



NAŠA GOSPODINJA

Domoljubova priloga
za gospodinje.

Štev. 7.

V Ljubljani, dne 23. julija 1914.

Leto V.

Skrivnost žene.

Mati je sedela pod hruško na nizkem stolčku vsa izmučena in žalostna, ko je stopil pred njo brat Urban.

»Ali že kosite, Mina?« jo je vprašal, dejal koso z ramena in se oprl ob kosišče.

»Pri nas pojde vse k nič, Urban. Pomisli, še leži, danes ob tem solncu.«

S predpasnikom si je potegnila vdova Mina čez oči in zrla nato nemo v pohojeno travo. Brat Urban je takisto pomolčal in razmišljal.

»Veš kaj, Mina, oženimo ga!«

Mina je počasi dvignila zaprte trepalnice kvišku in jecaje ponovila: »O — že — ni — mo! — Tako. — Da bo še ena reva pri hiši. Sedaj sem sama — potem dve. Ne, Urban, sam naj požene in ne spravlja še drugih v nesrečo.«

»Ne tako, Mina. Če mu dobimo pravo žensko, ga preuredi!«

»Pravo — seveda, če bi jo. Na grunt bi se marsikatera obesila — nanj pa — na tega razgrajača — pa ne — dobra že ne; slaba — hm, kaj bi s slabo?«

»Čakaj, jaz grem nadenj. Kje je, na svislih?«

»Menda.«

Urban je obesil koso na vejo, Mina se je pa še bolj sključila.

Stric je odprl pod. V rezanici je ležal klobuk, poleg njega suknjič, iz slame so gledale noge. Urban je postal. Trla ga je jeza, — in dvignil je nogo, da bi sunil zaspanca. »Lump« je hotel zakričati. Ali noga se je postavila nazaj na pod, beseda, v srcu že izgovorjena, se ni oglasila. Počakal je za hip in gledal na spečega fanta. Nato pa se je sklonil do njega in ga je prijel za ramo.

»Tone! Tone! Za božjo voljo, ali te ni sram?«

Fant je pogledal, se obrnil vznak in iztegnil krepke ude, da so pokali členki.

»Kaj pravite?« je vprašal zaspano in spet zamižal ter si del roke pod glavo.

»Tone, ali te ni čisto nič sram?«

»Nič,« je zamrmral fant in se nasmehnil.

Strica Urbana je pograbilo in je začel. Kakor kladivo je padala beseda za besedo, dokler ni končal, dvignivši roko nad fanta: »Sedaj veš. Na sramoto nas vseh uniči grunt in sebe. Ali se oženi in bodi človek, kakor se spodobi.« Nato je odšel tako trdo, da so podenice bobnele pod okovanimi čevlji. Mini je rekel samo: »Z Bogom«, zadel koso in se obrnil proti domu.

Tone ni izpregovoril besedice. Kakor odmev je po stričevem odhodu slišal še dvakrat in trikrat vse težke očitke, nato se je zamislil. Dobro dolgo je ležal vznak, potem pa hipoma planil pokonci in izpregovoril: »Bog ve, ali sem res tak?« Pograbil je klobuk in suknjič, šel v hišo, se preoblekel, zadel koso in izginil z njo na travnik. Mahal in bil je široke redi, da mu je lil pot curkoma po licu. In zdelo se mu je, da kosa ves dan sikaje ponavlja: »Uniči — ali se oženi.« In proti večeru je pribijal: »Ne bom uniči. — oženim se.«

Zmračilo se je, ko je nehal. Vračal se je domov in mislil na ženitev. In takrat se je nenadno spomnil tistih oči, Lenčkinih. — Težek tovor sena je nesla po strmini. Na vrhu je bil on in drugi fantje. Vpognjena je pritovorila na vrh. Tedaj ji ponagaja nekdo, breme ji zdrsne s pleč, tovor se zatoči — po strmini. — Fantje so se od smeha udarili po kolnih. Tone je pa iztegnil težko roko in udaril nagajivca, potem planil po bregu, zadel tovor in ga prinesel Lenčki.

»Bog plačaj, Tone,« je rekla in ga pogledala. Oči so ji bile vse solzne. Teh solznih oči se je domislil ta večer.

Tekom par tednov je bila stara novica v fari: Tone snubi Lenčko. In začelo se je grajanje in se začele nemile sodbe.

»Ho, Tone, če si neumen, bajtarsko jemlješ?«

»Nič nimam zoper to, ali na tako zemljo mora nevesta kaj prinesiti.«

»Vidiš, Urban,« je sodila mati, »kaj imamo od ženitve. Tudi to je napravil tako, da je napak. Bog se usmili!«

»Ni in ni prav. Ali kaj bi, ko trdi: to ali nobeno.«

In o Lenčki so govorili:

»Mara zanj! Grunta se je polakomnila.«

»Naj ga vzame. V vice pride!«

»Ne v vice, v pekel!«

»Pri takem razgrajaču. Še med oklici popiva in rogovili.«

»Da je le ni sram. V tla bi se morala vdreti, če bi bila kaj vredna.«

Oklici so potekli. Še zadnjo nedeljo se je Tone stepel s fanti. — — — — —

Dve leti sta miauli. Iz gostilne je prihajal hrup pivcev, harmonika je škripala, hripavi vriski so doneli čez polje. Po tem polju sta hodila Tone in Lenčka.

Sosede so gledale izpred hiš za njima in so se menile.

»Čudež se je zgodil!«

»Zares; iz razgrajača tako jagnje. Pogledaj ga, otroka ji pestuje.«

»Le kako je to storila?«

»Vprašaj jo in se ti nasmehne, kakor sama živa ljubezen ter reče: To je skrivnost prave žene.«

Kuhinja

Grah z makaroni. Popari 10 dkg nalomljenih makaronov in kuhaj jih v slanem kroplu 20 minut. Nato jih stresi na rešeto in polij z mrzlo vodo. Posebej kuhaj četrt litra izluščenega graha; kuhanega odcedi. V kozi pa razgrej za jajčno velikost surovega masla ali masti; ko se razgreje, pridaj za eno žlico

krušnih drobtin in ko se nekoliko zarumeni, stresi vanje odcejene makarone in grah. Vse skupaj na ognjišču še eno minuto duši in premešaj. Pa postavi kot samostojno jed na mizo.

Riževa juha z makaroni in grahom.

Popari 10 dkg nalomljenih makaronov in jih kuhaj v slanem kropu 20 minut. Nato jih stresi na rešeto in polij z mrzlo vodo. Posebej pa kuhaj četrt litra izluščenega graha v dveh litrih vode. Ko je grah skoro kuhan, mu pridaj četrt litra riža in vse skupaj kuhaj četrt ure. Nato pridaj grahu in rižu odcejene makarone, soli in prežganja, ki si ga pripravila iz par žlic masti in polne žlice moke in razredčila s pol litrom mrzle vode. Ko vse še par minut vre, pridaj žlico kisa in postavi jed kot juho na mizo.

Riževa juha z grahom in rezanci.

Se ravno tako pripravi, samo namesto makaronov skuhaš široke rezance.

Grah z rezanci. Se ravno tako pripravi kakor grah z makaroni, samo da namesto makaronov skuhaš široke rezance.

Arabski makaroni. Kuhaj $\frac{1}{4}$ kg poparjenih makaronov v slani vodi 20 minut. Nato jih stresi na rešeto, da se odtečejo. $\frac{1}{4}$ kg mehkega govejega mesa pa razreži na za lešnik velike kose, deni ga v kozo, posoli in potresi nekoliko s poprom, pridaj še za žlico masti, par koščkov čebule in par žlic vode, pokrij in duši, da se zmeša. Posebej pa kuhaj dva srednjedebela paradižnika s četrt litrom vode, kuhane z vodo vred pretlači skozi sito. Naloži v kozo ali skledo najprvo makarone, potem polovico mesa, nato zopet makaronov, ki jih potresi s parmazanskim sirom (za eno žlico), nato meso in ostale makarone, ki jih še potresi s parmazanskim sirom, nato pridaj pretlačene paradižnike in za žlico kisle smetane. Postavi jed za 10 minut v pečico in postavi v isti posodi na mizo.

Telečja pljuča s sardelami. Skuhaj pljuča skoraj do mehkega s čebulo in peteršiljem, kuhane zreži na drobne rezance. Nato napravi prežganje, za pol kile pljuč vzemi 5 dkg (za dve žlici) masti, eno žlico moke in ko se moka prav malo zarumeni, pridaj še žlico krušnih drobtin in drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, še parkrat premešaj in pridaj zrezana pljuča; duši jih nekoliko (par minut), zalij jih s tri osminke litra juhe, pridaj košček limonine lupine, vejco majarona, kuhaj deset minut, nakar pridaj zdve osnaženi in drobno zrezani sardeli. Preden strešeš jed v skledo, okisaj z limono ali kisom.

