



NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSKE
GOSPODINJ IN DEKLET

Štev. 4.

V Ljubljani, dne 25. aprila 1912.

Leto III.

Grdo ravnanje in pretepanje otrok.

Žalostne besede in vendar igrajo v življenju otrok veliko vlogo. Neverjetna so skoraj včasih poročila, ki nam jih prinašajo časopisi o grdem ravnanju z otroci. Vzbudi se nam sočutje za mala nesrečna bitja, včasih nam celo vzkipi jeza nad brezsrčnim ravnanjem neusmiljenih vzgojiteljev; misel, da je takih slučajev le malo, nas zopet potolaži. Toda popolnoma napačno je mnenje, da je le malo otrok, s katerimi se grdo ravna. Število teh revčkov je veliko, v dnu duše zaboli človeka, ako pomisli, koliko bedo nakopiči brezsrčno ravnanje mlademu svetu.

Radost se navadno vzbuja v človeku, ko preišlje otročja leta, ki jih je vodila skrbna roka roditeljev. To so spomini na najlepša leta, na čas brezskrbnega nedolžnega veselja. In vendar je na stotisoče otrok, ki niso nikdar uživali sladkosti otročjih let, solze, bridkost, beda jih je spremljevala in jim zatrla veseli otročji smeh. Gotovo vodijo tudi otročje steze v temne solzne doline, kjer je doma beda in pomanjkanje, najžalostnejše za otroka pa je neusmiljeno brezsrčno ravnanje ž njim. Odrasli človek prenese junaško boleost, lahko se ji postavi s svojo močjo in pametjo v bran, on tudi ve, da mora enkrat končati; drugače je pri otroku, tu stoji brez pomoči, zato občuti bolečine tembolj. Jean Paul pravi: »Žalostnega moža prenesem, a žalostnega otroka ne.«

Vzroki grdega ravnanja z otroci so različni. Kakor zavzema po navadi, kjer je kaj slabega, alkohol prvo mesto, tako mu gre tudi tukaj prvenstvo. Pijača oropa vzgojitelju vso razsodnost, v jezi in pijanosti pretepava ubo-

zega otroka brez pomisleka, kam bo padel udarec. Kako velik sovražnik je alkohol otroku in njegovi sreči, se kaže tudi v tem, da nekateri stariši le opijanjeni grdo ravnaajo in pretepavajo svoje otroke, medtem ko so trezni najboljši vzgojitelji, ki pozneje obžalujejo svoje nepremišljeno ravnanje.

Reveži so mnogokrat nezakonski otroci in otroci, ki nimajo ali očeta ali matere. Že samo pogled na tako nesrečno bitje vzbuja včasih v nezakonski materi srd in neprijetne spomine na dogodke, ki bi bili rajši pozabljeni; ona smatra edinole otroka za svojo sramoto, medtem ko opraviči popolno sama sebe, in grdo ravnanje z otrokom je njeno maščevanje.

Otrok, ki je zgubil pravega očeta ali pravo mater, je zgubil pravo ljubezen. Že pravljica nam opisuje mačeho kot zlo ženo, ki sovraži svoje pastorko.

Mnogo boljše se ne godi rejencem; tuja žena jih redi le za groše, ki jih dobi za hrano, tu manjka vsaka notranja vez in navadno tudi vsaka ljubezen. V vrsto nesrečnih otrok prištevamo tudi one, ki jih narava ni oblagodarila z duševnimi zmožnostmi. Pri najboljši volji oni tega ne morejo spolniti, kakor oni, ki so popolnoma razviti. In vendar je mnogo starišev, ki tega ne spoznajo, ne upoštevajo, in ako spoznajo, jim manjka potrpežljivosti, katero potrebujejo ravno taki otroci v tem večji meri. Z grdim ravnanjem in pretepavanjem hočejo ukrotiti navidezno trmo ali lenobo.

Pravica tepsti otroka pripada edino le starišem. A le malo jih je, ki imajo razsodnost, kedaj zasluži otrok telesno kazen. One naj se rabijo le redko kedaj, in v najresnejših slučajih. Toda, ako pomislite, kako hitro zgrabite oče ali mati za palico in pretepate

svoje otroke, vaše udarce ne vodi ljubezen, pač pa jeza in strast. Kolikokrat se udari v naglici, kjer bi zadostovala le beseda ali kaka druga manjša kazen in v prvi razburjenosti padajo udarci bolj močno, kakor so bili namenjeni. Starši, varujte se palice, posebno v prvi jezi, ona je prinesla otrokom že marsikatero krivico, jih storila gluhe za druge opomine in večkrat tudi nesposobne za delo.

Veliko trpe otroci tudi vsled slabega gospodarstva. Zelo žalostno je videti otroka, ko mora že v zgodnji mladosti delati za majhen denar od ranega jutra do poznega večera, da pomaga svojim vzgojiteljem služiti vsakdanji kruh. Otroku, ki dela cel dan v tovarni, pač ostane skrito solnce otročje sreče. V Ameriki dela 1.700.000 otrok pod 15 let v tovarnah, delavnicah, rudnikih in na polju. Okrog 80.000 majhnih deklic pomaga 12 do 14 ur na dan pri bombaževi obrti, v Zedinjenih državah samo je 40.000 otrok, ki delajo v rudnikih in kako majhna je njih plača! V evropskih deželah je za otroke skrbjeno nekoliko bolje, a vendar najdemo še nešteto revčkov, katerim jemlje pretežno delo telesne moči v prezgodnji mladosti.

Poleg telesnih udarcev, ki jih morajo pretrpeti otroci, moramo upoštevati tudi duševne boleti in razna ponižanja, katerim so izpostavljeni taki otroci. Koliko morajo nekateri pretrpeti na strahu, ki se jim vcepuje tako po nepotrebnem itd.

Napake v vzgoji in grdo ravnanje z otroci izvira iz napačnega naziranja pravic, ki jih imajo vzgojitelji do otrok in nasprotno otroci do vzgojiteljev, iz nevednosti, iz pomanjkljivega spoznanja otročjih napak in v brezbriznosti in brezsrčnosti do svojih in tujih otrok. Mnogo je staršev, ki se ne zavedajo,

kako velikega pomena so dolžnosti, ki jih imajo do otrok. Tu ne mislim samo na nižje sloje, isto velja vzgojiteljem višjih slojev, ki prepuste svoje otroke tujim plačanim osebam.

