



# NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSКИH  
GOSPODINJ IN DEKLET

Štev. 7.

V Ljubljani, dne 27. julija 1911.

Leto II.

## Na trgu.

Prijetno je gledati zjutraj ob tržnih dneh privažanje živil na trg, pripravljane in urejevanje za prodajo. Tu pripelje vrtnar svoj voz, med salato in različno zelenjavo je vtaknil šopek nageljčkov ali šopek kakih drugih cvetlic, ki so ravno v cvetju. Še enkrat pregleda zelenjavo, tu preloži glavico zelo sveže solate, da jo je bolj videti, tam preloži zelnate glave, vse je uredil, kolikor je najlepše mogel, da privabi kupce, da hitro proda in tako lahko kmalu odide domov na delo.

Tudi kmetice prihajajo z najrazličnejšimi živili. Postavijo svoje jerbese in pletenice na tla in čakajo kupcev. Nekatera kaj hitro proda; druga pa čaka in čaka, kupovalke le pogledajo v njen jerbese in grede mimo. Čudi se, zakaj niso njene jagode vseč kuharicam, saj so vendar tako lepo rdeče in izvanredno debele. Ko je odkrila lonec, so se kar vsule k njej, a vse zopet odšle. Kaj je temu vzrok. Dobra žena, tvoja umazana ruta, s katero si imela pokrit lonec, ni bila nič kaj vabljiva in tako zelo umazani lonec je kar odganjal kupovalke. Ako je že lonec, ki si ga nesla tako zamazan na trg, kakšna mora biti šele druga posoda, ki jo imaš doma, ali si na nesnago že tako navajena, da je niti ne opaziš več. Vidila si, kako so tvoje nesnago opazile kuharice in se ogibale tvojih jagod. Kakor vrtnar s cveticami, tako skušajte tudi ve ozaljšati svoja živila z zelenjem. Dajte jagode v snažen, tudi zunanjo lepo umit lonec ali čedno pletenico, na dno in ob kraj lonca ali pletenice dajte jagodovega listja ali listja od trte. Kako lepo to izgleda. Kakor bi le počivale jagode v svojem zelenju,

tudi jih lahko pokrijete po vrhu najprvo z zelenim listjem, potem šele z ruto, a ne umazano, temveč lepo čisto oprano. Ravno tako lahko naredite s črnimi jagodami, ribizom in drugim sadjem. Škafa nikdar ne pozabi poribati, kadar prineseš v njem maline prodajat. Čistost in snaga ti bodo pomagale hitro prodati in ne zgubljeni časa za nepotrebni in mučni stanjem na trgu.

Surovega masla (putra) ne zavijaj v ruto ali tiskan papir. Vzemi list zelene glave ali list hrena in ovij ž njim surovo maslo, kako vabljivo gleda rumenkasto maslo iz zelenega lista. Ravnotako položi hlebčke sira na zelene liste.

Tudi fižol, grah in drugo tako zelenjavo ne devaj nikdar v umazano ruto, katero si mogoče že nosila na glavi. Za smetano, katero prineseš na trg, preskrbi čeden lonček, najlepše je bel, tudi žlica, katero rabiš, glej, da bo čedno poribana. Smetane nikdar trdo ne pokrij, le toliko s papirjem, da se ne oprashi; smetana, katera je le kratek čas pokrita, dobi zaduhel okus.

O mleku je »Naša gospodinja« že toliko pisala, a vendar je še premalo snažno. Ni je hrane, ki bi se z nesnago tako hitro pokvarila, kakor mleko. Takoj ko prideš domov, umij posode z vročo vodo in izplahni z mrzlo, ako ne zadostuje enkrat, izmij še v drugo z vročo vodo, dokler posoda še diši, ni snažna, daj jo čez dan na solnce. Glej, da bo posoda tudi od zunaj snažna, trud se ti bo izplačal, imela boš vedno dobro mleko, ki ga boš lahko drago in hitro prodala.

Vsaka prodajalka mora gledati, da pride sama snažna in čedno napravljena na trg. Zamazana obleka, zmršeni

lasje, ki jih nesnažna ruta le težko pokrije, ne privabijo mnogo kupovalk.

Se na nekaj vas moram opozoriti, ne pozabite doma žepnih rutič. Kako gnjusno je, ako se prodajalko vidi brisati nos v predpasnik ali celo v roko, kar se premnogokrat zgodi. Kmetice! Bodite snažne! Snažga je glavno priporočilo o dobroti vaših živil. Nesnažna posoda pa je izdajalka nerednosti in nečistosti v vašem domu. Kako prijeten in vabljiv je lahko kmečki dom, prepričala sem se zopet danes. Šla sem k neki kmetici kupiti črnega kruha. Kako snažno in lepo urejeno je vse imela v veži, hiši in kuhinji. Za pečjo ni bilo tako cbičajnih umazanih cunj, lepo pometena tla, bela poribana javorjeva miza, nikjer paše za muhe, zato jih tudi ni bilo ne v hiši in ne v snažni kuhinji.

## Kuhinja

**Torta.** Novojednica. No, bo tra, kaj berete »Našo gospodinjjo«? Kaj ne, koliko zanimivega prinaša? Kaj pa zdaj, ko boste imeli cerkveno žegnanje ali semenj, boste kaj boljšega skuhalih?

**Starokopitnica.** Jaz bom naredila bob (ali krofe), kakor vsako leto, pa drobljanca ali pohanja ali flancatov, kakor pravijo po nekaterih krajih, pa bo opravljeno.

**Novojednica.** Jaz mislim pa letos naše ljudi iznenaditi z eno posebno dobro rečjo.

**Starokopitnica.** S katero pa?  
**Novojednica.** Jaz bom letos za žegnanje spekla — torto.

**Starokopitnica.** O ti štorčja neumna ti! Ob vse boš pripravila svojega moža! Še o štrukljih pravijo, la strehe deró in pa po svetu ženó, kaj šele torta! O ti sorta zapravljiva ti!

**Novojednica.** Recite, kar hočete! Jaz sem pisala »Naši gospodinjic«, pa so mi poslali poduk, kako se poceni naredi ta reč; pa bomo imenitni in bolj zadovoljni bodo naši domači, in ne bo lo ušli v oštarijo.

**Starokopitnica.** Torta je za gospodo.

**Novojednica.** Za vsakega je, samo če jo gospodinja zna narediti. Poceni pa dobro, pa kaj novega, to je moja geslo! To je geslo prave gospodinjice.