Črešnjeva pogača. Mešaj do rahlega 14 dkg sladkorja in tri rumenjake. Nato primešaj sneg treh beljakov in 14 dkg pšenične moke. Stresi testo v velik pomazan tortni model ali kako podolgasto pekačo, po vrhu naloži črešnje eno poleg druge, katerim pa odstrani peške in peclje. Postavi pogačo v grečej vročo pečico, da se rumenkasto

zapeče (pol ure). Pečeno zreži na kose in postavi gorko ali mrzlo na mizo.

Zelenjavina mešanica (vegetarijansko). Skuhaj dve srednje debeli olupljeni in na rezance zrezani kolerabi, perje od kolerab tudi na rezance zrezano, četrt litra izluščenega graha, pest stročjega fižola na poševne kosce narezanega fižola, eno srednje debelo korenje na rezance zrezano, eno malo karfijolo, en krompir, na kocke zrezan, in če imaš špargeljne. Vso to zelenjavo osoli in kuhaj vsako zase, če pa katere nimaš, je vseeno dobro. V kozi napravi blede prežganje iz ene do dveh žlic masti ali olja, h kateri pridaj za žlico moke in nekoliko drobno zrezanega peteršilja in čebule; ko se zarumeni, prilij za četrt litra goveje in grahove ali krompirjeve juhe, pusti, da ta polivka par minut vre, nakar vse zelenjavo odcedi in jo stresi v polivko, ki naj še prevre, pa je gotova. To prikuho postavi k pečenki ali k mesu na mizo.

Grah s smetaco. Zberi in operi pol litra izluščenega graha ter ga skuhaš v slani vodi z vejco peteršilja. Kuhane odcedi, stresi na krožnik, ga potresi s krušnimi drobtinami (za pol žlice) in zabeli z razgretim surovim maslom, nato zavri par žlic kisle smetane in jo polij čez grah.

Jagodov narastek. Pretlači skozi sito 30 dkg jagod, pridaj k jagodam 7 dkg stolčnega sladkorja, dveh beljakov sneg in pol žlice (pol dkg) moke. Vse narahlo premešaj in naloži v plitvo skledo ali krožnik, potresi s sladkorjem in postavi za 10 do 15 minut v pečico, da nekoliko zarumeni. Ta jed se postavi nazadnje pri kosilu na mizo in je zdrava in lahka jed tudi za bolnike.

Drobnjakovi štrukeljci za v juho. Napravi vlečeno testo iz četrt litra moke, mlačne vode, pol jajca in nekoliko soli ter pusti pokrito da počiva vsaj pol ure. Medtem vmešaj v skledi pol žlice masti, surovega ali kuhanega masla, eno žlico kisle smetane, en rumenjak in sneg enega beljaka. Razvleci testo, odreži, kar je ob robu debelega ter namaži s pripravljenim nadevom, potrosi po njem za eno pest krušnih drobtin in za eno žlico drobno zrezanega drobnjaka, potem zvij od široke strani, da je štrukelj bolj podolgast, ga razdeli s kuhalničnira držalom v dva prsta široke kose in jih odreži, kjer si pritisnila, na male štrukeljčke. Te štrukeljčke zakuhaj v vrelo juho, kjer naj vro 8 do 10 minut. Stresi jih v skledo in postavi takoj na mizo.

Grah s špinačo (po Knajpu). Kuhaj v slani vodi četrt kile izluščenega graha v pol litru vode; ko je skoro kuhan, ga odcedi in deni v kozo, v kateri si razgrela za oreh surovega masla, ga potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem, ga pokrij in duši par minut. Posebej pa kuhaj špinačo, kuhano odcedi, polij z mrzlo vodo, jo ožmi in dobro seseklaj. Deni v kozo za pol jajca surovega masla ali masti; ko se razgreje, mu prideni za pol žlice moke in za

žlico krušnih drobtin in ko se prav blede zarumeni, pridaj seseklano špinačo, ji prilij eno osminko litra juhe in ko prevre, ji pridaj za žlico kisle smetane in dušeni grah; ko še prevre, je jed gotova.

Fižolov pire s kumarami. Zvečer namoče četrt litra belega fižola, drugi dan ga pristavi k ognju, da zavre; ko zavre, mu vodo odlij in ga nanovo zalij z gorko vodo (liter vode), osoli ga in kuhaj do mehkega. Kuhane odcedi, dobro stlači in mu prilij četrt litra fižolovke in pretlači vse skupaj skozi sito. V kozi pa razgrej 4 dkg (za eno žlico) ocvirkov, pridaj drobno zrezanega peteršilja in pretlačeni fižol, prilij še približno eno osminko juhe ali fižolovke in kuhaj 10 minut. Nato pridaj za eno žlico na male kocke narezanih kislj kumaric in par kapljic limoninega soka. (Ako hočeš, lahko pridaš tudi žlco kisle smetane in tudi kumaric daš lahko več.) Daj pire s krompirjem h pečenki ali k mesu na mizo.

Dobri mandljevi zrezki. Mešaj šesti rumenjakov z 10 dkg sladkorja, pridaš sneg dveh beljakov in 10 dkg neolupljenih drobno zmletih mandeljev ali orehov, pridaj 4 dkg krušnih drobtin, 5 dkg nastrgane čokolade, za ščep stolčnega janeža in malo žličico moke, vse narahlo zmešaj in stresi v podolgasto, dobro pomazano in z moko potreseno obliko ter peci v srednje vroči pečico pičlo uro. Pečene zreži in daj mrzle na mizo.

Čokoladni zvitek. Mešaj pet rumenjakov in 12 dkg sladkorja z vaniljo, da dobro naraste; potem primešaj 7 dkg v pečici ogrete čokolade in 6 dkg dobro zmletih mandeljev. Pridaj sneg štirih beljakov in 4 dkg moke. Namaži pekačo z maslom in potresi z moko. Testo tanko razmaži na pločevino in ga speci. Pečenega še na pločevini obrni ter po spodnji strani pomaži z omake, še malo postavi v pečico, potem ga kolikor mogoče tesno zvij kakor štruklje. Kadar ga rabiš, ga razreži na tanke kose.

Lešnikov štrukelj iz shajanega testa. Nalij najprej v lonček štiri žlice mlačnega mleka, prideni mu kepico sladkorja in 2 do 3 dkg drož, to zmešaj in postavi na gorko, da vzide. Nato zlij v skledo četrt litra toplega mleka, žlico sladkorja, eno jajce, 10 dkg surovega ali 6 dkg kuhanega masla, pripravljeni kvas, žličico soli in tričetrt kilograma moke, vse skupaj s kuhalnico zmešaj in stepaj četrt ure; stepeno potresi po vrhu z moko, pokrij s prtčcem in pusti na gorkem vzhajati. Vzhajano stresi na z moko potresen prtč ali desko, ga zvaljaj mezinca na debelo in polij po njem štiri žlice medu, ki si ga prej par minut kuhala in nekoliko shladila; potresi ga tudi z drobno zrezanimi pomarančnimi ali limoninimi olupki, 10 dkg (četrt litra) zmletih lešnikov, za žlico sladkorja, za ščep cimeta, zvij testo v zavitek in ga položi na pomazano pekačo in postavi za kake pol ure na gorko, da vzide. Vzhajano pomaži z jajcem, po-

stavi v srednje vroče pečico za dobre pol ure, da se speče. Ko se napol shladi, ga razreži v dva prsta široke poševne kose, potresi s sladkorjem in ga postavi kot močnato jed 10 osebam na mizo.

Tiroiski štrukelj z mandelji. Deni v lonček 3 dkg drožja, 4 žlice mlačnega mleka in košček sladkorja ter pusti, da vzhaja. Medtem pa mešaj 15 dkg surovega masla, da dobro naraste, prideri 5 dkg sladkorja, dva rumenjaka, eno jajce, žlico kisle smetane, nekoliko soli in 60 dkg moke, pa dobro zmešaj in stepaj. Potresi testo z moko, pokrij ga s prtičem in postavi na gorko, da vzhaja eno uro. Medtem napravi sledeči nadev: mešaj 12 dkg sladkorja, dva rumenjaka, eno jajce in žlico stopljeno smetane, drobno zrezane limonine lupine in 14 dkg olupljenih drobno zrezanih mandeljev. Deni testo na desko z moko potreseno in ga razvaljaj za mezinec na debelo. Namaži ga s pripravljenim nadevom, trdo skupaj zvij, polži na pomazano podolgasto pekačo ali v okrogel model, ki je v sredi votel (kolač) in postavi na gorko, da vzhaja dobre pol ure. Nato ga pomaži z raztepenim jajcem in peci v srednje vroči pečici tričetrt ure. Pečenega potresi s sladkorjem, zreži in postavi gorkega ali mrzlega na mizo.

