



Štev. 8.

V Ljubljani, dne 21. avgusta 1913.

Leto IV.

Prvi začetek otroške vzgoje.

Vkljub veliki ljubezni, ki navadno obdaja malega otroka, je vendar veliko napak, ki se zagreše ravno v prvih letih otroške mladosti. Materam se zde premalenkoste, da bi pazile na nje, v mislih, da bo pozneje še dosti časa za vzgojo. In tako se zgodi, da v prvih letih otroci niso vzgojeni, ampak razvajeni.

Ni tako lahko majhnega otroka — se razvaditi. Slavni Pestaloci pravi: Umetnost, biti v pravem pomenu besede mati, ne pride sama ob sebi, treba jo je priučiti! Tu ne zadostuje, če zapu mlada mati samo naravnemu materinemu nagonu. Marsikatera vestna, misleča mati si je v svesti svoje nepopolnosti in bi rada boljše naredila.

Stavimo si najprvo vprašanje, kaj je vzgoja. Otroka prevideti z vsem potrebnim, kar bo potreboval v borbi življenja in vsposobiti ga, da bo postal enkrat dober človek. Vzgoja vedno vzdiguje otroka kvišku, vodi otroško stremženje k dobremu, vzvišenemu, k Bogu. Vzgoja ne more dokončati, ona postavi le temelj k dokončanju ali k — pogubi; ona zamore gojiti moči in zatreti strasti, toda le tam, kjer deluje vztrajnostjo, mirno, nesebično, s posebnim ozirom na osebnost otrokovo. Z malo besedami: ona skuša dovesti do naščajočega človeka s pomočjo navade, besedo in z zgledom, da stori dobro iz proste volje.

Kdaj naj se prične vzgoja? Pravijo, da se prenese nagnjenja, mišljenja in navade od matere na otroka. Zato naj bi se potrudile mlade žene, ki pričakujejo, gojiti svoje najblažje moči, naj se duševno ne zanemarjajo, naj pazijo na svoje zdravje, ne da bi se zmehkužile, naj ne opešajo v svojem navadnem delovanju, naj se izogibljuje slabe hrane,

bodisi duševne ali telesne. Predvsem pa naj se mlada mati varuje hudih strasti in jeze, da se ne prenese njih slabe posledice na otroka. S samovzgojo matere se prične vzgoja otroka že pred rojstvom.

Prava vzgoja se seveda prične šele po rojstvu. Glavno pravilo prve vzgoje je, vse odvrčati od otroka, kar nočemo, da bi se navadil, in vztrajno ponoviti to, kar hočemo, da se mu vcepi, da mu postane v drugo naravo. Otroci morajo imeti že v tretjem in četrtem letu dobro moralno podlago, ki se mu je privadila in na katero se zida poznejša vzgoja s pomočjo razvijajoče se otroške razumnosti.

Prva in najpomembnejša čednost, ki mora postati otroku že v teh letih druga narava, je ubogljivost. Ona je trdni temelj za vso drugo vzgojo. Ubogljivost se pri otroku ne doseže tako hitro, le z najvztrajnejšim, najenakomernjim in premišljenim ravnanjem dosežemo, da se otrok nanjo navadi. Paziti moramo, da otroku nikdar ne prepovemo niti najmanjše stvari, katero zabraniti nam v resnici ni mogoče. Kar se otroku enkrat zapove, mora brezpogojno storiti, in kar se mu prepove, brezpogojno opustiti. Sedaj se da še z lahkim trudom vcepiti čut za pravo in dobro, tako da ostane za vedno. Toda starši ne smejo pregledati otroku niti najmanjše laži, ne nezvestobe, ne trme in ne samoglavosti, kratko nobene napake, ki jo žele odstraniti od otroka. Če se pa starši vesele nad kratkočasno razposajenostjo otroka, se mu ne upajo ničesar odreči, in odlašajo vzgojo kakor kazen na čas, ko postane otrok razumen, tedaj je pričakovati za starše kakor za otroka žalostna prihodnost.