**Starokopitnica.** No, ali bo samo torta?

**Novojednica.** Skuhala bom goveje meso, v juho bom dala gresovo (zdrobovo) kašo. Za prikuho bom pa napravila novi krompir in stročji fižol s smetano. Vidiš, vse to sem izvedela od vrie »Naše gospodinjice«. Seveda bom tudi drobljanca nacvrta; pa takega, da se bo kar sam zdrobil v ustih. Pa tudi za večerjo bom pripravila kaj boljšega.

**Starokopitnica.** No, kaj pa?

**Novojednica.** Piško v papriki in žličnike zraven. Z Bogom, botra!

**Ribja juha z zdrobom in grahom.**

Celo ribjo glavo duši z narezanim korenjem, čebuljo, peteršiljem, kolerabo in enim paradižnikom. Ko se vse zarumeni, prideni žličico moke, soli, celega popra, muškata in na kosce zrezan krompir ter prilij dva litra gorke vode. To juho kuhaj eno uro. Medtem skuha posebej v slani vodi četrt litra oluščene zelenega graha ter oprži v kozji na dveh žlicah masti ali surovega masla tri žlice zdroba. Nato precedi v kozo zgoraj opisano juho, ki naj vre še četrt ure, prideni še kuhani grah in daj na mizo šestim osebam.

**Stročji fižol s smetano.** Strebi mlade stroke in jim odstrani kolikor mogoče pri strani niti; potem stroke dvakrat pošev prereži in jih skuha v slanem kropu do mehkega. Kuhane pa stresi na rešetó. Razbeli za četrt kilograma fižola; 3 dkg surovega masla ali masti ter ji prideni žlico moke in drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebulje; ko se zarumeni, prideni kuhan fižol, zalij ga s četrt litrom juhe ali krompirjeve in prideni ščip popra. Ko par minut vre, pridaj dve žlici kisle smetane. Fižol daj na mizo za prikuho in zraven zabeljen krompir v koscih ali kruhove cmoke.

**Zabeljeni stročji fižol.** Strebi fižol, operi ga in skuha v osoljenem kropu. Kuhane odcedi, stresi v skledo, potresi z drobtinami in drobno zrezanim peteršiljem ter ga zabeli z razgretim sirovim maslom ali s slanino. Na mizo ga postavi kot prikuho.

**Stročji fižol v salati.** Strebi stročji fižol, skuha ga v slani vodi in kuhane odcedi; ko se nekoliko ohladi, ga potresi z drobno zrezanim česnom in zelenim peteršiljem ter ga zabeli z ol-

jem in kisom. Tak fižol se prilega za prikuho k pečenki ali govedini ali k pečenim in ocvrtim piškom, pa tudi za samostojno jed ga daš lahko na mizo. Ako hočeš, potresi ga tudi s stolčnim poprom.

**Fižolovi zrezki (šniceljni). Vegetarijansko.** Skuhaj vsako posebej;  $\frac{1}{4}$  kg stročjega streljenega fižola, eno malo ohrovtovo ali zelnato glavico in četrt litra oluščene zelenega graha; ko je vse skuhano, stresi na rešetó, da se odteče, deni na desko in sesekljaj kakor za zrezke, pridaj še drobno zrezanega zelenega peteršilja, ščip popra, dve žlici kisle smetane, eno jajce, deset dekagramov (tri pesti) kruhovih drobtin, osoli ter napravi iz tega okrogle tri prste dolge in široke zrezke, katere potresi na obeh straneh z drobtinami. Deni v plitvo široko ponev masti, za prst na debelo; v vročo mast devaj zrezke; ko so na eni strani rumeni, obrni jih še na drugo. Daj jih na mizo kot prikuho in zraven krompir v prežganju ali krompir v paradižnikovi omaki. Lahko jih daš kot samostojno jed.

**Salatni zrezki (vegetarijansko).** Za te zrezke je dobra vsaka salata, n. pr. salato trebiš in odstraniš zelena pearsa, ki jih operi in skuha v vroči vodi, kuhane odcedi, dobro z roko ožmi ter z vejico zelenega peteršilja na deski sesekljaj, osoli ter pridaj, če je kuhane in sesekljane salate pol litra, eno drobno jajce, ščip popra, tri do štiri pesti kruhovih drobtin, eno žlico kisle smetane, vse dobro zmešaj ter napravi iz tega tri prste široke okrogle zrezke, katere na obeh straneh z drobtinami potresi, potem v vroči masti speci hitro na odprtem ognjišču, da se po obeh straneh lepo zarumenijo. Daj jih kot prikuho ali samostojno jed s fižolom s smetano ali krompirjem.

**Novi krompir.** Ostrgaj krompir, operi ga ter kuhaj v osoljeni vodi z vejico peteršilja in nekoliko kumne. Kuhane odcedi ter ga stresi na razbeljeno mast, potresi ga z drobno zrezanim zelenim peteršiljem ter ga postavi za par minut v pečico, da se lepo zarumeni. Kc se peče, ga enkrat obrni. S tem krompirjem potem lahko obložiš raznovrstno meso, ko ga postaviš na mizo.

**Kumare v salati.** Kumare olup, jih zreži ali skrhlijaj na krhliaku na tanke liste, deni v skledo, prideni še nakrhlijane čebulje, jih osoli ter pokrij in postavi v stran, da zvodene. Potem jih ožmi, potresi s poprom in drobno zrezanim zelenim peteršiljem ter zabeli z oljem in kisom. Tem kumaram lahko tudi še prideniš kuhanega, na listke zrezanega krompirja.

**Špehove kumare.** Kumare olup, jih zreži ali skrhlijaj na tenke listke, deni v skledo, prideni malo zrezane čebulje, jih osoli ter postavi v stran za pol ure. Medtem razpali v ponvi na male kocke zrezane suhe ali sveže slanin; v razpaljeno vlij kisa in ko zavre, polij kumare, ki si jih prej dobro ožela.

Ako hočeš, jim pridaš kuhanega in na listke narezanega krompirja.

**Kumarčna omaka.** Olupi srednje veliko kumaro, nakrhlijaj jo na krhliaku ali zreži na tenke listke, deni jo v skledo, polij s par žlicami kisa in malo osoli. Tako pripravljeno pokrij in postavi eno uro v stran, da zvodeni. Medtem napravi prežganje iz 4 dkg masti in 3 dkg moke, ki mu prideni drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebulje. Potem kumaro ožmi in jo stresi v prežganje, da se praži 10 minut. Nato potresi s poprom in zalij s četrt litrom juhe ter kuhaj še četrt ure. Ko si končno pridala žlico kisle smetane, je omaka gotova.