Grdo ravnanje z otroci je velikega pomena včasih za posameznika kakor tudi za ves človeški rod. Srce otroka, s katerim se je slabo ravnalo, polagoma odreveni zoper lastno kakor tujo bolečino in kdo nam je porok, da ne bo enkrat, ko mu bo dana moč, enako postopal s svojim mučiteljem in s svojim bližnjim. Tudi tu se pokaže zastrupljen sad, surovost rodi surovost in povzroča celo vrsto novega zla.

Koliko otrok se z grdim ravnanjem in pretepavanjem uniči telesno in duševno, koliko se jih zapelje na polzki pot raznih hudobij. Že marsikateri otrok je postal vsled palice revni pohabljenec celo življenje, tudi se je že premnogokrat dogodilo, da je duševno popolnoma razvit otrok po nesrečnem udarcu postal slaboumen. Neki Amerikanec piše o otročjem delu: »Obrt, ki prekuje življensko moč otroka v dobiček in zapusti svetu skrb za ostali izrabljeni pohabljeni život, uropa deželi nekaj, kar ji nikdar vrniti ne more.« Grdo ravnanje in pretepavanje uniči nenadomestljive vrednosti, otroku se prepreči naravni razvoj značaja, jemlje se mu moč skrbeti za svoje življenje, s tem se sekajo hude rane celemu narodu. Vedno ponavljajoči samounorni otrok slone večinoma na zgoraj navedenih vzrokih. Kako globoko morajo zadeti udarci mlado življenje, da stori tako nenaraven korak in si v brezupnosti sam vzame svoje življenje.

Kaj pa je storiti, da se temu opomore. Prvič je treba, da spoznajo vzgojitelji dolžnosti, ki jih imajo do svojih otrok. Na eni strani se otroci razvadijo, zmehkužijo, so gospodarji cele hiše, na drugi strani pa se teptajo njih naravne pravice. Oba načina sta popolnoma napačna. Stoletje otroka je vzbudilo zanimanje za marsikatero vprašanje in upajmo, da se tu stori tudi nekaj koristnega za otroka.



Vrt

Kako lepe so utice, lope, verande in tudi stene, poraščene s cvetočimi lepimi zelenimi plezalkami. Prvenstvo zaslužijo gotovo radi bogatega dišečega cvetja tako imenovane Crimson Rambler. Rožnato cvetje je živo rdeče ali belo. Kadar cveto, so prekrasne; bela stena, temnozeleno listje in pa šopi, kakor veliki grozdi rdečega, belega ali rožnatega cvetja. Njih pravi dom je Severna Amerika, Vzhodna Azija in Afrika. Pri nas se dobe pri vrtnarjih. Prvi dve leti rasto zelo počasi, potem pa hitreje. Strežbe ne potrebujejo veliko. Spomladi se porežejo in pritrdijo na steno, na kole ali pa na močno žico. Razmnožiš jih pozneje lahko tudi sa-

ma na sledeči način: Spomladi, ko jih povezuješ, odreži precej močan vrh, vtakni in pritrdi ga v zemljo, tako da bodo tri do štiri kolenca v zemlji. Pridno zalivaj in videla boš, da ti bo vspelo delo. Prezime na prostem brez zavetja.

Posebno lep je tudi pipovec (Pfeifenstrauch). Njegovo srčasto listje je do 25 cm široko. Med velikimi listi se prikaže meseca junija in julija rujavozeleno, pipam podobno cvetje, ki cvete potem skoraj celo poletje. Ta plezalka je doma v Severni Ameriki. Prezimi na prostem in je zato zelo pripravna za naše kraje.

Tudi takozvani »kurji parkeljci« je lepa plezalka. Cvete vse poletje do pozne jeseni. Na solnčni strani se kaj lepo poda vistaria (Glycina). Njeno svetlo-modro cvetje je od 20 do 25 cm dolgo. Cvete meseca maja in junija in razširja prijeten duh okoli sebe. Lepo je cvetje s svojim nežnim tanko zrezanim listjem. Po zimi je ni treba pokrivati.

Srebotnjak ali divja trta je najstarejši in najnavadnejši ovijač. Raste zelo hitro in bohotno. V malo letih ti pokrije cele velike in široke stene. V jeseni je posebno lepa, ko pordeči njeno živo zeleno listje. Strežbe ne potrebuje druge, kakor da ji pomagaš pri ovijanju na zelo trdih, s cementa ali kamna zidanih stenah. Pomagaš ji na ta način, da ji omrežiš steno z žico. Po plotovih in lesenih utah tega ni treba, ker se sama trdo oprime.

Fuksija. Med najbolj udomačene in tudi zelo hvaležne cvetlice lončnice smemo po vsej pravici prištevati fuksijo. Pozimi, če si jo imela v kleti, ji je odpadlo listje, pa že se prikazuje novo življenje, novo zelenje. Poreži vse slabotne izrastke in tudi močnejše vejice tako, da bo imela cvetica lepo lice. Pri vrhu poreži več kot pri spodnjem delu. Za presajanje vzameš lahko peščeno kompostnico. Najboljša je zmes iz prsti tople grede, listnata in težja ruša, pomešana z drobnim peskom in drobno roženino, ki se dobi pri kovačih in pri izdelovalcih glavnikov. Za pognojitev so najboljši golobji odpadki, drobno stolčeni in pomešani s prstjo. Lonci naj ne bodo preveliki. Po presaditvi postavi lonce na zmerno gorkoto na okno. Šele koncem maja jih lahko presadiš na prosto.

Majaron. Med najbolj priljubljene kuhinjske dišave prištevamo majaron. Rabi se za različne omake, mesovja in obare. Rabi jo ga posebno izdelovalci klobas. Tovarne, ki izdelujejo klobase, ga dobivajo v velikih množinah iz Nemškega.

Njegovo pridelovanje ne dela velikih težav. Vlažna, gorka, dobro gnojena peščena zemlja je najboljša zanj. Glavni pogoj je solnčna lega. Seje se na prosto od srede do konca aprila. V tople grede se seje od srede do konca marca. Koncem maja se presadi na prosto. Ker je seme zelo drobno, ga pomešaj s peskom in enakomerno posej. Prostor, kamor si nasejala, pokrij z desko in pohodi. Pridno zalivaj in zasenči gre-

dico pri prevročem solncu prve dni k kalu. Ko ti začne cveteti, ga poreži, poveži v šopke in posuši.

