



NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSkih
GOSPODINJ IN DEKLET

Štev. 2.

V Ljubljani, dne 27. oktobra 1901.

Leto I.

Nekaj o ženskih ročnih delih.

Umetnost ženskih rok je ena najstarejših umetnosti. Skoraj bi si ne mogla misliti deklice, katera bi do enega ali drugega ročnega dela ne imela posebnega veselja, spretnosti in vstrajnosti.

Hočem vam napisati nekaj o razvoju ročnih del, ker upam, da bodele tudi o tem rade kaj zvedele.

Že v starodavnih časih spletali so iz stebel različnih trav, vrb in bičja raznovrstne stvari. Po srečnem slučaju seznanilo se je, da postanejo vlaknata stebela rastlin s tarenjem mnogo volneja in to je bil prvi korak do predenja. Bilo je pa potreba še marsikaterih poizkusov, predno se je prišlo do kolovrata. Že ob Mojzesovem času predle so hebrejske žene in dekleta. V Egiptu predlo se je pa še prej. V davnem staroveku zaslule so v predenju arabske, perzijske, kitajske, hebrejske, grške in rimske žene in dekleta, a pozneje tudi Slovanke. Lan in kolovrat je bilo znamenje njih pridnosti in poštenosti. Tudi žene in hčere najvišjih rodov bavile so se z vso pridnostjo s predenjem, bilo jim je v največjo čast, ako jih je našel gost pri preji. Kaka hvala je bila, ako je znala roka deklice upresti tanko in enakomerno nitko. Iz teh časov tudi izvira beseda »preja«, ker so se zbirale dekleta v dolgih zimskih večerih, da bi pri petju in veselih govorih pridno predle.

Imamo štiri vrste tvarin, iz katerih lahko predemo niti: svila, lan, volna in pavola.

Prvotno domovje **svile** je Kitajsko kjer so poznali že 4000 let pred Kristusom svilo. Sviloprejčevo gosenico so gojile in predle svilene niti, ne le žene in

deklice priprostega stanu ampak tudi one cesarskih rodovin.

Domovje **lanu** se imenuje Egipt. Egiptovske mumije se najdejo ovite v tanko platno, kar nam dokazuje, da so tkali platno že v najstarejših časih. Tudi na Kranjskem so naše stare mamice pridno sejale lan in vrtile kolovrat, bilo jim je najljubše delo, posebno v dolgih zimskih večerih. Danes so nam naše prababice vzor neumorne pridnosti, ako pomislimo, da so pridne roke kranjske gospodinje, mimo družih gospodinjskih del, pripravile platno za celo rodbino in napolnile skrinje s platenim perilom, katero je bilo pripravljeno za balo dorasli hčerki. Danes je uvoz pavolnatega blaga že skoraj popolnoma izpodrinil lepe plattene tkanine.

Volna je povsod doma, kjer živi človek, ki se peča z rejo ovac. V zgodbah svetega pisma beremo na mnogih krajih, kako so pasli svoje črede ovac.

Pavola ali bombaž je ravnotako velikega pomena v obrti sploh, kakor posebno pri ženskih ročnih delih. Radi svoje nizke cene in mnogih drugih prednosti, postala je neobhodno potrebna tudi v najrevnejši koči. Vže malo 6- do 7letno dekletce, si ovija pavolnato nitko okoli malih drobnih prstkov.

Pletenje. Začetek pletenja v našem smislu je bilo spletnje predivnatih trav, bičevja itd. Šele, ko so se jele presti iz različnih tvarin niti, upletla se je prva nogavica. To delo so izvrševale iz začetka le imenitne gospe, dvorne dame pletle so nogavice za svoje vladarice. Koncem 16. stoletja razširilo se je pletenje nogavic po celi Evropi. V sramoto je bilo dekletu, ako ni znalo splesti nogavic. Tudi danes, ko se izdelava s strojem velika množica nogavic, ne šte-

je se dekletu v čast, ako ne zna splesti nogavice, pač pa v sramoto, ako nogavice ne zna popraviti, priplesti stopalo ali vplesti peto.

K pletenju v širšem smislu spada tudi pletenje kit za slavnike. Pri nas na Kranjskem je ta obrt razširjena na Gorenjskem okoli Domžal.

Pletenje košev, pletenic itd. tudi lahko prištevamo v to stroko, a tega dela pri nas še ne opravljajo ženske.

Kvačkanje. Prvo ročno delo malih deklic v šoli, ko še jako neokretno sučejo svoje male ročice, je kvačkanje. V kratkem času, ko postanejo njih prstki malo bolj spretni, priljubi se jim to delo in iz skušnje vem, da jim je veliko ljubše kvačkanje nego pletenje. Akoravno kvačkanje ni tako potrebno, kakor pletenje, vendar si lahko skvačkamo raznovrstne, tudi koristne stvari, kakor rute, krila, čepice, jopice, prte, zagrinjala, zastore in še mnogo drugih umetnin, s katerimi ozaljšamo perilo in dom. Zato, deklice, posvetite svoje proste ure tudi temu lepemu ročnemu delu!

Šivanje. Med vsemi ročnimi deli, katere sem do sedaj navedla, je najbolj potrebno za nas žene in dekleta šivanje.

Tudi za šivanje spočetka ni bilo vse tako preskrbljeno, kakor dandanes. Šivanke v tej obliki, kakor jih imamo danes, začele so se šele v 16. stoletju. V starih časih je bilo šivanje zelo težavno. Prebadali so tkanino z ostrimi šili, kar je bilo zelo trudapolno.

Tudi danes preide šivanka v tovarni najmanj trideset rok, predno jo dobimo mi v roke. Zato tudi zasluži šivanka, da pride v roke delavne in vestne žene.

Velik prevrat v šivanju je napravil izum šivalnega stroja. Leta 1851. razstavil je Elias Howe prvi šivalni stroj na svetovni razstavi v Londonu.

Koliko časa in dela si prihranimo s šivalnim strojem, vé povedati vsaka šivilja. Zato se tudi v manj nego v pol stoletja razširil po celem svetu. Najdemo ga v mestih in na deželi. Dobrota šivalnega stroja je neprecenljiva, v kratkem času in primeroma z malim trudom je narejena nova obleka, v še krajšem času popravljena stara. A stroj sam vsega dela ne premaga, treba mu je pomoči, in ta mu bode tvoja krepka in spretna roka, vrla gospodinja.

