga je okrepiel svež zrak.

Odpirajte torej okna! Ne zabijajte jih v zimskem času! Začnite z odpiranjem oken ponoči v toplem letnem času; saj ni potreba takoj prvi dan odpreti celo okno, zadostuje le četrtnina. Tudi ne sme stati postelja na prepihu. Škoduje pa prav nič, če prepihlja sapica ponoči na posteljo, čez obraz spečega. Kdor je pa posebno boječ, naj odpre okno v sosedni sobi in pusti odprta vrata, samo da pride svež zrak v sobo. Počasi se privajajte na spanje pri odprtem oknu in kmalu boste občutili, kako dobrodelno vpliva na telo tak spanec. Posebno pri slabotnih otrocih je to naravnost potrebno. Ne poslušajte zastarene svete starih tet, ampak odpirajte okna na stežaj, najprvo zgoraj, potem spodaj in nazadnje celo okno. Sveži, okrepljeni boste zapustili zjutraj svoje ležišče in z novo prenovljenimi močmi pričeli vsakdanje delo.



Kanarčki.

Kanarčki nam s svojim ljubkim petjem in s svojo družabnostjo krajšajo čas; zato zaslužijo, da jim tudi mi lajšamo jetništvo s skrbnim negovanjem in pravilnim krmljenjem.

V hrano jim najbolj služijo sledeča zrna: rips (repno seme), neke male vrste ječmen, bar in konopno seme. Poslednjega se sme le malo dati, ker se drugače živalica odebeli in pogine. Včasih tudi sladko sadje, kakor: češnjice, jabolko, fige in dr. Solate le čisto malo, boljše so kurja črevca, tudi košček sladkorja, ali kar je bolj zdravo, neke vrste bela pena, osa-Sepija.

Kletke morajo biti zelo snažne, zlasti v poletni vročini jih je treba večkrat z lu-

gom umiti. Droge, na katerih sede in skačejo je pogostokrat treba osnažiti. Spodnji del kletke se mora včasih postaviti na solnce, da se zamore razne glivice, ki povzročajo bolezen ptičkov. Podstavki se morajo vsak dan očistiti, potresti s sipo in z zdrobljenimi jajčnimi lupinicami. Pitna voda ne sme biti premrzla in vsak dan sveža.

Kadar se kanarčki mavsajo, morajo imeti krepkejšo hrano. Dati se jim mora trdo kuhana, drobno sesekljana jajca in zdrobljeno konopno seme. V vodo se vlije par kapljic rdečega vina in položi vanjo zarjavel žrebčel, da postane železnata, kar ptička okrepi. Zelo občutljivi so kanarčki zoper prepih, zato jih je skrbno varovati pred prepihom. Ptiček postane bolan, preneha peti in včasih se prav dolgo ne more pozdraviti.

Kletko je treba postaviti na prostor, ki ni presvetel, ne pretemen in ni na prepihu.



Kuhinja

Rajžlčeva potica. Telečji rajžlec dobro operi, ga s soljo in čebulo zdrgni ter kuhaj na rahlo v loncu pol ure, da ni premehak. Kuhane deni na rešeto, da se odteče. Mast mu nekoliko odstrani. Seseklaj polovico rajžlca, pa ne preveč drobno. Razreži štiri žemlje na male kocke in jih v skledi polij s tremi osminkami litra mrzlega mleka. V skledi pa mešaj tri žlice kisle smetane, tri jajca in malo drobno zrezanega zelenega peteršilja, malo osoli, pričaj šcep popra, seseklani rajžlec in napojene žemlje, vse skupaj zmešaj in deni v dobro pomazan model in peči pol ure. Pečenega zreži na kose in ga daj kot samostojno jed na mizo.

Ta jed je v nekaterih krajih močno čislana in priljubljena, posebno ob žegnanih in sejmih jo gospodinje rade prinese na mizo.

Rajžlčev pečnjak. Deni v lonec eno osminko litra mleka, eno jajce, malo drobno zrezanega zelenega peteršilja, malo soli in dve pesti kuhanega in sesekljanega rajžlca, prideni tudi za en šcep popra; vse to dobro zmešaj! Potem razgrej v plitvi ponvi eno žlico masti, v vročo mast stresi tisto mešanje, ga lepo razravnaj ter speci v pečici (15—20 minut), pečenega zreži na kose ali pa zdrobi in daj s solato na mizo.

Ocvrt rajžlec z jajci. Skuhani rajžlec zreži na mezinec dolge rezine; razbeli za polovico rajžlca eno veliko žlico masti ter stresi vanjo košček čebule in rajžlec; potlej nekoliko mešaj, da se malo popraži, osoli in potresi s ščepom popra, prideni tri raztepena jajca, pa še nekoliko premešaj, da se jajca razkrknejo.

Grahova juha s pšeničnim zdrobom. Kuhaj četrt litra zelenega graha v pol litru osoljenega kropa. V kozi pa razgrej žlico dobre masti od pečenke ter stresi vanjo tri polne žlice zdroba, mešaj ga, da se nekoliko zarumeni in ga zalij s poldrugim litrom juhe; ko četrt ure vre, stresi vanjo

grah z vodo vreč ter vse skupaj kuhaj še par minut in juha je gotova.

Ako hočeš, raztepi v loncu en rumenjak, predno zliješ pripravljeno juho vanj.

Sardelni zvitki. Napravi jajčne krpe takole: Razmota v loncu eno jajce, četrt litra mleka, malo soli in 18 dkg moke, tako da se napravi tekoče testo. Nato deni v plitvo ponev žlico masla ali masti, jo razbeli in odlij v drugo posodo, v ponev pa vlij toliko testa, da se prav tanko pokrije dno. Ko se testo strdi in spodaj zarumeni, ga obrni in pusti tudi na drugi strani zarumeniti, potem ga vzemi iz ponve in položi na krožnik, to ponavlja toliko časa, dokler imaš še kaj testa. Potem vmešaj nadev: daj v skledo za orehovo velikost surovega masla, dve žlici kisle smetane, dve osnaženi drobno zrezani sardeli, eno jajce in eno pest kruhovih drobtin, namaži vsako krpo z nadevom, zvij kakor štruklje, vsako prereži čez sredo, povaljaj v jajcu in kruhovih drobtinah in ocvri na masti. Na mizo jih daj s kislom repo, zeljem ali solato.