**Melonzane ocvrte (laška jed).** Melonzane operi in obriši; nareži podolgem mezinec debelo, posoli jih, povajljaj v moki, v raztepenem jajcu in kruhovih drobtinah, ocvri jih v razbeljenem olju ali masti. Daj jih s prikuho na mizo, n. pr. s kisló repo ali posiljevim zeljem.

**Melonzane s paradižnikom.** Melonzane operi in obriši, zreži jih na kocke ali prst dolge in prst široke kosce, posoli jih. Razbeli v kozji olja, ko je vroč prideni strok zrezanega česnja in ko se zarumeni še surov olupljen paradižnik, ki mu prej odvzemi seme (peške). Ko se paradižnik pokuha, prideni melonzani stolčene popra in soli ter duši pokrite. Na mizo jih postavi s koruzno polento, makaroni ali praženim rižem kot prikuho.

**Melonzane v olju.** Melonzane obriši, zreži na kocke, posoli ter postavi v stran za par minut; ožmi jih ter stresi v razbeljeno olje, kateremu prideni drobno zrezane čebulje in peteršilja, duši jih v tem ter daj s koruzno polento na mizo.

**Cuke (Zuchetti), laške buče.** Razgrej dobrega olja ali surovega masla, pridaj strok drobno zrezanega česnja in peteršilja, osoli ter prideni na kocke zrezane cuke, pridaj ščip popra, žlico juhe ter duši do mehkega. Ali zreži cuke na prst dolge kosce, jih prevri v slanem kropu ter duši na surovem maslu z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in čebuljo, prilij žlico juhe in nazadnje žlico kisle smetane. Seveda moraš jih, predno rabiš, dobro obrisati.

**Cuke (Zuchetti) v prežganju.** Omij, zbriši in zreži cuke na krhliaku, ki ga rabiš za kisló repo. Deni jih v skledo, osoli ter postavi v stran. Čez pol ure jih ožmi ter deni v redko blede rumeno prežganje, ki si mu pridjala malo drobno zrezanega peteršilja in čebulje, prideni ščip popra in duši pokrite nekaj časa, prilij juhe, da je kakor navadna polivka. Ko četrt ure počasi vre, pridaj nekoliko kisa in če hočeš, žlico kisle smetane. Daj jih kot prikuho s pretlačenim in z ocvirkí zabeljenim krompirjem na mizo.

**Piška v papriki.** Osnaži piško, zreži jo na kosce po členkih, deni jih v kozo, malo posoli in posuj dve noževi končnici paprike, deni gori štiri žlice vina in osem žlic vode ali juhe, pa po-



krite praži; ko so mehke, zarumeni na 3dkg surovega masla dve žlici kruhovih drobtin in prideni piški, ponev z žlico juhe poplakni in tudi piški prilij, ko še nekoliko povre, stresi v skledo ter obloži piško z žličniki, rižem itd.

Ali: Osnaži piško, zreži jo na kosce in daj na mast, v kateri si zarumenila drobno zrezano čebuljo in papriko, pražit. Osoli in pokrij. Ko je oprazena, jo potresi z moko, premešaj ter prilij z juho ali vodo. Nazadnje pridaš še dve žlici kisle smetane.

**Sladki kruh.** Najprej vmešaj 7 dkg sladkorja, dva rumenjaka, eno žlico ruma in drobno zrezane limonine lupine; potem primešaj trd, iz dveh beljakov napravljen sneg, 7 dkg moke in nazadnje še 5 dkg stopljenega (ne vročega) surovega masla. To testo namaži enakomerno v podolgasto pekačo, ki si jo potresla z moko. Kruh peci pol ure v srednje vroči pečici, potem ga pa ohladi in shlajenega razreži na prst široke kose.

**Koruzna torta.** Vmešaj štiri rumenjake s 16 dkg sladkorja, sokom ene limone, dvema žlicama ruma, pol limonine drobno zrezane lupine in malo vaniljinoga sladkorja; ko si pol ure mešala, prideni sneg štirih beljakov in 12 dkg ostre koruzne moke (ali zdroba), vse narahlo zamešaj, deni v pomazan in z moko potresen obod (model), ki je za torto, deni jo v pečico in jo peci v srednji vročini pol ure. Pečeno vzemi iz modla ter še gorko potresi z vaniljinim sladkorjem. Če hočeš, jo lahko, kadar je ohlajena, čez pol prerežeš in po sredi namažeš z mezgo, kakršno imaš. Za površje (led) mešaj 14 dkg dobro stolčenega sladkorja, štiri polne žlice soka od malin, jagod, črešenj ali višenj, dobro mešaj četrto ure, potem deni na ognjišče, da se segreje, a ga pri tem vedno mešaj. S tem ledom polij površino torte in postavi na gorko, da se posuši. Če imaš kako sadje vkuhano, lepo na sredo deni in okrog v venec naloži. Bel papir okroži, da je malo večji kakor torta, ga ob kraju lepo nareži, položi na za to namenjeni krožnik ali trdi papir.

**Ledna kava.** Skuhaj močno črno kavo, kuhano vlij v pripravljene visoke kozarce — ki jih sicer rabimo za čaj — in jo postavi na mrzel prostor — klet, ledenico — da se kolikor mogoče ohladi. Medtem stepi sladko svežo smetano v peno, ji primešaj sladkorja in jo končno naloži v kozarce s črno kavo, ki prej seveda niso smeli biti polni.

**Malinova pena.** Zelo priprosta in priporočljiva poletna sladka jed. Kuhaj dva litra malin tako dolgo, da se popolnoma razkuhajo. Sveži sok precedi skozi snažno ruto. Pridaš po okusu sladkorja, limonovih lupinic in vanilje ter pusti, da še enkrat prevre, potem poberi dišave iz soka. Naredi iz štirih beljakov zelo trd sneg in mu počasi vmešaj shlajeni sok. Na mizo daj na plitvih krožnikih. Okrasiš lahko s spenjeno smetano. Čim mrzlejša je pena,

ko jo daš na mizo, tem boljša je. Toliko zadostuje za osem oseb.

