



Štev. 2.

V Ljubljani, dne 26. februarja 1914.

Leto V.

## Kratkovidnost.

Na vprašanje po vzroku kratkovidnosti dobimo navadno odgovor: »Kratkoviden postane vsak, kdor dela vztrajno od blizu.« Vsled tega opazujemo posebno med učečimi mnogo oseb z očali. Toda če ima kratkovidnost edino le ta vzrok, bi moral n. pr. krojač večidel tudi trpeti na tej bolezni. Kajti on sedi navadno v slabo prezračeni, mračni delavnici in šiva, globoko sključen čez blago, cel dan fine šive z nitjo iste barve, kakoršno je blago, kar mora pač oko mnogo bolj utruditi, kakor pa branje in pisanje, kjer so črne črke na bele papirju. Tudi vezilje, ki izdelavajo leta in leta ponoči in čez dan najfinejša dela, ki konečno ne morejo več dobro delati pri luči, ker jih skele oči, niso postale, kakor so dognala zdravniška preiskavanja, kratkovidne, pač pa dalekovidne. Na drugi strani pa postaja velika množina učencev, kakor nas uči izkušnja, tudi v najsvetlejših in dobro zračenih šolskih dvoranih leto za letom kratkovidna. Torej mora biti vendarle razlika pri delu od blizu, ker so učinki na oko tako različni. Kakšna pa je ta razlika?

Krojač in vezilja delata svoje šive popolnoma mehanično, ne da bi mogoče napenjala svoje možgane. Pri tem se razgovarjata večkrat s svojimi tovariši in tovarišicami, ozirata se zdaj sem, zdaj tja, tako da se od časa do časa odpočijejo njune oči. Nasprotno pa je pri učencu. Ko bere in piše, mora tudi duševno delovati s tem, da izpreminja pri branju besede v misli, pri pisanju pa misli v črke. Pri tem vpiira svoj pogled kolikor možno v knjigo, da ga ne raztresejo drugi predmeti.

Če opazujemo v ljudski šoli otroke, ki se uče brati, zapazimo, da se otrok kakor približa knjigi, ko pride to težko čitljive besede. Kar pa nikakor ni razloga posameznega otroka, ker to dela-

jo vsi otroci. Oni omejijo s tem svoj obzorni prostor kolikor možno le na ono besedo, tako da jim stranske podobice ne morejo odvrtiti pozornosti in tako si olajšajo težkočo čitljive besede.

Isto je pri odrasčenih ljudeh. Kdor bere težko razumljivo znanstveno knjigo, je ves zatopljen v njo; drži jo blizu k očem, ne ozira se ne na desno, ne na levo, da ne bi mogoče s tem odvrnil svojega duha od nje. Kdor pa ima lahko čtivo pred seboj, gleda prilično tudi čez knjigo in se pogovarja s svojimi tovariši. Pri tem se punčica blagodejno izpreminja, skrčuje se in se širi, in ravno s tem se večkrat odpočije oko.

Iz teh dejstev izcimimo za prakso vsakdanjega življenja sledeča pravila: Otroci morajo imeti med šolskimi in drugimi urami zadosten odmor, da se jim lahko odpočijejo oči. Po nekaterih šolah je že dovolj preskrbljeno za to, saj se otroci med šolskim odmorom spuste za nekaj časa iz šolske sobe na prosto. Ponavljati med odmorom naloge prihodnje ure očem ni v korist. V nekaterih družinah morajo otroci takoj, ko pridejo domov, izvršiti svoje naloge in potem se jim dovoli šele prost čas za igranje. To je napačna vzgoja, kajti otroci morajo pri tem večkrat po tri ure zaporedoma napenjati oči, ne da bi se med tem časom le nekoliko odpočili. Naj delajo približno eno uro svoje naloge, potem pa četrto ure prostega gibanja. Navadno nima kratkovidnost vzroka v šolah, pač pa doma. V šoli zro otroci pri učiteljevem predavanju le vanj in ni jim treba napenjati svojih oči. Vsled tega so tudi učenci s hitro razumnostjo, ki se doma malo uče, malokdaj kratkovidni, ako si z mnogim branjem ne pokvarijo oči.

Otroci se morajo, kadarkoli je priložnost, gibati po prosti naravi, po zelenih travnikih in po zelenem gozdu. V gozdu vpliva tudi hladen, mokrotren zrak okrepčujoče na oko, medtem ko

povzročuje vroč, suh zrak skeleče občutke v očesu.

Zalibog pa imamo izkušnjo, da se vpoštevajo navadno le ona zdravstvena pravila, pri katerih smo morali plačati vsak prestop s hitrimi in slabimi posledicami. Kdor ima na primer slab želodec in si ga je izkazil s kako določeno jedjo, ne bo iste tako kmalu zavžil. Za šibkost očesa se le malokdo briga. In vendar je oko tako nožen, za poklic in življenje tako važen ud, da bi ga morali najskrbnejše gojiti in negovati.

## Kuhinja

**Leča.** Približal se je zopet postni čas in z njim postne jedi: pošenovka, fižol, repa, slaniki itd. Marsikje mesa vseh 40 dni ne pokusijo; pa ga tudi nič ne pogrešajo, če gospodinja količkaj hoče. Pri vegeterijancih (to je ljudeh, ki živijo celo življenje samo rastlinsko hrano — in takih je tudi po mestih precej) zelo čislajo in cenijo tisto ponižno, rjavo jed, ki se ji pravi — leča. Pogruntali so, da ima v sebi veliko redilnega in zdravega. Saj že v starem testamentu beremo, da si je očak Jakob kuhal lečo in jo en lonec prodal Ezavu za prvorojenstvo. Naši pradedje Slovenci so jo odnekad radi jedli; od njih so si jo izposodili celo prevzetni Mažari, ki jo radi jedo in ji pravijo »lenča«. Pa kaj bomo okrog iskali, kdo jo je sadil in jedel? Dajmo jo večkrat na mizo, pa bomo videle, da nas bodo domači hvalili. Zato tukaj sledi več lečnih jedi.

**Lečna juha.** Izberi in operi lečo ter jo skuhaj v slani vodi. Vode naj bo vedno le toliko, da bo leča ravno pokrita, zato jo moraš polagoma prilivati. Če je preveč vode, leča napoka ali se

celo izlušči, med tem ko je v sredi še trda. Na razpaljeno mast deni nekoliko drobno zrezane čebule, ko je spenjena, napravi z moko srednje rjavo prežganje, pridaj lečo z vodo vred in pusti še nekoliko prevreti. Ako hočeš, okisaj lečo s kisom ter ji prideni lavorjev listič ali materine dušice (timjana). Če je leča mehka, se skuha v poldrugi uri, trdo je dobro namočiti čez noč.

**Pretlačena lečna juha.** I. Izberi in operi lečo ter jo kuhaj v slani vodi. Kuhano pretlači z vodo vred skozi penovko ali sito. S to juho zalij bledorjavo prežganje; ako je treba, prilij še vode ali peteršiljeve juhe, prideni lavorjev listič ter juho okisaj. Vanjo lahko deneš opečenih ali ocvrtih žemeljnih rezin. — II. Napravi svetlo-rjavo prežganje iz masti, čebule in moke, zalij jo z juho od kosti ali z vodo ter pusti najmanj pol ure vreti. Nato pretlači kuhano lečo ter jo vlij k juhi. Prideni soli, popra, malo zdrobljene kumne in majarona. Če hočeš, pridaj tudi na krožke zrezane klobasice (Krennwürstel) ali navadne kranjske klobase. Zraven daj opečenega na kocke narezanega kruha ali žemlje. **Zabeljena leča.** Odcedi kuhano lečo, potresi jo s kruhovimi drobtinami in zabeli s surovim maslom.

**Leča v solati.** Izberi lečo, skuha jo mehko, odcedi, potresi z drobno zrezano čebuljo ter zabeli z oljem in kisom. Okrog naloži na četrtinke narezanih trdo kuhanih jajec in zelnate solate.

**Telečji jezik v smetanovem hrenu.** Skuhaj telečji jezik v slani vodi z nekoliko peteršiljem, s par zrn celega popra, s koščkom korenja in koščkom čebule. Ko je jezik kuhan, ga olup, zreži na podolgaste kose (3—4), ga naloži na krožnik ter oblij s smetanovim hrenom.