Žličnjiki iz obrezkov od štrukljev (za v juho). Te žličnjike pripravi takole: Ko si razvlekla testo za štruklje, ga okrog kraja obreži, zgneti dobro in skuha (pol ure je kuhan) ter postavi na hladno. Kadar ga potrebuješ, zribaj ga na strgalniku, potem vmešaj dva dekagrama masti ali surovega masla in eno jajce, primešaj še zribano testo, primeroma od enega štruklja, malo osoli in zakuhaj z žlico, kakor druge žličnjike, v vrelo juho. Kuhajo naj se 8 do 10 minut.

Krompir s suhim svinjskim mesom. Dva trdo kuhana in olupljena jajca zreži na zrezke in ravnato šest celih kuhanih in olupljenih krompirjev, osnaži dve sardeli, zreži jih na rezance, prideni tudi dve do tri pesti kuhanega, drobno zrezanega suhega mesa. Namaži skledo s surovim maslom, obloži jo najprej s krompirjevimi ploščami, povrhu potresi meso, potem jajca in sardele in zopet krompir, meso, jajca in sardele, čez vse polij četrt litra kisle smetane in postavi za četrt ure v pečico, da se nekoliko zarumeni. Na mizo postavi kot samostojno jed opoldne ali zvečer.

Prikuhe brez masti za bolne na želodcu. Postavi žlico bele moke na ognjišče in jo mešaj, da se blede zarumeni; med vednim mešanjem ji prilivaj tri osminke litra dobre juhe, jo osoli ter prideni četrt litra dobro kuhanega sesekljanega prikuhe, še nekoliko pokuhaj in daj na mizo. Tako lahko pripraviš vsake vrste prikuho, n. pr. solato, kolerabco, špinačo, repo itd.

Jajčni zvitek z makaroni. Razmota v lončku eno jajce, ga osoli in stresi v plitvo kozo, ki si v njej prej raztopila za oreh masla; nagni kozo sem in tja, da se razleze po ponvi; ko se na eni strani zarumeni, obrni še na drugo. Posebej pa kuhaj in pripravi makarone, kakor ti jih je že »Naša gospodinja« opisala, s sardelami ali laške makarone. Ko je zvitek pečen, ga nadevaj z makaroni, ga skupaj zvij in daj kot samostojno jed s solato na mizo. Če potrebuješ več, pa vlij več jajc, za vsak zvitek zadoštuje eno jajce.

Riž s krompirjem. Deni v lonec dva srednje debela olupljena in na kocke zre-

zana krompirja in jih zalij z enim litrom vode, ko par minut vró, prideni jim osminko litra riža, osoli in kuhaj vse skupaj 15 do 20 minut; napravi prežganje iz ene žlice masti in moke, razredči ga s par žlicami vode in ga deni k rižu in krompirju; ko še par minut vre, mu prilij žlico kisa in daj kot samostojno jed na mizo.

Raki. Nalij v lonec vode, prideni žličico kumne, soli. Ko zavre, deni v krop rake, vsakega pa prej operi ter jih kuhaj kakih 10 minut. Kuhane poberi v skledo, ki je za juho, potresi jih z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in česnom ter zabeli s kisom in oljem, pridaj tudi par žlic juhe, ki so se v njej kuhali raki.

(Pripomba.) Namesto prticev pripravi za brisanje rok mehkega papirja.

Špinačni cmoki. Vmešaj v skledci za oreh surovega masla, primešaj eno jajce; pridaj poldrugo v vodi namočeno in ožeto žemljo, dve žlici kuhanega dobro sesekljanega špinača in pest krušnih drobtin. Napravi iz tega osem cmokov, kuhaj jih v slanem kropu 12 minut; kuhane poberi na krožnik in zabeli s surovim maslom, ki si v njem zarumenila žličico krušnih drobtin.

Krompirjev krpnik. Vmešaj v skledi žlico kisle smetane, za oreh surovega masla, en rumenjak in eno celo jajce, dodaj tri srednje debele, kuhane, pretlačene in ohlajene krompirje, za nožev konico soli, eno žlico parmazanskega sira ter dve pesti z mlekom napojenih krušnih drobtin. Vse to narahlo zmešaj in deni v model, ki si ga namazala s surovim maslom in potresla z drobtinami ter ga peči 15—20 minut v pečici. Na mizo ga daj kot prikuho ali kot samostojno jed s solato.

Možganja palačinka. Mešaj v skledi tri polne žlice mleka, eno polno žlico moke, en rumenjak, nekoliko soli in malo zrezanega peteršilja, to pusti pol ure stati; nato prideni iz enega beljaka sneg, 1 dkg (za lešnikovo velikost) stopljenega surovega masla, vse skupaj zmešaj in speci v dobro pomazani plitvi ponvi (četrt ure je pečena); pečeno nadevaj z možgani takole: Osnaži in seseklaj polovico telečjih ali prašičevih možganov, v kozi pa razbeli pol žlice masti, prideni dobro zrezane čebule, peteršilja in možgane, mešaj nekoliko časa na ognjišču (8 do 10 minut), prideni soli, in eno celo raztepeno jajce, še malo premešaj in možgani so pripravljeni. S tako pripravljenimi možgani namaži palačinko, jo zvij in daj na mizo kot samostojno jed ali pa s kislom repo ali solato.

Grah z vrvicami (špageti) ali makaroni. Kuhaj četrt litra zelenega graha v poldrugem litru osoljene vode. Posebej pa kuhaj 7 dkg drobnih makaronov; ko so kuhani, jih odcedi in prideni grahu. Napravi prežganje iz 5 dkg masti in 5 dkg moke, razredči prežganje s par žlicami mrzle vode in ga prideni grahu. Ko vse še par minut vre, je jed gotova. Na mizo jo postavi kot samostojno jed opoldne ali zvečer.

