



Domoljubova priloga za gospodinje.

Štev. 4.

V Ljubljani, dne 23. aprila 1914.

Leto V.

Otrok.

Če beremo v časopisih, da umrje vsako leto ena petina novorojenčkov in v teku petih let zopet polovica teh, ki so ostali pri življenju, se nam zdi skoraj neverjetno. Nehote se nam vzbudi usmiljenje do malih revčkov v zgodnjem grobu. In kaj je vzrok prerani smrti? Navadno nevednost v oskrbovanju, nemarnost, lenoba ali razvajenost.

Človek bi mislil, da si je nabrala žena, ki je imela pet do šest otrok, že toliko izkušenj, da bo vzgojila sedmega otroka povsem vzorno. A temu ni tako! Iste napake, kakor pri prvem otroku, najdemo pri zadnjem. Imela sem priliko opazovati pred dvema mesecema ženo, ki je rodila krepkega devetega sina. Da potrebuje otrok svežega zraka v sobi, kopelji v mlačni vodi in snažnega perila, ji ni bilo dopovedati. Ko je zajokal, je dobil takoj hrano, čeravno je preteklo komaj deset minut, odkar je zadnjič pil. Če pa ni bilo časa, mu je dala »gobco«, ki je ležala, ne posebno snažna na mizi.

Otrok je obolel na želodcu in na črevesih; kmalu so ga odnesli k sestricam in bratcem na pokopališče. Da je bila kriva nesnažna in nerednost smrti, tega žena ni hotela uvideti.

Silno škodljiva je navada, otroke trdo povijati. Vem, da bodo tukaj matere zmajevale z glavo, ker so navajene otroke trdo poviti, in te navade sploh opustiti ne morejo in me skoraj gotovo tudi razumeti ne bodo hotele. Toda, ko bi se matere izmislile na čase in občutke, ko so same trdo povite ležale v zibel, bi nikdar več ne mučile svojih otrok. Gotovo je že marsikatera mati zapazila, kako hitro je utihnil otrok, ko mu je zrahljala tesne povoje in ga pustila, da se je malo prosto pretegnil. Kri se v tesnem oklepu ne more pretakati, zato le slabotno teče po otročjem telesu in razvija slabotne ude, saj krepko se razvijati jim preveč skrbeča in vztrajna mati ne dopušča.

Vzemimo si bučo, ki navadno zraste

zelo velika. Kaj bi se zgodilo s sadom, če bi ga, ko je za pest debel, zaprli v skrinjico? Moč rasti mu vzamemo, zadržujemo razvijanje in sad bi zaostal. Isto je pri otroku. Seveda imajo tu matere razne pomisleke in izgovore, ki pa ne veljajo. Vsaka mati pa ima vendar najrajši zdravega otroka, ki se krepko razvija in ker tega trdi povoj nikdar ne dopušča, zato pustite matere otroku prosto dihati in zrahljajte mu nekoliko trde poveze!

Sploh si delajo matere v enem oziru preveč, v drugem pa premalo skrbi. Že dolgo pred rojstvom izdelujejo razne s čipkami in vezeninami okrašene jopice, nogavice itd. Na najpotrebnejše in res uporabljivo pa pogostokrat pozabijo. Obleka ima predvsem nalogo, obvarovati človeka mraza. Najpotrebnejša obleka mora biti izdelana iz blaga, ki prepušča zrak. Zato ne jemlji nikdar škrobovega (štirkanega) blaga, ampak mehko platno ali bombaževino (pavolnato blago). K potrebnim oblekam računam srajčko, jopico in plenice. Oboje prvo se mora zapeti ali zavezati na hrbtu, ker le tako otroka lahko hitro oblečeš. Nogavice in kapice so, v splošnem, nepotrebne, ker otroka le razvadijo. Boljše je dajati pozimi steklenico z vročo vodo v posteljo, da otroka ne zebe. Seveda, če neseš ali pelješ otroka na prosto, potrebuje tudi nogavice in kapico. Kapica ne sme biti pretežka in ne sme škodovati očem. Otroče kapice, ki so podobne klobučkom s širokimi mehкими krajci, so očem škodljive. Če se le otrok premakne, zamahnejo široki krajci pred njegovimi očmi, in otroku mora biti, kakor bi mu vedno mahal kak predmet pred očmi, kar je škodljivo.

Večina naših otrok je zelo zmehkužena, zato se jih loti že v prvem letu mnogo bolezni. Starši pravijo: »Otroci morajo preboleti nekatere bolezni, ker jih bolezni izčistijo, da ostanejo pozneje zdravi.« Toda bolan biti je ravno tako malo potreba otroku, kakor odraslemu človeku. Rada bi vedela, kateri kmet je mnenja, da mora njegovo tele biti spočetka bolno, da se pozneje razvije v krepkejšo kravo, oziroma

krepkejšega vola. Zdravje in lepoto najdeš le, če se ravnaš po pravilih, ki jih zahteva narava.

Prepotrebno je kopati dojenčke. Nekateri matere store v tem oziru še preveč in kopljejo otroka dvakrat na dan, zjutraj in zvečer, kar je — pri zdravem otroku — napačno. Koplji dojenčka vsak dan enkrat, zvečer ali zjutraj, je vseeno. Vendar ne menjavaj časa, da bi kopala enkrat zjutraj, drugič zvečer in tretjič celo opoldne. Mnogo zdravnikov priporoča kopanje proti večeru, ker se živci nemirnih otrok vsled kopanja pomirijo. Na noben način pa ne sme dobiti otrok po kopanju hrane; ta naj se mu da pol ure pred kopanjem.

Soba, v kateri koplješ otroka, ne sme biti mrzla, ampak primerno topla. Vrata in okna skrbno zapri, da ne nastane prepih; tudi majhen prepih lahko otroku zelo škoduje. Zato postavi banjo na zavarovan prostor, da če se že ravno odpro vrata, ne vleče na otroka. Pred kopeljo vse pripravi, da ne iščeš brisače, srajce in plenice, ko vzameš otroka iz vode. V mrzlem letnem času vse pregrej, da ne občuti otrok nagle premembe toplote.

V prvem letu se mora kopati otrok vsak dan, in sicer v prvih šestih mesecih v vodi, ki je topla 35 stopinj C ali 28 stopinj R. Pozneje polagoma manj toplo: 32, 30, 28 stopinj C. Toploto zmeri vedno s toplomerom. Matere, ki trdijo, da razumejo same najboljše določiti toploto, se silno motijo.

V prvih mesecih naj traja kopelj 7 do 10 minut, ne dalje; slabotnim otrokom zadostuje le 5 minut. Za kopanje si pripravi poseben predpasnik; najboljši je iz volne (flanelle), slabši iz platna, čisto za nič je pa iz povoskanega platna, ker je zelo gladek in mrzel.

Ko otroka slačiš, pazi, da ga ne mečeš preveč sem in tja. Odpni, oziroma odveži mu trakove in previdno sleči jopico in srajčko. Najbolje je, če ga pri tem delu vzameš v naročje, ne na kolena. Ko je otrok slečen, ga pokrij, še ko ga imaš v naročju, s flanelo in prični z umivanjem gla-

ve. Najboljše za to je dobra mehka goba. Mila ne jemlji, ker gre v oči in usta. Čista voda zadostuje. Skrbno umij otroku ušesa, nosne votline in oči. Glavo vedno podpiraj z levo roko, da se ne nagne nazaj; to lahko storiš, ker rabiš za umivanje le desno roko. Tudi tu ne meči otroka po nepotrebem okrog; vzdigni previdno zgornje telesce in tudi zadnji del glave lahko očistiš. Ko je glava umita, jo najprvo površno hitro obrišeš in potem šele natanko dobro za ušescem, ob krajih ust in nasek. Sedaj pride pravo kopanje. Porini obe roki in komolca pod život otroka in ga previdno položi v vodo, tako da gleda glava iz vode. Z desno roko namili život in splakni s tem, da ga premikaš po vodi. Otroka ne drži nikdar mirno v vodi, ampak ga premikaj vedno sem ter tja; pazi, da je glava vedno podprta. Ko vzameš otroka iz vode, ga skrbno obriši, najboljše zopet v naročju. Preglej in lahko zbriši gube kože na vratu in nogah, da ne postanejo rdeče. Če se ti zdi potrebno, ga namaži z vazelinom. Potem otroka zavij in položi v posteljo; če še malo zakriči, nič ne de, saj si mora pljuča tudi okrepiti.