**Leča z rižem.** Četrta litra zbrane leče zalij s toliko mrzle vode, da lahko prevre; nato jo odcedi in nalij nanjo tri litre gorke vode, postavi jo na ognjišče, kjer naj vre pol ure. Nato pridaj leči četrta litra opranega riža in nekoliko soli, ko se je lečaz rižem četrta ure kuhala, ji pridaj prežganja, ki si ga pripravila iz moke in masti (vsacega za eno žlico), ko vse še nekaj minut vre, pridaj za eno žlico kisa. Jed stresi v skledo in postavi namesto juhe ali kot samostojno jed na mizo.

**Leča s kašo.** Četrta litra zbrane leče zalij s toliko mrzle vode, da lahko prevre; nato jo odcedi in zalij nanovo ze dvema litroma tople vode, postavi jo na ognjišče ter jo pusti napol skuhati. Nato ji pridaj četrta litra v vreli vodi oprane kaše in pa majaronovo vejico; osoli in kuhaj vse skupaj počasi 20 do 25 minut in nazadnje pridaj polovico žemlje, narezane na drobne kocke in precvrte v 4 dkg masla ali masti. Ali pa jo namesto žemelj zabeli z razgretimi ocvirki, katerim si pridjala za velik ščep moke. To še premešaj, da nalahko prevre. Stresi v skledo in postavi kot samostojno jed na mizo.

**Slaniki mavinirani.** Osem slanikov položi v mrzlo vodo ter jih pusti v njej

šestnajst ur. Nato jih oderi in položi v mrzlo posneto mleko za osem ur. Nato vloži slanike v široko steklenico ali v prsten lonec, med vsako vrsto pa natreši par koščkov šalotke, da bo vseh kakih deset. Tudi navadna čebula je dobra, pridaj še par limoninih olupkov, nekaj zrn celega popra (za eno žličico), par nageljnovih žbic, lavorjev list, za eno žlico kaper, neolupljeno, na kosce zrezano jabolko in par listov rožmarina. Polij s pol litrom zavretega in zopet ohlajenega vinskega kisa, toliko da stoji čez slanike, nato jih dobro zaveži ali pokrij. Po preteku enega tedna jih že lahko rabiš. Slanike, kadar jih rabiš, vzemi iz mavinade, položi na krožnik in postavi s krompirjevo solato, lečo ali fižolom, ki mu prilij olja in kisa, na mizo.

**Mlečni zdrob.** Nalij v lonec en liter in četrta mleka, ko zavre, vsuj vanj med vednim mešanjem osminko litra pšeničnega zdroba. Pusti ga, da počasi vre četrta ure, ga osoli, dobro zmešaj in stresi v skledo. Po vrhu ga pa potresi nekoliko s stolčenim sladkorjem. Ako hočeš štediti, pa vzemi tri četrta litra mleka in pol litra vode; to je zelo dobra jed za otroke, odraščene, posebno pa še za matere, ki imajo dojenčke. Po vrhu vsega dobrega je pa še ta jed zelo poceni.

**Krške ploščice z mezgo.** Vmešaj v skledi 14 dkg surovega masla, da se speni. Pridaj 14 dkg sladkorja, dva rumenjaka in čez nekaj časa še celo jajce ter sok in lupino četrta limone. Mešaj vse skupaj vsaj četrta ure, potem pa rahlo primešaj 28 dkg moke in pecivnega praška (pičlo 1 dkg). Testo namaži na z moko potreseno pekačo (pleh) za prst debelo in ga deni v srednje vročo pečico, da se speče. Nato zmešaj dve žlici mezge kakršne koli, žličico sladkorja in žlico ruma. Ko je pečeno, ga vzemi iz pečice in namaži s pripravljeno nadevo. Postavi še za par minut v pečico, potem prereži čez pol, položi pomazane strani skupaj in zreži na dva prsta široke in tri prste dolge ploščice. Zloži jih na krožnik in dobro potresi s sladkorjem.

**Nadevane žemljice.** Prelomi mlečno žemljo čez polovico in ji izdolbi sredico. Nato napravi nadev tako-le: mešaj 4 dkg surovega masla, pridaj 3 dkg osnaženih sardel, 5 dkg prekajenega zrezanega svinjskega kuhanega mesa, 3 dkg jezika, eno trdo kuhano jajce in poprovo kumarico, to vse dobro sesekljaj. S tem nadevom napolni vsako polovico žemlje, in ko vse nadevaš, jih postavi za deset ur na hladno. Drugi dan jih pa razreži na tanke kosce in postavi kot predjed ali s šunko ali k čajju na mizo. Tudi lahko večje stručke izdolbeš in ravno tako pripraviš.

**Smetanov hren.** Vmešaj v kozici žlico moke z dvema žlicama dobre kisle smetane, pridaj žlico nastrganega (ribanega) hrena, dve žlici krušnih drobtin, prilij osminko litra zavrete juhe, premešaj in postavi na ognjišče, da vse skupaj dobro prevre. Pridaj še za oreh surovega masla in nekoliko soli;

ko še prevre, ga postavi za par minut na kraj štedilnika, nato ga dobro premešaj, stresi ga v skledico in ga postavi kot polivko h kuhanemu mesu (govejemu), h kuri ali pa ga postavi k žemeljnim cmokom kot samostojno jed na mizo.

**Češki kolači s sirovim (mohand) nadevom.** Mešaj v skledi 5 dkg surovega masla, eno jajce in eno polno žlico sladkorja; potem prilij četrta litra toplega mleka, pridaj nekoliko soli in vzišli kvas, ki si ga pripravila iz dveh žlic toplega mleka, iz kepice sladkorja in iz dveh dkg drožja. Nato pa pridaj 40 dkg moke. Testo dobro stepi in pusti, da vzide. Ko je testo vzšlo, ga stresi na desko z moko potreseno, odreži od testa za drbono jajčno velikost, ga v rokah lepo zaokroži, da nastane okrogel hlebček, ki ga potem položi na dobro s sirovim maslom pomazano pekačo, ga vsredi z dvema prstoma, narahlo potlači, da nastane ondi jamica in ob kraju prst debel rob. Tako delaj, dokler imaš kaj testa. (Te kolače pokladaj za prst enega od drugega.) Ko je pekača polna, nadevaj jih s pripravljenim nadevom, na vsakega eno kavino žlico. Postavi jih še za četrta ure na gorko, da vzidejo, potem pri vsakem pomaži z raztepenim jajcem rob in potresi po vrhu z drobno zrezanimi lešniki, ki jih zmešaj z nekoliko sladkorjem. Postavi jih v precej hudo pečico, 15 do 20 minut. Pečene poberi na krožnik, posuj s sladkorjem in postavi gorke ali mrzle na mizo.

**Sirov nadev.** Mešaj kakih 15 dkg (par pesti) sira (mohanta) iz kislega mleka, primešaj mu en rumenjak, 1 do 2 žlici kisle smetane, za eno žlico sladkorja, za ščep cimeta, par zrn soli in nekoliko drobno zrezanih limoninih lupin, iz beljaka napravi sneg in pridaj še žlico krušnih drobtin in vse to narahlo zmešaj. Deni na vsak kolač žlico tega nadeva in vrhu nadeva še par rozin. S tem nadevom nadevaj zgoraj opisane kolače.

**Orehov nadev.** Polij četrta kg zmletih orehov s par žlicami vrelega mleka pridaj par žlic sladkorja, nekoliko drobno narezanih limoninih lupin in ščep cimeta, zmešaj in s tem nadevaj zgoraj opisane kolače.

**Smetanov štrukelj peččen.** Napravi vlečeno testo iz četrta kg moke (ali pol litra), osminko litra mlačne vode, soli, enega drobnega jajca ali beljaka in za oreh surovega masla, masti ali žličico olja. Testo dobro pogneti, ga pokrij z gorko skledo, da se nekoliko spočije (vsaj pol ure). Nato pripravi sledeči nadev: v skledi zmešaj osminko litra kisle smetane, dve žlici sladkorja, z nekoliko drobno zrezanimi limoninimi lupinami, za ščep cimeta in dva rumenjaka, primešaj še sneg dveh beljakov. S tem namaži opisano in razvlečeno testo, ga potresi z drobtinami (za dve pesti) in za eno pest rozin. Potem testo zvij v zvitek, deni ga na pomazano pekačo in peci v srednje vroči pečici dobre pol ure. Pečenega zreži na poševne kose, naloži na krožnik, potresi s slad-

korjem in postavi toplega ali mrzlega na mizo. (Ko ga deneš v pečico, ga polij z osminko litra zavretega mleka in ga nekoliko stres.)