Hren. Vsakdo ga pozna. A vendar se pri nas veliko premalo goji. Navadno pridelujemo divji hren, ki je droban, lesnat in zelo rezek. Negovan pa zraste debel, gladek, sočnat in je milejšega okusa. Solze, ki jih boš pretakala pri hrenu, ki si mu dobro stregla, so manj pekoče, ko pri ostrem divjem. Zemlja za hren mora biti prav dobro gnojena s preležanim gnojem. Prejaračena 60 cm globoko. Najboljše je, če že v jeseni napraviš in odločiš prostor. Nakoplji starih korenin in jim poreži vse stranske korenine. Le-te nasadi v pripravljeno zemljo 30 cm vsaksebi, tako da pride gornji konec tri do štiri prste pod zemljo. Močnejši koreni spomladi nasajenih sadik so že v jeseni za rabo, slabše pa pusti v zemlji do druge jeseni. Debelejše korenine shrani čez zimo v pesek, stranske pa tudi zagrne s peskom in jih posadi spomladi, kakor zgoraj omenjeno.



Hrana.

Uporaba dišav ali začimb. Začimbe ali dišave nam dajejo večinoma le rastline. Imamo dve vrsti začimb, domače in tuje. Tuje začimbe so se začele uvažati šele v 15. stoletju. Poper na primer je bil v istem času silno drag, nadomestovali so ga s kumno. Že zgodaj se je začel rabiti cimet, in sicer največ pri sušenju mesa. Nekatere začimbe rabimo radi prijetnega duha, druge radi močnega okusa. Oboje vpliva na prebavila, ker jih draži in s tem pospešuje prebavljanje. Jedila postanejo okusnejša, nekatera se celo brez dišav zoperstavijo, da jih ne moremo uživati, dasi ravno so drugače skrbno pripravljena. Ker le ona jedila, katera radi jemo, teknejo in porabijo vso redilno snov, zato je potrebno devati v jed začimbe. A treba jih je previdno rabiti; prevelika množina škoduje zdravju in pokvari jed. S pridevanjem začimb jed ne sme izgubiti svojega prvotnega okusa, izvzemši jedila, ki imajo okus le po začimbah, kakor peteršiljeva juha, drobnjakova omaka itd. Kadar rabimo dišave ali začimbe, moramo upoštevati v prvi vrsti domače, one so milejše. K domačim dišavam prištevamo: peteršilj, zelena, čebula, česenj, majaron, rožmarin, šatraj, materina dušica, krebujca, janež, kumna, pražiljka, vinska rutica, gorčica, korjander, lavorjev list in lavorjeve jagode, paprika, brinje in tudi hmelj, ki se rabi pri varenju piva, prištevamo k začimbam. Tuje dišave so: črn poper (nezrel sad), bel poper (zrel sad), klinčki, muškato cvet in muškato oreh, vanilija, cimet, ingver in druge. V prodajalnah lahko kupimo že zmešane dišave; te so drage in premnogokrat so jim primešane druge tvarine. Najbolj znana začimba v steklenicah je

«Maggijska», ki jo rabimo za juho in razne omake, v kuhinji je velike vrednosti. K začimbam lahko prištevamo tudi kis (jesih), limonov sok, sol in sladkor. Mnogo je jedil, ki postanejo le potem okusna, ako jim pridamo par kapljic kisa. S pomočjo kisa se hitreje raztopi beljakovina in škrob spremeni v sladkor. V večji množini škoduje, ker kri preveč razredči. Enak vpliv na hrano ima limonova kislina, ki se rabi kot pridelek raznim jedilom in posebno tudi pri hrani za bolnike. Limonov sok ne pusti nikdar vreti, okisaj jedila, ko so že popolnoma gotova, drugače postanejo grenka.

Hiša

Madeže od sadja ali zelenjave najprej spraviš iz rok, ako jih zmivaš s pi-njencem.

V novejšem času rabimo kot **mazila za črevlje** razne kreme, ki se kaj rade izsuše, posebno če zaklopnice (škatljice) vselej ne zapiramo trdo. Pokapaj izsušeni krem s trpentinovim cvetom, pomešaj in lahko boš zopet mazala črevlje.

Palme ali druge cvetlice s širokimi listi, ki jih gojimo v sobi, se silno hitro zapraše; navadno jim zbrisemo prah z mokro gobico, lepše in čistejše se osnažijo z zajčjo tačico.

Šivanje zaponk na temne obleke. Tu si lahko olajšaš delo in prihraniš merjenje, ako prišiješ najprvo zaponke z glavicami. Ko si jih prišla, namaži vse glavice s kredo, potem položi nanj drugi del blaga, bele pikice ti kažejo, kam imaš prišiti ostalo zaponko, da se oba blaga lepo vležeta.

Kuhana jajca, ki jih hočeš rabiti za ozaljševanje solate ali mesa, postanejo modrikasta, če stoje dalje časa. Pokapaj jih z limonovo kislino in ostanejo ti popolnoma bela.

Čiščenje zlatnine in srebrnine. Prstani, zapestnice, verižice in razni nakiti iz zlata ali srebra se lepo očistijo na sledeči način: Nareži v toplo vodo nekoliko marzelskega ali beneškega mila. Položi v to milnico stvari, ki jih misliš očistiti in pusti jih četrto ure notri. Potem vzemi mehko krtačico in jih dobro izčisti. Ako so stvari zelo zaprašene in zamazane, prilij tej vodi par kapljic salmijaka in nekoliko nastrgane krede. Nikdar pa ne smeš rabiti za čiščenje dišečega mila, ki vsebuje dostikrat prav mnogo žveplenih snovi, katere provzročajo, da postane zlatnina motna. Nato izplakni zlatnino še v mrzli vodi. Potem jo položi med dve platneni ruti ter previdno in skrbno zbrši in obesi ali položi k topli peči, da se popolnoma v vseh delih posuši. Od vlage motna zlatnina se da lepo očistiti tudi s čebulo, katero se prereže in ž njo obdrgne zlato. Namazano se pusti kaki dve uri, potem se pa zbrši z mehko voleno krpo ali jelenovo kožico.