Črešnjav pečenjak z žemljami. Zreži dve veliki en dan stari žemlji na male kocke ter jih polij s četrt litrom dobrega mrzlega mleka, v katerega si razmotala eno jajce in kavino žlico sladkorja. Ko se žemlje napoje, jim primešaj dve pesti črešnje, katerim si odstranila peclje in peške,

in ščep cimeta. Stresi vse v plitvo ponev, v kateri si razgrela 3—4 dkg surovega masla ali masti. Daj v pečico, da se na obeh straneh lepo rumeno zapeče. Potem zdrobi pečenjak z vilicami, postavi ga še par minut nazaj v pečico, nato ga stresi na krožnik in dobro potresi s sladkorjem.

Črešnjev vinski kolač. Zreži navadno desevinarsko štruco ali tri žemlje ali bel kruh na mezinec debele zrezke (šnite), ocvri jih naglo v maslu in daj v skledo. V lončku pa zavri četrt litra črnega vina z dišavami, limonovo lupino in 5 dkg sladkorja; s tem polij ocvrte rezine ter jih pusti, da se dobro napoje in narastejo. Operi in osnaži pol kg črešenj, odberi jim peške in peclje. Testo pripravi takole: Deni na desko 20 dkg moke, 3 žlice vode, par zrn soli, žlico kisle smetane, eno jajce in 5 dkg surovega masla ali margarina; testo narahlo pogneti, deni ga v stran, pokrij ga, in ko je vsaj pol ure počivalo, ga razvaljaj pol prsta na debelo. Pomaži primerno pekačo (pleh), obloži jo s testom, da okrog in okrog za dva prsta čez visi. Položi po testu eno vrsto črešenj, na črešnje pa pripravljene rezine, in na rezine zopet črešnje; ko si vse porabila, potresi s sladkorjem in zapogni testo od vseh strani, da je ves nađev pokrit. Pomaži po vrhu z jajcem in peci v srednje vroči pečici dobre pol ure. Pečeno zreži na kose, potresi s sladkorjem in daj na mizo.

Črešnjava torta. Mešaj četrt ure 8 dkg sladkorja, 4 rumenjake in drobno zrezane limonine lupine (za duh). Nato primešaj 7 dkg drobno zrezanih neolupljenih mandljev, od 4 beljakov sneg, 2 dkg zdrobljene čokolade, dva dkg drobno zrezanega citronata, pest drobtin; namočenih v soku, ki se je pri odstranjevanju koščic nacedil iz črešenj, 3 pesti pripravljenih črešenj in žličico moke, vse narahlo zmešaj ter daj v pomazan obod za torte in peci v ne prehudi pečici pol ure. Pečeno zreži na kose, posipaj s sladkorjem ter daj gorko ali mrzlo na mizo.

Rabarbara kot sladka solata. Stebelca rabarbare olup, razreži na pol prsta dolge koščke, jih prevri v vrelem kropu in odcedi; medtem pa deni v kozico za četrt kg stebelc: 5 dkg sladkorja, osminko litra vode, 3 žlice vina, košček cimeta in limonine lupine. Ko že sladkor nekoliko časa vre, odstrani cimet in limone ter prida stebelca. Ko zavro, jih pusti 5 minut vreti, nato jih poberi v skledo, sok pa še malo pokuhaj. Potem ga vlij na stebelca ter daj mrzlo na mizo.

Sesekani zrezek govejega mesa. Sesekaj drobno 30 dkg svežega govejega mesa, odstrani mu kožice in žile; obenem sesekljaj tudi košček slanine (1 dkg) in malo limonine lupine. Potem napravi iz ene žemlje ponado, hladni primešaj sesekljano meso in malo soli. Potem deni meso na mokro desko, zreži šest enako velikih zrezkov, lepo jih po obeh straneh potresi z moko ter peci v razbeljeni masti. Pečenim prida dve žlici kisle smetane in dve žlici juhe in ko prevre, jih zloži na krožnik ter zlij polivko čez.

Ponada se naredi takole: V kozico daj za oreh masla; ko se segreje, pridni eno žličico drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, eno v vodi namočeno in

ožeto žemljo in pa par žlic juhe, vse to mešaj na ognju, da postane gladko, potem pa odstavi od ognja.

Možganji žličniki. Vmešaj eno žlico masti in eno jajce; pridaj drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, ščep popra, eno v vodi namočeno in ožeto žemljo ter polovico svinjskih, telečjih ali govejih možganov (možgane poprej osnaži in sesekljaj). Pridni žlico moke, par zrn soli in žlico krušnih drobtin. Nato vse narahlo zmešaj, zajemaj z žlico ter zakuhaj majhne žličnjike v vrelo juho. Ko so 12 minut vrel, jih stresi v skledo in daj na mizo.

Črešnjevo kuhanje iz starih žemelj. Zreži na male kocke tri en dan stare cesarske žemlje ter jih polij z eno osminko litra mrzlega mleka, pokrij jih, da se napoje. V skledi pa mešaj dva dkg surovega masla, 3 dkg sledkorja, en rumenjak, malo zrezane limonine lupine, sneg enega beljaka in veliko pest črešenj brez pecljev in peškov. Vse to narahlo zmešaj ter stresi v dobro pomazano, z drobtinami potreseno podolgasto pekačo in peci v srednjevroči pečici 20 do 25 minut. Pečenega razreži in naloži na krožnik, potresi s sladkorjem in postavi na mizo.

Jagodova torta. Deni na desko 7 dkg surovega masla, 10 dkg moke, en kuhan in en surov rumenjak ter par zrn soli. Iz tega hitro napravi testo, ga razvaljaj v okrogel blek, kakor je velik obod za torte, v katerem ga speci bledorumen. Pečenega pusti shladiti. Napravi iz štirih beljakov sneg, primešaj mu četrt kg sladkorja ter ga polovico namaži vrh testa v model, povrhu potresi četrt kg rdečih jagod, potem še ostali sneg in povrhu potresi z olupljenimi zrezanimi mandelji, deni v pečico in peci 15 do 20 minut. Pečeno zreži na kose in daj gorko ali mrzlo na mizo.