**Cesarski čaj z mlekom.** Zmešaj v lončku rumenjak z žlico sladkorja. Ko nekoliko naraste, prilij med vednim mešanjem (šprudlanjem) približno četrta vrelega mleka, še premešaj in nesi takoj na mizo. Kot dišavo lahko pridaš košček vanilije.

**Dober kruh s krompirjevim kvasom.** Skuhaj štiri srednje debele olupljene krompirje; ko je krompir kuhan, odlij vodo in jo spravi, ga dobro stlači in mu prilij krompirjeve in vode, da bo vsega skupaj pol litra; pridaš 7 dkg v par žlicah mlačnega mleka razpuščenega drožja in tri četrta litra moke. To vse prav dobro zmešaj in postavi na gorko, da vzide. Med tem pa deni v veliko skledo tri četrta kg moke (št. I), naredi v sredi jamico, vsuj vanjo pest soli, nekoliko stolčnega janeža (za kavino žlico) ali za nožovo konico nageljnovih žbic in en liter toplega mleka, ki si v njem raztopila 8 dkg sladkorja in 8 dkg surovega masla, prilij še en liter gorke vode; nato vzemi kuhalnico in zmešaj mokroto z moko, prideni vzšli kvas pa eno jajce, testo dobro zmešaj in stepaj s kuhalnico in še z roko pogneti. Ugneteno postavi na gorko, da vzide. Ko dovolj vzide, ga znova pogneti in napravi iz tega 6 do 7 enako velikih hlebkov, ki jih lepo zapokroži in deni v peharje, s prtičem poknjene. Postavi jih zopet na gorko, da vzidejo. Vzle pa stres dva naenkrat na veliko pomazano ali le z moko potreseno pekačo; pomaži jih z jajcem ali z mlekom in prereži vsaki hlebec trikrat počez ali ob kraju. Peci jih v vroči pečici (roru) eno uro. To velja za tiste, ki nimajo peči. Ako pa kruh pečeš v peči, lahko napraviš večje hlebce ali štruce, kakor hočeš. Tako pripravljen kruh je izvrsten prigrizek za praznike ali za h kavi, ki ni nič dražji nego žemlje.

**V mrežici pečeni zrezki.** Operi in sesekljaj četrta kg govejega, četrta kg telečjega in četrta kg svinjskega mesa, stres ga v skledo, primešaj mu veliko, v vodi namočeno in ožeto žemljo, eno veliko jajce, ščep popra, nekoliko drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule ter nekoliko drobno zrezane limonine lupine in soli. To dobro zmešaj, stres na desko in napravi iz tega 6 enako velikih okroglih zrezkov, razgrni oprano mrežico in jo razreži na 6 velikih velikih delov, da se cel zrezek vanje zavije. Ko so vsi zrezki zaviti, jih položi v mastno plitvo ponev, polij jih po vrhu z vročo mastjo in postavi zrezke v pečico, da se od spodaj zarumene (kakih deset minut), nato jih obrni, da se še po drugi strani zarumene. Pečene položi na krožnik in jih daj s solato ali kako prikuho na mizo. Prav dobro pristojna zraven kašnatu zelje ali repa in v oblicah krompir. (Op. Tudi lahko namesto telečjega mesa sesekljaš meso domačega kunca, stegno ali hrbet, ki mu pa odstrani kosti. Tudi jih lahko

napraviš samo iz govejega in svinjskega mesa.)

**Zeljnata klobasa z riževim nadevom.** Srednje veliko zeljnato glavo skuha napol mehko v slani vodi. (Tudi lahko posamezne liste.) Kuhano deni na rešeto, jo polij z mrzlo vodo in pusti, da se nekoliko odteče, razdeli liste in nekoliko izreži v sredi stebelček. V kozi pa duši osminko litra opranega riža v pol žlice masti, ki si v njej zarumenila par koščkov čebule, zalij riž, da se skuha, pa ne premehko, kuhanega shladi, nato ga zmešaj z enim jajcem, eno žlico kisle smetane, ščep popra in pa pest drobno zrezanega kuhanega svinjskega mesa. Pomaži s tem nadevom vsak list za pol mezinca na debelo. Zvij ga v klobaso in ga položi v pomazano kozo ali pekačo drugo poleg druge. In polij te klobase z vročo mastjo. Postavi jih za četrta ure v pečico, da se zarumene. Jed postavi k pečenki ali kot samostojno jed na mizo.

**Pustni krofi.** Vlij v skledo četrta litra precej toplega mleka, ga nekoliko osoli, pridaš 3 dkg sladkorja, 4 dkg surovega ali 3 dkg kuhanega masla, nekoliko drobno zrezane limonine lupine, en rumenjak in eno celo jajce, to zmešaj in pridaš še dve kavini žličici ruma in vzhajan kvas, ki si ga napravila iz 3 dkg kvasa, štirih žlic mleka in koščka sladkorja, v to zamešaj tri četrta litra moke. Vse narahlo zmešaj in stepaj. Drugače pa napravi vse, kakor ti sedaj opišem. Ko je testo dobro stepeno, ga potresi po vrhu z moko, pokrij s prtičem in postavi na gorko, da vzide. Vzhajano testo stres na z moko potreseno desko, ga rahlo razvaljaj za pol prsta na debelo (ali ga kar z rokami enakomerno razravnaj in izreži z okroglim obodcem hlebčke. Na polovico hlebkov deni v sredo za lešnik mezge (marelične ali druge), z drugo polovico jih pa pokrивaj, in sicer tako, da pritisneš tisto stran, ki je bila prej zgoraj, k nadevu. Ob kraju krog in krog stisni lahno s prsti, da se hlebčka sprime. Zdaj jih izreži še z manjšim obodcem ter jih položi tako, da ostane vmes za dva prsta prostora, na z moko potresen prtič in postavi na topel, ne prevroč prostor, da vzhajajo. Medtem deni v kozo masti in masla, vsacega pol; razgretega naj bo za dva prsta visoko. Ko je mast vroča, jo postavi v stran ter pokladi vzhajane krofe tako, da je zgornja stran krofa najprej v masti. Ne devaj jih preveč naenkrat, ker se narastejo. Ko jih deneš v kozo, jih pokrij, da se bolj vzdignejo, in ko se od spodaj zarumene, jih narahlo obrni in ne pokrивaj več. Ko se še na drugi strani zarumene, jih poberi z lopatico in pokladi na z belim popirjem pogrnjeno rešeto, da se odtečejo. Potresi jih dobro z vaniljevim sladkorjem in jih daj gorke ali mrzle na mizo.

**Spenjena smetana.** Deni v prsteno skledo četrta litra sladke smetane in jo postavi za eno uro na led ali v hladno klet na pesek. Potem jo pa stolci s šibico kakor beljake v sneg. Ko je že gosta, zmešaj rahlo vanjo nekaj kapelj

limoninega soka in eno polno žlico stolčnega sladkorja, ki si mu prideljala nekoliko stolčene vanilije. Smetano naloži na krožnik v podobi stolpiča, okrog pa deni kolačke iz maslenega testa ali kake piškotke. Tudi jo lahko postaviš samo na mizo nazadnje po kosilu k kavi ali čaju.

**Spenjena smetana s čokolado.** Pripravi smetano prav tako, kakor zgoraj, samo namesto limoninega soka ji pridaš eno polno žlico nastrgane čokolade.

**Pražena (frigana) jetrca** kaj lahko postanejo trda, če se jih ne dela z največjo pazljivostjo. Najprej snemi jetrcam previdno kožico in jih zreži na tanke rezine. Mast mora biti zelo razpaljena in na tanke listke narezana čebula zapenjena. Jetrca se le par minut naglo pražijo in šele v skledi sole. Če jih prej soliš, postanejo trda. Lahko daš tudi jetrca na krožnik, soliš sok v ponvi, ga zaprašiš malo z moko, pustiš dobro prevreti in vliješ čez jetrca.