Pranje barvastih vezenin. Vezenino na oblekah, blazinah, odejah, prtihi itd. je zelo kočljivo očistiti, ker je malo barv pristnih in se skoro vse, ako jih močimo, več ali manj razležejo po blagu. Treba je torej pri čiščenju potrpežljivosti in previdnosti. Najbolj varno se očistijo tako-le: Na dva litra vode razstopi en gram marzelskega mila, v to milnico omoči nekoliko pšeničnih otrobov, ki pa ne smejo biti tako mokri, da voda iz njih teče, temveč samo vlažni. Z otrobi obloži vezenino 1 cm na debelo in tako pusti kakih deset minut. Potem jih odstrani. Ako je vezenina še umazana, se pranje še enkrat ponovi. Slednjič se vezenino narahlo s suhimi otrobi zbrši. Na ta način se lepo očistijo in osvežijo najbolj kočljive in fine barve brez najmanjše škode. Nikakor pa se ne sme rabiti za tako čiščenje milo, čigar snovi so večidel iz sode, katere obledi barve, jim vzame vso svitlobo in izraz. Svetuje se torej malo vode in milo brez sode.

Kuhinja

Novojednica. Spet sem za eno izkušnjo bogatejša. Ravno kar sem prišla z Dunaja, kjer sem si ogledala kuharsko razstavo, ki je bila te dni odprta.

Starokopitnica. Z Dunaja? Hentej, ta je pa dobra. Ali hočete dobiti službo pri samem cesarju na Dunaju? D zdaj ste v »Naši gospodnji« priporočali torte, kaj ne, zdaj boste pa same cesarske jedi. Botra, botra, vaše misli gredo previsoko; zdi se mi, da bodo vaše jedi prismojene.

Novojednica. Motite se soseda, če mislite, da je bila razstava za cesarske jedi; ravno nasprotno: dunajski župan je obljubil posebno plačilo tistemu kuharju ali kuharici, ki bo sestavil najcenejšo in najtečnejšo jed za manj premožne ljudi. Razni kuharji so tekmovali in se skušali, nazadnje je posebna komisija prisodila častno darilo za to-le jed:

Namakaj 16 dekagramov fižola v mrzli vodi 24 ur; drugi dan ga zavri in mu odlij prvo vodo ter nanovo zalij z dvema litroma vode, osoli ga in kuhaj skoro do mehkega; deni v kozo 3 dkg masti, v razgreto deni polovico bolj drobne čebule, zrezane na rezance; ko se čebula zarumeni, prideni ¼kg mehkega govejega, koštrunovega ali svinjskega mesa; meso mora biti na kocke zrezano. Ko se nekaj minut duši, mu prideni 16 dkg opranega riža in kuhani fižol z vodo vred; dodaj še peresce lovorjevega lista in vejico majerone, še malo osoli in kuhaj počasi, kake pol ure. To bi bil tečen obed za 3 osebe. Na Dunaju stané ta jed 91 vi-narjev, pri nas 70—80 vin.

Riževa juha z mavorahi. Mavrahe osnaži, operi in zreži na male kocke. Nato razgrej v kozi žlico masti, prideni

ji zrezanega zelenega peteršilja in čebulje ter dve pesti pripravljenih mavorahov. Ko se nekoliko zarumene, jim prideni šest pesti opranega riža ter čez nekaj časa dolij dva in pol litra mesne juhe ali juhe iz kosti. Vse skupaj kuhaj še četrto ure. Končno zbrodi v skledi en rumenjaki in stresi vanj vročo juho. Zadostuje za šest oseb.

Ragu juha. Razbeli za jajce surovega masla ali masti, primešaj žlico moke in drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebulje. Ko se je moka blede zarumenila, prilij 1 in pol litra juhe (dobra je juha, ki si v njej prevrela kosti). Posebej kuhaj v pol litru vode pest zelenega graha in eno malo karfijolo, ki jo razreži na male rožice, tudi deblo olup in zreži na rezance. Ko je kuhano, vse skupaj stresi v juho. Prideni kuhano na rezance narezano korenje in zeleno kolerabo. Prideneš tudi lahko pest dušenih gob in drobovino od kuretine ali priželjce ali kaj od telečje glave, seveda mora biti to vse skuhano in zrezano na rezance. Ko vse skupaj še par minut vre, stresi v skledo in povrh natresi na listke narezanega opečenega kruha ali močnati ponvičnik.

Laška juha z makaroni in rižem. Najprej deni v skledo 8 dkg drobnih makaronov (vrvic), popari jih in skuhaj v slani vodi (20 minut). Posebej v loncu kuhaj 8 dkg opranega riža v poldrugem litru juhe. (Juha je dobra od kosti, ali od suhega mesa.) Ko se riž že četrto ure kuha, mu prideni kuhane in odcejene makarone in redkega prežganja iz žlice masti in pol žlice moke. Če imaš, pridaj eno žlico pretlačenih paradižnikov. Pusti da vse skupaj prevre še par minut. Daj juho na mizo in posebej naštrganega parmezanskega sira.

Ocvirkovi štrukliji za v juho. Napravi vlečeno testo iz pol litra moke, drobnega jajca, malo soli in pičlo ¼ l mlačne vode. V kozi razgrej za dve jajci ocvirkov, v razgreto pridaj 6 žlic kruhovih drobtin. Posebej pa vmešaj 2 rumenjaka, prideni z 2 beljakov sneg. Testo razvaljaj in izvleci, namaži s pripravljenimi jajci in potresi z drobtinami in ocvirki. Položi na pomazan pleh, pomaži z raztepenim jajcem ter spec. Pečenega zreži na poševne, prst debele kose, stresi jih v juho, in daj takoj na mizo.

Praženi vampi. Zreži na rezance ½ kg očiščenih in skuhanih vampov, ravno tako zreži en debel olupljen krompir in polovico stare zemlje. V kozi razgrej žlico masti, v razgreto deni drobno sesekanega zelenega peteršilja, strok česna, košček čebule in 1 dkg suhega špeha; ko se to malo prevre, prideni vampe, kruh, krompir, velik ščep popra, soli in par žlic juhe. Pokrij in duši, večkrat premešaj, da se ti ne prismoji, prilij še kako žlico juhe; ko je krompir mehak, narahlo premešaj, stresi v skledo in potresi po vrhu s parmazanskim sirom.

Skuha. Skuhaj dve pesti kislega zelja. V drugi posodi skuhaj 3 srednje

debele olupljene in za prst debele kose zrezanega krompirja, v tretji posodi pa kuhaj $\frac{1}{4}$ litra čez noč namočenega fižola. Vsako osoli po okusu. Ko je kuhano, napravi v kozi prav blede prežganje iz žlice olja ali masti in žlice moke. V to prežganje stresi najprej zelje z zeljnico vred (če ni prekislja), če je zeljnica prekislja, pa stresi fižol in krompir z vodo vred. Ko vse to par minut vre, daj na mizo kot samostojno jed ali kot prikuho.