Kuhinja

Kozliček v papriki. $\frac{1}{4}$ kg kozličkovega mesa zreži na poljubne kose, položi jih v kozo, osoli, prideni za ščep paprike, 3 žlice vina in $\frac{1}{4}$ litra vode, pokrij in duši 15 do 20 minut. Pripravi v ponev za eno žlico surovega masla, ko se razgreje, zarumeni v njem za žlico krušnih drobtin, jih pridaj kozliču in pokrij, da se še nekoliko povre. Kozliča daj s polivko na mizo. Ako hočeš, mu pridaj še žlico kisle smetane, na mizo ga postavi s krušnimi ali krompirjevimi cmoki.

Priželje v papriki. Pripravi v kozo za pol drobnega jajca surovega masla in polovico na kolesčke narezane srednje debele čebule; ko se čebula zarumeni, pridaj za veliko noževo konico paprike in za pol žlice moke; ko se moka nekoliko zarumeni, prilij $\frac{3}{4}$ l juhe in pusti vreti četrt ure, pridaj na male kosce narezan in v slani vodi prevret priželje; dodaj še 1 do 2 žlici kisle smetane za kavino žlico sesekljanih kapar in par kapljic limonovega soka ali pa kisa in ko je še četrt ure vrelo, daj z makaroni na mizo.

Jeterni riž. Razgrej za žlico (2 dkg) masti, zarumeni v njej nekoliko zelenega peteršilja in par koščkov čebulje. Mast zlij v skledo in primešaj eno jajce, zmešaj in dodaj dve v vodi namočeni in ožeti žemlji, ščep popra, majaronovih plev, 8 dkg izstrganih jeter (za 2 žlici) ali vranic in pol žlice moke, polovico stroka s soljo strtega česnja, vse to zmešaj, pretlači skozi krušni strgalnik (ribežen) v vrelo juho. Ko je juha z rižem pokrita, kuhaj dve sekundi, nato ga poberi s penovko ali pohovno žlico ter daj v drugi lonec, kjer naj ne vre. Tako delaj, dokler imaš kaj zmesi;

ko je ves riž gotov, ga zmešaj s čisto juho, stresi v skledo in postavi na mizo (za šest oseb).

Telečji zrezek s kaprami. Dva koščka telečjega mesa (vsacega 20 dkg) od stegna potolci in posoli; deni v razgreto surovo maslo, ki ga je za eno žlico (ali mast). Ko se zrezki zarumene, jim prilij dve žlici kisle smetane, ki jo zmešaj s pol žlice moke in četrt litrom hladne juhe, pridaj še žličico drobno zrezanih kaper in kuhaj vse skupaj četrt ure. Deni zrezke s polivko vred na krožnik in jih obloži s kruhovimi cmoki ali makaroni.

Ohrovt s krompirjem. Zreži in kuhaj veliko ohrovtovo glavo četrt ure; posebej skuhaj na pol olupljen debel, na male kocke zrezan krompir. Deni v kozo žlico (3–4 dkg) masti; ko se segreje, pridaj za žlico moke (2 dkg) in ko se prav malo zarumeni, prideni nekoliko drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, pridaj odcejeni ohrovt in krompir s krompirjevko vred, pridaj še za ščep popra, osoli in kuhaj vse skupaj četrt ure. Postavi kot samostojno prikuho k mesu ali pečenki na mizo (za 6 oseb).

Žemelnji pečenjak (šmarn) z jabolki in rozinami. Zreži na tanke kose 5 po en dan starih žemelj. Stresi jih v skledo in polij s četrt litrom mleka, med katerega zmešaj dva rumenjaka, za kavino žlico sladkorja in nekoliko drobno zrezane limonine lupine. Pokrij in postavi vsaj za pol ure v stran, da se žemlje napoje. Potem primešaj za eno pest na kocke narezanih kislikastih jabolč in za žlico rozin. Primešaj še sneg dveh beljakov, zmešaj in vse skupaj stresi v pripravljeno, široko, plitvo kozo ali ponev, ki si v njej razgrela za par žlic surovega masla ali masti. Pečenjak razravnaj 1–2 prsta na debelo, postavi ga v pečico in speci. Pečenega zdrobi, stresi na krožnik in potresi s sladkorjem, zraven pa daj kakega kuhanega sadja ali odcedek. — (Če hočeš štediti, pa zmešaj med mleko celo jajce in ne napravljaj snega.)

Jajčna jed iz starih žemelj z drobnjakom. Zreži tri stare žemlje na male kocke, stresi jih v skledo in polij s poldrugeto osminke litra mrzlega mleka; pokrij pa vsaj za četrt ure. Nato primešaj 2 do 3 žlice kisle smetane, dve drobno razmotani jajci, par zrn soli, žlico moke in za kavino žlico drobno zrezanega drobnjaka, vse skupaj prav narahlo zmešaj in stresi v ponev za omleto, v kateri si razgrela za pol jajca (4 dkg) masla; razravnaj 1 do 2 prsta na visoko in postavi za četrt ure v pečico, da se zarumeni in speče. Pečeno pa zreži na kose in postavi s kislo repo ali špinačo na mizo.

Kislo zelje s prekajenim svinjskim mesom in krompirjem. Kuhaj pol ure veliko pest kislega zelja v vreli, osoljeni vodi. Kuhanega odcedi. Namaži primerno kozo z mastjo, nareži na mast srednje debel, kuhan, olupljen krompir nanj, za 2 prsta visoko zelja; na zelje položi tanke rezine prekajenega in kuhanega svinjskega mesa (carsko meso ali kaj drugega, bolj mastnega.) Vrh zelja zopet en narezan krompir,

potem zopet zelje, meso, na meso krompir in na krompir 1 do 2 žlici kisle smetane. Postavi jed za četrt ure v pečico, potem stresi na krožnik in postavi kot samostojno jed na mizo. (Za pol kg zelja zadostuje četrt kg mesa in trije krompirji.)

Pomarančna polivka. Obdrgni 3 male koščke sladkorja ob pomarančno lupino. Razgrej za pol jajca (3 do 4 dkg) masla ali masti, deni notri kepico sladkorja; ko sladkor prav malo zarumeni, pridaj eno polno žlico moke in ko moka blede zarumeni, pridaj še 3 žlice krušnih drobtin; prilij četrt litra gorkega vina, sok dveh pomaranč, obdrgnjen sladkor in še pet dkg sladkorja ter četrt litra vode. Kuhaj polivko med večkratnim mešanjem vsaj četrt ure, da se zgosti in je gladka. (Za 6 do 10 oseb.) Nekateri kuharice to polivko skozi sito pretlačijo, kar pa ni potrebno.