Mezga (salsen) iz rdečih jagod. Lepo zrele jagode preberi, pazi da ne pregledaš gnjilih ali že objedenih; oprati jih ne smeš (ako jih opereš, jih moraš tako dolgo pustiti, da se popolnoma zopet posuše), tudi take, ki so še mokre od deževnih kapljic, se ne drže. Zbrane suhe jagode odtehtaj z enako težo stolčenegega sladkorja in mešaj v loncu eno uro, potem jih daj v kozarce in dobro zapri. Tako pripravljena mezga je jako dobra s kruhom, porabiš jo pa tudi kakor vsako drugo.

Kako se ohrani meso sveže 4—6 dni. V glinast (lončen) lonec daj na dno koprive, nanje naloži meso in na meso zopet koprive. Da je vse na tesnem, izberi primerno velik lonec, tako da bo poln, dobro ga pokrij in hrani na hladnem.

Kako se hrani suho meso in klobase. Ako nimaš primerne shrambe za tako meso, ovij posamezne kose v tiskan papir, položi jih v zaboj in potresi nanj pepel. Na ta način se ohrani meso dolgo sveže in okusno.

Žilavo in trdo meso, katero nameravaš dušiti, drgni na predvečer z gorčico. Tako postane zelo krhko. Predno ga rabiš, ga splakni, da ne diši po gorčici.

Kuretno, katero rabiš še isti dan, ko je zaklana, obesi tako, da visi z glavo v vodi. Pečenka bo potem zelo krhka.

Sveže klobase kaj rade počijo, ako jih pečemo. Da se to prepreči, se pripo-

roča, vtakniti jih za trenotek v vrelo vodo in povaljati v moki. Tako ostanejo cele in se zelo lepo opečejo.

Kaj je vzrok, da postane pečenka, ki je bila opoldne pri obedu sočna, zvečer pusta in suha? — Vzrok je edino ta, ker je ležala na krožniku z narezanim delom proti dnu. Tako se je polagoma izcedil ves sok na krožnik, pečenka pa je postala suha in pusta. Ostanki pečenke se morajo vedno tako hraniti, da je narezani del na vrhu. — Še najbolj se jo pa ohrani sočno, ako se jo zavije v pergamentni papir, položi v skledo, pokrije in postavi na hladan prostor.

Sveži kruh se lahko na poljubno tanke rezine zreže, ako ga režeš z razgretim nožem.



Vrtnice.

Vrtnice imajo prav mnogo sovražnikov. Ako se jih pridno ne pokončava, ni pričakovati veliko cvetja. Razni mrčes se najraje nastani na najnežnejših vršičkih in uničuje popje.

Dvojne vrste uši, zelene in bele, zelo škodujejo vrtnicam. Prve se na debelo nakopičijo po stebelcih in popkih. Druge pa objedajo listje na spodnji strani. Tudi male gosenice hočejo imeti svoj delež, posebno letos pa jih je zelo veliko.

Uši se odpravijo, ako se vrtnice parkrat poškrope z močno tobakovo vodo.

Gosenice je pa najbolje obirati, če jih ni prav veliko. Ako pa jih je mnogo, škrope se s slano vodo.

Na vrtnicah se še rada pojavi rja, rudečkaste pike in moknata rosa.

Prvo se odpravi s škropljenjem z galico.

Za moknato roso (bele liste) je pa izborna sredstvo žvepleni cvet. S tem prahom se nalahno potresejo omenjeni listi. Listi dobe kmalu zopet svojo prvotno zeleno barvo in svežost.

Za pokončavanje polžov

po vrtovih, je pivo najboljšje. Vzame se lahko počepna. Lonec počepne se zakoplje v zemljo, na gredo, kjer je veliko polžev. Polži bodo v kratkem času našli smrt v tem pivu.

Oleandri.

Oleander je kaj lepa rastlina. Dasi strupena je vendar zelo čislana. Vidi se jo pri nas največ po gostilniških vrtovih in verandah. V južni svoji domovini raste najbujnejše ob obrežju vode. Oleander rabi zelo veliko solnca in tudi veliko vode. Zalivati se mora tako obilno, da vhaža voda spodaj iz posode. Voda mora biti malo pogreta, najboljša je, ako stoji čez dan na solncu. Pogostokrat se mora Oleander zaliti z gnojnico, pomešano z vodo, ali pa z namočenim kravjekom. Presajati ga ni dobro, ker to slabo vpliva na razvoj

cvetja. Zadostuje vsake tri leta. Navadno se rabijo za Oleander lesene, spodaj luknjičaste posode, ki morajo biti prostorne. Zemlja iz gorke grede, ali ona mastna iz jarkov, mešana z ilovico in peskom. Na dnu posode naj se da roženina, ali kravjek. Pogostokrat se prigođi, da se popki kar ne morejo razviti v cvetje in se posuše. Največkrat je vzrok premalo solnca, ali pa so prezimile preveč na toplem in premalo zračnem prostoru. Mogoče je pa tudi, da so drevesca že prestara, treba jih je zopet pomladiti; kar se zgodi takole: V jeseni, ali pozimi, se obrežejo vršički do vejice, iz katere so pognali. Prvo leto oleander ne cvete, pozneje pa tem bujnejše in lepše, posebno ako je imel mnogo solnca.

Kakor ljubi oleander poleti veliko solnca in mnogo mokrote, tako zahteva pozimi le pet stopin Celsija, toliko, da ne pozebe. Pri večji toploti začne odganjati, pojavijo se tudi neke vrste uši, ki rastlino, ako jih je mnogo, celo uničijo, če jo ne škropimo z milnico in liste ne očedimo še s krtačico. Zalivati se sme pozimi le toliko, da korenine ne vsahnejo in se ne posuše listi.

Zelo zanimivo je razmnoževanje oleandrov. Eno leto stare vršičke (brste), se vtakne v steklenico napolnjeno z vodo in jo obesi na solnce. Vsaki dan se lahko zasleduje, kako hitro se razvijajo in množe koreninice v vodi.

Ko so korenine dovolj krepke, se jih kakor že omenjeno vsadi. Na ta način si lahko vsakdo sam, brez truda vzgaja oleandre.

Skrb za sadno drevje po leti.

Slekla so drevesa svoja raznobarna svatovska krila. Svatba in cvetje traja malo časa. Lišp, ki so si ga nadela za časa svatbe je sicer odpadel, a ni zapadel smrti, ampak življenju! Po lepem cvetju dober in zdrav sad!