Želela bi, da bi se šivalni stroj udomačil tudi v naši kmetiški hiši. V dolgih zimskih večerih so naše prababice predle, izdelovale platno za celo družino, tega dela sedaj, z malimi izjemami, ni več, cenejša pavola je izpodrinila platno. Naše babice so pletle ter preskrbele družino z nogavicami. Razun podpletanja prevzel nam je stroj to delo.

Tudi šivalni stroj naj prevzame mučno in dolgotrajno delo z roko, zato naj ne manjka v nobeni hiši. Na vas, deklice, čaka umetnost šivanja na šivalni stroj. Izkoristite to, kar ste se naučile v šoli, skušajte si izpolniti svojo veščost. Ako dovedete sebi in svojim domačim udrževati vse potrebno perilo v dobrem stanu z lastno pridnostjo, imele bodete prijetno zavest storjene dolžnosti in ne zaostajale bodele za svojimi prababicami in babicami.

LISTEK

Predpogoji k pravi sreči.

Sreča je podobna fino obrušenemu demantu, ki nas očara s svojim vedno se izpreminjajočim leskom. Čimbolj ga sučemo in obračamo, tembolj se izpreminja in blišči.

Vsak si predstavlja srečo po svoje. Enemu velja bogastvo in čast, drugemu slava in lepota, bolniku zdravje, samotnemu skrbeča ljubezen, revnemu in zatiranemu prostost in uživanje.

Vse vrvi in drvi za njo. Kolikor glav, toliko misli, kolikor src, toliko različnih želja. Ena sama velika misel, ki drvi kot mogočni val vsa srca v eno pristanišče, je hrepenenje po sreči!

Pot do sreče se nam zdi težavna in skrita, težko jo je najti. Kako malo jih je pravzaprav srečnih na svetu. To pa zato, ker je njih srce nenasitljivo, njih upi previsoki in dalekosežni.

Pogostokrat bega naša koprneča duša v daljave, medtem pa prezremo bilko sreče, ki zeleni pred našimi nogami.

To nestrpno pričakovanje in kopnenje naše duše je nevarno, ker nam vzame veselje do dela in greni življenje. Delo pa je najboljši tolažnik po-

trtega in žalostnega srca. Ako hočemo najti ključ, ki nam odpre skrivnostna vratica do sreče, mora brezpogojno sodelovati tudi naša volja. Ni res, da je pot skozi življenje vseskozi trnjeva in polna težav. Najdejo se še cvetke ob nji, ki nas mimogrede prav prijazno pozdravljajo, bistri studenčki in senčnata drevesa, ki nam slajšajo potovanje.

Ako pomislimo, koliko dobrot nam je Bog naklonil brez zaslužnja, povedla nas bode hvaležnost in spoznanje gotovo najprej na ono skrivnostno pot, ki pelje k sreči.

Vzgojimo naše srce zanjo!

S tem, da osrečimo mi druge, postanemo srečni sami. Osrečiti pa zamoremo vsak trenotek, vsako uro, celo življenje. Siromaka z malim darilcem, prijazno besedo, daljnega prijatelja s sočutnim pismom, s smehljajočo odpovedjo v korist našega bližnjega, bolnika s tolažilno besedo ali malo cvetko.

Vse to se nam zdi malenkostno, vendar je osrečujoče za nas in one, kojim smo se ljubeznjivi izkazali. Čimbolj se trudimo bližnjega osrečiti, tem ljubejše in zadovoljnejše se nam smehlja naše življenje. Pot do sreče ni več trnjeva, kjer je postлана z dehtečim cvetjem naših dobrih del.

Denar in lepota izgine lahko čez noč; zato bogastvo, ki se razumno ne uživa, in lepota, ki v samotni ovne, ne osreči onih, ki oboje imajo.

Duša je treba vzgojiti za ono srečo, ki ni odvisna od vnanjega sijaja in ni podvržena premembi. Prava sreča biva globoko v nas in vsak človek jo lahko doseže, če ima trdno voljo in moč sam sebe nadvladati in svoje želje krotiti. Tebi pa, mlada gospodinja, veljajo besede modrega Siraha: »Kakor svetu vzhajajoče solnce na božjih višavah, tako je lepota dobre žene njeni hiši v krasoto.«

Kakor solnce razširja svojo svetlobo in toploto, tako naj žarki tvojih čednosti v zvesti ljubezni prešinjajo tvojo družino, tvoja dobra dela pa sipljejo srečo tudi na vnanje. Ti bodi srce svojej družini, ljubezen pa temelj, na katerem naj sloni vse tvoje delovanje.

Vsa tvoja dela v krogu tvoje družine naj bodo mirna, brezšumna, kajti najboljša žena je gotovo ona, o kateri se najmanj govori. Ljubezen premaga vse, tudi vse pretrpi. Vedi, da so v tvojem blagem srcu skrita ona skrivnostna vratica, skozi katere popelješ sebe in svojo družino do one prave, nezvenljive sreče, ki se nam vsem obeta po smrti v nebesih. Tu na zemlji uživaš le odlomke one sreče, ako si čistega srca in imaš dušo pokojno.

Le ko dosežeš cilj življenja, približaš se gomili svoji.

Tákrat konec vsega bo trpljenja, mir bo duši tvoji. —

Do tedaj pa srce koprneče zaman si išče sreče.

Ker na zemlji sreče ni, — sreča prava v Bogu spi.

Ne strašite otrok!

Pirojena bojzljivost otrok se večkrat rabi, da bi se jih privedlo k poboljšanju. Otroci se strašijo z različnimi strašili, zapirajo se mnogokrat tudi v temne prostore, zato da bi se tam bali in da bi jim bil prestani strah v kazni.

S tem se otroku škodi na zdravju, otrok se priučí bati teme, katere se v življenju nikdar ogniti ne more. Kako je vendar nerazumna taka kazni! Mesto da bi se otrok polagoma privajal na to, kar mu je neobhodno potrebno, se mu strah do teme še povečuje. Zelo koristno je otroke spodbujati k pogumnosti in srčnosti in k temu spada tudi to, da se ne boji teme.

Neki Anglež pripoveduje nam iz svojega življenja žalosten primer o nasledkih take nespametne kazni.