Sirove (mohandove) čepice. Najprej deni v lonček 2 do 3 dkg drožja, kepico sladkorja in štiri žlice toplega mleka. V skledo pa deni četrt litra vročega mleka, ga osoli (za pol žličice) in razpusti v njem 10 dkg surovega masla in žlico sladkorja. Nato pridaj en liter moke, vzhajani kvas, eno jajce in en rumenjak. Testo raztepaj v skledi s kuhalnico četrt ure, potem ga postavi na toplo, da vzhaja. Ko vzide, potresi desko z moko, razvaljaj na njej testo kolikor mogočen tenko, razreži ga na štirioglate krpice, položi na vsako za kavino žlico sirovega nadeva in zavijni vse štiri ogale proti sredi, tako da se sprimejo na vrhu in pokrijejo nadev. Te kapice pokladaj na dobro pomazano pekačo eno zraven druge; ko so vse, jih pokrij s prtičem in postavi na gorko, da vzhajajo četrt ure, potem jih pomaži z jajcem in, če hočeš, potresi z drobno zrezanimi lešniki, zmešanimi s sladkorjem. Kapice peči v srednje vroči pečici 20 do 25 minut. Pečene potresi s sladkorjem in postavi gorke ali mrzle na mizo. (Za 10 oseb.)

Nadev iz sira. Mešaj za eno žlico kisle smetane, 20 dkg sira (mohanda), 5 dkg sladkorja, en rumenjak, par zrn soli, za ščep cimeta, nekoliko drobno zrezanih limoninih lupin, za malo pest krušnih drobtin in za malo pest rozin.

Sirovi (mohandovi) zdrobovi štruklji. Napravi vlečeno testo iz četrt kg (pol litra) moke, osminke litra mlačne vode, soli, drobnega jajca in za oreh masla, olja ali mati. Testo dobro pogneti, ga pokrij z gorko skledo, da se nekoliko spočije (vsaj pol ure.) Nato napravi nadev: V skledi zmešaj četrt litra kisle smetane, pridaj osminke litra pšeničnega zdroba ter pusti, da se zdrob nekoliko napne (vsaj pol ure.) Nato primešaj vsaj 20 dkg kravjega sira, dva rumenjaka, par zrn soli in sneg dveh beljakov. Ko si testo razvlekla, ga pomaži s par žlicami stopljenega surovega masla s pripravljenim nadevom in potresi še za eno pest krušnih drobtin. Testo zvij skupaj in ga zavij v namočen, ožet tanek prtič in poveži narahlo z nitjo. Tako pripravljene štruklje kuhaj v široki kozi v vrelem, osoljenem kropu (vode naj bo 2 do 3 prste), kuhaj pokrite pol ure. Kuhane zreži na poševne kose in zabeli z maslom, ki si v njem zarumenila za žlico krušnih drobtin.

Zdrobovi vložki (šeberle) za v juho z mlekom. Mešaj 7 dkg surovega masla, dve

žlici kisle smetane in dva rumenjaka, nato pridaj črtet litra mrzlega mleka, 20 dkg pšeničnega zdroba, osoli, zmešaj in postavi za pol ure v stran, nato primešaj sneg dveh beljakov, vse narahlo premešaj in stresi na pomazan pleh, razravnaj po plehu za prst na debelo in ga peci v srednje vroči pečici četrť ure. Pečenega zreži na poševne, štirioglate kose, stresi jih v skledo in zlij nanje čisto, rujavo juho. (Za 10 oseb).

Pravi češki velikonočni kruh. Najprej deni vl onček 3 dkg kvasa, kepico sladkorja in 4 žlice toplega mleka; v skledo pa deni tri osminke litra vročega mleka, 5 dkg sladkorja, 10 dkg kuhanega in 8 dkg surovega masla, eno kavino žlico soli, od pol limone drobno zrezane lupine; tej zmesi pridaj tri četrťinke kg moke, to nekoliko premešaj in pridaj vzšli kvas, dva rumenjaka in še četrť kg moke, ki jo samo toliko pusti na strani, da boš imela za pognetanje. To vse s kuhalnico dobro zmešaj in še z rokami dobro vgnetaj, vsaj četrť ure. Ko si vse dobro pregnetla, pridaj štiri dkg olupljenih in podolgih zrezanih mandeljev, štiri dkg opranih rozin, štiri dkg opravih cveb in za noževo konico nastrganega oreška. Postavi testo na gorko, ga dobro pokrij in pusti, da vzhaja; vzhajano še enkrat pogneti in napravi iz tega testa dva okrogla hlebčka, položi vsakega na pehar, s prtičem pogrnjen in z moko potresen (ali v okroglo skledo) in postavi zopet na gorko, da še enkrat vzide; vzhajane hlebce stresi na pomazano pekačo, pomazi z raztepenim jajcem, prereži vsakega na sredi navzkriž in postavi v srednje vročo pečico ter peci eno dobro uro. Ta kruh ostane, ako ga zaviješ v prtič, dalj časa svež.

Zdrobov pečenjak (šmarn) št. 2. Stresi v lonec četrť kg pšeničnega zdroba in nalij nanj pol litra mrzlega, nezavretega mleka, pokrij in pusti zdrob namakati najmanj dve uri. Preden ga deneš v pečico, mu primešaj en rumenjak, eno žlico sladkorja, par zrn soli, za žlico rozin in vampelj ter sneg iz enega beljaka, vse skupaj zmešaj in vlij na pripravljeno pekačo, v kateri si razgrela 10 dkg masti in masla. Postavi v pečico, da se peče 10 do 15 minut. Nato ga z lopatico obrni in naj se še po drugi strani peče 10 minut. Potem ga pa z vilicami zdobi in postavi še za par minut v pečico. Stresi ga na krožnik in daj s kuhanimi jabolki, češpljami ali kakim drugim sadjem na mizo. Tudi daš lahko posebej v skledi kakšnega odcedka. Če ga pa daš s solato, ga pripravi brez sladkorja, rozin in vampeljev.

Peščena torta. Mešaj 28 dkg surovega nasla, pridaj 28 dkg sladkorja in pet rumenjakov, dobro zmešaj (pol ure), pridaj drobno zrezane limonine lupine (pol limone), primešaj sneg 5 beljakov, 2 žlici ruma, 28 dkg rižve moke in pol kavine žlice pečilnega praška, deni jo v obliko in počasi peci tri četrť ure. Pečeno torto namazi ob straneh in po vrhu s čokoladnim ledom ali jo potresi samo z vaniljevim sladkorjem.

Limonina torta. Mešaj pol ure 20 dkg sladkorja, 5 rumenjakov, lupino pol limone in sok cele limone. Primešaj sneg petih beljakov, 4 dkg krušnih drobtin, 10 dkg olupljenih in drobno zrezanih mandeljev, 11 dkg

lešnikov in nazadnje še tretjino dkg pečilnega praška. Deni vse to v tortni obod in počasi peci tri četrť ure. Ohlajeno ploskoma prereži (najbolje drugi dan) in namazi s sledečim nadevom: Dobro mešaj 10 dkg surovega masla, 7 dkg sladkorja in dve žlici ruma; ko si torto namazala, jo zloži zopet skupaj in oblij z limoninim ledom. Ta torta se drži celi mesec.

Kako se napravi limonin led. Deni v skledo 20 dkg presejanega sladkorja. Polij ga s šestnajstinko litra vroče vode in s precejenim sokom ene limone ter mešaj na gorkem, da se nekoliko zgosti; lahko se zelo segreje, a zavreti ne sme. Vlij led na torto, postavi jo za par minut v gorko, zaprto pečico.

Dobri piškoti k čaju in vinu. Deni v kotliček za sneg 3 jajca, 14 dkg sladkorja, nekoliko stolčnega janeža ali drobno zrezanih limoninih olupkov in tolci s šibico na strani vročega ognjišča ali v topli vodi četrť ure, da se nekoliko segreje in zgosti; tolci še par minut na hladnem. Nato primešaj 14 dkg moke; testo razravnaj po pekači, ki ima ob kraju robove za dva prsta ali bolj visoko obliko lahko napolniš s testom do polovice. Postavi pekačo v srednje vročo pečico za pičle pol ure, da se speče. Drugi dan pa zreži piškote na mezinec debele kose, pokladaj jih na nepomazano pekačo in postavi v neprevročeno pečico, da po obeh straneh zarumene. Shrani jih na suhem prostoru.