Kazen, ki mora biti popolnoma primerjena otroški naravi, je uporabljati le toliko časa, dokler otrok še nima razvite samozavesti, to je do tretjega ali četrtega leta. Pri mnogih otrocih ni potrebno, da obstoji kazen v udarcih, toda

mnogokrat pomaga najboljša šiba, rabljena o pravem času. Če pa zasluži otrok, ko je že enkrat štiri leta star, še šibo, je bila njegova vzgoja že napačna. Po tem času, na vsak način, pa po šestem letu, mora biti otrok tako ubogljiv, da zadostuje k njegovi vzgoji le beseda, prijazna, dobrotljiva, resna, in če je potreba, stroga. Če v teh letih beseda ne pomaga, tudi palica ne bo, njeno moč je sirla napačna vzgoja.

Kdo je prvi vzgojitelj otroka? Prva vzgojiteljica po naravi je mati. Ob materini roki se vzpne otrok na lestvo življenja, po njenem očesu dobi prvi pogled v življenje, tako kakor ga ona uči gledati stvari, jih bo gledal in sodil v poznejših letih, kakor čuti mati in kakor izraža svoja čutila, tako se tvorijo čutila v otroku. Prvi pojmi, ki jih zadobi otrok, ostanejo dolgo časa in zapuste sledove za vedno. To je, kar stori prvo ravnanje z otrokom tako važno, navidezne malenkosti se ne dotaknejo le otrokove sedanjosti, ampak postanejo lahko odločilne za njegovo prihodnost.

Radovednost. Ena najgrših lastnosti človeka je radovednost. Vse do najmanjše pičice poizvedeti ali izvabiti iz svojega bližnjega, samo da si uteši svojo radovednost in pa da vidi svojega znanca v kolikor mogoče slabi luči, to je delo radovedneža. Kolikrat se sliši govoriti med ljudmi: »Koliko premorejo pri tej hiši?« »Koliko ti zaslužijo?« »Kaj oni delajo in koliko porabijo?« itd. Cel svet vprašanj, sumničenj in podtikanj.

Ali je res neobhodno potrebno, da so vsakemu znane vse razmere svojih sosedov? Ali se veliko lažje živi, če se vedo skrivnosti svojih znancev? So ljudje, ki hočejo na primer, na vsak način izvedeti, koliko dohodkov imajo posamezni člani rodbine, in če so jim izvedene vsote previsoke, potem prične delovati nevoščljivost, kajti ta hodi vedno roka v roki z radovednostjo.

Radovednost, klepetavost, nevoščljivost povzročajo človeku mnogo trpljenja, težav, boleti, skrbi in tužnih dni. Vsakemu ni dano braniti se pred vprašanji radovednežev; marsikoga osupne predrznost vprašalčeva. Kratki, krepki, včasih osorni odgovor je potreben, da se odkrižamo neljubemu vprašanju ljubega znanca.

Kuhinja

Gorenjska mešta. Olupi tri srednje-debele krompirje, operi jih in zreži na kose, deni jih v lonec in zalij z poldrugim litrom vode. Ko je krompir na pol kuhan, ga csoli in mu prida 1 liter ajdove moke; ko prevre napravi s kuhalnico v sredo luknjo in kuhaj še 10—15 minut. Potem to mešto prav dobro zmešaj in zabeli z ocvirki. Na mizo jo postavi kot samostojno jed ali s kislim zeljem.

Francosko meso. Razbeli v kozi nekoliko surovega masla, prideni drobno zrezane čebule, ki naj se zarumeni, ter stresi v kozo tenko zrezane koščke ostalega kuhanega govejega mesa, da se dobro prepražijo. Nato zmešaj posebej za vsako osebo eno celo jajce in dve žlici mrzlega mleka, nekoliko soli, popra in drobno zrezanega zelenega petersilja. Meso potresi z majeronom in zlij nanj pripravljena jajca, ki jih toliko časa mešaj, da dovolj zakrcknejo. Končno stresi jed v skledo in jo postavi na mizo s kako solato.

Karte. napravi na deski testo iz 56 dekaigramov moke, 36 dkg surovega masla, 28 dkg sladkorja, 28 dkg zmletih lešnikov, mandeljev ali orehov, 2 dkg stolčnega cimeta, 1 dkg nageljnovih žbic, 3 žlice medu, enega jajca in drobno zrezanih olupkov cele limone; testo razvaljaj za $\frac{1}{2}$ cm na debelo, ga razreži s kolescem v poševne kose (karte) in jih pomaži z raztepenim jajcem. Vsakemu položi na sredo polovico oluščene mandelja, vse zloži na pekačo in peci v srednje vroči pečici.