Poznal sem otroka, lepega, zdravega, razumnega, kateremu se je v tretjem letu popolnoma zbledlo, ker ga je dekla zaprla v temno sobo, ko ga v svojem jokú ni mogla hitro potolažiti. Čez pet minut gre nerazumna dekla k otroku v sobo, najde ga sključenega v kotu. Vzame ga v roke, ali otrok je bil od tega časa popolnoma zmeden, njegove veselosti in razuma ni bilo več nazaj. Ko so se starši čez dva dneva vrnili od potovanja, reklo se jim je, da je bil otrok cel čas bolan.

Po desetih letih ležala je služabnica na smrtni postelji, prosila je mater nesrečnega otroka k sebi, priznala ji je svoj greh in prosila odpuščanja.

Kuhinja

KAJ MORA GOSPODINJA VEDETI O PRAVILNI RAZDELITVI JEDIL.

Kaj naj danes opoldne skuham? Kaj naj pripravim za večerjo? To so vsakdanja vprašanja vsake gospodinjice. Dobro skuhati, porabiti ostanke prejšnjega dne, v kolikor se porabiti dajo, in malo potrošiti, to ji mora služiti za jedno prvih pravil. Ozirati se mora v prvi vrsti na jedila, katera ima hišni gospodar najrajši in tudi na jedila, katera družina rada je. Ako ima malo časa, treba ji je pomisliti, kaj naj skuha, da bo o pravem času gotova. A to vse še ne zadostuje, treba ji je pomisliti, kakšno delo opravljajo ljudje, za katere mora kuhati.

Za ljudi, ki opravljajo težka dela, kakor kovači, zidarji, tesarji, nekateri delavci v tovarnah itd., je treba drugače kuhati, kakor za ljudi, ki si stoje ali sede služijo svoj kruh, kakor krojači, črevljarji, pisarji, šivilje itd. Gospodinja mora tudi skrbeti, da se jedila menjavajo. Tudi to je zelo važno. Najljubša in najboljša jed postane zoperna, ako je dan na dan na mizi. Več dni zaporedoma fižol, ali več dni kislo zelje s krompirjem, zamore zagreniti dobro voljo tudi najboljšemu možu in

vrhu tega tudi škoduje zdravju. Naš želodec je tako ustvarjen, da rabi premembe. Najboljše je, ako gospodinja že zjutraj pomisli, kaj bo čez dan kuhala, še boljše pa je, ako za cel teden sestavi jedila.

Pri težkem delu je neobhodno potrebna tečna hrana. Tečna jedila so stročje, kakor fižol, grah, leča, bob; dobro naložene zelenjave, kislo zelje, kislja repa, najbolj tečno pa je meso. Kdor ima sredstva, naj si privoščiti košček mesa ali klobase, jajca ali sir s kruhom tudi za malco. Kjer primanjkuje sredstev za boljše jedila, opomore se s stročjem, katero se pogosteje uživa.

K mastnemu mesu naj se vzame vselej za prikuho krompir in zelenjavo, kakor ohrovt, zelje, korenje, repa, špinata itd. Zelo napačno je mnenje nekaterih ljudi, ki mislijo, da obstoji moč juhe v masti, ki po vrhu plava. Juha je močnejša in lažje prebavljiva, ako meso ni tako mastno.

Preveč zabeljena jedila škodijo želodcu, ker jih težko prebavi. Pri rabi zabele mora gospodinja zelo paziti, da vzame vedno pravo mero. Premalo zabeljena jed ravno tako malo tekne, kakor preveč zabeljena.

Zelo škodljivo je tudi preveč se najesti naenkrat, akoravno jedi, ki jo imamo najrajši. Ako je želodec prenapoljen, ali ako smo užili premastna jedila, čutimo to, ker nas jed v želodcu tišči. Ponavlja se prenapoljenje želodca mnogokrat, lahko nastane dolga in huda želodečna bolezen.

Pri lahkem delu, posebno pri delu, katero se stoji opravlja, so zgoraj navedena jedila tudi priporočljiva, le stročevja in mastnih jedil moramo vzeti v manjši meri. Težko prebavljiva, tečna jedila so tudi pri lažjem delu redilna, ako se ima pri delu mnogo hoje in gibanja na svežem zraku, drugače je boljše vzeti jedila, ki so navedena za osebe, ki mnogo sede. Odsvetuje se pa stročevje in premastna jedila, boljše služijo jedila, katerim pridevljemo jajca, rižev, ječmenovo in druge podobne juhe. Mesto stročja vzame se krompir, korenje, repa, koleraba, sploh sveža zelenjava, košček govejega, ne premastnega mesa, ravno takega prešičjega ali teletino, zelo mehko kuhana jajca (3 minute v vreli vodi) in le malo špeha.

Mnogokrat povzroča ljudem, ki mnogo sede, prepogosto uživanje črne kave, sadja, presladkih peciv, sladkorja želodečno bolezen, ker se želodečna kislina prehitro zbira. Ravno tako škodljiv za take ljudi je sir, izvzemši sir iz polnega mleka, trdo kuhana jajca, vse vrste salate, sveži črni in beli kruh.

Posebno pozornost pa rabi hrana otrok. Prepogostokrat pokore se ljudje celo življenje, ker so v mladosti uživali hrano, ki ni bila primerna šibkemu telesu.

Ne dajajmo otrokom preveč in prepogostokrat krompirja, posebno ne za

večerjo. Za ceno, katero stane krompir, dobimo lahko zadostno množino mleka, ki s koščkom kruha popolnoma nasiti otroka in mu zadostuje za večerjo. V mleku so vse redilne snovi, katere posebno rabi otrok. Zelo zdravo za otroka je zrelo sadje, katero se poleti in jeseni lahko in poceni dobi. Sadje s koščkom kruha je najzdravejša malca za otroka. Skrbeti moramo, da dobe otroci že v zgodnji mladosti fižola in drugo stročje, ker taka hrana utrjuje in pospešuje rast kosti.

Otroci in taki ljudje, ki težko delajo, hrano hitro prebavijo, zato morajo večkrat jesti. Preveč jesti pa je vedno škodljivo.

KAKO SE SOLI IN SUŠI PREŠIČJE MESO.