**Pražen krompir** mnogokrat ni okusen, čeravno si vzela dobro vrsto in dovolj masti. V oblicah kuhani krompir kolikor mogoče hitro olup in sproti reži v razbeljeno mast, na kateri si zapenila nekoliko drobno zrezane čebule. Ne čakaj, da ves krompir olupiš, ampak vzemi vsacega posebej iz vode, ga olup in zreži v mast. Potem krompir hitro opraži, osoli, premešaj in krompir pride zares dober na mizo.



**Snaženje starih preprog (tepihov).** Starim zaprašenim preprogam iztolci prah in jih skrtaj. Nato vzemi kislega zelja, ožmi ga in z njim prav dobro zdrgni preproge. Prvotna sveža barva se vrača preprogam, da postanejo kakor nove; zelje pa je popolnoma črno od navzetega prahu. Potem obesi preproge na zrak, ne na sonce, da se posuše in jih razgrni po sobi. Tako se snažijo tudi najdragocenejše preproge.

**Kožuhovino** (mufe, boe itd.) lahko ohraniš mnogo let, če z njo pravilno ravnaš. Po leti jo moraš varovati mohljev, ki jim je kožuh najljubše bivališče, zato jo večkrat preglej in prezrač, toda nikdar ne na soncu; tudi je ne smeš nositi na soncu; en solnčni dan kožuhovini bolj škoduje kakor noša čez celo zimo.

**Knjige obvaruješ mrčesa,** če daš v omare, kjer jih hraniš, krpice, namočene v terpentinov olje. Duh olja prežene živalice. Seveda moraš krpice večkrat nanovo obliči, ker se olje izdiši.

**Steklenice, ki jih rabiš za olje,** osnažiš čisto le z žaganjem. Napolni oljnato steklenico s toplo vodo in žaganjem ter jo dobro pretrešaj, potem pa še izmij s toplo vodo, ki si ji pridjala nekoliko sode ter splahni z mrzlo. Steklo postane popolnoma čisto.

**Drsalke spravi vedno čiste.** Naj boljše jih osnažiš, če jih pustiš nekaj

časa namazane s petrolejem in jih potem zdrgneš s presejanim pepelom, s prav drobnim peskom, pomešanim s soljo in petrolejem ali s finim gladilnim prahom.

**Kako razpalimo likalnik z ogljem.** Nažiganje likalnika z ogljem je združeno vedno z okolnostmi, ki jih nimamo ob poljubnem času na razpolago. Na sledeči način pa brez nevarnosti in hitro razžariš oglje. Zbali nekoliko papirja in ga daj v peč, nanj naloži oglja, podžgi papir in zapri peč. Črez dve minuti že gori oglje, poberi ga s kleščami v likalnik, nasuj črez suhega oglja, zapri likalnik in mahaj krepko z njim nekaj časa semtertja, v treh minutah vse oglje lepo zagori.

**Spognjeno iglo za šivalni stroj** poravnaj, če jo primeš s kleščami in držiš toliko časa v ognju, da zažari, potem jo poravnaj s kladivom, vtakni še enkrat v ogenj in žarečo v mrzlo vodo, da se zopet strdi.

**Srebrno namizno orodje** umivaj v mlačni krompirjevi vodi, vedno ostane lepo svetlo. Bakreno (kufrasto) posodo lepo osnažiš s sledečo sestavino: Zmešaj tri žlice kisa z žlico pšenične moke in malo žličico zdrobljene soli. S tem namaži baker in ga dobro zdrgni z mehko ruto. Da ti ne bo treba vsak dan tvarine mešati, jo napravi za dalj časa v primerni množini in vlij v steklenico ter shrani.

**Za nikelnasto posodo** vzemi mesto kisa salmijak.

**Preden začnemo svoje delo v kuhinji**, ali če se pripravimo k peki, je nujno potrebno, temeljito osnažiti si roke. Zato si namaži najprvo roke z milom, da so penaste, potem jih potresi s koruzno moko in dolgo drgni, posebno tam, kjer veš, da so umazane, nazadnje jih splahni v mlačni vodi.

**Če imaš roke razpokane**, jih na zgoraj opisani način umij zvečer, preden ležeš k počitku, potem kani na še mokre roke kapljico glicerina, jo razmaži po celi roki in čez nekaj časa zbrši roke do suhega. Sam čist glicerin je prester za roke, koža postane silno občutljiva in drugi dan še bolj razpoka.



## Vrt

Prišla bo spomlad,  
Učakal bi jo rad...

Po dolgi hudi zimi je nastopilo južno vreme. Sneg se taja. Vsaki dan pričakujemo boljšega vremena, in če ga pričakamo, upajmo zatrdno, da odleze sneg in da se bo treba pripraviti za delo na vrtu. Ker nam je solnce zvest vasovalec, se nam ni bati ničesar in z veseljem lahko rečemo: prestali smo mrzlo, dolgo zimo. Prišla bo spomlad, lepa, zelena! Kako bo prijetno lopatiti, kopati, gnojiti in saditi. Za prvo saditev nam je pa treba sadik, odgojenih v gnojaku ali topli gredi. Kako je

treba pripraviti gnojak, nam je povedala »Gospodinja« že predalansko leto. Pripraviti ga je koncem febr. in lahko še cel mesec marec. Ko je pripravljen, nam je zasejati seme zelenjadnic in poletnih cvetic. Ravnati se je treba seveda po velikosti gnojaka. Vgnojaku je sejati seme zelo redko, ker pregoste setve dajejo slabotne, malovredne sadike. Drobnost seme se pomeša s peskom, da se lažje seje. Seme prosene debelosti pokrij s prečinjeno prstjo, ali pa podskrlji s krempljačem.

Drobnejšega semena ni potreba pokrivati. Pritisni ga z deščico na dobro usedenost in nekoliko pritlačeno prst. Za vsako setev odloči poseben prostorček in ga zaznamuj z deščico po kakovosti. Ko je nasejano, pokrij gnojak z okni, deskami in slamnico. Vsak dan pa je treba gnojak odkriti in ga prezračiti. Ko prezračuješ, snemi slamnico in deske, okna pa samo privzdigni in podpri z nazobljenimi klini. Dokler seme ne ozeleni, zadostuje prezračevati eno do dve uri na dan. Kakor hitro pa seme ozeleni, imej gnojak odprt cel dan. Prvi čas, ko so se rastlinice pokazale, naj leži slamnica na oknih, zato da solnce ne osmudi nežnih mladik. Ko so se pa rastline že navadile svetlobe in hladnejega zraka in so postale večje in trdnjše, snemi slamnice. Čim večje so postale sadike, tem bolj odpiraj okna. Zadnjih deset do štirinajst dni pa jemlji po dnevu okna z gnojaka. Na ta način se privadijo sadike polagoma hladnejemu zraku in solncu. Prezračevanje je velike važnosti. Brez zraka pešajo rastline in brez svetlobe obledijo in usahnejo.

Da je treba sadike zamakati, je razumljivo samo ob sebi. Zamakaj pa v jutrih in večerih s prestalo ogreto vodo. Črez dan zamakati je škodljivo, ker solnce preveč ogreje sadike in jim ne ugaja zamakanje, četudi z ogreto vodo. Gnojak pa ni samo za vzgojevanje sadik, ampak tudi za gojenje vsakovrstne rane zelenjadi, kakor: solate, ranege zelja, ohrovt, kolerabe in kumar. Seveda je za to treba bolj velikih gnojakov.

Ko izprazniš prvokrat gnojak, ga naseješ lahko še vdrugič in v tretjič. Pred vsako setvijo se pa mora zemlja v gnojaku dobro prerahljati. Pozimi služi gnojak za spravljjanje endivije, pese, korenja, peteršilja in pa rastlin, od katerih hočeš dobiti drugo leto semena.

Koncem februarja in cel marec lahko seješ v gnojak semena različnih rastlin, kakor: Zgodnji kapus ali zelje, ohrovt, kolerabe, cvetni kapus ali karfiola in zgodnjo solato. Če imaš prostora dovolj, pa nasej še različnih poletnih cvetic, kakor: margaretnih nagelejev, fajgeljev, sporža ali železnjaka (verbene), petunije, kitajske in brokove klinčke itd.