Jabolka kot živilo. Skrbno izvedeni poizkusi so pokazali, da vsebuje jabolko veliko množino fosforja, več kot vsaka zelenjava in vsak drug sadež. Ljudem, ki delajo naporno z glavo, ki morajo mnogo presedeti, skoro ne moremo jabolka dovolj priporočati, ker v veliki meri pospešuje tvorbo krvi in imajo v sebi gotove kisline, ki varujejo raznih bolezni. Zato, drage gospodinjice, vam že sedaj priporočam, da se za zimo obilo založite z jabolki. Seveda so zrela jabolka najboljša surova kot prigrizek s koščkom kruha, pa tudi kuhana in v drugih oblikah pripravljena jabolka prinesli svojim dragim večkrat na mizo.

Kumarce v kisu. I. Majhne (5 do 10 cm dolge) kumarce omij, posuši na rešetu, osoli in pusti, da stoje 24 ur; medtem jih enkrat pretresi, da se bolje razsole. Nato jih obriši ter vlož, kolikor mogoče tesno, v steklenico s širokim vratom. Med vsako vrsto deni zeleno papriko, vršiček pehtrama, par koleščkov hrena in par šatolek. Ko je vse vloženo, deni na vrh nekaj koleščkov hrena in zalij z zavretim in ohlajenim vinskim kisom toliko, da stoji čez. Dobro je, če daš čez kumarice tanko deščico, ki jih tlači k dnu, da se ne vzdignejo. Steklenico zaveži s pergamentnim papirjem ali s svinjskim mehurjem.

II. Majhne kumarice operi in namakaj 10 ur v čisti vodi, da jim odzame grenkobo. Nato jih s čistim prtičem zbrisi do suhega in vlož tesno v kozarce ali steklenice. Med vsako vrsto kumaric vlagaj lavorjevo listje, cel poper, stroke zelene paprike, koper, šalote in višnjevo listje. Kumarice se

boljše ohranijo, ako daš na vrh nekaj koleščkov hrena in v snažno krpico zavitega gorčičnega semena. Napolnjene steklenice zalij s prekuhanim, ohlajenim vinskim kisom, na vsak liter kisa deni dve žlici soli.

III. Pripravljene male kumarice nasoli in pusti 24 ur. Nato stresi kumare na rešet, da se odtečejo, v skledi jih polij z vrelim kisom tako, da stoji čez kumare in jih pusti v njem ohladiti. Medtem zavri vinskega kisa, deni vanj celega popra in malo soli. Kumarice vlož kolikor mogoče tesno v steklenice. Na dno, med vsako vrsto kumaric in na vrh deni malo kopra, vršiček pehtrana, list vinske trte, par zelenih paprik in šalotek. Ko je kozarec poln, delaj kakor pri zgoraj opisanih.

Kisle gobe. Do čistega obrezane majhne čvrste gobice, navadno se uporabljajo pri nas jurčki, operi v mrzli vodi in takoj deni kuhat v slano vodo. Ko so vrele pet minut, jih stresi na rešet, da se odtečejo. Potem jih deni v vrel kis, ki si v njem kuhala nekoliko muškatovega cvetja, popra in kopre. Posodo s kisom takoj, ko si pridjala gobe, potegni od ognja in pusti, da se ohladi. Sedaj vlož gobe v steklenico in zalij z istim kisom, ki so bile prej v njem. Navrh nalij nekoliko olja in steklenice zaveži s pergamentnim papirjem.

Hladilna pijača. Lešnikova, orehova ali češpljeva jederca operi in odcedi, potem jih stolci na drobno v možnarju ali na deščici, deni jih v stekleno posodo in vlij par žlic vode nanjo. Ko je stalo deset ali več minut, prilij vode, kolikor hočeš pijače (na četrt litra vode vzemi pest jedrc), precedi skozi redko krpico, osladi s sladkorjem in okisaj z limono ali s sadnim jesihom.

Za hladilno pijačo porabiš lahko na ta način tudi kumarčno, bučino in dinjino seme, vsako samo zase ali vse skupaj zmešano, taka pijača je posebno dobra, če ji primešaš malo oparjenih pistacijinih jederc — na osminko pistacijinih jederc vzemi desetinko kukumarčinih in dinjinih, stolci in pretlači skozi gosto sito, osladi in okisaj. To hladi notranjo in zunanjo vročino.

Mezga iz bezgovih jagod (terjak). Osmuči zrele bezgove jagode v čisto lončeno skledo ali v škafo, dobro jih pretolci z lesenim tovkačem, izprešaj, precedi sok skozi fino, ne mastno sito in kuhaj v kotličku ali v lončeni posodi počasi pri lahnem ognju, premešati moraš večkrat, da se pripali. Ko se zgosti, je kuhan. Prepričaj se lahko, ako ga zaliješ nekoliko v skledico in pustiš, da se shladi, če je trdikast, je kuhan, če se pa vlije, ga je treba še kuhati. Pravilno in snažno kuhan terjak se ohrani več let na suhem in hladnem prostoru. Hrani se v lončkih ali v steklenih posodah.

Iz terjaka se kuha čaj, ki je izvrstno zdravilo zoper prehlajenje ali če prideš vroč domov. Pripravi se tako-le: V krop daj malo žličico terjaka in mešaj toliko časa, da se razpusti, toliko ga

zadostuje za eno skodelico. Sladkorja dodaj po okusu.

Čežana (marmelada, salzen) iz malin. Pretlači lepe zrele maline in jih primerno gosto vkuhaj, na vsak kilogram pretlačenih malin deni, ko je že precej gosto kuhano, $\frac{3}{4}$ do 1 klg stolčenega sladkorja, napolni takoj vroče steklenice s širokim vratom in jih zaveži s pergamentnim papirjem. Dobro je, če položiš povrhu čežane v rum pomočen krožek pergamentnega papirja.

Vsa navodila za vkuhanje sadja najdeš v M. Humek: Sadje v gospodinjstvu. Knjiga se kupi v vsaki bukvarni.



Kar mi je najljubše, o tem najraje in največkrat govorim. Zato se pa pomudim zopet pri vrtnicah, ki nadkričujejo po svoji lepoti vse druge cvetice. Že zadavna je zavzemala vrtnica prvenstvo nad cvetjem. Dandanes je napredovala s pomočjo vrtnarske vede in umetnosti do velike stopnje popolnosti. Po svoji rasti, obliki, barvi in vonju je tako različna, da že prekaša številko 6000. Razmnožuje se s požlahtnjenjem na ščipek in s potaknjenci. Vrtnarska umetnost je pa dospela tako daleč, da jo razmnožujejo tudi s semenom, ker na ta način dobe zopet nove vrste. Danes naj opišem razmnožitev s požlahtnjenjem ali kakor pravimo, cepljenjem. Za cepljenje nam je treba podlage. Za njo dobimo po mejah in po grmovju naš domač ščipek ali divjak, ki je po listju enak našim vrtnicam z belim in rožastim cvetom. Enoletnega lepega gladkega je izkopati s korenino in presaditi v spomladi ali jeseni na vrtno gredo. Čas za požlahtnjenje je potem, ko so vrtnice prvokrat odcvetele, to je koncem rožnika, celi mali in veliki srpan in lahko tudi še kimovec. V rožniku in velikem srpanu požlahtnjene vrtnice cveto še isto leto. Druge pa šele prihodnje leto. Popok za požlahtnjenje dobimo v listnih pazduhah mladik. Da ga lepo in gladko odrežemo, nam je potreba ostrega noža. Očesce ali popek nam je izrezati kakih 15 do 10 mm tako, da je pod skorjo tanka plast lesa. Na podlagi ureži v skorjo T enako zarezo, 10 mm dolgo. V to zarezo vtakni očesce s popkom navzgor previdno, da pride pod skorjo in da samo popek kuka iz skorje. Potem poveži z rafijo, volno, bombažem ali z lipovim ličjem precej trdo nad in pod popekom. Cepi eno podlago po večkrat in lahko z različnimi vrstami. Na nove cepljene podlage pridno zalivaj. Če je za teden dni očesce zeleno in napeto, se ti je cepljenje posvečilo. Ako pa je črnkasto in zgrbančeno, se ti delo ni obneslo. Če se je prijelo vsa eno oko, de porežejo divjakovi vršički nad in pod žlahtnim očescem, zato da ne izsrkajo preveč soka vase.