Velike važnosti, posebno pri gospodinjstvu na deželi, je sušenje prešičjega mesa. Treba je tu mnogo pazljivosti in skušenosti. Meso ne sme biti preveč in tudi ne premalo slano, zato je treba na določeno množino mesa tudi določeno množino soli in za okusno meso določeno mero začimb. Za sušenje se pripravlja meso na različne načine. Po sledečem načinu pripravljeno meso priporoča skušena kuharica.

Za 50 kilogramov mesa se pristavi na ogenj 36 litrov vode, 4 kilograme soli, 10 dekagramov popra, 20 dekagramov solitra, 5 srednjevelikih zrezanih čebul, 5 zrezanih glavic česnja in četrtil kilograma sladkorja, vse se pusti četrtil ure vreti.

Meso se trdo vloži v kad in sicer večje kose na dno, manjše na vrh ter polije s pripravljeno shlajeno vodo, katera stopi čez vloženo meso. Mali kosi se pustijo 3 tedne, večji 5 tednov v tej vodi; med tem se mora meso štirikrat preložiti.

Predno se obesijo kosi mesa v dim, ali sušilnico, pusti se meso, ko se vzame iz vode, odteči in zbršje do suhega s čedno suho ruto. Zelo paziti je treba, posebno v sušilnicah, da ne pride preveč dima in prevroč dim na meso.

Koliko časa ostane meso v dimu, je odvisno od ognja, kateri se rabi v kuhinji. Kjer se mnogo kuha, menj časa, kjer se malo kuha, dalje časa. Pri srednjem dimu zadostuje za male kose približno 14 dni, za večje kose štiri tedne. Klobase, katere se kmalu porabijo, se lahko vzamejo čez 2 dni z dima; klobase, katere hočemo hraniti do poletja, pustimo 4 do 5 dni.

Ko je meso suho, je najboljše obesiti ga na zračni suh prostor, kamor ne pridejo muhe in drugi mrčes.

V mestih navadno kupujemo prekaženo prešičje meso. Pri kupovanju moramo paziti, da je meso, katero kupimo, dobro. To spoznamo, ako ga prebodemo z iglo do kosti. Če ima igla, s katero smo ga prebodli, prijeten duh, je to znamenje, da je meso dobro, nasprotno pa skvarjeno.

DIVJAČINA.

Najnavadnejša divjačina v naših krajih je srna in zajec.

Zelo priljubljeno je meso srne, katero se lahko je celo leto, najokusnejše je poleti, tudi meso jelena je zelo okusno, a ne tako fino, kakor meso srne. Zajec je najboljši od septembra do februarja.

Vsako divjačino je pustiti odležati, poleti krajši, pozimi dalje časa in to najboljše v koži, zato, da postane meso krhko.

Mnogo gospodinj ima navado vsako divjačino dati v kvašo, akoravno meso mlade divjačine v kvaši ni tako okusno. Vloži naj se v kvašo le meso starejših živali. Meso mlajših naj se pusti viseti nekoliko dni ali pa se pomoči v dobro olje, v katero se je dalo nekoliko limonovega soka, ali nalilo malo belega vina, potrosi s stolčeno dišavo in zrezano zelenjavo. Tako naložena divjačina se da v lonec, pokrije in vsaki dan obrne.

Divjačina, katera je bila ravno ustreljena, odrgne se s stolčnimi brinjevim jagodami, h katerim se je dalo malo soli, vloži v globoko glinasto, če jo je več, v malo leseno posodo, pokrije s pokrovko in obteži. Po zimi lahko leži tako tri tedne, le enkrat ali dvakrat se jo obrne.

KVAŠA (PACA).

V glinasto posodo nalije se kisa ali vino, lahko tudi od vsakega nekoliko (mera po velikosti divjačine), v to se da na sirovem maslu odušeno narezano čebulo, poper, lavorjevi list, klinček, limonova lupina, timian in brinjevo zrno, to se pusti nekoliko časa vreti in se gorke vlije na divjačino, katera se dobro pokrije in na hladnem prostoru pusti toliko časa stati, dokler se ne potrebuje. Lahko se pripravi tudi takoj, le toliko časa se mora počakati, da se meso shladi.

Drugi način. Kuhaj v vodi, v katero si vlija nekoliko jesuha, zrezane čebule, česenj, peteršilj, zelene, malo korenja, klinčka, popra, muskatovega cveta, oreška, timijana, limonove lupinice, bazilike, malo lavorjevega lista in rožmarina. Pusti nekoliko časa vreti, potem ohladiti, mrzlo vlij na divjačino. Dobro je, ako se kvašo vsak dan prevre, shladi in zopet mrzlo vlije na divjačino.

Divjačino in sploh nikakega mesa se ne sme soliti, predno se ga dene v kvašo, pa tudi kvaše ne.

ZAJEC.

Predno govorimo, kako se zajec pripravlja, moramo povedati, kako ga oderemo, ker to delo mora navadno opraviti tudi kuharica sama.

Zajec se obesi na zvezani zadnji nogi, potem se z ostrim nožem prereže koža od repa čez trebuh do členkov prednjih nog, ne da bi se meso kaj poškodilo. Okoli členkov se koža odreže ter pozorno potegne s telesa. Prednji nogi se odrežeti, ravnotako ušesi prav tik glave, potem se s pomočjo ostrega noža odstrani koža z glave. Nato se mu pozorno odvzame drob, odloči jetra, srce in pljuča, katera se porabi za oba-

ro, ravnotako prednji del, glava, vrat in sprednji nogi. Zadnji del in zadnji nogi se peče ali duši.

Meso mladega zajca je mnogo okusnejše, nego meso starega zajca, zato je tudi boljše, ako kupimo malega zajca, nego velikega, ki je navadno star. Starost zajca se približno tudi spozna na krempljih zadnjih nog. Enoleten zajec ima črne, ostre kremplje, ako so kremplji sivkasti in topi, je zajec star.

Pečeni zajec. Zadnji del mladega zajca, kateremu so se odrezale kožice in odsekala mala rebrca, se zelo gosto pretakne s slanino in osoli. V podolgašto ponev se pripravi 10 do 14 dekagramov sirovega masla, eno čebulo, katero se na koleščka razreže, nekoliko popra in en lavorjev list. Ko se to speni, vložijo se pripravljene zadnji del zajca, katerega se med pečenjem pridno zaliva. Mladi zajec je v 30 do 40 minutah gotov.