Goveje meso v hrenovki. Pol kg navadno kuhanega govejega mesa zreži na ploščnate kose, ki jih naloži na krožnik. Posebej deni v kozo dve žlici kisle smetane, pičlo žlico moke, eno žlico naribanega hrena, ščip popra, malo žlico kisa in $\frac{1}{4}$ litra juhe ter par zrn soli, pristavi kozo na ognjišče, da vsebina par minut vre, potem pa na hladno, da se omaka shladi. Ohlajeni primešaj en rumenjaka ter jo zlij na zrezano meso. Tega potresi še z žlico krušnih drobtin, z žlico parmazanskega sira in polij z žlico razpuščenega surovega masla. Meso postavi za 10 minut v pečico, potem ga pa obloži s krušnimi cmoki in daj na mizo.

Močnati ponvičnik za v juho. Napravi iz dveh beljakov sneg. Prideni mu dva rumenjaka, par zrn soli, dve žlici mrzlega mleka in dve polni žlici moke, vse skupaj na rahlo zamešaj in deni na pomazano in z moko potreseno pekačo peč. Pečenega zreži na poševne kocke in stresi v juho.

Pomarančni kipnik. Pol obribane in v mleko namočene žemlje deni v kozico, v kateri si razgrela 2 dkg surovega masla. Prideni ji sok pol pomaranče, vse skupaj malo popraži in postavi na hladno. Hladnemu primešaj eno žlico sladkorja, 2 rumenjaka, drobne zrezane lupine pol pomaranče, to vse skupaj mešaj četrto ure. Potem primešaj sneg od dveh beljakov, dve žlici krušnih drobtin in dve žlici drobno zrezanih mandeljev; vse skupaj narahlo zmešaj in deni v dobro pomazan model ter peci pičle pol ure v srednje vroči pečici. Pečenega stresi na krožnik, potresi s sladkorjem ali ga polij z odcedkom ali z zgoščenim vinom.

Mavrahova jajčna jed. Deni v kozo za pol jajca surovega masla, ko se segreje, deni vanj drobno zrezane čebule in peteršilja ter dve pesti očejenih, opranih in na kocke zrezanih mavrahov in eno žlico vina. Ko se malo dušijo (četrto ure), jih potresi z žlico moke in zalij z osminko litra juhe, ko par minut vro, jim prideni ščep popra, malo soli in žlico kisle smetane. Ko še enkrat prevro, deni jih v skledo, v sredo pa dva zakrknjena jajca (za dve osebi).

Krompirjevi štruklji. Skuhaj, olup in pretlači ali zribaj 8 srednje debelih krompirjev, deni jih na desko, malo osoli, dodaj eno žlico kisle smetane in eno jajce, z nožem testo stlači in pogneti z $\frac{1}{4}$ litrom moke. V ponvi pa razgrej 4 dkg masla ali masti in zarumeni v njej 3 pesti krušnih drobtin. Testo razvaljaj na z moko potresenem prtiču za nožev rob debelo in potresi po vsem

testu z ocvrtimi drobtinami. Testo zvij in ga daj v moker prtič, poveži z nitjo in ga v vreli slani vodi kuhaj 20 do 25 minut. Kuhane štruklje odvij in zreži na dva prsta široke poševne kose, naloži jih na krožnik ter zabeli z vročo mastjo, v kateri si zarumenila žlico drobtin. Na mizo jih postavi kot samostojno jed, ali kot prikuho s kislim zeljem, s praženimi jabolki, ali s kako omako.

Krompirjevi štruklji s šunko. Napravi vse, kakor zgoraj, samo kadar potreseš drobtine, potresi še pest drobno zrezanega suhega mesa.

Krompirjevi štruklji drugače. Skuhaj dva bolj debela olupljena krompirja. Kuhana odcedi in pretlači skozi cedilko, prideni $\frac{1}{4}$ litra moke, malo soli, žlico kisle smetane in pol jajca, stresi na desko in napravi iz tega testo. V ponvi pa razgrej 2 dkg masti in zarumeni v njej pest krušnih drobtin. Testo razvaljaj na z moko potresenem prtiču za nožev rob debelo in potresi z ocvrtimi drobtinami. Testo zvij v zvitek in ga deni v moker prtič, poveži z nitjo in ga v vreli slani vodi kuhaj 20 do 25 minut. Kuhane štruklje odvij in zreži na dva prsta široke poševne kose, naloži jih na krožnik ter zabeli z vročo mastjo, v kateri si zarumenila žlico drobtin. Na mizo jih postavi kot samostojno jed ali kot prikuho s kislim zeljem, s praženimi jabolki, ali s kako omako.

Žemelnji cmoki s svinjino. Zreži na male kocke 3 stare ne presuhe žemlje. Razgrej za jajčno velikost masti, v razbeljeno mast stresi polovico žemelnih kock, ko se nekoliko zarufne, jih poberi iz masti ter jih prideni v skledo k ostalim kockam. Potem razmotaj v lončku eno jajce in $\frac{1}{4}$ litra mrzlega mleka, s tem polij kocke, prideni jim žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja in pest drobno zrezanega suhega mesa; vse dobro zmešaj in pokrij za kake pol ure, da se žemlje napoje. Potem jim primešaj eno žlico moke, zmešaj in napravi iz tega 8 do 9 enako velikih cmokov. Zakuhaj jih v vrelo juho in pusti počasi vreti četrto ure. (Kadar delaš cmoke, pomoči roke pri vsakem cmoku v vodo.)

Zeliščna polivka. Razgrej v kozici za oreh surovega masla; prideni pol žlice moke, in ko se moka blede zarumeni, prideni eno polno žlico drobno zrezanega drobnjaka, peteršilja, krebujce in pehtrana; vse dobro premešaj in duši eno minuto, zalij s pičlo osminko litra juhe; ko par minut vre, pridaj še žlico kisle smetane in pusti še enkrat prevreti. Polivko daj na mizo k mesu ali h kruhovim cmokom.