Ohrovt z rižem. Zreži eno ohrovtovo glavo na debele rezance, odstrani ji debelca, operi in skuha, ne premehko, v slani vodi. Posebej pa kuhaj osminko litra riža s tremi osminkami juhe ali vode. Ko je ohrovt kuhan, ga odcedi, in ko je riž kuhan, ga deni v kozo in vrhu riža odcejeni ohrovt, ki ga še nekoliko posoli in potresi po njem za ščep popra, prilij pol osminke litra (par žlic) juhe, pokrij in postavi na ognjišče ali v pečico za četrť ure. Potem mu primešaj za eno žlico parmezanskega sira, potresi ga tudi po vrhu s sirom in ga postavi s čisto juho posebej v skledi na mizo. Ali pa za prikuho k pečeni klobasi.



Hiša

Boj moljem. Dokler še ni moljev v hiši, jim zabranjujemo dostop, ako stanovanje pridno zračimo, ako nosimo obleko na solnce, jo stepamo in krtačimo. Molj ljubi mir, nemir ga prežene. Ko se pojavijo v gorkejšem letnem času v stanovanju letče veše, moramo paziti, da ne zležejo svojih jajčic na volneno in drugo obleko ali pohištvo; iz teh se namreč, če imajo mir, izvale molji, ki se žive od volnenih niti.

Ako vidimo letati veliko več, je najboljša nastavitvi ponoči nočno lučico v posodo, napolnjeno z vodo. Molji letajo okoli lučice in padejo v vodo in se tako sami uničijo.

Volneno obleko, ki jo poleti ne rabimo, moramo dobro zaviti v tiskan papir, ki ne sme biti prestar. Dobro je zadelati vse luknjice, skozi katere more zrak. Na-

pravi se lahko tudi platnena vreča in se obleka vanjo vtakne.

Tudi oster duh je moljem neznosen: bodisi že od stolčnega belega popra, kafe, naftalina, materine dušice (timijan), sivke (lavendel), dišeče perle (Waldmeister).

Če so se pa molji že ujedli in razširili v oblazinjenem (povštranem) pohištvu, jih le težko preženeš. Podstavi posodico in zažgi v njej žvepla ali oglja od drv; nanj natresi tobakovega listja in pusti dim precej dolgo nad pohištvom, da živalice poginejo.

Pozor na star krompir! Pomlad izžene kali iz rastlin v naravi in iz rastlin, ki so še shranjene v kleti. Tudi krompir zažene poganjke; zato postane slabši, je celo škodljiv za hrano, ako se popolnoma kali ne izluščijo. Kali imajo v sebi strup solanin imenovan, ki moti prebavo in spravi človeka ob ves tek. Zato je treba spomladi krompir debelo lupiti in globoko izrezati kali. Če ga potem še kuhamo v slani vodi, izloči sol strup iz krompirja, ki je potem popolnoma neškodljiv.

Star krompir naj se v oblicah nikdar ne kuha. Dobro ga je že prejšnji večer olupiti in pustiti čez noč v vodi. Voda mu odvzame škodljive tvarine, ga osveži, tako da je še zelo okusen, bodisi kuhan ali pečen.

Zakaj postane krompir sladak. Večkrat opazimo, da dobi krompir pozimi neprijeten sladak okus. Navadno smo mnenja, da je zmrznil. A to ni vedno resnično. Res je, da zmrzne krompir, če je izpostavljen mrazu, ki meri 3 ali več stopinj pod ničlo. Tak krompir postane sladak in je skoraj neužit. Primeri se pa tudi, da postane krompir sladak, ne da bi bil na mrazu. Vzrok je ta-le: Krompir ima v sebi mnogo škroba. Del tega škroba se izpremeni v zraku v sladkor; ako imamo krompir na dovolj toplem zraku, se izpremeni sladkor zopet nazaj v škrob. Če pa je krompir dalj časa na hladu, ki znaša 2 do 3 ali še manj stopinj, tedaj se ne more več vrstiti preminjevanje in krompir ostane sladak, dasi ni zmrznil. Neprijetni sladki okus pa zopet izgine, če prenesemo krompir na prosto, kjer je 10 do 16 stopinj toplote. Za zmrznjenega pa ni pomoči.

Trdo kuhana jajca se včasih, posebnost če so sveža, silno težko lupijo, čeravno smo jih dali hladiti v mrzlo vodo. Temu si opomoreš, če jajca takoj, ko so kuhana, potolčeš z žličico, kakor bi jih hotela olupiti in potem položiš še par minut v mrzlo vodo.

Gumijaste obročke, ki so postali trdi, zmehčaš, ako jih namakaš tri četrť ure v vodi, v katero si vlila nekoliko amonijaka. (Na 2 dela vode 1 del amonijaka).

Črnilo, ki je postalo gosto, razredči le s kisom. Kis zboljša črnilo in barvo.

Muhe se ne vsedejo na meso, če narežeš nanj nekoliko čebule, nje duh jih preprodi.

Trdo meso se mehko skuha, če vliješ v juho žlico ruma. Posebno izvrstno je to sredstvo, če se peče stara perutnina ali stare jerebice, duh ruma se popolnoma izgubi.

Madeže od rdečega vina docela odpraviš z vročim mlekom. Pomoči madeže

perila v vroče mleko in ponavljaj tako dolgo, da se madeži popolnoma izgube.

Fizolovka. Fizolova voda je izvrstna za pranje svilenih in volnenih stvari. Na 4 litre deževnice skuha pol kilograma suhega belega fizola, ki ga prej dobro zberi in sper. Odcedi vodo, ki ne sme biti osoljena in jo postavi na hlad, da bo mlačna. Namочи vanjo stvari, ki jih misliš oprati in stiskaj blago nekaj časa v tej vodi. Nato ga izplakni še parkrat v čisti mlačni vodi, iztisni, da odteče voda, ne smeš pa ožemati, kakor belo perilo, ker bi se svila raztrgala. Nato zloži vse za nekaj časa med suhe rjuhe, potem pa zlikaj narobe. Tako oprana surova svila je kakor nova. Tudi madeži od črnila, masti ali rdečega vina izginejo, ako niso že preveč stari.

Vrv za perilo. Grde rumene proge v opranem in posušenem perilu, ki jih je težko odpraviti, spomnijo včasih gospodinj, da je treba vrv oprati. To se zgodi najlažje tako-le: V kotlu ali velikem loncu raztopi v mlačni vodi 10 dkgr mila in 5 dkgr sode ter kuha vrv v tej milnici pol ure, vrv ne sme biti zvita v klopčič, marveč samo na lahko zložena. Nato jo deni v svežo vodo, kateri si pridejala par pešči boraksa in jo še enkrat dobro izkuha, potem pa deni čez noč v mrzlo vodo, najboljšo v deževnico. Drugi dan jo obesi na prosto; ko je suha, jo navij na deščico, zavij v snažno ruto in spravi.

Elektrika v službi gospodinjstva.

V naši deželi je vzbudila zadnji čas zanimanje uporaba elektrike. Elektrika se da s pridom porabiti za razsvetljavo in kot gonilna sila za razne stroje; manj znano je, da bo električni tok tudi izvrstno služil našemu gospodinjstvu. Poglejmo si električne naprave v službi gospodinjstva.

Električna luč ima mnogo prednosti pred razsvetljavo s pretrolejkami. Električna svetilka je jako trpežna in zanesljiva in brez vsake nevarnosti. Petrolejeva svetilka se mora vsak dan snažiti, lahko se razbije, razlije se petrolej, da se užge, osmradi sobo in opravo. Pri električnih svetilkah skoraj vse to delo odpade. Svetilka zavzame jako malo prostora, lahko se napravi tudi za prenašanje. Užge in ugasne se lahko kar namah. V jesenskem času, ko se spravlja gomolje, sveti na dvorišču, ne da bi imel mrz, burja, sneg ali dež kak vpliv na svetilko. Električna svetilka je jako pripravna za razsvetljavo po hlevih, svinjaki, na skednju in drugih shrambah, ker je popolnoma varna pred ognjem.