**Spenjena smetana.** Vzemi sladke smetane in jo tolci v kotličku s šibico ali na krožniku z vilicami tako dolgo, da postane trda pena, nazadnje primešaj prav drobno stolčenega presejanega sladkorja.

**Kako se zelenjava in sadje vkuha v sopari.** Za vkuhanje moraš imeti širok pločevinast lonec, ki ima ploščato dno. Na dno mu naloži dve ali tri debele platnene ali koteninaste krpe tako, da je popolnoma pokrito. Potem naloži v lonec kozarce s sadjem ali zelenjavo, ki si jih dobro prevezala s pergamentnim papirjem ali prešičevim mehurjem in potem še prav na trdno z močno platneno krpo ter jih zalij v loncu z vodo toliko, da gledajo le za dva prsta iz nje. Vsak kozarec moraš tudi, predno ga postaviš v lonec, gladko oviti s platneno krpo, ker bi sicer v sopari počil. Lonec nato postavi na ognjišče in ga pokrij s pokrovko, ki jo zato, da ne vhaša sopara, ob robu ovij s tenko, dovolj dolgo krpo. Potem kuhaj, kakor bo navedeno pri vsaki vrsti sadja ali zelenjadi posebej. Med kuhanjem lonca ne odkrivaj, ker sicer bi znalo to škoditi trpežnosti sadja. Ko je sadje ali zelenjava vkuhana, postavi lonec na hladno na kos lesa ali na desko — nikdar ne na kamen! — in poberi iz njega kozarce, ko so se že popolnoma ohladili. Obriši jih ter postavi v suho in hladno klet.

**Vsoparjeni paradižniki.** Zrele, oprane in čez pol pretrgane paradižnike naloži v kozo, pokrij jih in kuhaj toliko časa, da dajo iz sebe nekoliko vode. To vodo odlij, paradižnike pa stlači skozi sito; dobljeno mezgo potem deni v male kozarce, ki se rabijo za vkuhanje sadja, zaveži jih s pergamentnim papirjem — v vsaki papirni trgovini ga lahko kupiš! — in krpicami ter jo vkuhaj v sopari, kakor zgoraj opisano. Ta paradižnikova mezga se na suhem in hladnem zelo dobro ohrani.

**Paradižnikova mezga.** Oprane paradižnike pretrgaj čez pol in jih naloži v kozo, da jih pokrije nekoliko vkuhaš. Ko se že precej zmehčajo in dajo iz sebe vodo, to odlij, paradižnike pa pretlači skozi sito. Mezgo dobro osoli in počasi kuhaj v kozi toliko časa, da se zgosti, ohlajeno deni v male kozarce s precej ozkim vratom, v vsak kozarec pa končno nalij za prst visoko najboljšega namiznega olja. Končno kozarce s pergamentnim papirjem zaveži in jih postavi na hladno.

**Suha paradižnikova mezga.** Paradižnike očisti, operi in pretrgaj čez pol ter jih deni v kozo, da jih pokrije nekoliko časa dušiš. Ko so se zmehčali in dali iz sebe precej vode, jo odlij, paradižnike pa pretlači skozi sito. Mezgo deni potem nazaj v kozo, jo nekoliko osoli in kuhaj toliko časa, da se kolikor mogoče zgosti. Potem jo namaži za prst na debelo na snažne deske ali krožnike ter jo postavi v pečico ali pa na solnce, da postane popolnoma trda.

Suho poberi z desk, jo zavij v čist papir ter hrani v kuhinji na suhem.

**Celi paradižniki v kislu.** Drobne, zrele paradižnike obriši s krpo, zloži v široke kozarce in zalij s kisom. Kozarce potem zaveži s pergamentnim papirjem.

**Celi paradižniki v slani vodi.** V lončen lonec ali velik kozarec naloži zrele, dobro obrisane paradižnike ter jih zalij s slano vodo, ki si jo bila prej prekuhala. Lonec ali kozarec potem zaveži s pergamentnim papirjem, paradižnike pa rabi, kadar hočeš, pazi le na to, da vsako jed, ki si jo napravljala s temi paradižniki, prej pokusiš, predno jo soliš, ker bi bila morebiti včasih preveč osoljena.

**Kako je hraniti stročji fižol.** Stročji fižol očisti, obreži na konceh in mu ob straneh odstrani niti ter ga posev prereži na dva kosca. Potem ga kolikor mogoče na tesno naloži v sodec, nasoli ter dobro stlači. Nato sodec zabij, postavi v klet in v nekaj dneh obrni. Obrni ga vsakih osem dni enkrat. Predno tako shranjeni fižol rabiš, ga moraš namakati par ur v čisti vodi, da se sol izluži.

**Kako je hraniti nakrhljane kumare.** Olupljene nakrhljane kumare osoli in postavi v pokriti skledi na stran, da zvodene. Potem jih ožmi, stresi v skledo in zalij z dobrim vinskim kisom. Čez nekaj časa jih stresi na sito ali rešeto, ki si ga pokrila z platneno ruto, jih v tej ruti še enkrat dobro ožmi in ožete naloži v kozarce, vmes pa prideni nekaj popra ter jih končno zalij z dobrim vinskim kisom ter povrh za prst na debelo z oljem. Nato kozarce zaveži s pergamentnim papirjem in postavi na hladno.



## Domači zajci ali kunci.

Splošna draginja, posebno pa draginja mesa, primorala nas bo posnemati druge dežele in si na cenejši način preskrbeti meso.

Kdo ne pozna domačih zajcev ali kuncev, vajeni smo jih gledati le v hlevih, kjer so navadno v veselje otrok. Gospodar se večkrat jezi nad njimi, ker mu v hlevu vse prerijejo in prekopljejo. Ker zajčki nimajo prave postrežbe, ostanejo majhni in zanikarni.

Vse drugače je v drugih deželah, rede se lepi veliki zajci v nebrojnih številu, ki so ljudstvu v hrano in ki donajajo pri prodaji lep dobiček. Zelo razširjena je reja domačih zajcev na Francoskem, Angleškem, Nemškem in v Belgiji.

Na Avstrijskem so začeli pridno gojiti kunce na Češkem in Moravskem.

Ali bi ne kazalo tudi pri nas, posebno sedaj, ko je meso vsak dan dražje, prikrmiti si doma cenejše meso. Zajčje meso ni tako redilno, kakor na primer goveje ali prašičevo, a redilneje, kakor perutnina. Tudi kožo se lahko proda, porabi jo klobučar za klobučevino.