Ko je pečen, odrežejo se mu najprvo nogi, hrbet se razdeli po sklepih na pet ali šest enakih delov, kateri se zopet zložijo, kakor bi bil hrbet še cel, iz stegen izreže se kost, razreže meso na nekoliko delov in zopet zloži na kost, katera se pritisne na hrbet, tako da pride zajec v svojej prvotnej obliki na mizo.

K pečenemu zajcu se podaja različna solata, brusnice ali drugo vkuhana sadje.

Zajec s smetanovo omeletko. Očiščeni, osoljeni in s slanino pretaknjeni zadnji del mladega zajca se da na ponev, v kateri se je na sirovem maslu ali dobri masti dušila na koščke zrezana čebula, zelena, petršel, korenje, poper, klinčki, timijan, lavorjev list in košček limonove lupinice. Zajec se postavi v tem peči, med pečenjem se poliva z juho. Čez pol ure zalije se z gosto kislo smetano, pusti še peči in pridno zaliva. Ko je zajec pečen, zreže se na krožnik in precedi nanj omeletka.

K zajcu s smetanovo omeletko se podavajo makaroni, rezanci, cmoki in drugo podobno.

Starejši zajci se dajo za dva dni v kvašo. Pri pečenju se poliva s kvašo, drugače se pripravi ravnotako, kakor mladi zajec.

Zajec v obari. Prednji del zajca, srce, pljuča in jetra porablja se navadno za obaro, katera se pripravlja na sledeči način:

Meso zajca zreži in daje kuhati v vodo, kateri si prilila nekoliko kisa, in pridala zrezane čebule, korenja, lavorjev list, celega popra, ingverja, limonovih lupinic in timijana. Na pol kuhano meso deni v rumeno prežganje in zalij z juho, v kateri se je kuhalo meso. Prideni tudi malo dobre kisle smetane.

RIŽ Z ZELJEM NA MESNI JUHI.

Zreži zelje, kakor za solato in daje pražiti na razpaljeno mast. Mešaj toliko časa, da postane malo rumeno, prideni riž in zopet malo praži, nato zalij z juho, a ne mešaj več, pusti tako dolgo počasi vreti, da postane riž me-

hak. Ako imaš parmesanskega sira, naribaj ga in daj v juho.

RIŽEVA POSTNA JUHA.

Skuhaj nekoliko olupljenega krompirja. Ko je skuhan, ga odcedi in vodo shrani v lončku, krompir pa dobro zmešaj ali pretlači. Potem nalij nanj vodo, katero si odcedila, in ravno toliko mleka, daj na ogenj ter večkrat premešaj, da se ne pripali. Ko zavre, daj kuhati riž, za vsako osebo približno eno pest. Zdrobi strok česna s soljo in daj v riž. Ko je riž mehak, zabeli ga s svetlorumenim prežganjem, katerega si naredila na dobrem maslu ali masti. Ako je juha pregosta, prilij še mleka.

SLADKO ZELJE.

Osnaži zelnato glavo, izreži storže ter zreži zelnate liste na male koščke; operi jih v vreli vodi in daje kuhati v krop. Vse zelenjave kuhajo se vedno v nepokritem loncu. Med kuhanjem pridaj prav drobno zrezanega peteršila in česna. Ako hočeš, lahko daš vmes kuhati zrezanega krompirja, kar je prav dobro. Naredi svetlo rumeno prežganje in s tem zabeli zelje. Tudi soliti ne pozabi.

Ako imaš, daj v zelje, ko je gotovo, pečenege kostanja, ker da zelju zelo dober okus.

POSILJENO ZELJE.

Zreži zelnato glavo, kakor za solato, daj ga v kozo, vlij nanj nekoliko vode in kisa, potresi s kimeljnom in osoli, to pusti počasi pražiti. Naredi prežganje na zabeli, v katero si dala nekoliko stolčnega cukra (na razbeljeno mast daje cukur, ko požene penice, pridaj moko) ter s tem zabeli zelje.

SLADKA REPA.

Repo zreži na tanke koleščke, popari in daje kuhati v krop. Ko je na polovico kuhana, pridaj drobno zrezanega krompirja in soli. Naredi blede-rumeno prežganje ter zabeli repo.

JABOLČNA GIBANICA (ŠTRUDELJ).

Približno četrt kilograma moke se zadela, z enim beljakom, z mlačno vodo, s koščkom sirovega masla, orehove velikosti, ali z žlico dobrega laškega olja in malo soli, v testo. Ko je gladko zgneteno, se potrese z moko, pokrije z gorkego kozo in pusti odpočiti.

Medtem se zrežejo dobra kislja jabolka na tanke listke, zriha košček suhega belega kruha, stolče sladkor in pomeša s stolčnim cimetom. Testo, katero se je med tem časom odpočilo, se malo razvalja po prtju, ki mora biti potresen z moko, pokapa s segretim sirovim maslom in krog in krog zleče z rokami. Ko je razvlečeno pomaže se še s sirovim maslom, potrese z jabolki, cukrom in drobtinami ter zvije in da v namazano kozo. Predno se da v pečico ali peč se namaže z jajcem ali mlekom.



Hiša

Razsvetljava in snaženje svetilk.

Kako prijeten čut se nam vzbudi, ako stopimo jesenskega ali zimskega večera v sobo, ki je primerno topla, v kateri je čist zrak in katera je prijetno razsvetljena. V naših časih pač ni težko razsvetliti, saj imamo pri vsaki, še tako revni hiši svetilko, v kateri gori petrolej. Razum petroleja nam služi še mnogo drugih tvarin v razsvetljavo. Imamo sveče, različna olja, bencin, špirit, po mestih je vpeljana zelo udobna električna in plinova razsvetljava.

Ako pomislimo na čase, ko je bila edina razsvetljava le ogenj na ognjišču ali leščerba, to je stajalo, na katerem je gorela smolnata treska, (take leščerbe lahko še danes vidimo v ljubljanskem muzeju; lojena sveča bila je že nekaka potrata, katere si ni mogel vsak privoščiti), tedaj šele spoznamo, kako velikega pomena je za nas svetilka.