Z elektriko se bodo kurile sobe. Električna peč je majhna in ima le neznatno težo; prenaša se lahko iz sobe v sobo, predsobo, dvorišče, svinjak itd. Zakurjena je, če se zveže z električnim tokom, kar se naredi v par sekundah. Soba se razgreje v četrt ure. V sobi ni dima, ne smrada po dimu ali kurjavi, kakor v sobah, ki se kurijo s premožom.

Z elektriko si bodo lahko grele stare ženske noge in druge otrple ude. Treba bo le električno blazino zvezati z električnim tokom, kar tudi ne bo povzročilo več zamude, ko užiganje luči.

Eelektrika bo izvrstno stregla tudi bolnikom. Delali se bodo gorki obkladki z nalašč za to pripravljenimi blazinami. Bolnik se ne bo mogel prehladiti, kakor je to lahko mogoče pri navadnih obkladkih. Električni obkladki bodo dajali vedno enakomerno toploto in tudi jih ne bo treba menjavati.

Največje važnosti za gospodinjbo nedvomno kuhanje z elektriko. Električna naprava deluje tako dobro, da nudi mnogo prednosti pred navadnim kuhanjem na štedilniku. V najkrajšem času se lahko skuha jedila, zlasti pripravna je za kuhanje čaja in mleka. Kuhanje ponoči, ki je dostikrat potrebno za bolnike in otroke, ne bo povzročalo toliko neprijetnosti, kakor do sedaj, ko smo kuhali čaj na špirit, bencin ali na ognju.

Likanje z elektriko je bilo v porabi skoraj izključno le v mestih. A danes se že tudi na deželi lika z električnim likalnikom. Kakšne prednosti napram navadnim likalnikom ima električno likanje? Električni likalnik ostane vedno enako razgret, pri njem ni saj, pepela, ne isker, ki bi mogle pokvariti perilo.

S pomočjo elektrike se bo tudi pralo. Sedanje pranje zahteva mnogo časa in truda ter je zelo nezdravo; zlasti v zimskem času. Z elektriko se bo pranje hitro izvršilo in perilo se ne bo kvarilo. Seveda bodo potrebni zato tudi posebni stroji, ki sicer nekaj stanejo, a se vendar dobro izplačajo.

Pinjenje in posnemanje mleka se bo lahko izvrševalo z elektriko. Istotako se bo gnetlo in pralo maslo z električnim obratom.

Iz vodnjakov in studencev bo vodo dvigala električna sesalka. Kjer je mnogo ljudi in živine pri gospodarstvu, je bila oskrba vode velika pokora za gospodinjstvo.

Poleg dviganja vode bomo s pomočjo električne sile spravljali gomolje iz kleti. Napravila se bodo dvigala, ki bodo namesto jerbasov opravljala to jako težavno delo.

Izvrstna bo vprega elektrike v razne stroje, ki pripravljajo krmo za prašiče in živino. Rabili bomo s pridom stroje za drobljenje žita, za rezanje gomolja, za mešanje krme, za sekanje nastilje itd.

Tudi šivalni stroji se bodo lahko s pomočjo elektrike vrteli. Vrtanje šivalnega stroja gotovo ni v korist šiviljam, v bodoče se bo lahko tudi temu odpomoglo.

Umetno valenje perutnine bo omogočeno s pomočjo elektrike. Sedanja uporaba umetnih valilnikov ni našla dosti odmeva, ker je težko ohraniti potrebno gorkoto v valilnikih.

Poleg že imenovanih naprav v službi elektrike se bo dala elektrika še marsikje vpreči namesto človeških moči, zlasti tudi v gospodarske svrhe. Žagala se bodo drva, napravili se bodo mlini, mlatilo in čistilo se bo žito, spravljal gnoj na njive, krma z njiv itd.

Za gospodinjstvo je važno, da se bo električni tok, kjer bo na razpolago, pridno uporabljal. Da bodo dobile gospodinjke zaupanje do te nevidne sile, jim bomo poskrbeli pouk.

Hvaležni smemo biti tistim, ki so za-

počeli to veliko gospodarsko delo. Naša dolžnost je, da spoštujemo in podpiramo vsako tako napravo, ki je v trajno korist našemu ljudstvu.



Nočna strežba bolnikov.

Strežnice, ki oskrbujejo težko bolne, matere v otročji postelji ali otroke, so čestokrat primorane bdeti pri bolniku celo noč, ali naglo večkrat ponoči vstati.

Ako vemo, da bo treba bdeti pri bolniku, se temu primerno toplo oblečemo, ker je noč vedno bolj hladna in človek ponoči za mrz bolj občutljiv. Nasprotno pa se navadno strežnice, ki vstanejo naglo iz gorke postelje, le površno oblečejo in tako izpostavijo svoje zdravje v nevarnost. Zato svetujemo ljudem, ki so primorani ponoči vstajati, skrajno opreznost, posebno materam majhnih otrok. Če ni neposredne nevarnosti, ali če ni potrebno naglo izvršiti tehničnih bolnikovih želj, že ostane toliko časa, da se lahko še primerne toplo obleče. Tu ne zadostuje, ako se ogrne le vrhna ali jutranja obleka; sicer ohrani gornje telo toplo, toda spodnje telo se popolnoma shladi, posebno, če je treba bolniku kaj skuhati ali ga preložiti.

V takih slučajih je pripraviti toplo obleko k postelji in tudi copate, v katere hitro smukneš. Človek je potem hitro pripravljen pomagati, sam sebe pa ne izpostavi nevarnosti, premraziti se. Nagla izpremembra pregretega života iz tople postelje v hladni nočni zrak najhitreje izpodkoplje zdravje.

Še eno besedo v prid bolnikom. Strežnice, umijte si vselej roke, preden podaste bolniku zaželeno. Ponoči se kaj lahko zgodi, da diše roke po potu, marsikateri bolnik je tako občutljiv, da mu postane slab duh zelo mučen. Zgodi se, da požirek vode, ki ga dobi iz slabo dišečih rok, vznemiri bolnika, da ne more spati in se zmučen premetava po postelji. V takem položaju lepo popravi še enkrat posteljo in beri z enakomernim glasom kako lahko, ne razburljivo povestico. In ko bolnik z enakomernimi dihi začne dremati, beri naprej, dokler ti trdno spanje naznani, kako dobro je učinkovalo priprosto sredstvo.

Izposojena knjiga.

Knjigo, ki si jo izposodimo, zavijmo najprej v papir, katerega zopet odvijmo, ko vrnemo knjigo. Tega ne smemo nikdar pozabiti, bodisi že, da smo si izposodili knjigo pri znancih, ali smo jo vzeli iz knjižnice.

Knjigo, ki je zasebna last, zavijemo iz ozira do priznanega njenega posestnika, da obvarujemo platnice madežev in okuženja. Če si izposodimo knjigo iz knjižnice, jo zavijmo bolj iz lastnih koristi. Platnice take knjige niso skoraj nikoli popolnoma čiste, mogoče tudi polne bolezenskih kalij, ki nam lahko postanejo škodljive. Temu se obranimo, ako zavijemo knjigo v papir. Da so platnice in listi okuženi, se je že večkrat dokazalo: in razne okoliščine lah-

ko nanesejo, da se iz njih nalezemo bolezen, zato ne slinimo nikdar prstov z jezikom, če preobračamo liste.