**Stanovanje.** Ako hočemo rediti zajčke, postaviti jim moramo hlevčke, tj. so lahko zelo preprosto sestavljeni iz zabojev, ki jih lahko dobimo pri vsakem trgovcu, spredaj jim napravimo mrežo in vratca. Domače zajce ne smemo imeti vse skupaj, samce posebej, samice z mladimi zopet posebej in ko odrastejo mladiči, da zamorejo vse jesti, oddelimo jih zopet od starke.

Hlevčki se morajo včasih prebeliti, med apno je dobro pomešati malo karbola, ker s tem preprečimo marsikatero bolezen. Zaboji, ali posamezni oddelki hlevčka naj bodo približno 1 meter dolgi in pol metra visoki. Za samice, katere imajo mlade, naj bodo malo daljši; še večji pa naj bodo za mlade, ki so že odrasli in so še skupaj v enem prostoru, da se morejo gibati. Sprednja stran naj bo vsaj za polovico z mrežo zaprta, druga pa z desko, ki služi za vrata.

Zaboj, ali oddelek, v katerem biva samica, se znotraj razdeli še z desko na dva neenaka prostora; večji je za staro, manjši za mladiče. V desko, ki deli prostore, napravi se luknja, da zamore starke k mladim. Ta prostor naj bo temen.

Vsak odrasli zajec naj ima svoj poseben oddelek, ako zajci prebivajo skupaj, se tepejo, in tudi požro mladiče.

Zajčje hlevčke se lahko postavi v hlev, ali kak drug primeren kraj. Prostor mora biti zračen, suh, svetel in ne razpostavljen prepihu. Preprih škoduje zlasti mladičem. Bolj jim škoduje vročina kakor mraz. Če je premrzlo, pokrijejo se hlevčki s slamo ali vrečami, le toliko je gledati, da se vse luknje ne zamaše, tudi je v mrzlejšem času bolje nastiljati.

Hlevčki ne smejo stati čisto na tleh, ampak položeni nekoliko od tal, da ostane pod njimi suho.

**Snaga.** Da ne prevzamejo hlevčki preveč prostora, se jih lahko postavi enega vrh drugega, a tako, da se ne preceja mokrota iz zgornjih v doljne.

Radi snage naj hlevčki malo visijo. Zajček je zelo snažna žival in se ne valja rad v mokroti, kar mu tudi zelo škodi; zato zmoči en kraj v hlevčku in to čimdalje od tistega, kjer se mu polaga hrana. Radi tega se napravi na istem kraju nekoliko lukenj in se nagne hlevček, da mokrota laglje odteče. Steljo je dobro večkrat menjati, zlasti če ni dobro urejeno za odtok, da je v hlevu bolj suho.

Da se les preveč ne napije smrdljive mokrote, je dobro namazati tla s katranom ali pa prevleči jih z okatranjenim lepilom, kakor se ga rabi včasih na stregah ali barakah, ki so narejene za silo. Včasih se morajo hlevčki zribati z vodo, v katero se je pridejalo nekoliko karbola.

Nastilja se zajčkom s slamo ali listjem. Dobro je postaviti v hlevček lesene ali žičaste jaslice, da zajec hrane preveč ne razmeče in tako ne uniči. Za vodo se postavijo najboljše glinaste posode,

Kakor si prizadene vsak gospodar, da se čimdalje boljše razume v živinoreji, tako se mora tudi prizadejati prav ravnanje s temi malimi živalicami, da mu bodo donesle kaj dobička. Najprej je treba skrbeti za zdrav zarod. Zato je treba izbrati za pleme zdrave živali brez napak. Samec, odločen za pleme, mora biti oddeljen od samic. En samec zadostuje za deset samic. Kri je treba večkrat menjati, torej dobiti samca iz drugega hleva. Ker večkrat prostor in druge okoliščine ne dopuščajo rediti toliko samecev, zadostoval bi en samec za več hlevov.

Predno je samec najmanj osem mesecev star, samica pa vsaj šest ali sedem mesecev, naj se jih ne pari, ker še niso zadosti razviti, samce večje vrste boljše pustiti še en mesec. Kedar se samica pari, naj se jo dene v samčev hlev, ne narobe samca k samici. Ako se zajčka prestavlja iz enega hleva v drugega, naj se ga zgrabi s polno roko krepko za kožo na hrbtu, tako vzdigne in prenese, nikdar pa žival zgrabiti za ušesa in prenesti.

Čez 30 ali 31 dni vrže že samica mlade, včasih še dan poprej. Kakih 8 dni prej se pregradi hlevček, ako še ni pregrajen, ali pa postavi v hlevček skrinjico brez dna s primerno luknjo; tudi pokrov naj ne bo zabiti, da se od vrha mladiči lahko pregledajo. V hlevček je treba staviti suhe ovsene slame in sena. Če se to opusti, vrže samica mlade semtertja po hlevu, da poginejo. Ko si samica pripravlja gnezdo, znosi najprej suho slamo ali seno, sredino pa obloži z dlako, ki si jo izpuli po trebuhu.

Ko je vrgla, zapre s slamo ali senom luknjo, skozi katero hodi k mladim. Drugi dan naj se pogleda v gnezdo, ali ni morebiti katero mlado poginilo. Mrtvo naj se takoj odstrani, tudi je dobro uničiti preslabe mladiče. Bolje je uničiti tudi, kar jih je čez osem ali devet.

**Mladiči.** Mladi so prvih osem dni slepi. K njim hodi stara zvečer in ponoči, zato naj se ne misli, da jih je zapustila, ako se jo ne vidi podnevu pri njih. Ta čas se mora pustiti staro v miru, da se ne plaši, treba jo je večkrat na dan in bolje krmiti.

Po treh tednih začenjajo mladiči zapuščati gnezdo in skakati po štalici ter pokušavati razno hrano. Zato naj se takrat ne poklada kaj trdega. Ko začne mladi jesti, deva naj se jim zdravo hrano, ne mokro, uvelo ali zmrznjeno, ker jim škoduje. Po štirih tednih jedo že vse od kraja.

Po petih ali šestih tednih odstranijo se mladiči od stare in stavijo skupaj v kak večji prostor, da se lahko preskačejo, kar jim zelo koristi. Ko so stari štiri mesece, naj se samci odločijo od samic. Samice se lahko puste skupaj, dokler ni čas, da se vplodijo, potem mora biti vsaka sama. Samce je treba že prej razdeliti, da se ne stepejo. Najlepše živalice naj se puste za pleme,

druge pa proda ali zakolje, ko so tri do pet mesecev stari.