Korenje za v kozarce. Zreži oprano korenje na rezance in nekoliko limonine lupine, raztopi 20—25 dkg sladkorja v 1 litru vode, pusti nekaj časa vreti, stresi korenje v kuhano vodo in ga skuha na pol. Deni korenje v kozarce in ga kuhaj kakor drugo sadje pri 80 stopinjah 50—60 minut. Izvrstna in lepa prikuha za k pečenki.

Meso z zelenim stročjim fižolom. Četrtil kilograma govejega ali koštrunovega mesa operi, ga zreži ko za guljaš, deni v kozo, v katero prideni za žlico masti, par paradižnikov, ščep paprike in nekoliko soli. Kozo pa pokrij, da se meso duši in zmehča. Potem pa prilij par žlic vode, paradižnike vzemi ven, jih pretlači in zopet prideni mesu. Posebej pa kuhaj $\frac{1}{4}$ kg stročjega fižola, pa ne premehko, ga odcedi in prida mesu. Vse skupaj še nekaj minut duši in postavi na mizo.

Jetra z rižem. Praži riž ($\frac{1}{4}$ kg) v žlici surovega masla, v katerega si dejala par koščkov drobno zrezane čebule. Ko se riž malo napne, ga zalij z $\frac{1}{2}$ litra juhe ali vode, osoli ga in kuhaj približno četrto ure.

Potem ga naloži v skledo in polij z jetrcami, ki jih pripravi tako-le: Deni v kozo za žlico masti, par koscev čebule in ko se čebula zarumeni, prida na rezine zrezana jetra, jih naglo mešaj ter potresi z moko (eno žlico), ko se moka prav blede zarumeni, prilij malo več ko $\frac{1}{4}$ litra juhe, jetra osoli in ko še par minut vro, jim prida kisa po okusu.

Svinjsko meso z zeljem. Deni v kozo za žlico masti, $\frac{1}{4}$ kg na kocke narezanega svinjskega mesa, pol na koščke narezane čebule in žlico vode. Pokrij in duši; ko je že skoro mehko, prida ščep popra, nekoliko soli ter še liter kuhanega kislega zelja. Ko vse skupaj še nekaj minut vre, daj meso na mizo in ga obloži s krompirjevimi krhlji. Ako hočeš, potresi meso, preden dodaš zelje, nekoliko z moko.

Ptički iz pljučne pečenke. Zreži 1 kg lepe pljučne pečenke na osem enakih delov. Potolci vsakega in posoli, potem dobro seseklaj nekoliko slanine (špeha) in zelenega petersilja; s tem pomaži koščke in razravnaj še na vsakega eno žlico opranega riža, ščep popra in nekoliko nastrganega parmezanskega sira. Potem vsakega skupaj zvij in poveži z nitjo, deni jih v kozo enega zraven drugega, prida za par žlic surovega masla in ko nekoliko zarumene, prilij osminko ($\frac{1}{4}$ litra) juhe, ko četrto ure vro, so gotovi. Deni jih na krožnik, polij s polivko ter daj na mizo.

Gibanica iz borovnic. Napravi testo iz $\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ litra) moke, $\frac{1}{8}$ litra mlačne osoljene vode, prideni za oreh masla, masti ali žlico olja, drobno jajce ali beljak. Testo dobro pogneti in pokrij z gorko skledo, da se nekoliko spočije. Potem testo razvaljaj in razvleči ter ga polij s par žlicami stopljenega surovega masla, polovico testa potresi s pestjo ocvrtih krušnih drobtin, s pol litra opranih borovnic, s sladkorjem, zmešanim s pol žličice cimeta (borovnice in sladkor potresi samo na polovico testa, tam kjer si potresla drobtine). Ob kraju testa nekoliko obreži in zvij od natresene strani v zvitek, položi ga na pomazano pekačo in speci v srednje vroči pečici (tri četrto ure). Pečenega zreži na poševne, tri prste široke kose, naloži jih na krožnik in potresi s sladkorjem.