**Delo na vrtu.** Ko odleze sneg in se zemlja toliko osuši, da je pripravna za delo, začni lopatiti in gnojiti. Pripravi in odloči si gredice za prve rastline, ki niso občutljive proti mrazu. Med te pri-

števamo: Zgodnji grah, ki ne pozebe tudi o precej občutljivem mrazu. Sadi ga v vrste v izkopane jamice, 6 do 7 cm globoke in 30 cm narazen. Da ti pri kalitvi ne pride na površje, potlači prst nad vrstami. Ko vzraste 15 cm visok, ga osiplji. Visokim vrstam postavi veje za oporo. Špinača tudi ni občutljiva. Če ji boš bolj pognojila, lepšo boš imela. Nasej zelo redko. Pregosto prerediti in okoplji. Peteršilj ozeleni šele v 40 dneh, zato ga nasej takoj, ko bo pripravljena gredica. Glede zemlje ni izbirljen. Uspeva v vsaki vrtni zemlji. Ljubša mu je lahka kakor težka zemlja. Korenjenje ozeleni kakor peteršilj šele v 40 dneh. Seme pomešaj z drobnim peskom, da ga lažje redko seješ, ker ima kocinasto seme, ki se rado sprime. Ako pa hočeš, da ti hitreje vzkali, namakaj ga dva do tri dni v mlačni vodi.

**Peteršilja** nam v letošnji hudi zimi že vedno bolj zmanjkuje. Nekaj ga je pozeblo, ostale koreninice, ki so nam dajale zelenja, so izčrpane, tako da iz njih ni veliko več dobiti, in zunaj na vrtu je vse še trdo zmrznjeno.

Zato je zelo priporočljivo že zdaj nasejati peteršiljevo seme v plitve skrinjice ali v lončke. Napolni posodo s prstjo zmešano iz kompostne in vrtnne zemlje. Prst dobro potresi, da se vse, in nasej s semenom, katerega pokrij s prstjo.

Ker rabi peteršiljevo seme za vsakalenje veliko vlage, ga poskropi naslednji dan in potem vsak dan z vodo, posodo moraš postaviti na toplo, če ti primanjkuje prostora, lahko kar v kot sobe, ko vskali, ga moraš postaviti na okno. Za vskalenje rabi več tednov, tudi male koreninice silno počasi rastejo. Zato pa ne smeš izgubiti poguma, saj peteršilj tudi na prostem silno počasi raste, zato je še tembolj potrebno ga nekoliko prej pripraviti.



## Mlekarstvo.

### Gnetenje in pranje masla.

Takoj po pinjenju je še med masleno kašo dosti pinjenca, ki se mora odstraniti, zato se nagne pinjo in precedi pinjenec skozi žimnato sito ter nalije v pinjo nekoliko čiste mrzle vode in jo še parkrat zavrti. Paziti je, da se pinja ne vrtilo toliko, da bi se maslo združilo v velike kepe. Mrzlo vodo, ko jo smo prilili po ocejanju pinjenca, ima namen izprati pinjenec iz masla, obenem pa tudi nekoliko ohladiti masleno kašo. S tem je končano zadnje delo v pinji. Odliči je vodo in maslo s pomočjo lopatic vzeti iz pinje.

Maslo vsebuje sedaj še precej vode, kojo je treba odstraniti z gnetenjem. V malem gospodinjstvu se maslo kar s kuhalnico nekoliko pretlači, da se odstrani vsa voda. V večjem gospodinjstvu pa se izplača nabaviti si gnetilno desko. Ta obstoji iz lesene ozke deske z nogami in iz robatega valjarja, ki stane z valjarjem 15 K. Pred gnetenjem

naj se gnetilna deska z gorko vodo razmoči in v mrzli vodi izplahne, da se je maslo ne bo prijemalo, lopatice pa smo itak že poprej tako pripravili.

Med gnetenjem masla naj se tu in tam vlije nekaj sveže vode na maslo, da se pinjenec rajši odstrani. Neobhodno potrebno pa to ravno ni. Ako je bilo maslo pravilno vpinjeno, se pinjenec lahko odstrani, v nasprotnem slučaju ga pa tudi z gnetenjem ne moremo odstraniti, ker je pinjenec preveč obdan od maščobe in razdeljen.

Maslo od sladke in sveže smetane naj se kolikor mogoče malo pere in gnete, le od stare smetane je potrebno, da se dobro pregnete in opere. Maslo je dosti zgneteno, kadar je malo rosno, če smo z lopatico po njem potegnili.

Gnetiti maslo z rokami je neokusno, kakor jemati maslo z rokami iz pinje. Maslo se začne topiti med gorkimi rokami in postane nekako vlačljivo in brez prave barve.

### Kuhanje masla.

Na deželi se po pinjenju surovo maslo ne more takoj porabiti, vendar se maslo vedno rabi v gospodinjstvu. Treba ga je konservirati ali napraviti trpežnega. V to svrhu se skuha surovo maslo; kuhano maslo rabimo pri raznem pecivu in za zabelo.

Tudi pri kuhanju masla se delajo dostikrat napake. Gotovo pa je, da se iz pokvarjenega surovega masla ne more skuhati dobro maslo. Žarko surovo maslo ostane tudi po kuhanju žarko.

V surovem maslu je še nekaj vode in drugih snovi, ki ga hitro pokvari, te snovi se odstranijo med kuhanjem. Deloma se vsedejo na dnu, ali pa pridejo kot pene na površje, katere potem odstranimo. Kuhane masla je tudi mnogo manj, ker odpadejo vse snovi, ki so se poleg prave maščobe nahajale v surovem maslu. Bolj pametno je, če se more prodajati surovo, kot kuhano maslo, ker surovo maslo skoraj vedno lahko razmeroma dražje prodamo kot kuhano maslo, vključno temu da vsebuje surovo maslo le 80 do 82% prave tolšče, pravilno kuhano maslo pa do 98% čiste maščobe. Toraj zgubimo pri kuhanju 18 do 20% teže. V ceni pa skoraj ni razločka.

Pravilno se maslo kuha tako-le:

Vzame se posoda, v katero se dene surovo maslo. Pri kuhanju naj se pazi, da se maslo prehitro in preveč ne segreje, da ne gre čez in se užge. Maslo je zelo težko pogasiti. Pri kuhanju se sproti odstranjujejo pene, ko je maslo zadosti kuhano se nekoliko počaka, da se nekoliko očisti, na dnu se namreč vsede beljakovina in druge primesi. Zatem naj se maslo precedi skozi platneno ruto.

Napačno je maslo preveč kuhati, ker dobi okus po zažganem in ima temno barvo. Ako se hoče doseči pri maslu živo barvo, ga je kuhati v vreli vodi. Tako kuhano maslo ima lepo barvo, vendar ni tako trpežno, kakor ono kuhano na ognju. Maslo se shra-

njuje v lesene, pločevinaste in glinaste lonce. Da se boljše obdrži, se priporoča vlti na površje strjenega masla, kuhane slane vode. Ako posoda nima pokrova, se zaveže s pergamentnim papirjem in shrani na hladnem prostoru. Da se mora maslo varovati pred solncem, gospodinja že same dobro vedo.

### Snaženje mlečne posode in orodja.

Po vsakokratni rabi se mora mlečna posoda in orodje vedno temeljito osnažiti, kajti ostanki mleka na posodi in orodju se skisajo in tvorijo gnjezda za razvoj škodljivih bakterij, katere se potem v mleku strahovito hitro množijo in pokvari mleko kakor vse mlečne izdelke, ker povzročijo razne bolezni itd. Snaga se mora pričeti že takoj pri molži na vimenu, nadaljevati se mora od molznega žehtara do shramb in drugega orodja, ki pride z mlekom ali mlečnimi izdelki v stik.

Snaženje posode se mora tako vršiti, da se ista zraven ne poškoduje, kar se prav lahko zgodi pri pločevinasti in železno pocinkani posodi. Ta se ne sme drgniti s peskom, če se odrgne ves cin, začne posoda rjaveti.

Vsa posoda naj se snaži tako-le: V vročo vodo se daje nekaj sode. S to vodo dobro zmije vso posodo in leseno orodje, nato jo izplakni v mrzli vodi, osuši s suho snažno cunjico in spravi na suh prostor. Pločevinasta posoda naj se večkrat na solncu suši, da solnce pomori morebitne kali škodljivih bakterij. Lesena posoda se sme le deloma na solncu sušiti, ker lahko razpoka, začne trhleneti in postane nerabna v mlekarstvu. Modeli, lopatice naj se ne suše na solncu, ker razpokajo. Razpokani modeli in lopatice se kmalo pokvari in postanejo nerabni.