Da nam pa jasno in brez nevarnosti gori, treba jo je vsaki dan skrbno očistiti. Ravno to delo naše gospodinje tako rade pozabijo ali zanemarjajo. Prav žalostno je videti, ko se stopi v sobo, na mizi umazano svetilko, z zakajenim cilindrom in motnim plamenom, po sobi pa neprijeten duh po petroleju. V malo minutah se lahko odstranijo vse te neprijetnosti. Ako je svetilnica zelo zanemarjena, je najboljšje, ako se cela umije v lugu, drugače se to delo najboljšje opravi zjutraj, ako s snaženjem svetilke čakamo do večera, nas gotovo noč prehititi. Če radi opreznosti ne smemo čistiti svetilke pri drugi luči. Petrolej, posebno ako ni čist, se zelo rad vname in prigodile so se že mnogokrat strašne nesreče.

Ruto, popir, palčico, katero rabimo pri snaženju cilindra, je najboljšje, ako spravimo vedno na isti prostor, tako da imamo vse takoj pri rokah in ne zamujamo časa z iskanjem. Cilinder in senčnik se mora osnažiti znotraj in zunaj z mehkim papirjem ali z ruto, tako da je popolnoma čist. Tudi gorilnik se ne sme opustiti, oglje, ki pada z dušice nanj, mora se vsaki dan obrišati. Dušica je lahko okrogla ali ploščata. Okroglo dušico se nikdar ne odstriže, ampak le s kunjoo oglje odrgne; tudi pri ploščati dušici se vsaki dan odrgne oglje, vsaki tretji ali četrti dan pa oprezno s škarjami odstriže in na krajih skroži, da ne počni cilindar. Nato se vlije v nadržko petrolej, a ne do vrha, pustiti je vedno za dva prsta praznega prostora. Ko je svetilka osnažena, odvijte se dušico, da ne vnika petrolej do vrha in ne porosi svetilko.

Kako nam je ravnati z ognjem? Za vselej je pomniti, da je z ognjem in lučjo ravnati vedno z največjo oprez-

nostjo. Navedem tu nekatere naredbe, po katerih naj se vestne ravna vsaka gospodinja.

Vžigalice, špirit, petrolej shrani vedno tako visoko, da ne dosežejo otroci!

Ne hodi nikdar z odprto lučjo po shrambah, hlevih, podih, vrtih in šupah, zato imej vedno pripravljeno laterno.

Predno se vležeš, poglej še enkrat v kuhinjo in hlev, ako je vse v redu.

Ne imej lahko gorljivih predmetov preblizu peči ali celo na peči.

Ne odnesi nikdar vročega pepela iz kuhinje ali stanovanja, ugasi ga vselej z vodo.

Nočno luč postavi vedno na krožnik iz gline ali pločevine.

Ne vlivaj nikdar petroleja v gorečo svetilko.

Ako odpreš steklenico bencina pri luči, si vedno v smrtni nevarnosti.

Ne postavljaj posod z vrelo vodo na tla, ako so otroci pri hiši.

Ne vlivaj nikdar petroleja v štedilnik, ako ti plamen pojema in noče goreti. Nesreče, ki so se s takim ravnanjem pripetile, so strašne. Pojemajoči ogenj najlože oživiš, ako vržeš pest suhega žaganja nanj. Ako se kadi in noče goreti, ker se je dimnik vsled solnca ogrel, vzemi pest soli, vrzi jo na ogenj, mrzli vlažni zrak se takoj prežene in pričelo bo svetlo goreti.

Ako pa si tako nesrečna, da je v tvoji hiši pričelo goreti, pokliči takoj zveste sosede na pomoč.

Če se ti je vnela mast, ne gasi z vodo, ker voda se v silni vročini razkroji in raznese ogenj na vse strani. Najhitreje pogasiš, ako na gorečo mast vržeš pepel in s tem ogenj zadušiš. Isto naredi pri gorečem petroleju.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Ako se ti je vnela obleka, ne leti po vodo, ampak vrzi se na tla in valjaj se po tleh, da zadušiš ogenj.

Kakor je ponosen gospodar na svoje vole, ki jih je zredil, ravnatoko bi morala biti gospodinja ponosna na krave, ki stojijo v hlevu. To tekmovanje med gospodarjem in gospodinjo bi pokazalo, da se izreja krav boljše izplača, kot izreja volov. Zakaj?

1. Krava da vsako leto eno tele, katero se lahko proda za 30—100 K.

2. Dobra krava da razun teleta še lahko 3 tisoč litrov mleka na leto.

3. Krava se ravno tako kot vol lahko porabi za vprego.

4. Krava krmo boljše izrabi kot vol.

5. Ako pade cena živine, smo z dobičkom krave bolj sigurni kot pri volu.

Čudno je torej, da se ne drži več krav v hlevu, ako dajo več koristi kot vol. Ta napaka pa izvira iz tega, ker skoro nobena gospodinja ne ve, koliko mleka je krava dala na leto in ne zna ceniti mleka, kot zdravo jed.

Najlažje se peča s prešičerejo ona gospodinja, katera ima dosti mleka na razpolago.

Potreba je posod, tudi tam, kjer kjer ni mlekarn, upeljati poskušno molžo, da gospodinja izve, koliko mleka je dala krava na leto. Ali molžejo vse krave toliko, da se jih izplača še naprej rediti? — Ugovarjaš temu, nimam časa za to. Ni res, prazen je izgovor za tako malenkost. Nekaj dobre volje je potreba, pa bo šlo. Vzemi vsake 14 dni lonček, ki drži pol litra, s seboj v hlev, ko greš molzt. Ko stopiš izpod krave, zmeri mleko takoj, potem šele pojdi molzt drugo kravo. Ko mleko precediš in naliješ v latvice, ne pozabi zapisati, koliko mleka je imela vsaka posamezna krava. Zvečer pa zračunaš, koliko je imela vsaka posamezna krava mleka cel dan. Poglej, to ti vzame le par trenutkov časa vsake 14 dni. Videla bodeš, da se merjenju mleka prav lahko privadiš, ker ti vzbuja zanimanje, ko vidiš, kako je kakšna krava v 14 dneh padla v mleku, pri tem ko daje druga še skoro ravno toliko mleka kot zadnjč.