Dobri flancati (drobljanci). Deni na desko 15 dkg moke, malo zdrobljene soli in 3 dkg surovega masla. Zreži surovo maslo med polovico moke in ga dobro z nožem zdrobi med moko, primešaj dva rumenjaka, par žlic vina in sladke smetane, z ostalo moko vse skupaj pogneti. Testo, ki mora biti voljno, pusti pol ure počivati, potem ga razvaljaj za nožev rob na debelo ter zreži s kolesčkom v štiri prste dolge in ravno toliko široke krpice, v katere napravi s kolescem tri ali pa štiri zareze, tako da ostane rob okrog in okrog cel. Potem vtakni gornja oglja krpice skozi spodnji dve zarezi ter ocvri vse na razbeljenem maslu, masti, Ceres ali olju. Pri cvrtju ponev tresi, ko se na eni strani zarumenijo, kar se zgodi hitro, jih obrni, da se še na drugo stran. Pokladaj jih na krožnik in še vroče dobro potresi s presejanim sladkorjem.

Možganove palačinke. Napravi tenke jajčne krpice iz enega jajca, $\frac{1}{4}$ litra mleka,

soli in 18 dkg moke (malo manj ko četrto litra). Potem osnaži pol telečjih ali govejih možganov, jih dobro seseklaj in jih deni v kozo, v kateri si razbelila za 3 dkg surovega masla in zarumenila malo drobno zrezanega zelenega petersilja in čebule. Kadar se malo popraži, prilij za dve žlici juhe. Ko je par minut vrelo, odstavi in prida dve pesti drobtin, ščep popra in sol. Kadar se nekoliko shlade, primešaj drobne jajce in malo nastrganega muškatovega oreška, vse premešaj, namaži jajčne bleke zvij jih skupaj in vsakega prereži čez sredo. Potresi s parmezanskim sirom in postavi na mizo.

Zdrobova gibanica z ocvirki. Napravi vlečeno testo iz $\frac{1}{2}$ litra moke, enega jajca in mlačne vode. Črez pol ure, ko se spočije, ga razvaljaj in razvleci. V kozi pa razgrej par žlic ocvirkov, ki jim prida drobno zrezanega zelenega petersilja. V hladni primešaj dva rumenjaka in iz dveh beljakov sneg; vse skupaj zmešaj in pomaži p testu, črez potresi še dve pesti pšeničnega zdroba (grisa). Testo, če hočeš, ob kraju obreži, potem ga zvij, deni na pomazano pekačo in speci v srednje vroči pečici. Al ga pa skuha v kuhanega zreži, nekoliko zabeli in daj za močnato jed na mizo.

Krompir z ocvirki. Operi krompir in ga skuha. Kuhanega odcedi in olup. Ro tem pripravi plitvo skledo in nareži vanj dva prsta na debelo na listke narezanega krompirja, po krompirju polij razcvrti ocvirkov in zopet krompir in ocvirke, po krij skledo in jo postavi v ne prevročo pečico za kakih 10 minut. Tako pripravljeno krompir daj kot prikuho na mizo s salatom, kislim ali sladkim zeljem ali z mrzlimi kumarami.

Kri od race. Kadar kolješ raco, premešaj kri, da se ne strdi. V vodi namoči eno žemljo ali kruh in deni med kri, osoli, prida ščep kumne, popra in majerona. V kozi pa razgrej za žlico masti in daj vanj kri, kruh in drugo ter nekaj minut praži in mešaj. Postavi jed na mizo s krompirjem.

Telečja, kozličeva ali jančkova jetra priželjcem. $\frac{1}{4}$ kg jeter zreži na listke, operi jih in stresi na rešeto ali cedilo. V ponev pa deni par žlic masti in polovico drobne na kolesčke zrezane čebule. Ko se čebula rumena, prida jetra in polovico osnaženega in na listke narezanega telečjega priželjca. Vse to duši med vednim mešanjem kakih pet minut, osoli, potresi z eno žlico moke, premešaj in prilij malo več ko $\frac{1}{4}$ litra juhe; kadar prevre, prida še kisa po okusu.