Zajci so zelo plodni, a vendar naj se ne dopušča, da ima samica več kakor štirikrat ali petkrat na leto mlade.

**Hrana.** Za hrano zajčki niso prav nič izbirčni, lahko se reče, da poje vse, kar se mu da. Odpadki v kuhinji, koščki starega kruha, plevel, trava, seno, detelja, liste od repe, pese, kolerabe, korenja, koža repe, grahove luščine in razna zelenjava z vrta, le sveža salata se ne priporoča. Prav radi jedo korenje, katero je zelo dobro za samice, ko dojijo. Škoduje jim surov krompir in krompirjevo zelenje, kakor sveža detelja. Zadovoljen je zajec tudi z žitom in z otrobi. Predebelo žito se zdrobi ali pa namoči, zlasti za mlade. Poletji se jih hrani bolj z zeleno, pozimi bolj s suho krmo.

Zelena krma naj ne bo mokra ali rosna, tudi ne uvela ali zmrznjena. Prehod od zelene hrane na suho in naspotno naj ne bo prehitel; daje naj se nekaj zelenega in nekaj suhega. Tudi naj se pazi, da je hrana dobro osušena in ne gnila, plesniva ali zapaljena.

Včasih naj se jim dajo zelene veje od breze, lipe, jelke, bora, brinja, da glodajo in si brusijo zobe, lubje pa pojedjo. Za zajčke je zelo dobro, ako se hrana menja. Poleg sena, ki ga dobivajo vsak dan, naj se jim da nekaj ovsca, po eno ali dvoje korenje, drugi dan mesto korenja repo itd.

Ako se hoče imeti trdno, zdravo žival, treba jo je tudi dobro hraniti in ne pustiti, da je lačna. Zajčkom je pokladati poletji trikrat na dan, zjutraj, popoldne in zvečer; pozimi pa dvakrat. Vsakikrat toliko, da jim zadostuje do drugega obroka; pa ne več položiti, nego toliko, kolikor pojedjo. Ker je zajec bolj ponočna žival, ki podnevu bolj miruje in ponoči oživi, zato naj se jim polež več zvečer, kakor podnevu.

Kadar dobivajo zajčki bolj svežo, mokro hrano, ne potrebujejo toliko vode, pri suhi hrani pa jih je dobro preskrbeti vsak dan s svežo vodo.

Da se zajčki za domačo uporabo ali prodajo boljše opitajo, zapreti jih je v ožje prostore, kjer se ne morejo mnogo gibati. Dobro jih je hraniti z žitom, korenjem in drugo tečno hrano po štirikrat na dan in hrana naj se menja.

**Pasme.** Najbolj znan je n a v a d n i d o m a č i z a j e c; ta je majhen in različne barve, ima rdeče oči, ni izbirčen v hrani in zelo ploden, koža nima posebne vrednosti.

Belgijski orjaški zajec je skoraj najbolj razširjen. Podoben je gozdnemu zajcu, samo da je mnogo večji in težji, ker postane čez 70 cm dolg in tehta 6 do 8 kg. Ušesa ima kakor divji zajec. Zelo se upira boleznim, za mraz ni občutljiv in je zelo ploden.

**Normandski zajec** se tudi ustavlja boleznim in postane 4 do 5 kg težak.

Zelo lep je **angora zajček**, če se ga drži čisto; ima dolgo mehko dlako kakor svilu; malo večji je od domačega zajčka in ne tako podvržen boleznim.



**Srebrati zajčki** so skoraj tako razvijeni, kakor belgijski. Težak postane okoli 3 kg, hitro raste, meso ima tečno, le koža se prav lahko proda.

Ako napisano dobro preberete in premislite, sprevideli boste, da ni posebnega posebnega dražega poslopja za vzdrževanje zajčkov in tudi ne posebnega posestva za prehranitev: le nekoliko dobre volje in zajčki ne bodo le v zabavi in veselje ampak tudi tudi v korist.

## Hiša

**Izvrstno sredstvo obvarovati obleke ob času svoje odsotnosti pred škodo molov.** Zbiraj stare ostanke volnene blaga, volnena stopala, ostanke vune in skrbno vse shrani. Predno odideš na potovanje, nastavi po sobi razvesi po sobi zvezane šopke stare volne. Začudila se boš, ko boš prišla domov, koliko molov boš našla v volni. Hitro zberi šopke volne in jih zažgi.

**Kako odstraniš krvave madeže.** Krvavo madež odstraniš od blaga, katerega radi fine barve ne moreš prati, iz alkalizirane pohljave, žimnic (molece) itd. na sledeči način: Vzemi navadnega riževega škroba (rajževe kerke), stopi ga v vodi, a mora ostati zelo gost in ga na debelo namaži na krvavo madež. Čez 1 ali dva dni, ko se škrob popolnoma posuši, skrtači škrob vroč in madež bo izginil. Škrob vzame se kri iz blaga. Ako prvič popolnoma ne izgine, ponovi še enkrat. Stari madeži ne izginejo.

**Kako lahko uporabiš jesih za razčiščenje sruženje.** Apno odstraniš iz obleke, ako madež drgneš z rutico, ki si jo namočila v jesih. Ravno tako odstraniš barvo in apno na šipah.

Preproge (tepihi) se osnažijo najlepše z jesihom. Ko si preprogo nabere dobro stolkla in nalice okrtačila, jo razprostri na tla. Drgni z ruto, ki si jo namočila v jesih in nalahko ožela, po preprogi in barve postanejo zopet jasne. Jesih moraš menjati, ker se zelo maže.

V zadnjo vodo, v kateri izpiraš postelne bluze ali krila, pridaj malo jesih in videla boš, kako se ožive barve.

Iz kovinaste posode spraviš ruto, ako jo drgneš z ruto, ki si jo namočila v jesih.

**Bakreno (kufra) in meleno (mesingasto) posodo** lepo in hitro osnažiš, ako jo namažeš s kislino, ki si ga naredila iz moke, soli, kisline in prav dobro presajenega pekla. Nazadnje odrgni posodo z mehko oljeno ruto.

Surovo meso, posebno v poletnem času, zavij v ruto, ki si jo v jesih namočila in dobro ožela, potem ga šele vesi na tlačen, hladen prostor.