Knjižnice so v sedanjem času silno potrebne in koristne; marsikdo si iz njih izposodi knjige. Kdor bi sam hotel kupovati knjige, bi moral razpolagati že s precejšnjim premoženjem. V zdravstvenem oziru je knjižnicam skrbeti, da se knjige ne izposodijo v hiše, kjer je kaka nalezljiva bolezen. Dolžnost vsakega, ki si je izposodil knjigo, pa je, takoj vrniti jo knjižnici, ko se pojavi nalezljiva bolezen v hiši. V velikih mestih razkužijo knjige, preden jih zopet vložijo v predale. Toda knjiga se le težko razkuži, nekaj nevarnosti ostane še vedno v njej.

Pri zelo nevarno nalezljivih boleznih skrbe že oblasti, da se vse, kar je v bližini bolnika, razkuži; drugače je pri dolgotrajnih, kakor na primer pri jetiki. Bolni na pljučih nikdar ne smejo rabiti izposojene knjige. Poskrbeti jim je nekaj knjig, ki se po bolezni zažgo in s tem uniči nevarnost.

Če si izposodiš knjigo, pazi nanjo, kakor bi bila tvoja last, ne pripogibaj listov, ako si zaznamuješ, kje nehaš. Listek papirja, ki ga vtakneš med liste, naj ti bo znamenje. Vrni knjigo o pravem času, da te ne bo treba opominjati zanjo.



Vrt

Pomlad potrka,
Hajd na noge,
Nam bo ogrela
Mrzlo srce.

Letos je morala pač dolgo trkati. Mrzla dolga zima se nikakor ni hotela oglasiti z besedico naprej ali noter. S silo je vlomila in za kazen zapodila zimo, naj gre, kamor more. Še sedaj se je postavila in zapretila, da se maščuje. Res se maščuje. Marsikatero jutro nanosi srebrne slane, ki zelo škoduje nekaterim rastlinam. A sicer jo pa pomlad prav gotovo premeša.

Znanilci prve pomladi, beli zvončki, so že odzvonili. Rumene trobentice, bele in rdeče marjetice z nežnimi drobnimi glavami nam pravijo: res je prišla lepa zelena in cvetoča! Povsod življenje in prebujenje. Vrtni hijacinti se postavljajo z živobojnim mnogovrstnim in blagodišečim cvetjem. Zgodnje polnene rumene narcise se kosajo z njimi. Tulpe so sicer malo zakasnele, a cvetne glave že mole iz zemlje, češ, prav kmalu pridemo za vami. Iris in bele, rumene lilije se že bahato šopirijo s svojim zelenjem. S cvetjem pa odlašajo tja do majnika, oziroma junija in julija. A njih prvenka, cesarska krona, pa vzcvete že sredi ali proti koncu aprila. Potonke z rdečkasto rjavim listjem so prilezle iz zemlje in prav težko čakajo gorkih solnčnih žarkov, da jim pomorejo kvišku in da se pobahajo pozneje z velikim belim, rdečim in rožastim cvetjem. Vrtnice so obvezane, privezane h količkom in tudi kažejo, da jim zima ni škodovala, saj so bile toplo pokrite. Kar je pa na novo nasajenih vrtnic, so še pokrite, da se popolnoma pri-

mejo. Nagelji, ki so prezimili, so deloma presajeni, deloma so ostali na starih prostorih, okopani, opleti in osnaženi.

Lepotični grmiči so obrezani in pognojani. Kar je zgodnjih, so že lepo zeleni in imajo že nebroj cvetnih popkov. Sadno drevje je tudi obrezano, pognojeno in osnaženo gosenčjih gnezd. Marelce in črešnje že cveto. Hruške in jabolka so pa nekoliko kasneje.

Na zelenjadinem vrtu je tudi življenje. Zgodnji, prvonasajeni grah je že pribodel iz zemlje; ko malo doraste, ga treba okopati in opleti. Pozneje tudi osuti. Visokim vrstam treba postaviti veje za oporo. Da ti ga ne bo zmanjkalo, ga nasadi v presledkih štirih tednov. Solata in redkvice je tudi že ozelenela na vrtni gredi. Sprva bo dobra berivka, a pozneje bo treba glavne solate. Zato treba sedaj presejati ono, vzgojeno v gnojaku; ako pa te ni, pa treba preskrbeti od vrtnarja. Presajeno je pridno okopavati in zamakati. Tudi pregosta ne sme biti. Ravno tako je presaditi kolerabe, zgodnje zelje in ohrovt. Špinačo, ki je tudi že ozelenela, treba razrediti, okopati in pridno zamakati. Pa še neka druga zelenjava je, ki se pa pri nas vse premalo goji in neguje. Ni neznana. Saj jo pozna vsak otrok. Pravi se ji kislica. Pri nas jo poznamo samo po travnikih, kjer se sama zaseje. Po Francoskem, Angleškem in Holandskem jo sadijo po vrtovih kakor drugo zelenjavo. Iz listja se napravlja okusna prikuha in omaka. Na Francoskem delajo iz nje solato s kisom in oljem. Ima menda zelo prijeten okus. Celo za zimo jo kisajo in spravljajo. Listje in stebelce je zelo sočno in kiselkastega okusa. Iz listja in stebelc srkajo otroci prijetno kiselkast sok. Seje se spomladi in v avgustu za drugo leto. Naberil semena na travniku in nasej na vrt. V gnojak sejana in presajena je bolj zgodnja. Če jo pa seješ na prosto, naj bodo sadovi po 5 cm oddaljeni eden od drugega. Pozneje, ko se je nekoliko razrastla, jo presadi tako, da bo vsaka rastlina 10 do 15 cm narazen. Cvet pusti samo tistim, ki si jih namenila za to. Drugim ga poščipni takoj, ko se je prikazal. Kislica je zelo hvaležna. Prospeva v vsaki vrtni zemlji in je celo leto porabna za juho, prikuho ali omako. Poskusi!

Delo na vrtu v aprilu. Presadi solato, kolerabe, zgodnje zelje in ohrovt. Nasej nanovo solato, špinačo, redkvico. Nasadi grah. Georgine osnaži in posadi. Gladiole in kane tudi posadi na odločena jim mesta. Če je suho, pridno zamakaj s prestano vodo. Po dežju pa z gnojnico. Vrt imej snažno oplet in zrahljan. Tudi pota morajo biti čista.

Laxigen

idealno odvajalno

sredstvo v obliki sadežnih pastilj, ki gotovo in milo učinkuje in ima najboljši prijeten okus. Izvirna škatlija (20 kosov) L 1.30.

Dobiva se v lekarnah in pri glavni zalogi: C. Brady, Dunaj I. Fleischmarkt 2.

Esenca za želodec. I. G. Klesowa v Augsburgu, gu, dobro preizkušena pri težkočah pri prebavi in v želodcu, zaprtju, pomanjkanju sili. Urejuje prebavo, v vseh lekarnah po K 1-20 in 2-40.



In razno moderno blago za matke in ženske obleke pošilja po najnižjih cenah

Jugoslovanska razpošiljalna

R. STERMECKI v CELJU št. 305, Štajersko. Ilustrovani cenik o več tisoč stvareh se pošlje zastonj. - Pri naročilih iz Amerike in Balkana treba poslati denar naprej.

Ivan Gregorc, parna opek., Mengeš in tovarna lončenih peči ima v zalogi vedno vsakovrstno

opeko

zidno, veliko in malo, navadno strešno, zarezno strešno opeko (Falzziegel) ter vsakovrstne

peči

navadne kmečke in visoke peči za boljše sobe Opeka in peči, vse prvovrstno blago!

Točna postrežba!

408

Redka priložnost!

10 izbornih vrst se ceno proda.