Okisani rezanci. Kuhaj v dveh litrih vode par koščkov korenja, koreninico petersilja, peresce zelene in košček čebule. Ko je vse kuhano, osoli in prida prežganje ki si ga napravila iz 4 dkg masti in dve žlici moke; ko se še nekoliko prekuha, v dobro stlači in pretlači ter prida drobnih rezancev, ki si jih skuhala v slani vodi. Kadar vse še enkrat prevre, prida žlico kisa in postavi kot samostojno jed na mizo. Rezance napravi iz enega jajca in $\frac{1}{4}$ litra moke. Okisani riž se napravi ravno tako samo da kadar kuhaš zelenjavo, prideni en paradižnik.

Rezanci v mleku. Zakuha v $2\frac{1}{2}$ litri vrelega osoljenega mleka (kavino žlico

li) rezance, ki jih napravi iz $\frac{1}{4}$ litra moke in enega jajca, jih premešaj in kuhaj 10 minut. Nato jih še enkrat premešaj in stresi v skledo, če hočeš, jih potresi po mizi nekoliko s sladkorjem in jih postavi na mizo. — Ravno tako lahko tudi široke rezance skuhaš. Če nimaš zadosti mleka, jih lahko z vodo zmešaš.

Mlečni močnik. Napravi vsukanec iz $\frac{1}{2}$ litra moke in enega jajca ter ga zakuha v dveh litrih vrelega mleka, pusti, da poparji vre 10 minut; osoli ga s kavino žlico soli, dobro zmešaj in postavi na mizo. Če hočeš redkejšega, prilij več mleka.

Piškotni omelet s sadjem. Vmešaj v skledo eno polno žlico sladkorja, dva rumenjaka, žlico sladke smetane, par žrnjoli, žlico moke in dveh beljakov sneg. Razgrej v plitvi ponvi za oreh masla in ko je vroče, pridaj mešanje, lepo razravnaj in postavi omelet v pečico, da se prav malo porjavi. Sedaj potresi na omelet prav tanko narezano sadje, n. pr. marelice, jabolke ali prav zrele češnje. Tudi z kuhanim sadjem lahko potreseš. Potem postavi omelet v pečico, da se lepo rumeno zapeče. Pečeno čez pol pripogni in stresi s sladkorjem.

Šarteljev narastek. Star kos šartelja zreži na kosce, napoji jih z mlekom in jih stavi v skledo, ki je namazana z maslom, posebej pa zbrodi za žlico stajanege surovega masla z dvema rumenjakoma, žlico sladkorja, ščepom cimeta in limoninimi lupki, polij s tem šarteljeve kose in postavi skledo v pečico, da se narastek lepo rumeni.

Bel kipnik. V kozo deni 5 dkg moke, 1 dkg surovega masla, pičlo $\frac{1}{4}$ litra mleka in kuhaj in mešaj z žlico, da postane gosto. Nato se shladi, primešaj dve žlici sladkorja, malo vanilije, 3 rumenjake, sneg treh beljakov in zmes stresi v pripravljeno obliko, ki je namazana z maslom. Kipnik peci v prednje vroči pečici 30—40 minut. Pečeno ga pa oblij z vinom.

Juha s stročjim fižolom. Strobi, operi in zreži nekoliko zelenih strokov fižola, pripravi malo zruženega zelenega graha, zreži par olupljenih krompirjev, pridaj precej drobno sesekljane peteršilja, zelene, nekoliko čebule in majarona. Vse kuhaj toliko časa, da postane fižol mehak, nato pridaj še zbranega in zbrisanega riža in vsako osebo eno pest. Na razbeljeno maso daj drobno zrezane peteršilja in čebule ter le toliko moke, da narediš prežganje, ko je rumeno vlij vanj par kapljic olja in ž njim zabeli juho. Če hočeš tudi lahko zakuhaš namesto riža rezance. Juha je boljše z Magijevo kocko. Predno daš na mizo, dodaj malo stolčnega popra.

Peteršiljeva juha. Na razbeljeni masti praži toliko pšeničnega zdroba (grisa), kolikor ga rabiš. Ko je rumen, ga zalij z vodo, v kateri si kuhala precej peteršilja, čebule in korenja, osoli, pusti nekoliko časa vreti in daj na mizo.