Črešnje rude in zore. Višnje hite za njimi. Vrtne jagode gledajo s svojimi sočno-rdečimi glavicami iz rujavkastozelenega listja. Lepe za oko, blago-dišeče in sladko-okusne! Marelice, razpete po belem zidu, se tudi že lepo krožijo. Jabolka, hruške in drugo sicer nekoliko zaostaja, a vendar vidno napreduje. Kako lep pomen življenja nam daje drevje. Cvetje, zorenje in sad.

Prijatelji vrtov tudi sedaj ne opuste dela in nege na sadnem drevju. Z nego listja in mladik po cvetju se ne koristi samo obroditvi za eno leto, ampak se pripravi rast tudi za prihodnje leto. Deblu in koreninam lahko strežemo pozimi, listju pa poleti. Listje je hrana za drevo. Zboljšajmo drevju hrano, da nam bo dalo dobrega sadja. Zelo važno je prirezavanje pritlikavcev, ki so nasajeni v spalir.

To obrezovanje obstoji v tem, da močno in bujno rastočim mladikam, ki stoje stransko na vejah priščipnemo zelene vršičke nad tretjim listom. Nikakor pa ne smemo odščipniti vršička mladiki, s katero se podaljšuje debló ali glavna veja drevesa. Odščipavati se nikakor ne sme vse naenkrat, ampak

polagoma, na vseh straneh drevesa enakomerno. Najprej se odščipnejo močnejši in potem slabši vršički.

Odščipavati se sme pečkastemu in koščičnemu drevju.

Drugi način poletnega obrezovanja je zavijanje že olesenelih mladik, kar se pa dela le na pečkatem drevju, na marelicah, češpljah, slivah, črešnjah in višnjah. Olesenela mladika se v polovici ali tretjini svoje dolgosti zviije, enako brezovi trti in jo zavije v zanjko. Zvijajo se mladike meseca malega in velikega srpana in v prvi polovici kimovca.

Če se jeseni zapazi, da je spodnji del naredil plodne cepke, se priviti del odreže.

Tretji način poletnega obrezovanja je izrezavanje in trebljenje pregosto stransko stoječih vejic na glavnih vejah. Čas za izrezavanje je mesec mali srpan do kimovca. Pri trebljenju odreži vsako preveč v les silečo vejico, stoječo tesno med drugimi šibkejšimi. Take vejice potrebujejo mnogo hrane, a rodnih cepkov in rodnih vejic dolgo ne nastavijo. Izrezavati smemo le pečkato drevje. Če tako strežeš drevju, ti bo rodilo leto za letom.

Poleti o hudi vročini se vsled prahu malih glivic in druge umazanije zamašijo drevesne znojnice ali potnice (Poren), kar zelo ovira rast. Najboljša pomoč in zdravilo za to je pogosten dež. Ker je pa večkrat suša, moremo drevesa zalivati od zgoraj, da se odpro potnice in da drevo diha vase svež zrak. Kakor se osveži človek po kopelji, tako si drevje opomore po zalivanju. Tako zalivanje je priporočljivo zvečer s postano vodo.

Posebno priporočljivo za gojenje listja je uničevanje mrčesa in škodljivih glivic.

Zato se ne sme opustiti škropljenje z galico, ki se pripravi na tale način: v trgovini se dobi galica, ki se namoči v gorko vodo in sicer enčetrť kilograma galice na 25 l vode. V to se zmeša toliko apna, da je zmes svetlo-modra. Apno naj se precedi skozi vrečo, da ni peska v njem. Za škropljenje so nalašč take škropilnice, ker so pa precej drage, se namesto njih lahko porabi metlice. Škropiti je treba zjutraj, kadar kaže lep solnčen dan. V dežju škropljenje ne koristi mnogo, ker dež sproti izpira.

Uši so zelo škodljive listju, ker se nastanijo najrajše na najmlajšem zelenju. Zjutraj večkrat poškopri z mrzlo vodo, da se uničijo škodljivci. Tudi voda prekuhanega tobaka je dobro sredstvo zoper te uši.

Prekopavanje in rahljanje prstenege kupa okoli drevesa prav dobro upliva na rast in plodovitost. Zlasti v jeseni naj se dobro prerahlja, prekoplje in z gnojem založi. Odstranjevanje plevela tudi koristi deblju in koreninam. Zalivati z gnojnico je dobro spomladi, poleti in v jeseni.

Solata za seme. Marsikatera gospodinja bi si rada spravila seme solate lepih trdih glavic, toda ta ji neče v cvet. Temu upomoreš, ako prerežeš z nožem vrhne liste, jih raztegneš malo

vsaksebi in zopet notranje prerežeš, le toliko moraš paziti, da ne raniš srčka. Tako narezana najtrša glava ti bo šla kralu v cvet, katerega seme potem lahko shraniš za prihodnje leto.

Hiša

Kako obvaruješ zrcalo pri umivalni mizi, da se z vodo ne poškopri pri umivanju. Odreži kos belega blaga za 15 cm daljše kakor je zrcalo, zarobi ga, ako imaš čas z luknjičastim robom, na dveh vogalih pa napravi zanke. V zid na vsako stran ogledala pribij žebličke v isti visočini, v kateri se zrcalo poškopri, na katere obesi narejeno zaveso, zvečer ko pripraviš vodo za umivanje. Med umivanjem pusti ogledalo zagrnjeno. Zelo lična je zavesa, ako ji izšiješ okraske z barvano prejo.

Fižolova voda je izvrstna za pranje svilenih in fino-volnenih blagov. Na približno štiri litre deževnice se skuha pol kilograma suhega, belega fižola. Fižol se odcedi, vodo pa, ki ne sme biti osoljena, postavi tako dolgo na hladen prostor, da postane mlačna. Namočij vanjo stvari, katere misliš oprati in stiskaj blago z obema rokama nekaj časa v tej vodi. Nato ga izplahni še parkrat v čisti mlačni vodi, stisni, da odteče voda in zlikaj narobe. Tako oprana surova svila postane kakor nova. Tudi madeži od črnila, masti in rdečega vina izginejo, ako niso že prestari.