Uši. Ena najgrših golazni je uš, mnogokrat dokaz nesnage in nereda. Ako neprijetno je, ako se jih otroci

nalezejo, ker se jih zelo težko odpravi. Prvi, drugi ali celo tretji dan se jih niti ne opazi, v tem času so se že razmnožile, da je joj, saj še pregovor pravi, da postane uš v 24 urah štirikrat stara mati. Uši se namreč strašno hitro množijo. Jajčka imajo zelo trdno lupino, zato se jih težko uniči. Špirit, petrolej, črna mila, umori le uši, a jajčka, ker so dobro zavarovana, ne.

Tudi tukaj nam dobro koristi jesih. Priveži zvečer prav trdo glavo z ruto, ki si jo namočila v jesih, po vrhu priveži suho volneno. Zjutraj vise mrtve živali na ruti. Jesih ima lastnost, da razpoči jajčka in jih tako uniči. Ako ne zadostuje enkrat, ponovi dvakrat, trikrat.

**Kako odstraniš madeže iz belih ali svetlobarvanih vrat.** Okoli kljuka kaj rade ostanke vrata umazana, ako jih preveč drgneš z milom ali lugom, odrgne se barva, zato je boljše snažiti madeže z bencinom. Pomoči rutico v bencin in namaži umazani del. Madež takoj izgine, barva vrat se pa nič ne odrgne.

Šipe oken najlepše umiješ, ako kaneš v vodo par kapljic petroleja in jih dobro zbriseš s čisto, mehko ruto.

Makeže od muh odstraniš z vodo, v katero si pridajala nekoliko salmijaka. Na 10 žlic vode, 1 žlico salmijaka.



## Gospodinja in sadjarstvo.

**Sadni sokovi.** Sok iztisnjen iz surovega ali kuhanega sadja, ki se mu pridene po potrebi in okusu več ali manj sladkorja, se pravilno vkuha — sterilizira, spravi v steklenice in se uživa močno razredčen s studenčnico ali pa kako kisló vodo, imenujemo vobče s a d e n s o k. Kdo ne pozna malinovca in jagodovca! To je sadna konzerva, ki je pri nas najbolj znana in najbolj razširjena. Pa tudi iz raznega drugega sadja se da pripraviti prav dober sok, posebno iz grozdjičja, višenj, jabolk in hrušk. Vsak saden sok mora biti popolnoma čist, imeti mora lepo barvo, fin duh in okus (aromo). Ako ga hranimo še tako dolgo, ne sme imeti na dnu goščave, kakor se to vidi prav mnogokrat. Najbolje je, da je saden sok zaprt neprodušno, kakor druge sadne konzerve, vendar se ohrani tudi v navadnih steklenicah, dobro zamašen s plutovim zamaškom, posebno tedaj, ako ima precej sladkorja.

**Malinovec.** Dobro zrele maline zmeljemo s posebnim mlinom ali jih z roko zmastimo. Zdrobljene maline se postavijo nato v pokriti posodi kaka dva dni na ne premrzel prostor. Sok na tropinah kipi in med tem časom ga je treba večkrat dobro premešati. Potem se s kako primerno stiskalnico ali pa v platnenih rutah sok iztisne in takoj doda nekako na vsak liter še mrzlega soka pol do tričetrt kilograma sladkor-

ja in sicer kar v kosih. Sladkor se mora pred vkuhavanjem popolnoma raztopiti v tekočini. Malinovec okus se zboljša in okrepi, ako soku pridenejo pred vkuhavanjem na vsak liter 3 do 5 gramov citrone kisline.

Takoj, ko je sok tako pripravljen, je treba začeti z vkuhavanjem in zelo napačno bi bilo, ko bi to delo odložili za en ali dva dni, češ, sok bo v pokritem loncu že počakal. Počakal bi sicer že, ampak skisan ali kako drugače pokvarjen.

Za vkuhavanje najboljša posoda je bakren ali meden kotliček, zadostuje tudi emajlirana železna posoda. Važno je, kako dolgo se sok vkuhava. V tem vziru naj bo pravilo, da ne sme vreti več kot 2 do 3 minute, pa še to vrenje naj se vrši pri lahkem ognju, da ni preburno in valovito. Med vrenjem pobiramo pene, ki se zbirajo na vrhu. Ako se sok vkuhava dalje časa in pri hudem ognju, da močno vre, se pozneje v steklenicah iz njega izloča sladkor. Najbrže trpi pri predolgem vkuhavanju tudi barva in okus.

Še predno denemo sok k ognju, je treba pripraviti steklenice, kamor se bode pozneje spravil. Te naj se skrbno umijejo z vročo vodo (soda), naposled pa večkrat izplaknejo z mrzlo studenčico in potem popolnoma posuše. Med vkuhavanjem soka jih previdno postavimo na gorak štedilnik, da se razgrejejo. Vkuhan malinovec je treba kolikor mogoče še vroč naliti v steklenice in iste nemudoma zamašiti z novimi, prekuhanimi zamaški. Noben plutov zamašek pa trajno ne zapira neprodušno, zato naše gospodnje pečatijo malinovecve steklenice s pečatnim voskom. Boljša in pripravnejša tvarina za ta namen je parafin, ki se dobi v vsaki drogeriji. Nekaj koscev parafina se deno v železni skledici ali ponvici na vroč štedilnik, da se raztali, kakor n. pr. mast ali vosek. V raztaljen parafin se potem parkrat pomoči s pluto zamašen stekleničen vrat in steklenica je zaprta popolnoma neprodušno.

Za domačo rabo so najboljše majhne steklenice n. pr. po enčetrt do pol litra, da se vsebina hitro porabi, ko se enkrat načne, ker malinovec začne rad kipeti, ako stoji, posebno poletni dalje časa v slabo zamašeni posodi.

Tu in tam pridevajo pri napravi malinoveca na vsak liter soka 1 do linpol kilograma sladkorja. To ni le velika potrata v gospodinjstvu, ampak s tem se pravi malinovec okus celo pokvari.

Kjer delajo malinovec v veliki meri, napolnijo sok, takoj ko priteče iz stiskalnice v obširne steklenice, ki držijo po 20 litrov in še več; tam ga pustijo tako dolgo, da pokipi in se popolnoma očisti. Šele tedaj mu pridenejo potreben sladkor in ga vkuhajo.