Zdravilni šartelj št. I. Vmešaj najprej 10 dkg surovega masla, primešaj polagoma 12 dkg sladkorja, 3 rumenjake, drobno zrezane lupine četrto limone, $\frac{1}{4}$ litra mrzlega mleka in žlico ruma. Nato napravi iz 3 beljakov sneg, stresi ga v prejšnjo zmes, prideni še 30 dkg moke in 1 dkg pecilnega praška. Ko vse na rahlo zmešaš, stresi testo v pomazan ter z drobtinami potresen mo-

del (pripraven je lončen s cevjo na sredini), ki pa sme biti le do polovice napolnjen, ker se testo pri peki precej naraste. Postavi ga takoj v peč, kjer naj se pri srednji vročini peče eno uro. Ko je šartelj pečen, ga stresi na desko ter še gorkega potresi s sladkorjem. Na mizo ga postavi šele, ko se do dobra shladi.

Zdravilni šartelj z rozinami št. II. Napravi vse prav tako kakor št. I., samo preden ga daš v pečico, mu primešaj eno veliko pest zbranih in opranih rozin.

Pečeni češpljevi krofi (z vkuhanimi češpljami.) Nalij najprej v lonček 3 žlice mlačnega mleka, prideni mu kepico sladkorja in 2 do 3 dkg kvasa, to zmešaj in postavi na gorko, da vzide. Potem zmešaj v skledi $\frac{1}{4}$ litra toplega mleka, eno žlico sladkorja, eno jajce, en rumenjaka in 4 žlice raztopljenega surovega masla ter pripravljeni kvas, osoli in zasuj s $\frac{3}{4}$ kg moke. Nato vse skupaj s kuhalnico stepaj četrto ure. Stepeno potresi povrh z moko, pokrij s prtičem in pusti na gorkem vshajati. Vshajano stresi na z moko potreseno desko; razvaljaj mezinec na debelo in izreži z velikim obodcem krofe. Na vsak krof deni na sredo eno odtečeno češpljo in zapogni testo čez češpljo, ob kraju testo skupaj stisni, da izgledajo kakor polumesci. Pokladaj jih na dobro pomazano pekačo dva prsta vsaksebi in postavi za četrto ure na gorko, da vzidejo. Pomaži jih z raztepenim jajcem in peci v srednje vroči pečici 20 minut.

Orehovi hlebčki. Napravi iz 3 beljakov sneg, zamešaj vanj 15 dkg drobno zrezanih orehov in 15 dkg stolčenega sladkorja, z drobno zrezanimi limoninimi olupki. Napravi na pekačo z žlico majhne okrogle hlebčke, na vsak hlebček položi na sredo polovico oreha in jih speci v ne prevroči pečici. Ali v peči po kruhu. (Pekačo pomaži in potresi z moko.)

Navaden mlečen kruh. Deni v skledo tri litre moke, napravi v sredi jamico in postavi na toplo; v lonček pa deni 3 dkg kvasa, 2 koščka sladkorja, $\frac{1}{4}$ litra mlačnega mleka in štiri žlice moke. Zamešaj dobro in postavi na gorko, da vzide. Moko osoli ($1\frac{1}{2}$ žlice), prilij ji $\frac{3}{4}$ litra gorkega mleka, pol žlice drobno stolčenega janeža in zmešaj mleko z moko (le malo jo pusti za pognetanje), prideni vshajani kvas, vse dobro premešaj in vgneti, da bo testo gladko. Potem ga pokrij s prtičem in postavi skledo na gorko, da vzide. Vzhajanega zopet pogneti in napravi podolgasto štruco, ki jo deni v košarico s prtičem pokrito in z moko potreseno in sicer tako, da bo gladka stran spodaj. Testo pusti, da zopet vzide. Vzšlo štruco deni na z moko potreseno pekačo, jo pomaži z raztepenim jajcem in peci v precej vroči pečici eno uro. (Če zamesiš kruh zvečer, da celo noč vzhaja, zadoštuje polovico kvasa.)

Maslen kruh. Mešaj v skledi 7 dkg sladkorja, dva rumenjaka, eno žlico ruma, ko si četrto ure mešala, prideni iz dveh beljakov sneg, 7 dkg moke in 5

dkg raztopljenega surovega masla. Namaži, ako imaš, pekačo za srnjini hrbet z maslom, potresi jo z moko, deni notri vmešano testo, da ga je polovico pekače in peci počasi 20 do 25 minut v srednje vroči pečici. Pečenega in hladnega zreži na kose, mezinec debele.

Vinski kolač. Zreži navadno desetvinarsko štruco ali 3 žemlje, ali kruh na mezinec debele rezine (šnite), ocvri jih naglo v maslu in deni na krožnik. V lončku zavri četrt litra črnega vina z dišavami, limonino lupino in 5 dkg sladkorja; s tem polij ocvrte rezine ter pusti, da se dobro napoje in narastejo. Olupi šest srednje debelih jabolk ter jih zreži na rezine. Testo napravi takole: deni na desko 20 dkg moke, 3 žlice vode, par zrn soli, žlico kisle smetane, 1 drobno jajce in 5 dkg surov. masla ali margarina; testo narahlo pogneti, deni ga v stran, pokrij ga in ko je vsaj pol ure počivalo, ga razvaljaj pol mazinca na debelo. Pomaži pekačo in jo obloži s testom, da okrog in okrog dva prsta čez visi. Položi po testu eno vrsto jabolk, na jabolka pa pripravljene rezine, semintja kak kupček omake in na rezine zopet jabolka, ko si vse porabila, potresi malo s sladkorjem in zapogni testo od vseh strani, da je ves nadev pokrit. Pomaži po vrhu z jajcem in peci v srednje vroči pečici pol ure. Pečeno zreži na kose, potresi s sladkorjem.

Lešnikova torta s kavinim nadevom. Stepaj v kotliču najprej na gorkem in potem na hladnem, da se naraste šest jajc, 18 dkg sladkorja in nekoliko drobno zrezane limonine lupine ter prideni 15 dkg moke in 4 dkg drobno zrezanih lešnikov. Zmes stres v pomazan, z moko potresen model in jo peci v srednje vroči pečici 20 do 30 minut. Shlajeni kolač prereži ploskoma, da nastaneta dve plošči. Sedaj napravi nadev. Razmotaj v lončku na ognjišču 4 rumenjake, 14 dkg sladkorja in 1 osminko litra močne črne kave; nato mešaj še nekoliko časa na hladnem, da se prav dobro naraste, potem dobro vmešaj še 20 dkg surovega masla, prideni mu shlajeni krem in namaži s tem nadevom mazinec debelo na eno ploščo (tam, kjer si jo prerezala), drugo pa pritrdi na vrh. Po vrhu jo vso pomaži z nadevom in tudi ob kraju, da se testo nič ne vidi in potresi jo z drobno zrezanimi lešniki. Postavi jo, če hočeš, takoj na mizo. (Lešnike zreži s krivim nožem in presejaj na ribežnu.)