Pri čiščenju bakrenih in medenih stvari, se često porabi mnogo volnenih krp. Ako ti jih primanjkuje, ohraniš si dolgo samo eno krpo, če obdrgneš s krpo namazano posodo z mehkim popirjem od časnikov. Stvari se nič manj ne svetijo, kakor če si jih zdrgnila s krpo. Posebno velike cinaste posode se dajo s popirjem zelo lepo očistiti.

Srebrne in nikelnaste reči se ohranijo kakor nove, ako se jih po vsaki rabi umije v milnici.

Zelo umazani, mastni lijaki in umivalniki, postanejo hitro zopet lepi in čisti, ako se jih obdrgne s soljo.

Boj zoper molje. Ko nastopi od mladih in starih ljudi tako težko zaželjena spomlad svoje kraljestvo, ima gospodinja poleg veselja, ki ga ji nudi, tudi nove skrbi, bojevati se mora zoper malo nezatno a silno škodljivo živalico, zoper molja, čimprej ga začne preganjati tem uspešnejše bo njeno delo. S toplim letnim časom, menjamo obleko, toplo zimsko obleko, volnene rute in kežuhovino je potreba prezračiti, izprašiti in spraviti. In ravno to pospravljanje se ne sme lahkomišlno zgoditi. Med vsaki kos obleke je pokladati tiskovni popir, a ne sme biti prestar, dišati mora še po tiskovni barvi, in obleko potresti z belim poprom, ki se je neposredno prej stolkel. Molji si izbero za svoje stanovanje najrajše kežuhovino, torej je potrebna pri kežuhovini največja previdnost. Iz kežuhovine ne

odženeš požrešno moljevo samico s poprom in tiskanim popirjem, ona se ne zmeni za to in izbere vseeno preljubljeno bivališče za svoje mlade črviče, kjer dobe takoj zadosti hrane. Kdor ima dragoceno kožuho vino, stori najbolje, ako jo odda krznarju, ki ima zato že nalašč pripravljene shrambe in se kot strokovnjak razume pečati se ž njo. Gospodinja, kateri dohodki tega ne dopuščajo, si tudi sama lahko shrani kožuho vino, a mora biti zelo oprezna. Najprvo jo mora dobro prezračiti in skrtati ter pregledati natanko, da ne shrani že s kožuho vino molja, ta v teku mesecev isto lahko znatno prežre in poškoduje. Tudi je paziti, da ni jajčkov v kožuho vino, ki pozneje povzročijo isto škodo. Ko je kožuho vino dobro prezračeno, prekrtano in pregledano, jo je potresti s stolčeno kafro, zaviti v nove časnike in dobro zašiti v platneno ruto.

Tudi preproge, zastori, pregrinjala in posebno preoblečeni stoli in zofe rabijo mnogo pozornosti, molj se kaj rad vgnezdí med gube, volnene trakove in razne okraske. Pri snaženju je potreba obrniti stole in zofe in jih tudi na znotranji strani dobro zbrisati s krpo, ki se jo namoči v terpentinov cvet, to je dobro ponoviti vsake tri do štiri tedne.

Napačno je mnenje, da se vgnezdí molj le v kožuho vino in volneno obleko. Pač so mu to najljubša bivališča, toda ako teh ne dobi, se loti tudi obleke iz drugih snovi.

Razun belega popra, kafe, tiskane-ga popirja, naftalina, se priporoča kot dobro sredstvo zoper molje tudi divji rožmarin in sveže orehovo listje.

Ročna dela.

ŠIVANJE.

Spodnje krilo.

Najprvo si odmeri dolžost spodnjega krila, da moreš preračunati, koliko blaga boš potrebovala. Dolžost krila se meri

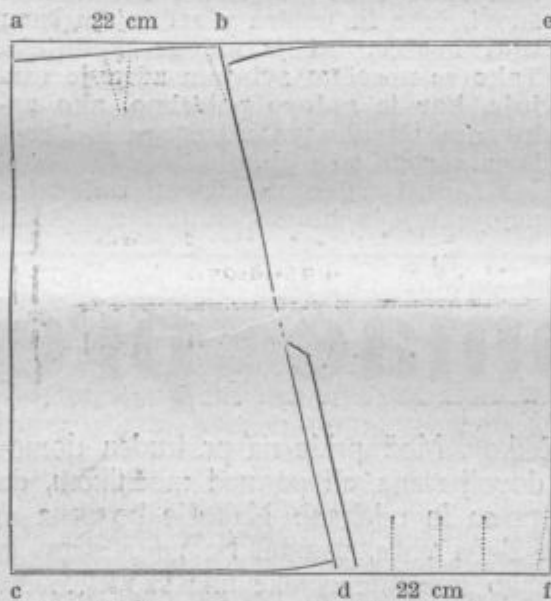


Predna pola.

spredaj, od pasa navzdol, nekoliko krajše nego je zgornja obleka. Odmerjeno dolžost vzemi trikrat; tej trikratni dolžosti pridaš še 60 cm za podšiv, kateri se izdelava spodaj, na notranji strani krila, da je krilo trpežnejše in se ne obrabi tako hitro.

Za sprednjo polo vzemi enkratno dolžost in prepogni blago po celi dolžosti v dve enaki polovici. (Prepognjeno blago označili smo na risnem kroju z drobnimi pikicami.) Nato odmeri zgoraj pri črki b, torej na strani, kjer so kraji, proti a 15 cm, črka c. Od c potegni napeto poševno črto v točko e in odreži nastali klin. Zgoraj ob pasu med točkama a c izpodreži rahlo zaokroženo, in sicer tako, da bo izpodrezek pri a globok 2 in pol cm. Dolžost črte a d prenese od zgoraj navzdol na črto c e, kar ti spodaj preostaja blaga, ga rahlo zaokroženo odreži.

Za stranske pole vzemi ostale dve dolžosti blaga, razgrni jih po celi širjavi in položi drugo vrh druge tako, da bota obe prave strani blaga obrnjene na znotraj ali obe na zunaj. S tem, da blago tako položiš, preprečiš, da bi bile vse štiri pole za isto stran.



Prva stranska pola.