Pražena jajca v žemljicah. Cesarski žemljici odreži kapico, izdolbi ji sredico in stavi v zdolbino nekoliko surovega masla, če hočeš, parmezanskega sira. Postavi žemljico v kozo, v kateri si tudi raztopila malo surovega masla. Potem ubij v vsako žemljico po eno jajce in počasi peci v pe-

čici tako dolgo, da se jajca opražijo. Na mizo daj s špinačo takoj po juhi kot drugo jed. Vsako jajce lahko okinčaš s kaprovim zrnjem, ki ga postaviš v sredo rumenjaka.

Meso z jajci. Drobno zreži $\frac{1}{2}$ kg govejega mesa, 4 treviso-klobasice, če teh nimaš, dodaj malo domače sveže mesene klobase ali zrezane šunke, primešaj dve celi jajci, drobno sesekljane zelenega peteršilja, čebule, majarona in malo v mleku namočenega kruha. Vse dobro zmešaj. Posebej pa skuha 3 do 4 jajca na trdo. Pripravi čisto, zelo tanko krpo (najboljši je mul), namaži nanj za dober prst na debelo pripravljeno meso, v sredo zloži nanj po vrsti kuhana olupljena jajca, zgani krpo čez in jo zgoraj zašij, tako dobiš lepo debelo klobaso. Peci jo prav počasi v pečici na masti, maslu ali ceres. Ko je pečena, izreži na sredi krpo in jo daj v skledico z vročo vodo, meso pusti, da se malo ohladi, drugače ga ne moreš zrezati. Zrezane pokladaš na krožnik in polij s sokom, ki si ga izvila iz krpe. Okinčaj z zelenim peteršiljem. Lahko daš gorko ali mrzlo na mizo.

Grozde se dá več mesecev dobro ohraniti, ako ga pravilno odbereš in pazljivo ravnaš ž njim. Shraniš ga lahko tako, da ga obesi ali zložiš na lese. Izloči grozde z bolj trdimi, redkimi in debelimi jagodami. Ako ga obesi, zveži na spodnjem koncu grozd tako, da je pecel obrnjen navzdol; z eno nitjo lahko zvežeš dva grozda. Stresi vsak grozd, da so jagode kolikor mogoče na redko, skrbno izreži vse, kar je gnilo ali ranjeno. Tako pripravljeno grozdje obesi na zračen, ne presuh prostor. Ravno tako pripravljenega lahko zložiš na lese. Vsak drugi dan ga moraš pregledati in odstraniti vse gnile jagode. Ko ga spravljaš, mora biti grozdje in prostor popolnoma suh. Iz takega grozdja delajo v krajih, kjer so vinogradi, okoli Božiča pikolit.

Paradižnike je najbolj pripravno vkuhavati na sledeč način: Odstrani paradižnikom peclje in jih operi, potem jih z roko razpolovi in daj v glinasti posodi na ognjišče, pusti jih tako dolgo vreti, da postanejo popolnoma mehki, med kuhanjem jih moraš večkrat premešati. Razkuhane paradižnike potem pretlači in takoj napolni steklenice. Če hočeš tudi lahko pustiš pretlačene še nekoliko časa vreti, da se bolj zgostijo. Če kozarce takoj napolniš, imajo paradižniki lepšo barvo in so boljši, posebno duh se izgubi pri dolgem kuhanju. Bolje se pa drže, če so vkuhani gosti. Za paradižnike lahko porabiš manjše kozarce ali steklenice. Napolni kozarce tako, da ostanejo na vrhu za par centimetrov prazni. Zaveži jih s pergamentom, steklenice pa na lahko zamaši in pusti sterilizirati (kuhati) pol ure. Ko se steklenice nekoliko ohladi, jih dobro zamaši in zapeti.

Korenje olup in položi za nekaj časa v mrzlo vodo, to zato, da potem ohrani svojo lepo rumeno barvo. Potem poljubno zrezano ali celo kuhaj 5 minut v vrelem kropu, nato ga takoj položi zopet v mrzlo vodo. Ž njim napolni kozarce, zalij jih s solno raztopino (na 1 liter vode 1 žlica soli) in steriliziraj (kuhaj) 90 minut pri 100

stopinjah Celzija. Čez štiri dni jih moraš še enkrat sterilizirati, drugače se ne ohranijo.