S podtaknjicami razmnožene vrtnice so nizke, pritlikave, grmovke imenovane. Koncem rožnika in v malem in velikem srpanu razrežemo dobro olesenih mladik z žlahtnih vrtnic. Mladikam porežemo listje, prirežemo jih na tri očesca, in sicer zdolaj, kar se vtakne v zemljo tik očesca, zgoraj pa 2 cm nad očescem. V zaboječku, v topli gredi ali pa tudi na vrtni gredi jim pripravimo stanovanje tako-le: 10 do 19 cm debelo plast dobro gnojene prsti, nato 5 do 6 cm drobnega in dobro premočenega peska in v to vtaknemo potaknjice 4 do 5 cm globoko. V topli gredi se potaknjice najpreje ukoreninijo. Da jih obvarujemo pred hudo vročino, jih pokrijemo z dvema okni in spodnjega pobelimo z apnom. Zalivati jih je prav pridno. Kar se jih je prijelo, presadimo v jeseni v lonce in postavimo v klet do spomladi, da se posade na vrtno gredo. Prezime pa tudi v topli gredi in se spomladi prenese na prosto. Naša okna, verande in balkone prav radi krasimo s cvetjem. A zbirati nam je cvetice, ki različno uspevajo. Na dopoldanskem soincu in popoldanski senci uspevajo do malega vse cvetice. Le redke so izjeme, ki ne ljubijo solnčnih žarkov. Te pa pospravimo po senčnih sobah. Tudi za balkone, okna in verande, ki so izpostavljeni cel dan vročim solnčnim žarkom, imamo cvetice, ki uspevajo povsod in so zato zelo priporočljive, saj so naše stare znanke in prav povsod udomačene. Doma so v južni Afriki in krščene na ime črno-belke ali pelargonije. Cveti raznobojno in skoro celo poletje. Njih listje je bogato. Strežbe ne potrebujejo posebne. Proti mrazu niso občutljive, celo lahna slana jim ne škodi. Perje jim je pasasto ali enobarvno. Cvetje je jednostavno ali polnjeno. Jih je več vrst, kakor: škrlatne pelargonije in ene s pasastim perjem. Pelargonije bršljike se prav lepo podajo na verandah in balkonih z doli visečimi raznobojnimi ovijačami. V novejšem času so se pri nas udomačile tudi takozvane francoske pelargonije, ki se po cvetju in perju razločujejo od naših domačih. Njih perje je bolj žlahtno; njih cvetje pa večje zvončaste oblike. P barvi je belo, rdečerožasto, višnjevkasto, jednobarvno ali pasasto. Uši se jim prerade zaredo, zato je treba pridno pregledovati in uničevati začetkoma, ker se po bliskovo razmnožujejo. Vseh vrst pelargonije se razmnožujejo s potaknjicami lahko celo leto.

Dela na vrtu v mesecu rožniku. Razmnožuj vrtnice s požlahtnjevanjem in potaknjicami. Presadi endivijo. Nasej endivijo za jesensko in zimsko rabo. Koncem meseca nasej repo. Pridno zamakaj in oplevi gredice in stezice.

Zdravje

Kopina, črna malina, robida, robidnica ali kopiščenca (Brombeere) je vse premalo uvaževana za domače zdravil-

lo. Koliko žensk boleha na krvotoku in si išče zaman pomoči, koliko mož boleha na slepiču in si ne zna pomagati.

Naberi si junija, julija kopinčnega cvetja in listja, julija in avgusta zrelih jagod. Posuši cvet med papirjem, listje v senci, jagode v pečici. Ali skuhaj iz jagod odcedek ali mezgo.

Za krvotok uživaj večkrat po žlici odcedka ali vsake dve uri za dve nožvi konici v prah stolčnega cvetja na vodi. Za slepič kuhaj čaj od listov in devaj obkladke svežega ali suhega in z jesihom zmočenega listja na trebuh.

Kopinčno listje je dobro nadomestilo ruskega čaja. Ako umivaš lase z vodo kopinčnih listov, rasto radi in postanejo lepo črni. To je neškodljivo in ceneno barvilo.

Zdravje in varčnost. Dandanes mrgoli skoraj po vseh listih in koledarjih naznani, ki ponujajo različne kapljice, praške in mazila. Ljudstvo bere — veruje — naroča. Nameri se, da pomaga temu ali onemu in hitro naroča cela vas. Najraje naročajo seveda od daleč, čim dalje tem boljše, dasi bi dobili ravno isti stvar ceneje in boljše v domači lekarni. To naročanje in brezmiselno uživanje raznih praškov je prišlo ljudem kar v navado in mnogoteri si pokvari še želodec poleg škode, ki jo ima na mošnjčku.

Gospodinj! Ne mislite, da je ponujena stvar že zato dobra, če vam jo ponuja domači list. Listi dobe največ od inseratov, če nima inseratov, ne more izhajati. Tu se vam ponuja mazilo za udnico in trganje, ki prežene hipoma bolezen, tam praški za trakuljo, voda, po kateri zrasto lasje, da se vlečejo za vami . . .

Naročite si mazilo za udnino. Dvakrat namažete in lonček je prazen — dali ste pa zanj 4 krono. Zdi se vam pa, da vam je dobro delo. Naročimo torej še lonček! In tako naprej . . . Koliko denarja gre tako iz hiše in dežele in kolikokrat si pokvari ta in oni zdravje, ki si naročuje zdravila za bolezen, o kateri niti ne ve, da jo ima . . .

Kdor čuti, da je res bolan, naj gre k zdravniku, ki ga bo preiskal in mu povedal, kaj mu je, za kake malenkosti pa naj si pomaga sam. Dokler ni vozila železnica na vse strani in niso prebirali ljudje inseratov, so napravljale naše mamice za mali trošek to, za kar damo zdaj po kronah in desetakah.

Kaj pa vsa ta slavljena mazila? — Kaplje so rože, namočene na špiritu ali kaka voda kuhana iz rož — kar se naredi doma za četrtno cene in veš vsaj, kaj imaš . . . Neko čistilo prodajajo na Nemškem, stekleničica stane 6 K. Kemična preiskava je dognala, da ni to čistilo drugega kakor malo grenke soli, raztopljene v navadni vodi — stala bi torej, doma narejena, komaj štiri vinarje . . .

Mazila za tri do štiri krono: Malo svinjske masti ali loja ali še kaka kaplja dišave . . . Tako je tudi slavno mazilo Ane Čilogove z dišavami namešana (parfemirana) svinjska mast. — In raz-

lična lepčila? — Kemična preiskava je dognala, da je neka »Schönheitsmilch« samo parfemirana raztopina mila — stane pa več kron. Pa zakaj ne, če imajo ljudje toliko denarja, da ga mečejo vun? — Dokler spregleda svet, da ni ponujeni lek za nič, zabegati že tovarna, potem se izpremeni lahko ime zdravila — ponujanje se začne zopet — naročila in denar prihaja od vseh strani. Ravno tu je nevednost silno draga. — Mazila in drugo si pripravi gospodinja lahko sama doma. Tu ni prostora razlagati na široko kako, izšla pa je v katoliški Bukvarni v Ljubljani knjiga »Naša zdravila«, ki prinaša navodila za izkušena stara mazila, ki so gotova pomoč za udnico in trganje, vnetje, a ne stanejo toliko. Tam je popisana način, kako si pripraviš doma različne kaplje, praške in čaje, kako uporabiš domače rože, kako se varuješ boleznih. Knjiga stane samo 1 K 20 vin., za vsako naročilo mazil in kapelj iz daljnjih krajev te stane že skoraj poštnina toliko, vsaka modra gospodinja si pa pripravi raje doma, kar pozna, in ne kupuje neznanih lekov.

Opaljena boleča koža. Ljudem, ki so dan na dan na zraku in na solncu, ne škoduje ne veter ne vročina; drugače pa se godi nežnopolitim učiteljicam in drugim, ki se vesele počitnic z veslanjem, kolesarenjem ali se nastavljajo na kak drug način pekočemu solncu. Posebno škoduje vožnja z avtomobilom po hudem solncu, ker je združena z vročim vetrom. Koža skeli, pordeči in se vzmehuri in olupči. Bolečine so velike. Širok slamnik ali platneno belo pokrivalo brani že nekoliko; vendar je dobro obrišati potne srage večkrat z mehkim robcem in paziti, da ne sije solnce nikdar na poten ali moker obraz. — naroče. Da hodijo nekatere dame s temno zažganim in razmehurjenim obrazom in zatilnikom, ni lepo in ne posebno zdravo. — Če je začela koža skeliti, ne umij se z vodo! — Oteri jo najprej rahlo z golderemo in naštopaj z riževno moko. Drugi dan se umij v sitrotki ali v svežem surovem mleku, po umivanju oteri zopet kožo s kremo in naštopaj. Če je ponehalo skelenje, se umiješ lahko v otrobovi mlačni vodi in preideš polagoma k navadnemu umivanju. — Kožo, ki je samo opaljena, obeliš hitro, če se namažeš z mešanico beljaka, par kapelj limone in par zrn soli — sicer je dobra tudi sama limona ali limonin sok s soljo — toda beljak napenja in zdravi kožo, limona in sol razjedata, beljak ne škoduje nikdar, prevečkratno mazanje z limono in soljo ni dobro. Namaže se lahko kar čez dan in odmije z mehko čisto vodo, ali zvečer in pusti do jutra. Slano ali neslano limono je treba vselej kmalu odmiti.