Druga stranska pola.

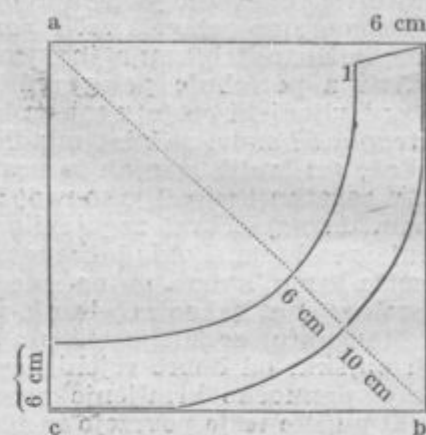
Odmeri si zgoraj od a do b 22 cm, istotako tudi spodaj med črkama d f. Vleci med točkama d b napeto poševno črto in po njej prereži blago. Tako dobiš z enim rezom vse štiri pole. Blago med točkami a, b, c, d ti dá prve dve stranski poli, t. j. za desno in levo stran; med črkami f, d, e, b imaš druge dve stranski poli, ki ste obenem tudi zadnji.

Prve dve stranski poli izpodreži zgoraj ob pasu med črkama a, b tako, da bo izpodrezek globok pri a 1 cm, proti b naj se polagoma izgublja. Dolžost ravne črte prenese na poševno črto, kar ti spodaj ob robu preostaja blaga, ga odreži rahlo zaokroženo. Istotako ravnaj z drugo stransko polo.

Krilo sešij tako, da pristaviš k poševni črti prednje pole ravno črto prve stranske pole; k poševni črti druge stranske pole pristavi ravno črto druge stranske pole. Ker pridejo zadaj v sredi dve poševni črti skupaj, jih moraš na notranji strani krila s kakim trakom obšiti, ker bi se ti drugače krilo zadaj očitno razvleklo. Na tej

progi pusti od pasa navzdol približno 30 cm dolg razparek, katerega z ravno rezano kr-pico skrbno obšij.

Pas imaš lahko raven približno 3 cm visok, okrogel, ali pa izdelava krilo zgoraj ob pasu, kar z ozko, poševno rezano kr-pico. Gubice na krilu ob pasu si naravnaj po širjosti mere.



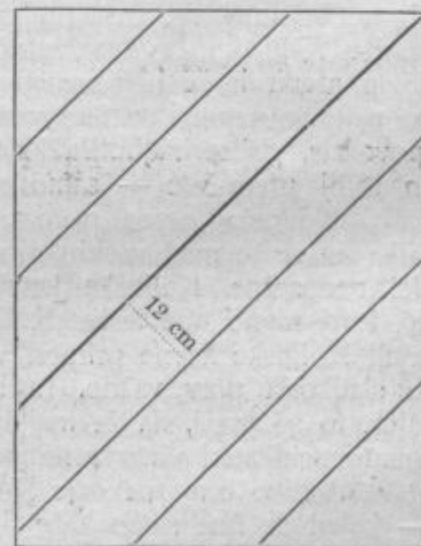
Okrogel pas.

Okrogel pas najlože odrežeš, ako ga narišeš v četverkotnik. Vsaka stran četverkotnika naj meri polovico obsega čez pas, manj 5 cm. V ta četverkotnik potegni dijagonalo, to je črto, ki deli četverkotnik v dva enaka trikotnika a, b.

Na levi strani spodaj nameri na navpično črto a, c 6 cm, ravnotako zgoraj v desno na vodoravno črto. Za pošev pasa zadaj odmeri 1 cm. Na dijagonalo nameri od desne spodaj navzgor 10 cm, potem na isti črti naprej še 6 cm; označene točke zaokroženo spoji.

Risba predstavlja polovico okroglega pasa. Poševno posneta stran pride zadaj k razparku krila, ravna stran pa spredaj v sredo. Okrogel pas je, kakor raven pas, dvojno izdelan.

Če si narediš k spodnjemu krilu okrogel pas, moraš vrezati krilo 6 cm krajši, ker znaša višina pasa 6 cm in tvori obenem del dolžosti spodnjega krila.



Podšiv.

Podšiv dobiš iz dodanih 60 cm. To krpo razreži kakor kaže risba v 12 cm široke poševne trakove, katere sestaviš v dolg trak in ž njim podšiješ krilo spodaj. Ob robu, kjer se stika podšiv z blagom krila, prišij trak, da se rob prehitro ne ob-nosi in ne obrabi.

Prašičjereja.

Oskrbovanje in krmljenje brejih svinj.

Oskrbovanje in krmljenje brejih svinj se mora razlikovati od onih, od katerih nimamo pričakovati zaroda. Kakor hitro vemo, da je svinja oplemenjena, moramo polagati večjo pozornost na način oskrbovanja in krmljenja. Svinja potrebuje poleg redilnih snovi za življenjski obstoj svojega lastnega trupla še snovi za rast mladičev. To pokaže pri brejih svinjah že narava sama. V začetku brejosti jako rade žro, kar nam da največkrat zagotovilo, da je svinja res breja. Pokladati moramo redilnejšo krmo, katera pa ne sme biti tako sestavljena, kakor za pitanje prašičev. Mnogokrat se slišijo tožbe o slabotnih pujskih od dobro rejenih svinj. Vzrok je premočno krmljenje nosečih svinj, ki pujske težje povržejo in imajo tudi premočno mleko, pujski dobijo lahko drisko, kar je za nje zelo nevarno. Na vsak način je ohraniti plemenske svinje pri lepi reji, da tudi skotenje in dojenje pujskov ložje prenesejo. Tudi se jim mora pokladati krmo, ki vsebuje dosti fosforjevo kislega apna. Ako ga v krmi primanjkuje, primešamo krmi vsak dan nekaj klajnega apna, kar ugodno vpliva na razvoj mladičev.

Pripravna krma za breje svinje bi bila sledeča: kuhan krompir, korenje,

pesa z ječmenovim zdrobom ali otrobi. Tudi posneto mleko se brejim svinjam jako prileže. Zelena krma, detelja, salata so prikladna krma. Dovoljeno je dajati svinjam tudi pomije, ki niso pokvarjene, to je skisane.