Ako smo v posesti lepe mlekarske oprave, posnemalnika, pinje, hladilnikov in drugega podobnega orodja, ki je pobarvano, ga moramo znažiti z oljem. Nepobarvani železni deli radi začno rjaveti. Zrjavene dele je zdrgniti z gladilnim papirjem.

Pazljivost v snaženju, dolgo časa ohrani vso mlekarsko opravo čedno in trpežno, zato je vredno, da snaženju obračamo vso pozornost.

## Pošta.

### Brzjav.

Z brzjavnimi žicami je dandanes že zvezan ves kulturni svet. Skoraj povsod, kjer je poštni urad, je navadno tudi brzjavna postaja. Kakor je brzjav velevažen za splošni promet, je za trgovino naravnost velikanskega pomena.

V par minutah, v četrtinkah ure, ponese brzjav poročila v daljna mesta in daljne dežele. Sina pokliče k umirajočemu očetu, zločinca ustavi na begu, prinaša razne cene, sklepa kupčije, oznanja veselje in žalost.

Brzjava se poslužuje ob določenih poštinih uradnih urah lahko vsakdo.

V ta namen se kupi zelenoobrobjeno listino za 2 vinarja, na katero se napiše natančni naslov in to kar se misli brzo javiti. Podpis je potreben le tedaj, če brzojavimo osebam, ki nas ne poznajo, pri naročilih, prijavah, objavah in kupčijskih sklepih.

Na pravilni naslov je polagati največjo važnost, posebno na osebe biva-joče v velikih mestih, je poleg priimka neobhodno potrebno napisati ulico, številko in okraj. Brzjav naj se sestavi, kolikor mogoče kratko in jasno, ter opusti vse nepotrebne pridevke kakor: blagorodni gospod, gospa itd. ker sicer preveč stane.

Beseda, ki ima več kakor 15 črk, se računa z dve besedi, po pet številok skupaj tvori eno besedo. Pike, vejice, dvopičja, podpičja, vprašaji, klicaji, ki se nahajajo med in za besedami, da ločijo stavke, se ne računajo. Vejice in pike, postavljene med številkami, pa štejejo za eno številko. Nadalje se štejejo za eno besedo oklepaji in vsako posamezno podčrtanje besed.

Beseda se računa 6 vinarjev, do 10 besed je enotna pristojbina 60 vinarjev, za vsako nadaljnjo besedo 6 vinarjev več.

Za druge države so posebne cene in posebne določbe, za katere se dobe pojasnila in nasveti pri vsaki pošti.

Za brzjav se lahko tudi plača odgovor za 10 besed, kar znese toliko, kakor je enotna pristojbina do 10 besed. Napiše se vrh naslova: odgovor plačan. Če je brzjav posebno nujen, se ga od-lahko tudi nujno, zato je plačati trikratno pristojbino navadnega brzjava, kar bi veljalo za 10 besed  $3 \times 60$  vin. = 1 K 80 vin.

Brzjavi se oddajo tudi poštnoležee, priporočeno, v lastne roke z brzjavnim, ali pismenim potrdilom, plačano potnino in še na razne načine, za katere se poišče primerne pojasnila na pošti.

Brzjave žaljive vsebine, pošte ne prevzamejo.

## Iz Amerike nazaj.

Vedno bolj žalostne novice prihajajo iz dozdavnega raja izseljencev. Kar smo že leta popred napovedovali, se je zgodilo. Ker je preveč izseljencev, je zmanjkalo dela. Tovarne zapirajo in delo ustavljajo, da je na tisoče delavcev brez zaslužka. Radi bi reveži delali, pa jih nobeden na delo ne vzame. Nekateri, še bolj srečni, delajo na teden le par dni, da si še za potrebno hrano ne prislužijo. Cene železa gredo še vedno nazaj. Skoro gotovo ne bo še v bližnjem času konec krize.

Kaj bodo naši revni ljudje, ki živijo iz rok v usta, počeli v tuji deželi, kjer ni usmiljenje doma, temveč le dolar brezsrčno gospodari? Naš kmet pomaga rad vsakemu in deli z revežem svoj kruh in svojo večerjo. V Ameriki ni naših dobrih gospodinj. Tam velja le: Plačaj ali pogini!

Pridne roke naših ljudi čakajo v Ameriki na delo. Doma nam pa manjka povsod delavcev in poslov. V zadnjem času nam je domača zemlja šele začela prav očitno kazati svoje bogastvo, ko smo se lotili izboljšanja gospodarstva.

Napredek v gospodarstvu je pa nemogoč brez dobrih delavcev. Zopet ponavljamo: „Olajšajte rojakom vrnitev v domovino!“ Doma se na obširnem posestvu ubija in končuje žena z malimi otroci, v Ameriki pa krepki mož morebiti s starejšim sinom na delo čaka. — Doma strada stari oče na gruntu, ki ne more dajati revežu zadostno hrane, ker ga je premalo obdelal, v Ameriki so pa njegovi otroci v pomankanju. Doma ni mogoče za nobeden denar dobiti poslov, katerim se v poštenu hiši zelo dobro godi, v Ameriki je na tisoče naših ljudi, ki stradajo in hvaležni sprejmejo vsako delo, da se le prežive.

Koliko je med njimi izgubljenih sinov, ki s solzami v očeh mislijo na domačo hišo, na očeta in mater, na srečne čase mladosti, ko še sami niso vedeli, kako jim je bilo dobro. Zdaj stradajo po lastni krivdi na tujem!

Rojaki olajšajte jim vrnitev! Če se denar tudi od doma pošlje, se bo s pridnim delom kmalo vse povrnilo. Če je bil popred malo neumen, bo po taki skušnji gotovo bolj pameten domov prišel. Vlani je prišlo 1.338.216 ljudi v Zedinjene države Severne Amerike. Kje se more vzeti delo za toliko ljudi?

## Raznoterosti.

**Prvo hrvaško romanje v Sv. deželo.** Pod pokroviteljstvom presv. gosp. dr. Antona Bauer-ja se vrši 1. septembra tega leta romanje v Sv. deželo, v tiste kraje, kjer je naš nebeški Odrešenik prevajal svoje pozemeljsko življenje. Voditelji tega romanja so čč. očetje frančiškani v Zagrebu. Popotovalo se bo preko Trsta in Gruža čez morje do Jafe, potem do Jeruzalema po železnici. Iz Jeruzalema bodo romarji obiskali sosedna svetišča: Betlehem, Sv. Janez v Gorovju, Emavs, Jordan in Mrtvo morje. Romarji se vrnejo nazaj 21. septembra. Za romarje so trije razredi: I, velja 500 K, II. 430 K, III. 300 K. Za ta denar imajo romarji vso vožnjo in vso postrežbo sem in tje. Vsak, ki se želi udeležiti tega romanja, naj se oglasi na naslov: Vodstvo I. hrv. romanja v Sv. deželo, Zagreb, frančiškanski samostan. Slovenci se tudi lahko naznanijo č. g. p. Hijeronimu Knobleharju, frančiskanu na Brezjah, Gorenjsko. Ta g. pater se je udeležil slovenskega romanja v Sv. deželo l. 1910., vodil pa bo sedaj slovenske udeležence pri hrvaškem romanju.

n Zagorje na Krasu. Dne 9. t. m. je imel tukaj g. Janez Kalan, voditelj »Sveče vojske«, štiri govore. Govori so bili prav lepi in zelo potrebni. V našem

kraju se je zadnja leta močno razširilo žganjepitje. Kar strah nas prevzame, če slišimo številke. Sicer ima Zagorje tri občine, pa se je samo v domači občini izpilo leta 1912. nad 9500 litrov žganja, lansko leto pa celo 10600 litrov. Če bo šlo tako naprej, kaj bo z našim ljudstvom? Upajmo, da bo z mladino zrasel boljši rod! Še nekaj: Pri nas so začele v »Slov. Dom« pisati ženske. Nikar se ne čudite po svetu! Ta žalostna čast je doletela — Škalkovko, ki se je že dvakrat podpisala z imenom pod dopise v »Slov. Dom«. Trdila je, da duhovnik ni hotel iti previdet matere njenega moža. Ker pa cela vas ve, da se je Škalkovka grdo zlagala in obrekovala, ker so tisto ženo našli mrtvo, je pa dala oklicati pred cerkvijo, da se je »Slov. Dom« zmotil. Aha! Ljudje pa pravijo, da je Škalkovki nekaj družega smrdelo. Zakaj pa po razpisane kronce ni prišla? Ženska korajža pa taka! Škalkovki pa svetujemo: Pusti politiko pri miru, kuharico v roke in šibo za svoje otroke!