Ročna dela.

Šivanje.

Čim bolj se kdo razume in spozna v svoji stroki, tem bolj jo ljubi in s toliko večjim veseljem se poda na delo. Dober uspeh daje nov pogum.

Stroka, v kateri naj bi se temeljito razumela vsaka gospodinja, je med drugim tudi šivanje. Koliko je treba

šivati in krpati, o tem bi nam zlasti mati lahko povedala! Kolikokrat pridno šiva in krpa še pozno v noč obleke svojih ljubljencev, medtem ko oni že sladko sanjajo! Prav ima, kajti s staro zakrpano obleko se prihrani nova!

Krpanje pa ne drži vedno in če je kak kos perila ali obleke le že preveč raztrgan, treba je misliti, da se ga nadomesti z novim. Novo šivanje je prijetnejše, in gospodinja, ki marljivo krpa staro obleko, bo vesela, če bo znala prikrojiti in sešiti tudi kaj novega sama, brez pomoči šivilje.

Da vstrežemo v tem oziru želji pridnih gospodinj, skusili bomo s pomočjo risanih krojev in z natančno razlago njih sestavljanja vpeljati ukaželjno ženstvo do samostojnosti v izdelovanju najpotrebnejšega perila in v risanju krojev.

Tu podamo najprvo predpasnik iz dvakratne dolgosti.



Predna pola.



Dve stranski poli.

Predpasnik merimo od pasa navzdol, približno 10 cm krajši nego je zgornje krilo; vsaki teh dolgosti pridenemo še 2 cm za rob.

Za predno polo prepognemo blago po celi dolgosti na dve enaki polovici. (Prepognjeno blago označili smo na

kroju z drobnimi pikicami.) Potem odmerimo zgoraj pri *a* na desni strani, ki ima krajce, 15 cm za klin in si zaznamujemo to točko s črko *b*; od *b* potegnemo napeto poševno črto v spodnji kot *c*. Ker je treba predno polo pri predpasniku zgoraj nekoliko izpodrezati, si od *a* navzdol odmerimo 2 1/2 cm do točke *e*; nato zvežemo črki *b* in *e* z rahlo zaokroženo črto, na katero si zarišemo dva po 3 cm globoka in 6 do 8 cm dolga klina, enakomerno oddaljena drug od drugega.

Dolgost predpasnika med črkama *d* in *f* prenesemo na črto *bc* in si jo zaznamujemo s črko *g*; od *g* proti *f* potegnemo rahlo zaokroženo črto. Nato vrežemo predno polo, ki leži med črkami *e*, *b*, *f* in *g*.

Kline med črkami *a*, *b* in *c* uporabimo lahko za trakove pri predpasniku, ker imajo na eni strani krajec, jih torej na tej strani ni treba nič zabit.

Za stranski poli vzamemo drugo dolgost blaga in ga prepognemo na dve enaki polovici, ravno tako, kakor pri predni poli. Klin odmerimo na prepognjeni strani med črkama *a* in *b* zopet 15 cm širok. S tem, da smo odrezali ta klin *abc*, dobili smo dve stranski poli. Dolgost na strani *df* prenesemo na črto *bc* in si jo zaznamujemo s črko *g*; od *g* proti *f* potegnemo rahlo zaokroženo črto in po tej črti režemo. Zgoraj med *b* in *d* si zarišemo tri črtice za gube.

Predpasnik sešijemo s francoskim šivom in sicer tako, da pride poševno posneta stran predne pole spojena s poševno črto stranske pole. Krajec naj bo zunaj.

Francosko šivo narediš, ako položiš dve krpi blaga drugo vrh druge in jih sešiješ na pravi strani 1/3 cm od roba; nato obe poli obrneš tako, da pridejo strani, ki so bile poprej naznotraj, ven, šivo pa, ki si ga šivala, ti leži med njimi. Nato šivaj še enkrat celo progo 1/2 cm od roba, ki ti je nastal pri obračanju blaga.

Ko je predpasnik sešit, zarobi ga spodaj z 1 1/2 cm visokim robom.

Pas dobiš iz klina stranskih poli; visok naj bo 3 cm, širok po potrebi. Blago zanj naj bo podvojeno. Sredo pasa si pritrdi na sredo predne pole, konce pasa na konce stranskih poli. Širjavo blaga razdeliš na dolgost pasa s tem, da položiš gubice, oziroma všíješ kline.

Na pas pritrdi lepo izdelane trakove, ki si jih dobila iz klinov predne pole.

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.

Dobra stvar se sama hvali

— pravi naš pregovor. In prav ima. Dobre stvari ni treba še posebej priporočati. Vsakdo, ki dobro stvar pozna, je njen prijatelj. Ki jo pozna! Tu je pa nekaj, kar je treba posebej omeniti. Dobre stvari namreč ne pozna vsak. In tu je treba poseči vmes. Dolžnost tistega, ki dobro stvar pozna, je ta, da mora z dobro stvarjo seznaniti tudi one, ki je še ne poznajo.

Taka je stvar na pr. tudi s Kolinsko kavno primesjo v korist obmejnim Slovencem. Kdor to kavno primesi pozna, temu je ni treba še posebej priporočati, kajti on dobro ve, da ni boljše kavne primesi. On ve tudi da s tem, da kupuje Kolinsko kavno primes v korist obmejnim Slovencem, podpira zaslužno delo naše „Slovenske Straže“. On z eno besedo ve, da s tem, da kupuje Kolinsko kavno primes v korist obmejnim Slovencem, kupuje najboljše blago in obenem vrši svojo narodno dolžnost.