Vročinska kap — solnčarica nastopi pri telesnih naporih v hudo pripekajočih solnčnih žarkih in obstoji v zgostitvi krvi vsled premočnega potenja in nezadostene nadomestitve tekočine. Neprikladna obleka pospešuje nastop tega stanja. Obraz postane močno rdeč, pojavi se utrujenost, žeja, omotica in

končno globoka nezayest, ki med hudim krčem dovede do smrti.

Prenesi bolnika na senčnat kraj, odpi mu obleko, podloži mu glavo, da leži visoko, pridno polivaj glavo in prsi z mrzlo vodo, umivaj ga z mrzlo vodo, vlivaj, če je potrebno, vodo v črevo ter začni z umetnim dihanjem. Ko se zave, naj bolnik pije mnogo tekočine (vodo, limonado, čaj, kavo, konjak).

Da se obvaruješ solnčarice, bodi lahno, tenko obtečen in se preskrbi z zadostno množino tekočine.



Hiša

Kako peremo čipkaste zastore (firnenke). Najprvo zastore izpraši, in jih namoči za nekaj ur v mrzlo vodo, potem jih nalahko a temeljito sperij v mlačni vodi. Izprane polij s kropom, ki si mu pridjala mila in sode, ali luga (ne kuhati). Pusti jih zopet nekaj ur stati, potem jih izžmi in večkrat polij s čistim vrelim kropom in v zadnjem jih pusti čez noč. Drugi dan jih izžmi, poplavi in naškrobi s kuhanim škrobom (štirko), posušene naškropi in zlikaj, a pazi, da jih ne pretegneš.

Perilo, ki ga dalje časa ne rabiš, ne likaj po gubah. Tudi ga je dobro večkrat preravnati, da se po gubah ne raztrga.

Miši izženeš iz stanovanja s karbolom. Namočij v karbol volnene krpe in jih stlači v mišje luknje ter čez zamašij papirnati zamašek. To ponovi nekaj dni zaporedoma in miši bo pregnal zopri jim duh po karbolu. Ko so se izselile, vazidaj luknje s cementom.

Vlaganje jajc v stekleno vodo. Jajca, ki jih hočeš vložiti, najprvo preglej, da niso stara ali počena, umazane umij s kisom in vodo ter vložij v snažno posodo. Najboljši zato so pločevinasti lonci ali kamenite posode, če teh nimaš, je dober tudi čist škař ali kadica. Ko si vložila eno vrsto jajc s špico na dno, vlij čez stekleno vodo, pomešano s čisto vodo, in sicer na 9 litrov čiste vode 1 liter steklene vode. Zadnjo dobiš v prodajalni ali drogeriji liter po 60 h. Voda mora stati z tri prste čaj jajca. Da se ne izsuši, pokrij posodo. Tako vložena jajca se dobro ohranijo; lahko jih rabiš pozimi tudi za bolnike.

Shranjevanje suhega mesa. Gospodinja, ki nima posebno dobre hladne shrambe, ne more čez poletje dobro ohraniti prekajeno meso. Pomaga si lahko na sledeči način: Vzemi precej močan zaboj in prešej vanj za štiri prste na visoko pepela od drv. Potem zavij gnati, klobase, reberca in drugo, vsak kos posebej, v snažen papir ali papirnato vrečko, ki jo dobiš v prodajalni, položi iste na pepel in na nje prešej zopet precej pepela. Tudi ob stenah zaboja okrog mesa mora biti za 4 prste pepela. Vrh pepela daj zopet meso in

čez pepel tako dolgo, da imaš še kaj. Meso se v pepelu ohrani brez vsakega duha in tudi živalice ne morejo do njega, ki bi ga pokvarile.



Blagoslov v rastlinstvu.

Da bolje razumemo ta blagoslov in dobrotno roko Božjo, zato hajdi danes venkaj na polje in travnike, na cvetne livade in pašnike! Tukaj najdemo male in ponižne rastlinske prvence, ki pa hranijo v sebi toliko življenske sile in zdravja za človeka, da se zdi, kot bi bile zrastle izključno le radi našega zdravja in blagra.

Ko bomo zasledovali te cvetke in razgrinjali njihove skrivnosti, si hočemo obenem nabrati prav lep šopek, ki bo prava zakladnica, v veselje in korist vsej naši hiši.

Halo, na plan:

Glejte, nismo se zmotili; že stoji pred nami ljub gost; ta prvi otrok lepšega letnega časa je pohlevno, modro oko spomladi: vijolica.

Bodij nam srčno pozdravljena! Komaj sta se stopila led in sneg, že prikukaš izpod velega listja lanskega leta in nam prijazno prikimaš izza prisojnih meja. Vsi te dobro poznamo, saj si od prvih detinskih let do danes bila vedno naša najljubša prijateljica, ki jo vsako leto nestrpnost pričakujemo.

Ali pa tudi veš, dragi moj, kako je vijolica nastala? — Naj ti povem.

Ko je bil Adam v globokem kesanju in grenkih bolečinah zavoljo svoje nepokorščine, preživel že mnogo stoletij, je poslal dobri Bog nadangela Gabrijela in mu velel oznaniti milost in odpuščanje grehov. S hvaležnimi očmi se je tedaj ozrl Adam proti nebu, a zopet se mu je sklonila glava proti tlom, kajti priteklo so solze veselja in ponižnosti. Te so kapljale na zemljo in iz njih so priklile prve vijolice; od tedaj je vijolica simbol (znamenje, podoba) ponižnosti in skromnosti. Tako lepa pravljica.

A vijolici ni dovolj, da bi bila samo dišeča glasnica spomladi in podoba najlubežnejših čednosti; priporoča se nam še prav posebno po svojih zdravilnih lastnostih, vsled katerih je prava dobrotnica človeštva. Vsi njeni deli so zdravilni in dobri Stvarnik ji je dal rast precej v prvi spomladi morda ravno zato, da imamo pri roki sredstvo, ki naj nas ozdravi raznih bolesi in zla, ki jih povzroča vedno se izpreminjajoče spomladansko vreme.

Čujmo, kaj pravi izkušnja!

Cvetje ima lastnost, da raztaplja sluzi (šlajme), pripomore k potenju in deluje sveže lahko laksativno (žene in odpre črevesje). Zato se rabi njegov čaj pri trdovratnem kašlju in kataru, posebno pri otrocih. Zagrabi z dvema prstoma cvetja in nalij čezenj skledico vrele vode; sveže cvetje pobarva čaj vijolično; prideneš mu lahko nekoliko mleka. Odrasli pijo ta čaj štirikrat na dan: zjutraj, dvakrat med dnevom in zvečer, predno zaspe. Otrokom se ga da kake osemkrat na dan po dve ali

tri žlice. Če te boli vrat vsled oteklih bezgalk, rabi mlačen čaj za grgranje. Rajni župnik Kneipp priporoča v takih slučajih tudi obezavati vrat z ruto namočeno v vijolični čaj. Tudi pri ošpicah in drugih izpuščajih zmanjšuje vijolični čaj notranjo vročino in omiluje kašelj. Seveda ne smete pustiti resnega bolnika nikoli brez zdravnika!

Podobno moč kakor cvetje ima tudi vijolično listje; dobro je pokladati tudi obkladke s stolčenimi listi na dolgotrajne in vroče otekline, ki jih vijolica omehča, razgnoji in ohladi. Le poskusite!

Veliki dobrotnik človeštva, rajni Kneipp priporoča pri hudem glavobolu in vročini v glavi devati na čelo obkladke in umivati zlasti zatilnik s hladnim vijoličnim čajem.

Korenine povzročajo s snovjo »vijolin«, ki jo imajo v sebi, bljuvanje na podoban način kot »ipekakuanha«, ki jo predpisujejo zdravniki večkrat v ta namen. Naj bi vendar zdravniki upoštevali v prvi vrsti domača zdravila, predno zakažejo nič boljše tuje blago!