Tudi iz grozdjičja (ribezla) se naredi prav dober saden sok. Izdelovanje grozdjičevca se prav nič ne razločuje od izdelovanja malinovca, samo prida tek citrone kisline naj se opusti, ker ima grozdjičje itak samo na sebi dovolj, celo preveč kisline.

**Jagodovec.** Kjer je veliko jagod, se da iz njih prirediti prav dober saden sok, ki sicer ni tako krepkega okusa kakor malinovec, ker imajo jagode premalo kisline; tudi barve ni tako lepe kakor malinovec, a je kljub temu prav dobra, osvežujoča pijača.

Dober jagodovec se pripravi takole:

V kaki porcelanasti skledi se jagode potresejo s stolčnim sladkorjem (na 1 kilogram jagod 1 kilogram sladkorja) in sicer se mora s pretresanjem sladkor popolnoma pomešati med jagode, ne da bi se te kaj zdrobile. Posoda se potem dobro pokrije in postavi v hladno klet. Čez kake tri dni stresemo vsebino na prav gosto sito ali kako drugo cedilo in počakamo, da se sok odcedi sam od sebe, ne da bi kaj stiskali ali mečkali. Tako pridobljen sok pustimo nekaj dni v velikih, dobro zamašenih steklenicah, da se kolikormoči očisti; potem ga previdno odlijemo in napolnimo z njim manjše steklenice, jih zamašimo s plutovim zamaškom in denemo vkuhavat (sterilizirat) ravno tako, kakor kompot ali vkuhano sadje (v vrelo vodo). Ko so se razgrevale kakih 10 do 15 minut, jih vzamemo ven, počakamo, da se malo ohlade, pregledamo zamaške in nazadnje pomočimo steklenične vratove v raztaljen parafin.

Tako pripravljen jagodovec je dragocen saden sok, ki ima vso aromo nepokvarjeno. Predno se vkuhava, se soku lahko pridene na vsak liter po 3 do 5 gramov limonine kisline.

Mesnati ostanek od jagod ni da bi zavrgli, ker je še močno sočen in sladek. Pretlačimo ga skozi gosto ruto in naredimo iz njega jagodovo omako.

Gozdne jagode so za jagodovec veliko boljše kakor vrtné.



**Ako te bole zobje** te trga in se ti gnoji po ustih, izpiraj usta z mlačno kamelično vodo, katera pospešuje razvoj boleznin in lajša bolečine.

Nikdar ne devlji na zob, ki te boli, soli. Sol ne zdrobi samo bolni zob, temveč tudi zdrave zobe, ki ti pozneje povzročajo še hujše bolečine.

**Če grize v trebuhu.** Posuši kamelice, deni jih v steklenico in nalij čez nje dobre slivovke ali tropinovca. V nekaj dneh so dobro zdravilo. Vzameš lahko same ali s kropom.

**Polaj za črno kavo.** Polaj posuši, zreži, daj v steklenico in nalij s slivovko. V nekaj dneh je za rabo. Dene se po eno žličko v črno kavo. To zdravilo je posebno dobro za moške, kakor kamelice za ženske.

**Arnika.** Cvete potrgaj, posuši in daj v steklenico, čez nalij dobrega špirta ali žganja, ter nosi na solnce skozi 14 dni. Čez nekaj dni odlij in shrani. Če se kdo ureže ali potolče, vlij nekoliko

kapljic arnike v vodo in mu speri rano. Tudi rutico zmoči v vodo in daj na rano, to ti jo lepo zaceli.

**Želodčno zdravilo.** Kupi v lekar ali drogeriji, kjer dobiš ceneje za 40 bobrovine (Bibergalle), za 20 muškovega cveta in za 20 v velikih kamel za 10 v kimlja, ravno tako za deset narjev janeža, melise, mete, lavorjev oreškov, materna peresa (Mutterbiter), belega popra, 30 zelenih orehvejico polaja in majarona.

Vse to daj v veliko steklenico, nalij čez 3 litre dobrega domačega žganja; najboljši je tropinovec, ki kuhajo posebno v Vipavi in drugih narodnih krajih. Zamaši steklenico jo spravi na hladen prostor. Kadar ni dobro v trebuhu ali želodcu vzemi mali kozarček (štamperl). Jaz ga imam že tri leta in je še zmiraj dober.

## Nobena gospodinja ne more oporekati

če pravimo, da je za napravo dobre kave dobra kavna primes velike važnosti. Naše gospodinje dolgo časa niso imele primerne kavne primesi. Nobena ni v vsakem oziru ugajala. Šele zdaj, ko imamo Kolinsko kavno primes v korist obmejnim Slovencem, lahko rečemo, da lahko napravimo dobro kavo. Pa to naše gospodinje same že dovolj dobro vedo in zato o tem ni treba preobširno govoriti. Radi bi poudarili drugi vzrok — prvi je izvrstna kakovost Kolinske kavne primesi v korist obmejnim Slovencem — zakaj našim gospodinjam priporočamo, da kupujejo

samo ta kavni primatek. In ta je, da je ta kavni primatek na prodaj v korist obmejnim Slovencem.

O obmejnih Slovencih je gotovo že vsaka naša gospodinja kaj brala ali slišala. Slišala ali brala je o tem, kako se tam povsod objestno šopiri tuj jezik in preti izpodriniti našo blagoglasno materinščino, ki se govori tu že stoletja in stoletja.

In gotovo je ta ali ona naša gospodinja zatarnala, češ — kakšna krivica se nam godi. Pa s samim tarnanjem je jako malo, bolje rečeno nič, opravljenega. In v tem spoznanju se je v Ljubljani ustanovila „Slovenska Straža“, ki ima nalogo za obmejne Slovence delati. Gotovo je že vsaka naša gospodinja kaj slišala o „Slovenski Straži“ in gotovo je vsaka njena prijateljica in bi ji rada pomagala. Pa morda ne ve kako. Naj ji svetujemo! S tem ji lahko najbolje pomaga, da

kupuje blago, ki je nji v korist in tem tudi v korist obmejnim Slovencem na prodaj. In to je predvsem Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem. Slovenske gospodinje! Imate drugi vzrok, da kupujete zahtevate povsod samo to kavno primes. Pri nakupu pa morate strogo paziti na to, da ima vsaka škatljica napis „v korist obmejnim Slovencem“ in pa pritisnjen pečat „Slovenske Straže“! V dolžnost si šteje vsaka naša gospodinja, da povsod to kavno primes priporočaš in sploh deluješ na to, da se kar najbolj razširi!

V korist  
obmejnim  
Slovincem!