40 m dobrih ostankov za obleko	K 18-
40 „ popol. modernih ostankov za obleke	20-
30 „ finih ostankov suknja	18-
5 komadov težkih, belih, postelj. rjuh	10-
1 deat dobrih brisač	2-90
1 „ zelo težkih platnenih brisač	4-80
1 „ finih brisač iz damasta	6-
4 komadi najboljših ženskih suknj s čipkami	6-40
4 „ solidno barvanih moških suknj	6-40
50 kom. močnih žepnih robcv belih barv	8-

Adolf Zucker, Plzen 131 (češko).

Največja izdelovalnica porila in tkanin. Razpošiljam samo po povzetju. Vzorci ne razpošiljam. Neugajajoče vzamem brez obotavljanja nazaj.

Obleka, klobuk in črevlji

Vse skupaj samo kron 29.50.

Izredni priložnostni nakup!



Kompletna moška obleka!

obstoječa iz suknjice, hlače in telovnika, iz najboljšega, trpežnega kamgarna, ali brnskega suknja ali iz pristnega štajerskega lodna v poljubni velikosti, svetle ali temne barve, gladkega ali kariranega v lepih in modernih vzorcih.

Moški klobuk „Kavalir“

mehak ali trd iz najboljšje klobučevine s svileno podlogo in trakom, zelo eleganten in modern, črn ali rujav.

Moški črevlji iz usnja!

(na lastiko ali za hribolazce) iz najboljšega usnja, lepi, udobni, moder. fason. Vred nakupa velike tvorniške zaloge nam je mogoče to moško garnituro obstoječo iz klobuka, obleke, in črevljev, prodajati po tako znatno reducirani cenah za samo

K 29.50 namesto K 60.

Kot mera za moške obleke zadostuje obseg čez prsa, trebuh, dolgost rokava, hlače in koralke. Mera za klobuk zadostuje obseg glave, za črevlje pa dolgost stopala.

Samorazprodaja po povzetju

M. SWOBODA, Dunaj III/2, Hiessgasse 13—404.



Prva vrsta K 5.50.

Druga vrsta K 6.50.

Nikaka prevara! Ne zamenjavajte z enakimi ponudbami!

Med bračle tega lista razdelimo **30.000 parov** prazničnih in delovnih elegantnih

čevljev na zadrgo iz najboljšega, trpežnega usnja, z dobro podkovanimi podplatmi, kakor kaže slika, za dober glas naše tvrde. Plača se samo delo, t. j. K 5.50 za prvo vrsto moških ali ženskih čevljev. Druga vrsta moških ali ženskih čevljev na zadrgo za pedale in praznike z višjimi petami za K 6.50. Pošljemo vsakemu po želji. Zamenja dovoljena, torej nikakr. riziko. Po povzetju pošlje pri c. kr. trgov. sodišču protokolirano razpošiljalnica čevljev **FRANC HUMANN**, Dunaj II., Aloisgasse 382. Krščanska svetovna tvrda. Vaše priporočilo nam prinese korist. Tisoči priznanih pisem.

Turške kose

pozna že staro in mlado kot priznano najboljšo, ker v vsakem oziru prekašajo vse druge izdelke.

Dobijo se v dolgostih

cm 56 61 67 cm 72 78 84

po K 1.90 po K 2.20

pri **S. ŠKRABAR** v Kranjski gori.

Naročila čez 10 komadov franco vsako postajo.

ZAHTEVAJTE

brezplačno različne vzorce
za ženske in moške obleke iz

prve gorenjske razpošiljalnice

Ivan Savnik, Kranj, Gorenjsko štev. 151.



Tovarne za Asbestškrilj „Zenit“

družba z omejeno zavezo Mor. Zumberk

dobavljajo najboljši in najcenejši

krovski material.

Trezen organist (obenem cerkovnik)

dobi takoj službo na Stranica. Prošnje s priporočili ozir. priporočili naj se vpošljejo tekom 14 dnij na kn. šk. župnijski urad Stranice, p. Konjice, št.

Pozor!

Pozor!

Najtrpežnejše kritje sedanjosti je in ostane

zaliloški škrilj

preizkušen že nad 60 let. Kdor hoče imeti dobro in trpežno streho, naj se obrne na tvrdko **Urban Weber** nasl., Zalilog, pošta Železniki. 1180 Zahtevajte vzorce!



Dobri fotografski aparati!
nedosežno ceno! Kompletno z zraven spadajočim od K 1.60 do K 600.—. Odlikovano z avstrijskimi državnimi in slatimi kolajnami. Aparati za hitro fotografiranje, fotografski automati, Priložnostni nakupi! Glavni cenik obsegajo 200 strani zastonj. 1191

ELFR. BIRNBAUM
fotoindustrija, Hirschberg 644, Češko.

Ustanovljeno leta 1893.

Ustanovljeno leta 1893.

Vzajemno podporno društvo v Ljubljani

registrovana zadruga z omejenim jamstvom

sprejema in obrestuje hranilne vloge po

5%

Rentni davek plačuje iz svojega. Zunanji vlagatelj se za pošiljanje denarja na razpolago brezplačno položi poštne hranila. ce.

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.

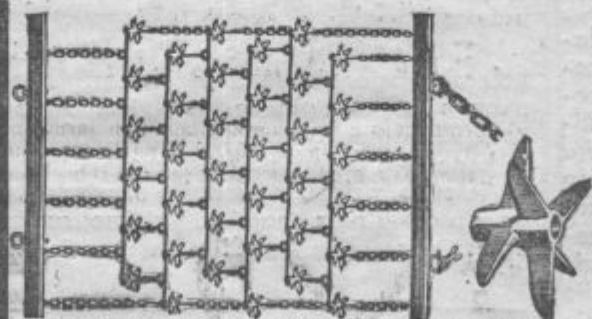
II. podpredsednik:

Karel Pollak ml., tovarnar v Ljubljani.

Člani: **Fran Boršnik**, c. kr. profesor v p. v Ljubljani; **Dr. Ferdo Čekal**, stolni kanonik v Ljubljani; **Ivan Dolenc**, c. kr. profesor v Ljubljani; **dr. Jožef Gruden**, 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. šole v Ljubljani; **Anton Sušnik**, c. kr. gimn. profesor v Ljubljani; **dr. Viljem Schweitzer**, odvetnik v Ljubljani; **dr. Aleš Ušeničnik**, prof. bogoslovja v Ljubljani; **Fran Verbič**, c. kr. gimn. prof. v Ljubljani.

Nadzorstvo:

Predsednik: **Anton Kržiš**, c. kr. profesor in kanonik v Ljubljani. — Člani: **Anton Čadež**, katehet v Ljubljani; **Ivan Miškar**, profesor v Ljubljani; **K. Gruber**, c. kr. št. rad. oficijal v Ljubljani; **Avguštin Zajc**, c. kr. rad. revident in posestnik v Ljubljani.



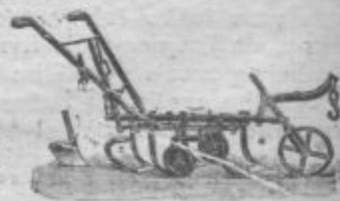
KDOR RABI

800

bencin-motorje, elektro-motorje, pluge navadne z lesenim gredlom ali univerzalne jeklene, brzoparilnike, kosilnice in druge stroje za košnjo, vratila, mlaticnice, slamoreznice, stiskalnice za grozdje in sadje, orodje za sadjarstvo, pritiskalne stroje za vinograde, stroje in priprave za mlekarne, orodje za rokodelce, dalmatinski portland cement, mreže za ograje, traverze ali železniške šine, železino ali karkoli, naj se obrne na najstarejšo, široko Kranjske, Štajerske in Primorske, dobroznano domačo tvrdko in razpošiljalnico poljedelskih strojev

FR. STUPICA v Ljubljani,
Marije Terezije cesta 1.

Založništvo edino pristnih izvirnih ameriških kosilnih strojev „DEERING“. Ceniki, ponudbe in obisk zastopnika na željo brezplačno! C. kr. založnik smodnika in raznega razstreljiva. Zaloga vžigalnih vrvic. Najboljša postrežba. Najnižje cene.