Če si hočeš nabrati cvetja in listja vijolice, stori to ob lepem solnčnem dnevu, ga urno posuši v senci, najbolje pod streho in spravi cvetje v dobro zaprte škatlje. Korenine se pa nabirajo poleti in jeseni.

Pasje vijolice, kakor tudi polnocvetne zvrsti (sorte) niso za rabo v domači lekarni.

Nebeški Oče je položil v nezatno cvetko obilico blagoslova in zdravja, da se izpolnjuje tudi tukaj beseda prerokova: »Iz ust malih in negodnih si Si pripravil hvalo!«

Nekako zamišljeno in menda ne prav zadovoljno stoji pred nami sestra vijolice. Malo prežgodaj se ti zdi še za cvetje, kaj ne, lepa mačeha?

Povsodi te je videti, ne le v celi Evropi, ampak tudi v Severni Afriki, Ameriki, mali Aziji kot izrazito (karakteristično) zastopnico vijolic s petimi neenakimi venčnimi listi, od katerih se odlikuje največji z ostrogo.

Če vprašaš cvetlico: »Mačehica, odkodi imaš svoje ime?« bi ti odgovorila, če bi znala le govoriti, globoko užaljena:

»Zločesti ljudje, ki sodijo le po videzu, so mi ga dali zato, ker eden mojih cvetnih listov po velikosti močno prekaša vse druge, ima lepo pisano obleko v treh barvah (belo, modro, žolto) in sedi prav lagodno na dveh čašnih listih. Oba sosednja lista imata oblekico vsak iz po dveh barv in vsak sedi na svojem stolčku (čašnem listu). Oba najmanjša venčna lista pa nosita le preprosto enobarvno krilce in morata biti zadovoljna oba skupaj z eno samo pručico (čašni list). Prvi, veliki, venčni list, pravijo ljudje, je podoben gizdavi mačehi, ki se lišpa in šopiri po hiši kakor pav na dvorišču; svoj lastni dve hčeri oblači še po stanu in jima da, kar je prav; oba neprava otroka pa imata borno, nesrečno življenje pri njej. Tako so me napravili ljudje za podobo sebične samoljubavi. Da, celo to so si izmislili, da je ljubi Bog, nejevoljen nad mojo trdosrčnostjo, enostavno zasukal moj cvet tako, da sta prišli siroti na vrh; meni, pravijo, da je nasadil grbo na hrbet in mojima hčerka-

ma, da je za kazen, ker sta zaničevali svoji populusestri, dal rasti brado.»

Take reči pripoveduje hudobni svet o mačehi; in če si njeno cvetje ogledaš nekoliko natančneje, boš našel to sumničenje tudi do pičice potrjeno.

Pa vendar si ne morem kaj, da ne bi omenil iz značaja uboge mačeha tudi plemenite potezice.

Svoje dni je imela namreč mačeha prelep vonj, s katerim je prekašala celo vijolico. Slavno je bilo po svetu njeno ime tudi zavoljo zdravilnih lastnosti in vsi so jo željno iskali. Ker pa je rastla večinoma po polju, je vsled tega trpelo žito dosti škode, ker so ga ljudje teptali. Srce je bilo nežno cvetko zavoljo tega in ker jo je izdajal ljudem v prvi vrsti njen duh, zato je prosila presv. Trojico, naj bi ji odvzela lepi duh. Bog je uslišal skromno prošnjo in od tedaj imenujejo nekatera ljudstva mačeho tudi »cvetko presv. Trojice«.

Če ima rastlina s tako čudovito zgodovino svojega življenja tudi zdravilne lastnosti, se ti od danes naprej gotovo ne bo zdelo čudno. Predvsem čisti kri; zato je dobro sredstvo pri vsakovrstnih kožnih izpuščajih, posebno pri krastah (skrlupu) otrok, ako jim teče iz ušes in v podobnih slučajih. Na kmetih še marsikje mislijo, da se takih izpuščajev, ki žro kožo malih otrok ne sme zdraviti, ampak se mora vse prepustiti naravi. Ta nazor je popolnoma napačen in krivico dela nedolžnim otrokom, kdor se ga drži. Če se torej v takih slučajih že ne obrneš naravnost do zdravnika, rabi čaj divje mačeha. Za 3—4letno dete napravi vsako jutro skledico tega čaja, za katero vzemi žlico mačehinega cvetja, kavino žličico sladkega janeževega semena in nekoliko sladkih korenin, kuhaj četrt ure pri slabem ognju v zakritem loncu in daj otroku ta čaj v treh porcijah čez dan. Manjši otroci dobijo samo polovico; prav slabotnim pa ta čaj sploh ne prija.

Cvetlica se nabira spomladi; modro cvetoča je najboljša. Še ni dolgo temu, kar so ljudje poznali samo divje mačeha. S skrbno vzgojo pa se je posrečilo vrtnarjem doseči veliko število najkрасnejših vrtnih mačeh, ki so prava dika za vsak vrt. Toda, kar so pridobile te mačeha v človeški roki na vnani lepoti, to so izgubile na notranji vrednosti. Žal, da se tudi nam zgodi velikokrat podobno. Marsikdo, ki je šel v mesto ali na tuje, je pridobil na zunaj nekaj uglašenosti, na znotraj pa izgubil najlepše kreposti srca: le preprosta mačeha, otrok narave, ima zdravje v sebi!

Tretja cvetka, izmed najljubkejših ne le v našem šopku, ampak med spomladnimi otroci sploh je z d r a v i l n i j e g l i č.

Ko je slišal sv. Peter, ki ima — kakor znano — ključ do nebeških vrat v svoji oblasti, da si napravljajo ljudje »vitrhe«, da bi se zmuzali skozi razna skrivna vratca v nebesa, mu je od strahu padel cel sveženj ključev iz rok, se lovil od zvezde do zvezde in padel slednjič na zemljo. Pač je postal takoj angela za njim, da ga pobere in prinese nazaj, toda ključki so se bili že dotaknili zemlje in se utisnili vanjo. Iz utisnjenege mesta je priklila na dan cvetka, ki ima podobo nebeških ključev. Ker pa nam nebes samih ne more odpreti, zato

pa odpira jeglič ali trobentica vsako leto vrata na stežaj celi trumi dišečih in krilatih otrok narave. Kadar se ti torej pri smeji izza grma in ti hrepeni srce po solncu in milejšem zraku, tedaj vedi, da se je naselila spomlad in se prične novo življenje. Zato po pravici nosi svoje ime »trobentica« spomladi.

Zdravilni jeglič cvete proti koncu marca in ga ne smemo zamenjavati z našo navadno trobentico, ki ima rumene svoje cvete čisto pri tleh med listjem in se zato imenuje brezstebelni jeglič. Zdravilni njegov bratec pa meri dobro ped, 16—20 cm v višino; najraje raste po bolj suhih krajih, po celi Evropi in Severni Afriki. Cvetje ima aromatičen vonj.

Stari Rimljani so nazivali našo znanko za »Primulo«, to je »prvenko« spomladi. V starih časih — pripoveduje pravljica — so narejali iz primule čarovne pijače, ki so pomagale v vsakem trpljenju; celo zaklade so iskali v njo. Tako je odprl ubog pastirček s primulo podzemeljsko klet, ki je bila napolnjena z mnogimi zaboji ovčjih zob. Kar tjevidan vtakne nekaj pesti teh zob v žep, trobentico pa vrže proč. Drugo jutro najde zobovje izpremenjeno v najčistejše zlato, trobentice pa ni mogel več najti, da bi z njo dvignil celi zaklad. Na podlagi tega tako gotovega in resničnega dogodka, kakor je $2 \times 2 = 5$ imenuje Nemeec trobentico »Schlüsselblume«, to je ključek.

Cvetja, pa tudi listja in korenin, naj bi ne manjkalo v nobeni domači lekarni. Pomirja namreč živce, žene na pot, vpliva pomirljivo pri krču. Če te torej močno boli glava vsled bolnih živcev, — meščan pravi, da ima »migreno« — pij vsaki dan nekaj časa po 1—2 čašici jegličevega čaja na dan. To se priporoča tudi pri skrnini (gihtu); v tem slučaju je tudi dobro boleče ude umivati z vodo, v kateri si kuhal 1. do 2. uri pest jegličevega cvetja tako, da iz pari tretjina vode. Če majhni otroci ne morejo spati, daj jim tega čaja, pomešanega z mlekom.

Kot zdravilo rabimo le temno-rumeno cvetoče rastline; rumeno cvetje iztrgaj iz zelene čaše in posuši kakor vijolice. Drogisti (trgovci z zdravilnimi zelišči) vedno povprašujejo po cvetju, po koreninah le redko.