**Nakup in prodaja živine.** Nakup živine povzroča našim kmetovalcem dosti stroškov, zamudo časa in dosti skrbi. Da se kupčija z živino in prašiči našim kmetovalcem kolikor mogoče olajša, se je ustanovila v Ljubljani vnovčevalnica za živino, ki posreduje pri nakupu in prodaji živine ter prašičev. Kako se to posredovanje izvrši? To je čisto priprosto. Posestnik, ki ima živino ali prašiče na prodaj, jih prihlasi vnovčevalnici, nasprotno pa se oglašajo živinorejci za živino, ki jo želijo kupiti. Za posredovanje je plačati 1 % od kupne cene. Nadalje kupuje vnovčevalnica živino in prašiče, pitano in plemenko, tudi na lasten račun in jo razpošilja na vse kraje, kamor kdo želi. Živinorejci, ako imate živine in prašičev, zlasti 6 do 8 tedenskih pujskov naprodaj, priglasite jih vnovčevalnici, ki zmiraj kupuje tako blago. Kdor pa kupuje krave, mu je zlasti na tem veliko lažje, da kupi krave dobre mlekarice, teh je vedno dosti priglasi. Kdor kupuje plemenske prasce, jih lahko vsak čas kupi od vnovčevalnice. Vnovčevalnica poskrbi, da vsakemu kupcu kolikor je mogoče najbolje postreže. Za nakup in prodajo se je oglašiti osebno v pisarni vnovčevalnice, v hiši Gospodarske Zveze v 1. nadstropju pri glavni mitnici na Dunajski cesti, ali pa pismeno na naslov: Vnovčevalnica za živino v Ljubljani. Živinorejci, obračajte se v vseh kupčijskih zadevah na vnovčevalnico, ki daje vsak čas brezplačno tozadevna pojasnila.

## Prevretek iz same zrnate kave

je mnogim škodljiv, pa tudi nimna dobrega okusa in lepe barve. Zato je raba kavnih pridatkov, ki jih privedamo

pravi zrnati kavi, že jako stara. Kavni pridatki imajo namen dati kavi prijeten okus in lepo barvo in odstraniti neugodne učinke, ki jih povzroča močna zrnata kava. — Kavni pridatki so torej jako važna stvar pri pripravljanju kave. Od njih je v veliki meri odvisno, ali je kava dobra, ali slaba. Le dober kavni pridatek napravi dobro kavo; slab kavni pridatek pa jo pokvari in napravi neokusno in neužitno. Zato je treba pri kupovanju kavnega pridatka dobro premisliti, kakšno blago bomo kupili, in izbrati je treba res najboljši. — V tem oziru je našim gospodinjam lahko, ker imajo na razpolago Kolinsko kavno primes v korist obmejnem Slovincem. Ta kavni pridatek si je — in po vsej pravici — pridobil ime najboljšega blaga te vrste. Vsaka gospodinja, ki le enkrat poizkusi Kolinsko kavno primes v korist obmejnem Slovincem, bo ta kavni pridatek vedno rabila, ker je z njim najbolj zadovoljna. — Našim gospodinjam pa se Kolinska kavna primes v korist obmejnem Slovincem ni priljubila samo zaradi svoje izvrstne kakovosti, temveč tudi zato, ker je pristno domače blago in vrhu tega še na prodaj v korist obmejnem Slovincem. Da je dolžnost vsake slovenske gospodinjke kupovati samo domače blago, to se je že velikokrat poudarjalo, kajti le če bomo podpirali svoja domača podjetja in se na ta način gospodarsko krepili, smemo pričakovati uspehov tudi na drugih poljih. Posebne podpore pa še zasluži delo »Slovenske Straže«, ki ga to važno društvo vrši v korist obmejnem Slovincem, zato je tembolj treba, da vse naše gospodinjke kupujejo Kolinsko kavno primes v korist obmejnem Slovincem. — Priporočamo torej vsem našim gospodinjam Kolinsko kavno primes v korist obmejnem Slovincem, ki naj jo zahtevajo v prodajalnah ali v konsumih. Pazijo naj na napis »v korist obmejnem Slovincem« in na pečat »Slovenske Straže«, ki mora biti na vsaki skatljici pritisnjen!



In razne moderne blago za moške in ženske oblike pošilja po najnižjih cenah

**Jugoslovanska razpošiljalna**

**R. STERMEČKI v CELJU št. 305, Štajersko.**

Ilustrovani cenik o več tisoč stvarih se pošlje zastonj. — Pri naročilih iz Amerike treba poslati denar naprej.

## Dobro domače tkalsko blago

prejme vsak, ki se obrne na našo tvrdko, in sicer stalnobarvne kanafase, brisače, cefire, angleške voali, modrotisk, lučno platno, oksford, šifon, flanela, barhente, vse zajamčeno, stalno barvno 3—15 m dolgo

**35 do 40 m za 14 K** po povzetju pošiljajo: **Združeni domači tkalci, Češka Černa. št. 4 pri Nachodu, Češko.** Pri naročbi dveh zavojev franko. 420

# Izgotovljene obleke

zimske suknje, pelerine, ženska krila, plišaste in suknene vrhne jopice, okusno izdelane, se dobe po zanesljivi ceni

## „Pri Škofu“

Ljubljana, Pred škofijo 3

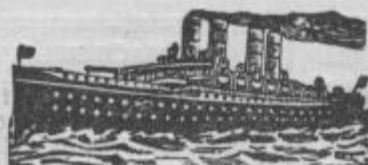
(na voglu zraven škofije).

## Najdete

tudi vse vrste blaga za moške in ženske obleke, posteljno opravo, koltre, koce, fino belo tkanino itd. Vedno novosti svilnenih, volnenih in plišastih rut.

Izbira velika. Postrežba prijazna. Na zahtevo se obleka tudi po meri izgotovi.

Cenik različnega blaga na zahtevo poštne prosto.



V Ameriko  
in Kanado

zložna, cena  
in varna

vožnja s **CUNARD LINE**

Bližnji odhod iz domače luke:

Trsta: Carpathia 26./2., Saxonia 6./3.; iz Reke Caronia 23./2. 1914.

Iz Liverpoola: Carmania 21./2., 23./5. Lusitania 14./2., 7./3., 28./3., 18./4., 9./5. Campania 14./3., 4./4., 25./4., 30./5. Mauretania 28./2., 21./3., 11./4., 16./5. 1914.

Pojasnila in vožne karte pri **Andrej Odlasek**, Ljubljana, Slomškova ul. 25, blizu cerkve Srca Jezusovega. Cena vožnji: Trst—New-York III. razred za one, ki potujejo v Kanado K 140— in za one v Združene države K 140—, otroci odd 12 let K 70; povsod še 20 K za osebni davek.



Najboljši dobavni vir

izgotovljenih postelj

iz dobrega češkega posteljnega perja: napolnjena v gostop rdečem nankingu (inletu), 1 pernica 180x140 cm. z blazinama vsaka 80x60 cm. z novim, mehkim trpežnim perjem. K 16, polpuh 20 K, polpuh 24 K. Pernica sama 10 K, 12 K, 14 K, 16 K, blazina sama 8 K, 8-50 in 4 K. Dvojna pernica 200x140 cm 18 K, 14-50, 17-50 in 21 K. Blazina zraven 80x70 cm 4-50, 5-20 in 6-50 K, 5 kg svega perja 9-40 K, boljše 12, 16 K, pol belega 17 K, 5 kg novega, dobrega, belega posteljnega perja brez prahu 24 K, snežno-belega 20 K, boljše 30 K, najfinjšega, skubljenega za vis. gospodo 45 K, 5 kg neskuubljenega od živih gosi 26 K in 30 K. Beli puh z velikimi kosmiči 5 K, boljši 6 K, najboljši prsi puh 8-50 K za pol kg; pepelasti puh pol kg 2-50 K in 3 K. Pošiljatev franco po povzetju. Zamenjava proti povračilu poštne dovoljena.