Najboljši šivalni stroji
so „PFAFF“
10 letna garancija
Ign. Vok
Ljubljana, Sodna ulica št. 7.
Ceniki zastoj in poštna prešta.



Ceno Posteljino Perje
1 kg sivega skubljenega K 2-40, boljše K 2-40, poi belega prima K 2-80, belega K 4-10, finega mehkega puha K 6-10, prvovrstnega K 7-10, 8-10 in 9-60. Sivega puha K 6-10, 7-10, belega finega K 10-10, pranskega puha K 12-10, od pet kg naprej franko. 2420

Doorsene napolnjene postelje
iz gostega, trpeznega, rdečega modrega ali belega lina (nanking) blaga l pernice 180 cm dolga, 120 cm široka, z 2 vzglavnica, vsaka ca. 80 cm dolga, 30 cm široka, zadostno napolnjena z novim sivim, puhastim in terpeznim postelnim perjem K 16-10, s polpuhom K 20-10, s puh perjem K 24-10. Posamezne pernice K 10-10, 12-10, 14-10, 16-10. Posamezne vzglavnice K 2-10, 3-50, 4-10. Pernice 200x140 cm velike K 13-10, 15-10, 18-10, 20-10. Vzglavnice 90x70 cm velike K 4-50, 5-50. Spod. pernice iz najboljšega gradla za postelje 180x116 cm velike K 13-10 in 15-10, razpošilja od 10 kg naprej franko proti povzetju ali predplačilu.

Maks Berger Dešenica št. 1-7/4 Češki les.
Nikak riziko, ker se zamenjava dovoli ali denar vrne. Bogati ilustr. ceniki vsega postelnega blaga zastoj.

Preskrbite se kolesarji

za sezono!



Vsak večak kupi
WAFFENRAD
najboljše kolo v monarhiji, ali
KOSMOS - KOLO

dobro in ceno ljudsko kolo.
Desterr. Waffenfabriks-Gesellschaft in Steyr.
Ceniki zastoj in franko pri zastopniku Ivan Jax & sin.
Ljubljana, Dunajska cesta št. 17. 1159

3449 **Zoper protin!**
Zoper revmatizem!
Zoper ozeblin!

Bolečine, tudi take ki imajo svoj izvor v nevralgiji, izginejo v najkrajšem času, ako se uporablja Fragnerjev „Contrheuman“. — Ni nikako vrbiranje spirituoza, ki skeli kožo, temveč prijetno mazilo. — Stavljeno po zdravniških predpisih na podlagi starih preizkušenj. — Prospekti se dobivajo zastoj. — Na prodaj po vseh lekarnah (pušica K 1-10) ali pa po povzetju naravnost od izdelovalca. — Pazite zelo natančno na označbo „Contrheuman“ in na ime izdelovalca:

B. Fragner, lekarna „Pri črnem orlu“ c. kr. dvorni dobavitelj, Praga, Mala stran, vogal Nerudove ulice št. 203.



Našim posestnikom priporočamo
da krijejo svoje strehe
s cementnim strešnikom

(brez zareze in z zarezo tudi v podolgasti obliki),

ki prekaša po svoji trpežnosti vsako drugo opeko in se zanj prevzame vsako garancijo. Radi velike zaloge sem cene znižal. 1005

Ivan Jelačin, Ljubljana.

Naročajte sobotnega „Slovenca“!

DOMAČE PODJETJE.
DOMAČI IZDELKI ODEJE.
KRANJSKI IN OGRSKI
KOCI.

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.

KDOR
je s svojim
želodcem
in črevom
nezadovoljen
jemlje najredno nekaj časa
Dr. med Trauba želodčni prašek

GASTRICIN

Učinek presenetljiv
Dobi se v vseh apotekah.
Velika skatija stane 3 Kn

GLAVNA ZALOGA:
Sternapoteka, Dunaj IV.
Favoritenstrasse 25.
Prospekti gratis in franco.

Zdravniški dolo za poskusno uporabo brezplačno.

V Ljubljani se dobi v vseh lekarnah.

500 K Vam plačam ako Vaših kurjih oces, bradavic in trde kože tekom 3 dni bolečin ne odpravi moj uničevalec koronin Rila-balsam. — Cena lončka s jamstvenim pismom 1 krono.

Kemény, Kaschau (Kassa) I.
Poštni predal 12.711 Ogrsko.

Tehnični učni zavod Bodendach ob Labi

Izučba prihodnjih inženirjev, arhitektov, tehnikov in kemikov.

Vsaki dan



otrdi to prepričanje:

nežno vonjavo, istotako fini okus, — polno zlatorujavo barvo da naši kavi edino le dobroznani, izkušeni zagrebški

„kavin pridatek pravi :Franck:“
s tovarniško znamko „kavin mlinček“.

Preporočamo

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

Čez 100 meterskih sežnjev (klafter)

D R V

In sicer po 30 K klaftera, postavljeno do državne ceste v **Petrovčah** (kolodvor) ima za prodati **Jak. STERNAD**, posestnik, Pangraška okolica, Griže pri Celju. 1257

Izvor sreče

je zdravje. Največ bolezni povzroča motenje v prebavi, zlasti: trganje, revmo, zaprtje, zaslezenje, odebelelost, težko sapo, tiščanje v prsih, lenivost črev, obolenje ledvic in jeter, pebanje, hemoroide, kakor tudi razne nerv. bolezni, kot pomanjkanje spanja, glavobol itd. Pri vseh teh boleznih je najuspešnejši

Hasbaški čaj

ki ga odlikuje mnogo prostovoljnih zahvalnic. Razpošilja ga samo lekarna pri sv. Leopoldu v Glognicu št. 21, Nižje-Avstr. 3 zavoja K 3-20, 6 zavojev poštine prosto. Ako pa trpi telo še na trajnem zaprtju, se priporoča uporaba Bittner-jevih krče odstranjujočih, vetrove in tek pospešujočih

Bibergeil-kaplje

3 stekleničice K 3-20.

Obleče se lahko cela rodina!

Krasni ostanki blaga

za obleke, suknje, bluže, srajce itd.

Novih lepih vzorcev

1010

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

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

SIRUP PAGLIANO

najboljše čistilo za kri.

Iznajden od prof. GIROLAMO PAGLIANO leta 1838 v Florenci. V tisočih rodčinah že nad 70 let v uspešni rabi. **Zahtevajte izrecno** v vseh lekarnah pravi sirup „GIROLAMO PAGLIANO“ s modro varstveno znamko s podpisom iznajditeljevim: *Girolamo Pagliano* 1660

Vsa nadaljna pojasnila daje trdiko:

Prof. GIROLAMO PAGLIANO v FLORENCI Via Pandolfini. (Prospekti na zahtevo zastoj in franco.)

Pokrivanje streh brez popravilja. Obkladanje zidov proti neugodnemu vremenu z

Sternit
škriljem



Edino tedaj pristen akovsaka plošča nosi obvarovano znamko **Sternit** z uhišljenimi črkami

TOVARNA
LJUDOVIT MAT/ČEK
VOCKLAERUCK
2608111 AVSTRUJNO
DUNAJ IX

Zastopnik:

Janach & Co., Trst.

Razširjajte „DOMOLJUBA“!

Stanje vlog čez 22 milijonov kron.

LJUDSKA POSOJILNICA

registrovana zadruga z neomejeno zavezo

6

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

sprejema hranilne vloge in vloge v tekočem računu, za katere jamčijo ne samo njeni zadržniki, 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 St. 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 blagajnik „Ljudske posojilnice“. **Ivan Pollak ml.**, tovarnar. **Karol Pollak**, tovarnar in posestnik v Ljubljani. **Gregor Šlibar**, župnik na Rudniku.