Tudi tukaj je ustvarila človeška kultura (vzgoja, obdelovanje) iz preproste cvetlice celo vrsto čarnih zvrsti, ki krase spomladne naše vrtove kot avrikelni ali žlahtni jeglič, a zdravilnosti svojih skromnejših bratrancev nimajo več.

Pridemo do zeljca, ki ima enako uso do, kakor mnogo drugih rastlin, pa tudi drugih koristnih reči na svetu, ki jih ljudje samo zato malo cenijo ali celo zaničujejo, ker jih je lahko dobiti in jih ni treba naročati iz daljave za drag denar. Ljudje smo že taki: čislamo le to, kar se da pridobiti samo z velikim trudom. Tudi ti, dragi moj, si prezr eno cvetko, vsaj v tvojem šopku je ne vidim. Torej dajva zopet čast, komur čast!

Če se ogledaš spomladi po bolj zapuščenih in peščenih krajih, po grobljah, gramozovih jamah in po ilovnatih tleh, najdeš vse posejano z zlatorumeno košarico, nekoliko podobno regratu, znani lapuh.

Gotovo jo poznaš preprosto rastlinico s pedenjem dolgim, luskinastim, belo volnatim cvetnim stebлом, ki kaže že februarja ali marca svoj cvet, listov pa v tem času še pogrešaš. Te požene podzemeljska korenika šele pozneje. Zato so se šalili včasih ljudje iz lapuha, češ hčerka pride pred materjo na svet. Ti pozni listi so srčasto okrogli in nazobčani, večkrat prevlečeni kakor s fino klobučevino, na spodnji strani pa so vedno belo volnati.

Kakor vijolice, slez (ajbiš) in papeževa sveča, spada tudi lapuh k zdravilom za prsi. Cvetje, ki precej močno, a ne posebno prijetno diši, da aromatičen (vonjav) čaj, ki je dobro sredstvo pri pljučnih boleznih, pri kataru in kašlju, če kdo močno meče iz sebe, čuti tesnobo v prsih in se ga hoče prijemati jetika. Rabi ga v takih slučajih redno, najmanj dvakrat na dan dalje časa. Če ni zlo preveč zastarano, utegneš ga z Božjo pomočjo celo popolnoma pregnati.

Izvrstno je lapuhovo cvetje in listje pri vročih oteklinah in odprtih nogah. Če imaš pri roki sveže zelišče, ga stolci, suho pa na lahno skuhaj in položi na rane; zmanjša ti vročino in boleost in zabrani »divje meso«. Listje se pokaže maja in junija; nabiraj ga ob toplih in suhih dneh, da ti ga ne pokvari mokrota, a ne suši ga naravnost na solncu! Mnogi ga nabirajo za koze, tudi za prešiče je listje stolčeno in s soljo potreseno zdrava piča.

Neradi se ločimo od prvih znanilek spomladi, da ne bi omenili še nedolžne marjetice, ki zažari ob prvem pogledu spomladnega solnca vsepovsodi po trati in cvete notri do mrzle zime.

Ljubka pravljica pripoveduje, da je delala neko zimo Mati Božja umetne cvetlice za rojstni dan Zveličarja. Najlepša med njimi je bila cvetka, ki je bila v sredi rumena, na okrog pa je imela bele žarke. Toda presv. Devica se zbode v prst in vsled kapljic, ki so pritekale, je dobila ona cvetka rdeče robove. Detetu Jezusu pa je bila cvetka tako povšeči, da ji je vdahnil življenje; od tedaj ima marjetica zardele robove. Ni čuda, da so razni narodi pripisovali tej ljubljenci svoji in zlasti otrok skrivnostne moči. Tako so menili nekdanji Francozi, ki imenujejo marjetico »Margarita« t. j. »biser«, da more ona ozdraviti jetiko. A temu ni tako. Sicer ima nekaj zdravilne moči v sebi, a to dobimo v drugih rastlinah v mnogo večji meri. Zato je v domači lekarni sicer ne bomo rabili, a drogeristi še marsikje kupujejo njeno v senci posušeno cvetje. V tem slučaju bi dala marjetica revnim otrokom lepo priliko, da čas koristno porabijo in prislužijo brez težave kako desetico staršem, ki se toliko trudijo zanje.

Sestra, plemenita Marjetica, ki ima polne cvete, bele in rdeče, je prav lepa prikazen na našem domačem vrtu.



Dobra kava

je v sedanjem času med najpriljubljenejšimi pijačami vseh slojev. Enako rad jo pije reven delavec kakor bogatin.

Vdomačila se je kot zajuterk, na mizi jo vidiš pa tudi zvečer in opoldne. — Dobro kavo napraviti ni težko, če vzamemo na pomoč dober kavni pridatek, in ta je Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovincem. Ta kavna primes si je priborila radi svoje res izvrstne kakovosti ime najboljšega kavnega pridatka, kajti kavi da izhoren okus, prijeten vonj in lepo barvo, torej ravno one lastnosti, ki jih na dobri kavi najbolj cenimo. Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovincem je zato tako dobra, ki je napravljena iz najizbraniših surovin po načinu, ki se je v dolgoletnih izkušnjah kot najboljši obnesel. Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovincem se je vsem našim gospodinjam tako zelo priljubila, da je kar ne morejo več pogrešati, in ne najde že človek več gospodinjstva, kjer bi je ne rabili. — Priljubila se je pa Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovincem ni samo zaradi svoje nedosežne kakovosti, temveč tudi zaradi tega, ker je pristno domače blago, edino te vrste sploh, izdelek naše domače Kolinske tovarne v Ljubljani, ki radodarno podpira z izdatnimi denarnimi prispevki naša narodna in kulturna podjetja, v prvi vrsti našo »Slov. Stražo«. — Kolinska tovarna pa ne izdeluje samo izvrstne kavne primes v korist obmejnim Slovincem, temveč tudi zbrano žitno in ječmenovo ter figovo kavo, ki se isto-tako odlikujejo po izvrstni kakovosti. — Naše gospodinjje opozarjamo na imenovane izdelke Kolinske tovarne kavnihi primesi v Ljubljani in jim prav toplo priporočamo, da kupujejo samo te izdelke in jih priporočijo tudi tam, kjer jih morda še ne poznajo.



Slovincem najbolj pripravna, dobra in najcenejša pot

v Ameriko in Kanado je čez **TRST**
na snaznih parnikih-velikanih **CUNARD LINE**

Pojasnila in vozne karte daje:

Andrej Odlasek v Ljubljani,

Kolodvorska ulica 35,

poleg znane gostilne „PRI TIŠLARJU“.

Sprejme se učenec

okoli 15 let star, v trgovino z mešanim blagom. Zmožen mora biti slovenskega in nekoliko nemškega jezika. Prednost imajo oni, ki so od poštnih kmečkih starišev. Naslov: **Luka Senica, trgovec v Šmarju pri Sevnici, Štajersko.** 2304

Pravo pot

ste krénili, ako si nakupujete vse kar rabite v

Prvi gorenjski razpošiljalni
Ivan Šavnik, Kranj št. 151.

Izredno velika zaloga klobukov
po K 2-, 2.50, 3-, 3.50, 4-, 4.50 do 10 K,

in sploh vsega, kar rabite. Poštena, solidna postrežba, cene brez konkurence.
Pišite po vzorce moških in ženskih oblik!

Dobri fotografični aparati ceneje kot kje drugod!

Kompletne kamere z. z. spadejo od K 100 do K 600 — in višje. Aparati za hitro fotografiranje; automati in novosti. Priložnostni nakupi. Z dršavno in zlato Kolinsko odlikovanj. Ceniki zastoj.

Elfr. Birnbaum, fotoindustrija
1834 Hirschberg 644 Češko.

Kranjska deželna podružnica v Ljubljani,
n. a. dež. življ. in rentne, nezg. in lamst. zavarovalnice

sprejema zavarovanja na dožive je in smrt, otroških dot, rentna in ljudska, neznodna in jamstvena zavarovanja.

Javen zavod. Absolutna varnost. Nizke premije. Udeležba na dividendah pri življenski zavarov. že po prvem letu.

Stanje zavarovanj koncem 1913 K 170.217.149-00
Stanje gar. fondov koncem 1913 K 43.424.496-17
V letu 1913 se je izplačalo zavarovancem na dividendah čistega dobička K 432.232-66

Kdor namerava življensko zavarovanje, naj se v lastno korist obrne do gori imenovane podružnice.

Prospekti zas onj in poštine prosto.

Sposobni zastopniki se sprejmejo pod najugodnejšimi pogoji.

Ustanovljeno leta 1893.

Ustanovljeno leta 1893.