Sigmund Lederer, Janovice a Angel  
št. 226, pri Klatovu, Češko.

## Čudovito sredstvo zo- per pljučne bolezni.

Pismo bolnikov na lekarnarja.

Nadporočnik Bela K...y piše:  
Pred 2 leti sem se prehladil na nočni vaji, dobil sem najprej katar v pljučih, pozneje pa pljučno bolezen. Krčevit kašelj in nočni pot sta me zelo oslabila in sem znatno shujšal. — Dobil sem začasen dopust in sem v tem času uporabil neizmerno veliko zdravil, potoval sem na jug, pa to vse skupaj ni nič pomagalo, tako da sem slednjič zgubil vsako nado. — Kar berem v nekem angleškem zdravniškem časopisu o slovečem **redilnem prašku »Certosan«** za pljuča, katerega sem naročil. Uporabljal sem ga skozi šest tednov po predpisih in sem že po dveh mesecih zopet zdrav in življenja vesel vojak. Govore mi, da še nikoli nisem tako dobro izgledal, kot sedaj in se tudi v resnici nisem nikoli prej počutil tako močnega in srečnega.

Župnik R. B...l v K...m piše:  
Iz srca se Vam zahvalim, da ste mi poslali opis angleškega **redilnega praška »Certosan«** za pljuča. Na noben način se nisem mogel iznebiti dušljivega kašlja, ki me je mučil in mi oteževal dihanje. Poskusil sem vse, kar so mi priporočili zdravniki in bolniki, pa ni nič pomagalo. Certosan me pa v par tednih ni le ozdravil, temveč tudi izdatno okrepčal in mi pridobil večjo težo. Čudovit je učinek tega odličnega in okusnega izdelka. Priporočam ga vsakomu, ki trpi na enaki bolezni!

Velika izvirna steklenica »Certosana« stane 5 K, in se dodi v lekarnah. Če pa kje ni na prodaj, naj se naroči v glavni zalogi: **Lekarna Josef von Török, Budimpešta, VI. Kiralyutca 12/o.**

140

## Sloveči vazelin (mazilo)

za čevlje prvovrstne tovarne v Avstriji razpošilja tvrdka **Fr. Oblak, Sv. Gregor, p. Ortnik.**

Izvrstni črn vazelin 1 kg za K 1'40

Izvrstni rumeni vazelin 1 kg za K 1'40

Specialitefa črn kavčuk-vazelin 1 kg K 1'60.

Pri odjemu 10 plehastih škatelej 1 škatilja namočka. Preprodajalcem popust. 456

## Dober želodec

lahko  
vse prenese!

Preizkušeno, iz  
izbrano najboljših  
in najučinkovitejših  
zdravilnih zelišč

skrbno izdelano domače zdravilo, ki tek pospešuje, zboljša prebavo in provzroči agodno odvajanje. odstranja znsne posledice nezmernosti napačne prehrane, prehlajenja, prevelikega sedenja in nadležnega zaprtja kot n. pr. gorečico, napenjanje, težmerno tvoritev kislin in nadalje lajša in odstranja boleče krče, je

**Dr. ROSE BALZAM** ZA ŽE-  
LODEC.

Glavna založba: lekarna

**B. FRAGNER**-ja c. inkr. dvorn. dobavitelja

„Pri črnem orlu“, Praga, Mala stran 203. Razpošilja se po pošti vsak dan. Vogal Nerud. ul.

Cela steklenica 2 K, pol steklenica 1 K.

Proti naprej vposlatvi zneska K 1-50 se pošilja mala steklenica, K 2-80 velika stekla, za K 6— 4 vel. stekl., za K 22— se dobavi 14 velikih stekl. poštne prosto na vse kraje Avstr.-Ogr.

Vzaleni po vseh avstro-ogr. lekarnah

**SVARILO!** Vsi deli zavezoje nosijo zakon. varstveni znaki



**Milijon kron** zneskov za opravo je izplačal v nekaj mesecih 2349 „MADCHENHORT“.

Prvo splošno humanitarno društvo za opravo možitve godnih deklet, **Dunaj I. Franz Josefs-Kal Nr. 43.**

Predsednik: Prior Rudolf graf Mels-Colloredo. — Vsak član vplača v 3 letih k večjemu K 294 — In dobi v slučaju možitve po 2 letih K 600 potemtakem obrestovanje po 124%.

**Sprejem** { brez določene starosti  
brez razlike vere  
brez zdravniškega spričevala  
Sprejmejo se zastopniki pod ugodnimi pogoji. — Plačila sprejema: Martin Raznožnik Spodnja Siska v Ljubljani, Cesta na državno železnico 149.



**Najboljši šivalni stroji**

so „PFAFF“

10 letna garancija

**Ign. Vok**

Ljubljana, Sodna ulica št. 7.  
Ceniki zastoj in poštnine prosto.

**Glas gre kot blisk**  
od kraja do kraja,

da prva kranjska pošiljateljska trgovina

**R. Miklauc, Ljubljana**

razpošilja najbolj zanesljivo blago tako na trgovce, krojače, šivilje kakor tudi na druge odjemalce in naročnike. Tvrdba gleda le na velik promet ter ne išče dobička in ima najboljše tvorniške zveze, veliko blaga pa sama izdeluje.

**Torej zahtevajte**

takoj cenik različnih predmetov iz

Prve kranj. pošiljateljske trgovine

**R. MIKLAUC, Ljubljana.**

Prvo naročilo Vas pridobi tvrdki.

Obstoj tvrdke čez 40 let!

### Pri lišajih

vseh vrst, posebno pri mokrih in suhih lišajih, kakor tudi pri prhljajih nedosežen nadalje pri vseh izpuščajih, haemorrhoidah, celo pri najbolj zastaranih slučajih, kjer so odpovedala vsa doslej uporabljena sredstva, lekarnarja 3411 Stauder

### Euzema-balzam

gotovo pomaga Zdravi se z Euzemo brez motenja poklica: Zavarov. s patent. 141.365. Cena 5 kron.

Pušica za poskušnjo 3 krone.

Pristen le iz Roth-ove lekarne Kanbeuren D 35. bav. Allgäu.

Številna zahvalna pisma ozdravljenih, posebno takih, ki so vporabljali leta vsa mogoča mazila brezuspešno.

**500 K**

Vam plačam, ako Vaših kurjih oces, bradavic in trde kože tekom 3 dni bolečin ne odpravi moj uničevalec korenin Rla-balzam. — Cena lončku s jamstvenim pismom 1 krono.

Kemény, Kaschau (Kassa) I.

Poštni predal 12.711 Ogrsko.

DOMAČE PODJETJE.  
DOMAČI IZDELKI ODEJ.  
KRAJNSKI IN OGRSKI  
KOČI.

Vsem tistim, kateri prihajajo v Ljubljano blago za oblačila nakupovati, se priporoča vsakemu domačo, prijazno in pošteno trgovino Pri

**„ČEŠNIKU“**

STRITARJEVA-LINGARJEVA ULICA

POSTELJNE GARNITURE, ZASTORI, TEPIHI.  
POSTREŽBA STROGO  
POŠTENA, CENENIZKE

Zaloga vseh najnovejših vrst blaga za ženske in moške obleke.

Prve novosti volnenih, svilnatih in mrežastih rut ter šerp.

Opozarjam žene in neveste pri nakupu opreme (bališča) da je pri meni največja izbira. Tudi opozarjam na svojo lepo zalogo finega žameta za obleke in jopice.

UZORCE POŠILJAM PO POŠTI BREZPLAČNO.

**Semenska trgovina AL. KORSIKA**

Ljubljana — Bleiweisova cesta — Vrtača 3.

Naznanjam častitemu občinstvu, da je izšel moj novi cenik za 1. 1914. in se dobi brezplačno in poštine prosto.

Z odličnim spoštovanjem

**Al. Korsika.**

219

Najceneje

**novi gibljivi brzoparilniki**

**vse vrste slamoreznice**  
in vse druge poljedelske stroje

ter

**železnino**

ponujata

**Karol Kavšeka nasl.**



**Schneider & Verovsek**

trgovina z železnino in poljedelskimi stroji

Ljubljana

Dunajska cesta 16

Ljubljana

Ne zamudite zahtevati cenik!

Ne zamudite zahtevati cenik!

**Priporočamo**

*kolinsko kavino primes*  
*v korist obmejnim Slovencem!*