Zelo dobro je spuščati svinje vsak dan na prosto. V starih hlevih, ki imajo pri vratih visoke prage, čez katere mora breja svinja skakati, kadar se spušča na pašo, je potrebna previdnost. Odhod iz hleva mora biti tako urejen, da svinja z lahkoto hodi iz hleva in zopet nazaj, to se na kakoršenkoli način lahko doseže.

Paša je brejim svinjam potrebna. Po nekaterih krajih pa vlada mnenje, da se breje svinje ne smejo spuščati na pašo. Gotovo je nevarno spuščati jih z drugimi skupaj ali celo z mrjaščki skupaj, ki jih podijo po tekalšču. Toliko pameti ima vsaka gospodinja, da kaj takega gotovo ne bode pripustila. Nikakor pa ne kaže brejih svinj popolnoma v hlevu puščati. Na prostem se svinja giblje, dobi zelenjave, rije v prsti, tam dobi zase potrebnih rudninskih snovi, črve in pobira v sedanjem času tudi hrošče, ki ji nič ne škodujejo. Tako se nosečim svinjam zdravje utrjuje, kar je gotovo potrebno, ako zahtevamo živahnega, zdravega in krepkega zaroda od njih.

Zadnji teden nosečnosti naj ostanejo svinje v hlevih, kateri naj bodo

dosti veliki. Ta čas je treba tudi svinje odločiti v posamezne koče. Ako imamo previdne posle, se tudi zadnji teden lahko spuščajo na prosto brez vsake nevarnosti.

Zadnji teden, kateri mora biti znan gospodnji iz spuščalnega zapiska, naj se svinje bolj previdno krmijo, posebno tik pred porodom, da ne bo otežkočen porod. Tako ravnanje z brejimi svinjami prinese gospodnji mnogo koristi, to je krepke pujske in mnogo veselja, zato je potrebno, da se vpoštevajo navedeni nasveti po možnosti.

Seno in otavo

kupuje Lovro Rebolj, Kranj 24.

1741

Najboljša in najcenejša posrežba za drogerije, kemikalije, medicinalna zelišča, tudi po Kneippu, ribje olje, toaletne predmete, fotografske aparate in potrebščine, sredstva za desinfekcijo. Velika zaloga najfinjšega konjaka in rumu. 3726

Oblastveno koncesirana oddaja strupov.

Za živinorejce: posebno priporočljivo: grenka sol, dvojna sol, soliter, ecojan, kolmož, krmilno apno itd. — Vnanja naročila se izvršujejo točno in solidno.

Drogerija Anton Kanc,

Ljubljana, Židovska ulica št. 1.

Kupuje po najvišji ceni razna zelišča (rože), cvetje, korenine, semena, skorje itd. Ceniki zahtoj.

Domač prepir

nastane večkrat iz prav malenkostnih začetkov. Mož pride na pr. truden domov, pa še ni kosilo skuhan ali pa večerja pripravljena. Krega se nad juho, da ni dovolj slana ali pa nad močnikom, da ni dovolj zabeljen. Tak prepir je včasih prav neprijeten, če se takoj v kali ne poravna in odstrani. Najložje bo žena moža potolažila, če mu postreže s skodelico dobre kave. Takoj bo moža minila slaba volja, pozabil bo na neslano juho in na premalo zabeljeni močnik. Na prepir ne bo imel več časa misliti. — Tako imenitne učinke ima skodelica dobre kave. Dobro — to besedico moramo poudariti. Kajti ko bi žena možu — kadar je slabe volje — prinesla na mizo slabo kavo, bi takorekoč vlila olja v ogenj in prepir le še bolj raznetija, kaj šele, da bi ga potolažila! Torej dobro kavo naj žena svojemu možu kuha! Kako pa to najložje napravi, o tem vam ve povedati že vsaka naša gospodinja. Vsaka naša gospodinja, katero vprašate, vam bo povedala, da se najboljša kava napravi s Kolinsko kavno primesjo v korist obmejnem Slovencem. Pa se tudi o tem lahko sami prepričate — samo en poizkus je treba napraviti. Napravite ga brž, saj bo samo v vašo lastno korist!

Kolinska kavna primes v korist obmejnem Slovencem si je pridobila po vsej pravici ime najboljšega kavnega pridanke in se je med našimi gospodinjami že splošno razširila. Kakovost tega pristno domačega kavnega pridanke je v resnici nedosežna. Kolinska kavna primes v korist obmejnem Slovencem daje kavi izvrsten okus, prijeten vonj in lepo barvo, torej ravno one lastnosti, ki jih od vsake dobre kave zahtevamo — in to v najpopolnejši meri. Kava, kateri smo pridedali Kolinske kavne primesi v korist obmejnem Slovencem, porabi dosti manj sladkorja — kar je z ozirom na draginjo sladkorja prav važno. In slednjič je Kolinska kavna primes v korist obmejnem Slovencem najbolj izdaten kavni pridatek, to se pravi, da že majhna množina zadostuje, pa že napravi dobro in okusno kavo. Tudi zato se pri tem kavnem pridatku marsikateri vinar prihrani.

Veliko ceno pa daje Kolinski kavni primesi v korist obmejnem Slovencem dejstvo, da je pristno domače blago in — kakor že ime samo kaže — na prodaj za obmejne Slovence.

Pri nas se s prav posebno vnemo trudi „Slovenska Straža“, da bi mogla čim več koristnega napraviti za obmejne Slovence. Tako delo seveda velja mnogo denarja. Brez tega se ne more opraviti dosti. Glavni vir dohodkov „Slovenske Straže“ pa so doneski od prodanega blaga v korist obmejnem Slovencem. Tu zavzema prav odlično mesto ravno Kolinska kavna primes v korist obmejnem Slovencem.

Gospodinja, ki kupuje Kolinsko kavno primes v korist obmejnem Slovencem, ravna v dvojnem oziru dobro. Ona kupuje pristno domače blago, ki je na prodaj v plemenit naroden namen, in s tem koristi narodni stvari. Nobene naše gospodnje torej ne sme biti ki bi ne kupovala izvrstne in pristno domače Kolinske kavne primesi v korist obmejnem Slovencem!