Uzajemno podporne društvo v Ljubljani

registrovana zadruga z omejenim jamstvom

sprejema in obrestuje hranilne vloge pa

Rentni davek plačuje iz svojega. Zunanjim vlagateljem so za pošil-

5%

ljanje denarja na razpolago brezplačno položnice poštne hranilnice.

Zadruga dovoljuje posojila v odsekih na 7 1/2, 15 ali 22 1/2 let, pa tudi izven odsekov proti poljubno dogovorjenim odplačilom. — Dovoljujejo se ranžijska posojila proti zaznambi na plačo in zavarovalni polici ali proti poroštvu. Prospekti na razpolago.

Društveno lastno premoženje znaša čez 600.000 K. Deležnikov je bilo koncem leta 1913 2492 z 17406 deleži, ki reprezentujejo jamstvene glavnice za 6.788.340 K.

Načelstvo:

Predsednik: **Andrej Kalan**, prelat in stolni kanonik v Ljubljani.

I. podpredsednik:

Ivan Sušnik, stolni kanonik v Ljubljani.

II. podpredsednik:

Karol Pollak ml., tovarnar v Ljubljani.

Člani: **Fran Borštnik**, e. kr. profesor v p. v Ljubljani; **Dr. Ferdo Čekal**, stolni kanonik v Ljubljani; **Ivan Dolenc**, e. kr. profesor v Ljubljani; **dr. Jožef Grušen**, stolni kanonik v Ljubljani; **Anton Koblar**, dekan v Kranju; **dr. Jakob Mohorič**, odvetniški kandidat v Ljubljani; **dr. Fran Papež**, odvetnik v Ljubljani; **B. Remec**, ravnatelj trg. sole v Ljubljani; **Anton Sušnik**, e. kr. gimn. profesor v Ljubljani; **dr. Viljem Schweitzer**, odvetnik v Ljubljani; **dr. Aleš Ušeničnik**, prof. bogoslovja v Ljubljani; **Fran Verbič**, e. kr. gimn. prof. v Ljubljani.

Nadzorstvo:

Predsednik: **Anton Kržič**, e. kr. profesor in kanonik v Ljubljani. — Člani: **Anton Čadež**, katehet v Ljubljani; **Ivan Mlakar**, profesor v Ljubljani; **K. Gruber**, e. kr. fin. rač. official v Ljubljani; **Avguštin Zajc**, e. kr. rač. revident in posestnik v Ljubljani.

Priporočamo

*kolinsko kavino primes
v korist obmejnim Slovincem!*

Sprejme se mlinar

ki razume mletev na štule. Trezni in neoženjeni imajo prednost. Naslov pove uprava „Domoljuba“ pod štev. 2201. 2201

Na prodaj sta dve docela prenovljeni pritlični hiši

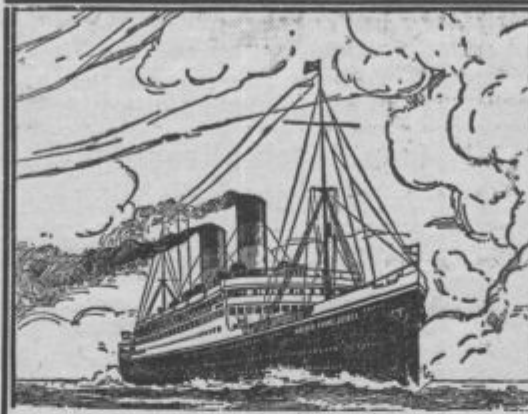
blizu Ljubljane in železnice. Vsaka ima po tri sobe, jedilno shrambo, klet in vsaka svoj vodo-vod ter lep vrt s sadjem in za zelenjavo. Lepa lega, kraj miren in zdrav. Vpraša se pri Fr. Jerko, Crnuče, pošta Ježica. 1782

Obleče se lahko cela rodbina! Krasni ostanki blaga

za obleke, suknje, bluže, srajce itd. Novih lepih vzorcev 1010

5 kg zavoj K 13'—, lepša vrsta zavoj K 14'—, najlepša vrsta zavoj K 16'—.

Franko po povzetju pošilja: A. Jelinek, I. češka tkalnica v Jimramove (Morava). Zelo toplo priporočeno! Kdor poskusi kupi vnovič!



Potniki v Ameriko

kateri želijo dobro, poceni in zanesljivo potovati, naj se obrnejo na 22

Simona Kmetetz-a

v Ljubljani, Kolodvorska ulica 26. Vsa pojasnila se dobe brezplačno.



1 kg sivega skubljenega K 2'—, boljšega K 2+0, pol belega prima K 2+0, belega K 4'—, finega mehkega puha K 6. prvovrstnega K 7'—, 8'— in 9+0. Sivoga puha K 6'—, 7'—, belega finega K 10'—, prsnega puha K 12'—, od pei kg naprej franko. 2420

Dooršene napolnjene postelje

iz gostega, trpežnega, ruđečega modrega ali belega inle (nanking) blaga i pernica 180 cm dolga, 120 cm široka, z 2 zglavicama, vsaka ca. 80 cm dolga, 90 cm široka, zdostno napolnjena z novim sivim, puhastim in terpežnim postelnim perjem K 10'—, 3 polpuhom K 20'—, 5 puh perjem K 24'—, Posamezne pernice K 10'—, 12'—, 14'—, 16'—, Posamezne vzglavnice K 2'—, 3+50, 4'—, Pernice 200x140 cm velike K 13'—, 15'—, 18'—, 20'—, Vzglavnice 90x70 cm velike K 4+50, 5'—, 5+50. Spod. pernice iz najboljšega gradla za postelje 180x116 cm velike K 13'— in 15'—, razpošilja od 10 K naprej franko proti povzetju ali predplačilu.

Maks Berger Dešenca št. 1-7/4 Češki les.

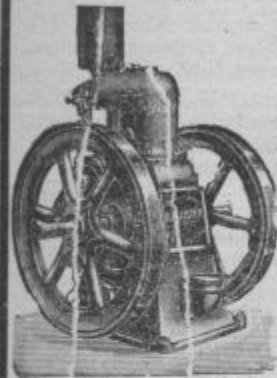
Nikak riziko, ker se zamenjava dovolj ali denar vrne. Bogati ilustr. ceniki vsega postelnega blaga zastoj.

2x2=5

to ni bilo in ne bode. Resnica pa je, ako bobovi kavi mojo izvrstno žitno kavo primesite, dobite krasen, izvanredno fini zajutrek in ravno za polovico ceneji, kajti moja najfinejša žitna kava stane 5 kg samo K 3+50 v lepi vrečici vsake poštnine prosto in vrhu tega dobite v dar še dve lepi, prav koristni darili. Ako niste z mojo žitno kavo zadovoljni povrnem denar. Naročite si takoj, a le pri

K. Tišler, Schönfeld pri Bečovu (Češko).

Listerjevi izviri motorji na bencin



petrolej in plin, lokomobili

za vse obratne namene od 1 1/2—10 HP. Magn. užigalec

Najmanjša poraba kuriva!

Ugodni plačilni pogoji!

Najenostavnejši motor za kmetijstvo!

Mnogo tisoč v rabi! Ceniki in obiski zastoj!

R. A. Lister & Co.

družba z omejeno zavezo 982.

Dunaj III/2, Hintere Zollam. s. r. s. št. 9.

Stanje vlog čez 22 milijonov kron.

LJUDSKA POSOJILNICA

registrovana zadruga z neomejeno zavezo 6

Ljubljana, Miklošičeva cesta stev. 6, pritličje, v lastni hiši nasproti hotela „Unlon“ za frančiškansko cerkvijo

sprejema hranilne vloge in vloge v tekočem računu, za katere jamčijo ne samo njeni zadružniki, temveč

tudi cela dežela Kranjska

in jih obrestuje po **4 3/4 %**

brez kakega odbitka, tako da sprejme vložnik od vsakih vloženih 100 kron čistih obresti 4-75 kron na leto.

Za nalaganje po pošti so poštnohranilnične položnice brezplačno na razpolago.



Fran Povše, komercialni svetnik, vodja, graščak, državni in deželni poslanec, predsednik. Josip Šiška, stolni kanonik, podpredsednik. Odborniki: Anton Belec, posestnik, podjetnik in trgovec v Št. Vidu nad Ljubljano. Dr. Josip Dermastia, Anton Kobi, deželni poslanec, posestnik in trgovec, Breg p. B. Karol Kauschegg, veleposestnik v Ljubljani. Matija Kolar, stolni dekan v Ljubljani. Ivan Kregar, hišni posestnik v Ljubljani. Fran Leskovic, hišni posestnik in ravnatelj „Ljudske posojilnice“. Ivan Pollak ml., tovarnar. Karol Pollak, tovarnar in posestnik v Ljubljani. Gregor Šlibar, župnik na Rudniku.