Ko preteče leto dni, lahko izračunaš po priložnosti, koliko ti je dala vsaka krava mleka na leto. Ako računaš ceno mleka z množino mleka celo leto, vidiš, koliko ti je dala vsaka posamezna krava dobička. Vesela bodeš, ko si popolnoma na jasnem. Natančno veš, katero kravo bodeš redila še za naprej in katero moraš prodati, ker ne poplača krme.

Obenem te ti mlečni računi opozarjajo, da poiščeš vzroke, zakaj ne dado vse krave enako množino mleka.

Vprašaj se:

1. Kako se je krava krmila in s kakšno krmo?

2. Ali se je krava zmiraj čisto do zadnje kaplje izmolzla?

3. Ali se je krava snažila?

4. V kakšnem hlevu stoji krava?

5. Ali je prišla na pašo?

6. Od kakšnega zaroda izvira krava, ki slabo molze?

Sedaj razumeš kolikega pomena je poskušna molža za vzorno gospo-

dinstvo. Do kakšnih vprašanj te je privedla ravno poskušna molža.

Ako bi gospodinjje skrbele, da se mleko redno meri vsake 14 dni, kmalu bi izginile vse slabe krave iz hlevov, obenem bi gospodar dobil prepričanje, da je boljše rediti krave, kot vole.

Prihodnja številka »Naše gospodinjje« bode rešila ta vprašanja in ti bode tudi pomagala pri računih za poskušnjo molžo.



Razne stvari.

Pranje svilnatih rut.

Svilnate rute se ne namakajo, prati se morajo posamezno, druga za drugo.

V dve posodi pripravi se deževnica, v vsako se vlije nekoliko spirita. Ruta se naglo namili z dobrim milom ter lahko opere v obeh za to pripravljenih vodah. Potem se uravnava v belo čisto ruto, malo pusti in lahko zlika z ne prevročim železom.

Peró se tudi na drug način:

V 1 liter mrzle vode se vmešata dva rumenjaka. Ruta se v tej vodi izpere in dobro v čisti vodi preplakne. Uravnava se v čisto ruto in zlika.

Kako se lahko prepričamo, je li sukno pravo?

Iz sukna izločimo nitke podolgem in počez. Posamezne nitke zažgemo. Pri volneni ali svileni nitki se naredi gobnato oglje v velikosti prosenega zrna, ki zaduši plamen. Zelo lahko zgori kopnopna ali lanena nitka, najhitreje pa bombaževa (pavolnata). Ako na ta način blago preizkusimo, spoznali bomo še tako dobro ponarejeno sukno.

Kako se lahko prepričamo, je li sukno pravo?

Iz sukna izločimo nitke podolgem in počez. Posamezne nitke zažgemo. Pri volneni ali svileni nitki se naredi gobnato oglje v velikosti prosenega zrna, ki zaduši plamen. Zelo lahko zgori kopnopna ali lanena nitka, najhitreje pa bombaževa (pavolnata). Ako na ta način blago preizkusimo, spoznali bomo še tako dobro ponarejeno sukno.

Kako se lahko prepričamo, je li sukno pravo?

Iz sukna izločimo nitke podolgem in počez. Posamezne nitke zažgemo. Pri volneni ali svileni nitki se naredi gobnato oglje v velikosti prosenega zrna, ki zaduši plamen. Zelo lahko zgori kopnopna ali lanena nitka, najhitreje pa bombaževa (pavolnata). Ako na ta način blago preizkusimo, spoznali bomo še tako dobro ponarejeno sukno.

Kako se lahko prepričamo, je li sukno pravo?

Iz sukna izločimo nitke podolgem in počez. Posamezne nitke zažgemo. Pri volneni ali svileni nitki se naredi gobnato oglje v velikosti prosenega zrna, ki zaduši plamen. Zelo lahko zgori kopnopna ali lanena nitka, najhitreje pa bombaževa (pavolnata). Ako na ta način blago preizkusimo, spoznali bomo še tako dobro ponarejeno sukno.

Kako se lahko prepričamo, je li sukno pravo?

Iz sukna izločimo nitke podolgem in počez. Posamezne nitke zažgemo. Pri volneni ali svileni nitki se naredi gobnato oglje v velikosti prosenega zrna, ki zaduši plamen. Zelo lahko zgori kopnopna ali lanena nitka, najhitreje pa bombaževa (pavolnata). Ako na ta način blago preizkusimo, spoznali bomo še tako dobro ponarejeno sukno.

Kako se lahko prepričamo, je li sukno pravo?

Iz sukna izločimo nitke podolgem in počez. Posamezne nitke zažgemo. Pri volneni ali svileni nitki se naredi gobnato oglje v velikosti prosenega zrna, ki zaduši plamen. Zelo lahko zgori kopnopna ali lanena nitka, najhitreje pa bombaževa (pavolnata). Ako na ta način blago preizkusimo, spoznali bomo še tako dobro ponarejeno sukno.

Kako se lahko prepričamo, je li sukno pravo?

Iz sukna izločimo nitke podolgem in počez. Posamezne nitke zažgemo. Pri volneni ali svileni nitki se naredi gobnato oglje v velikosti prosenega zrna, ki zaduši plamen. Zelo lahko zgori kopnopna ali lanena nitka, najhitreje pa bombaževa (pavolnata). Ako na ta način blago preizkusimo, spoznali bomo še tako dobro ponarejeno sukno.

Kako se lahko prepričamo, je li sukno pravo?

Iz sukna izločimo nitke podolgem in počez. Posamezne nitke zažgemo. Pri volneni ali svileni nitki se naredi gobnato oglje v velikosti prosenega zrna, ki zaduši plamen. Zelo lahko zgori kopnopna ali lanena nitka, najhitreje pa bombaževa (pavolnata). Ako na ta način blago preizkusimo, spoznali bomo še tako dobro ponarejeno sukno.

Kako se lahko prepričamo, je li sukno pravo?

Iz sukna izločimo nitke podolgem in počez. Posamezne nitke zažgemo. Pri volneni ali svileni nitki se naredi gobnato oglje v velikosti prosenega zrna, ki zaduši plamen. Zelo lahko zgori kopnopna ali lanena nitka, najhitreje pa bombaževa (pavolnata). Ako na ta način blago preizkusimo, spoznali bomo še tako dobro ponarejeno sukno.

Kako se lahko prepričamo, je li sukno pravo?