Mnogo pa je še vedno ljudi, posebno naših gospodinj, ki Kolinske kavne primesi v korist obmejnim Slovencem še vedno ne poznajo in je zato tudi ne rabijo. Te naj pouče prijatelji Kolinske kavne primesi v korist obmejnim Slovencem. Naj jim povedo, da je kava, kateri je pridejana ta kavna primes, v resnici najboljša, ker ima izvrsten okus, prijeten vonj in lepo barvo. Naj jim povedo, da kava, kateri je pridejana ta kavna primes, porabi dosti manj sladkorja, kar je posebno zdaj, ko je sladkor od dne do dne vedno dražji, prav velikega pomena. Tudi to naj jim povedo, da je ta kavna primes najizdatnejša, in da zato zadostuje že razmeroma majhen del te kavne primesi, da se dosežejo omenjeni ugodni učinki. Pa naj dajo tudi pokusit kave, ki ji je pridejana ta kavna primes, da se vsak lahko sam prepriča, kako je izvrstna.

Dalje naj ne pozabijo omeniti, da je ta kavna primes pristno domače blago in — kar je prav posebno važno — na prodaj v korist obmejnim Slovencem, kakor že njeno ime samo kaže. Da bi kdo ne poznal naše dične „Slovenske Straže“, o tem nam menda ni treba dvomiti. Delo „Slovenske Straže“ za obmejne Slovence si je pridobilo na vseh straneh globoko spoštovanje. To plemenito delo za obmejne Slovence podpirati je dolžnost vsakega zavednega Slovenca, vsake zavedne Slovenke. Podpiramo pa to delo najlažje s tem, da kupujemo blago, ki je na prodaj v korist obmejnim Slovencem — in tu stoji v prvi vrsti ravno Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem.

Katerakoli slovenska gospodinja torej še ne ve za Kolinsko kavno primes, nji priporočamo ta kavni pridatek, ki je najizbornejši, najizdatnejši in pristno domače blago, na prodaj v korist obmejnim Slovencem. Opozorjamo samo na to, da je prava samo ona, ki ima napis „v korist obmejnim Slovencem“ in na vsaki škatljici pritisnjen pečat „Slov. Straže“.

Slovenske gospodinj! Kupujte Kolinsko kavno primes v korist obmejnim Slovencem, agitirajte zanjo pri svojih znankah in prijateljicah. Nobene slovenske družine ne sme več biti, kjer bi se ne rabila ta izborna domača kavna primes!

Proda se pritlična hiša

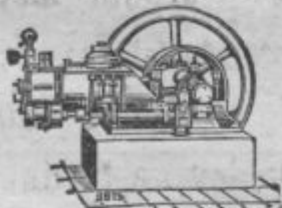
z vrhom za zelenjavo in sadjem. Hiša obstoji iz 3 sob in kuhinje, stoji ob krajini cesti in je oddaljena od kolodvora 20 min. od župne cerkve in šole pa 20 min. Vodnjak pri hiši. Ceno pove lastnik Franc Hujan, Zg. Kašelj št. 86, pošta D. M. 1189 v Polju pri Ljubljani,

Langen & Wolf

DUNAJ X, Laxenburgerstrasse 53 I.
Zastopnik Gabriel Brinšek,
Ljubljana, Bleiweisova c. 16

Original „OTTO“ motorji

na bencin, benzol, petrolin,
surovo olje, sesalni plin.



2715

Bencin lokomobili s ali brez strehe
Stroji za obdelavanje lesa.
Kompletna naprava za žage
in mizarske delavnice. Na-
prava ledenic in hladilnic.

Obisk inženirjev, nabava proračunov,
prospekti 526, A. B. Z. br. zplačno.

Zavod sv. Marte

v Trstu, ulica S. Francesco d'Assisi 15, I. nadstr.

sprejema brezposelna dekleta pod streho
in posreduje službe.

Rafaelov odsek Marijine družbe spre-
jema dekleta na kolodvoru in jih vodi
v zavod. — Zavod vzdržuje in nad-
zoruje zveza „Marijin dom“.

Najboljša češka tvrdka.

Ceno posteljno perje!

1 kg sivnega, dobrega skublje-
nega 2 K; boljšega 2 K 40;
primo polbolega 2 K 80; bo-
lega 4 K; belega puha 5 K 10;
1 kg izredno finega, značno-
bolega, skubljenega 6 K 40,
8 K; 1 kg puha 6 K, 7 K;
belega puha 10 K; najfinejši
prani puh 12 K. — Pri 5 kg
se pošlje franko.



Dovršene napolnjene postelje

iz zelo gostega rdečega, modrega, belega ali rumenega
nanking-blaga, 1 pernica 180 cm dolga, 120 cm široka z 2 bla-
zinama, vsaka 80 cm dolga, 60 cm široka, napolnjena
z novim, sivim, zelo trpežnim, pulastim postelnim perjem
16 K; a polpuhom 2 K; a puhom 24 K; posamezne pernice 10 K,
12 K, 14 K, 16 K; blazine 3 K, 3 K 50, 4 K; pernice 200 cm
dolge, 140 cm široke, K 13, 14 K 70, 17 K 90, 21 K; blazine
90 cm dolge, 70 cm široke, 4 K 50, 5 K 20, 5 K 70; spodnje per-
nice iz močnega, pasastega gradla 180 cm dolge, 116 cm
široke, 12 K 80, 14 K 80. Pošilja proti povzetju od K 12
višje franko. Zamenja dovoljena, za nepovoljno denar nazaj.

Cenik zastoj in franko. 2410

S. BENISCH, v Dešenici štev. 71, Češko.

Tovarna štedilnik v H. Koloseus, Wels, Zg. Avstrijsko.

Po dobroti in kakovosti nepre-
kosljiv železni, emajlirani, por-
celanasti štedilniki kakor tudi iz
majolike za gospodinjstvo, hotele,
restavracije id. Načrti za ku-
hinje na paro, plinove štedilnike,
irske peči za trajno kurjavo. Do-
bijo se v vsaki železni trgovini,
kjer ne, se pošiljajo naravnost



Zahtevajte
„Izvirne Ko-
loseus - šte-
dilnike“ in z-
vrnite slabše
izdelke. 3973
Ceniki zastoj



V boju proti alkoholu so brezalkoholne šumeče limonade

ki se napravijo z

Maršnerjevimi šumečimi limonadnimi bonboni

najbolj preizkušeno sredstvo. Samo pravi,
— če je s to varstveno znamko —



Katero ima tudi vsaka vrečka, kakor tudi vsaka postila.
Vsakeletna poraba več kot 60.000.000 kosov.

Edina izdelovalnica:

Prva češka alkoholna družba za orient. sladkorne in čoko-
ladne izdelke, Kralj. Vinohrady, Dunaj VI., Theobaldgasse 4