Iz sukna izločimo nitke podolgem in počez. Posamezne nitke zažgemo. Pri volneni ali svileni nitki se naredi gobnato oglje v velikosti prosenega zrna, ki zaduši plamen. Zelo lahko zgori kopnopna ali lanena nitka, najhitreje pa bombaževa (pavolnata). Ako na ta način blago preizkusimo, spoznali bomo še tako dobro ponarejeno sukno.

Kako se lahko prepričamo, je li sukno pravo?

Iz sukna izločimo nitke podolgem in počez. Posamezne nitke zažgemo. Pri volneni ali svileni nitki se naredi gobnato oglje v velikosti prosenega zrna, ki zaduši plamen. Zelo lahko zgori kopnopna ali lanena nitka, najhitreje pa bombaževa (pavolnata). Ako na ta način blago preizkusimo, spoznali bomo še tako dobro ponarejeno sukno.

Kako se lahko prepričamo, je li sukno pravo?

Iz sukna izločimo nitke podolgem in počez. Posamezne nitke zažgemo. Pri volneni ali svileni nitki se naredi gobnato oglje v velikosti prosenega zrna, ki zaduši plamen. Zelo lahko zgori kopnopna ali lanena nitka, najhitreje pa bombaževa (pavolnata). Ako na ta način blago preizkusimo, spoznali bomo še tako dobro ponarejeno sukno.

Kako se lahko prepričamo, je li sukno pravo?

Iz sukna izločimo nitke podolgem in počez. Posamezne nitke zažgemo. Pri volneni ali svileni nitki se naredi gobnato oglje v velikosti prosenega zrna, ki zaduši plamen. Zelo lahko zgori kopnopna ali lanena nitka, najhitreje pa bombaževa (pavolnata). Ako na ta način blago preizkusimo, spoznali bomo še tako dobro ponarejeno sukno.

Materinska ljubezen

je gotovo eno najplemenitejših čustev, kar jih pozna človeštvo. Ta ljubezen je globoko vkoreninjena v materinem srcu. Mati želi svojemu detetu vedno le vse najboljše. Dala bi mu vse, kar ima in premore, da se mu le godi dobro. Srečna je, če je njen otrok srečen, in žalostna je, če se njenemu otroku kaj slabega pripeti. Prav zelo je ta zlata materinska ljubezen razvita v slovenskem narodu in že narodna pesem jo velikokrat prav lepo in genljivo opeva. Ni ga pa tudi hujšega udarca za ljubeče materino srce, kot če se otrok izneveri temu, kar ga je mati učila. Žalibog, da se to velikokrat tudi pri nas dogaja. Prav velikokrat se otrok, ko doraste, izneveri milemu jeziku, v katerem mu je ljubeča mati prepevala lepe pesmice, in v katerem ga je učila prvih molitvic. Velikokrat se zgodi, da otrok potem, ko odraste, zaničuje blagoglasno materino besedo in začne višje ceniti tuje glasove. To se prav pogostoma dogaja na mejah, kjer so sovražniki na delu, da izpulijo slovenskemu detetu ljubezen do rodne govorice in do rodne grude. Ali naj to molče trpimo? Ne, nikakor ne! Zato se je začelo v zadnjem času prav krepko delati na to, da se slovenski otroci ne bodo več potujčevali, začelo se je krepko delo za obmejne Slovence. Nas vseh sveta dolžnost je, da to plemenito delo po svojih močeh podpiramo. Vsakdo lahko priskoči na pomoč. Stvar ni težka. Kolinska tovarna za kavine primesi v Ljubljani se je zavezala, da bo odštela v korist obmejnim Slovencem vsako leto od prodane kavine primesi ali cikoriije, primeren letni prispevek. Kolinska tovarna je skozi in skozi domače podjetje, njeni izdelki so prav izvrstni in nadkriljujejo vse enakovrstne produkte. Čim več se bo prodalo Kolinske kavine primesi, tem več bodo od tega imeli naši obmejni Slovenci. Zato je dolžnost vsake slovenske gospodinje, da kupuje in povsod zahteva edinole Kolinsko cikoriijo, kajti s tem podpira delo za obmejne Slovence. Zato polagamo vsem slovenskim gospodinjam prav toplo na srce: Zahtevajte v prodajalnah vedno le **Kolinsko kavino primes** v korist obmejnim Slovencem in priporočajte jo povsod, kjer morete. Objednem opozarjamo slovenske gospodinje, da Kolinska tovarna izdeluje tudi izborno **žitno in sladno kayo**, ki se je v kratkem času že povsod in prav zelo priljubila.

Lahek odgovor.

Kupuje vedno le dobro zrnato kavo pri dobrem trgovcu, ali vkljub temu kava, ki jo skuha, nima ne pravega okusa in ne prave barve. Kje neki tiči vzrok temu? Odgovor je prav lahek. Stvar je namreč sledeča: Pijača, ki je skuhana iz same zrnate kave, ni za naš okus. Zato je že stara navada, da se tej kavi prideja dodatek, kavina primes, ali — kakor ji po navadi pravijo — cikoriija. Od te je prav veliko odvisno. Če prideneš zrnati kavi slabo kavino primes, ne boš s tem kave prav nič izboljšala, če pa vzameš dobro kavino primes, dobiš res okusno pijačo, ki bo vsem ugajala. In zdaj pride vprašanje, kje pa naj dobim res dobro kavino primes? Katero naj izberem, ko se mi jih ponuja toliko? Tudi tu je odgovor lahek in kratek. V Ljubljani se je ustanovila posebna velika tovarna, v kateri se izdeluje iz najboljših surovin pod strogim nadzorstvom izkušenih mož izvrstna kavina primes. To je po celem Slovenskem že znana Kolinska tovarna v Ljubljani. Kavina primes iz Kolinske tovarne se je v kratkem času povsod po Slovenskem razširila. Nobena gospodinja, ki jo je le enkrat poskusila, je ne more več pogrešati, ker je ta kavina primes od vseh res najboljša. Odgovor na vprašanje „kako naj napravim dobro kavo?“ je torej res lahek: „Zahtevaj povsod edinole priznano izvrstno **Kolinsko kavino primes** iz Kolinske tovarne v Ljubljani, pa boš imela vedno okusno kavo!“

Marsikatera gospodinja se čudi, kako je to, da njena kava ni in ni tako dobra, kakor bi morala biti.