Gobe. Skoraj vse vrste gob lahko shraniš za zimo v patentnih kozarcih. Gobe osnaži, razreži v poljubno velike kose in naglo operi v dveh vodah. Oprane pusti dobro odcediti, potem jih daj v glinasto posodo in jih nasoli. Čez nekaj časa jih postavi na ognjišče. Gobe vsebujejo veliko vode, zato jo izločijo pri kuhanju. Ko so kuhane, jih poberi s penovko iz posode in napolni ž njimi kozarce. Tekočino precedi skozi platneno ruto in vlij čez gobe, tako da jih popolnoma pokrije. Da se zviša prebavljivost beljakovin, ki se nahajajo v gobah, je dobro pridjati gobam, ko se kuhajo, malo jedilne sode, in sicer na 1 kg gob eno noževno konico sode. Steriliziraj gobe 75 minut pri 100 stopinjah C.

Gobe s surovim maslom. Majhne trde gobice osnaži in daj v vodo. Ko so vse pripravljene, pridaj jim precej surovega masla, limoninega soka in soli, pusti jih dobro prevreti, napolni ž njimi kozarce, zalij jih z izcejenim sokom in steriliziraj 80 minut pri 100 stopinjah Celzija.

Joghurd. (Odgovor raznim vprašanjem.) Če hočeš napraviti joghurd, postopaj na sledeči način:

1. Zavri mleko in ga pusti vreti 5—10 minut. Potem ga shladi do 45 stopinj Celzija. Mleko se shladi lahko v isti posodi, da se jo odtegne od ognjišča, ali pa hitreje, če se jo postavi v mrzlo vodo. Zato je treba, posebno izpočetka, rabiti toplomer, potem ko smo joghurd že večkrat napravili, nas vaja izučiti določiti toploto mleka.

2. V mleko, ki je toplo 45 stopinj Celzija, stresi na vsakega $\frac{1}{2}$ litra mleka 1 kavino žličico joghurd-fermenta. Tega moraš kupiti, dobi se v vseh drogerijah, v Ljubljani nasproti glavne pošte. Mleko dobro premešaj, zamaši in glej, da ga ohraniš 10—12 ur v toploti 45 do 38 stopinj Celzija. Med tem časom ga moraš večkrat premešati. Joghurd-bacili se razmnožujejo le v zgoraj navedeni toploti, razmnoževanje bacilov imenujemo zorenje joghurda, v 10—12 urah je dozorel. Sedaj se mora razmnoževanje prekiniti, to se zgodi s tem, da se postavi narejeni joghurd na hladno ali za nekaj časa v mrzlo vodo.

Gotovi joghurd ima obliko kislega mleka. Če je ostal čez 12 ur še tekoče mleko, je to znamenje, da ni bil pravilno narejen, joghurd-bakterije se niso razmnožile vsled previsoke ali prenizke toplote. Pri 60 stopinjah Celzija se joghurd-bakterije zamore.

Ko delaš joghurd v drugič, daj na $\frac{1}{2}$ litra skuhanega in na 45 stopinj Celzija ohlajenega mleka le za noževno konico joghurd-fermenta in 1 kavino žličico že narejenega dobrega joghurda prejšnjega dne. Zadostuje tudi samo joghurd od prejšnjega dne, le nekoliko vaje je potreba, da se doseže prava množina. Sedaj dozori joghurd že v 3—4 urah, med tem časom se mora večkrat premešati.

Če hočeš pripraviti dober joghurd, moraš:

1. paziti na toploto pri zorenju,
2. paziti na čas, ko se začne mleko gostiti. Čas zorenja je odvisen od množine

in toplote mleka in od množine in kakovosti fermenta, oziroma joghurda, ki se je pridal mleku. Kdor hoče pripraviti dober, ne prekisel joghurt, mora takoj, ko je postalo mleko gladko-gosto, istega postaviti na mrzlo, da prepreči nadaljni razvoj bakterij. Če joghurt predolgo zori, mu je okus preveč kisel. Hraniti ga je na hladnem prostoru.



Grahovi škodljivci. Kakor vsaka druga rastlina, ima tudi grah svoje sovražnike. Prikažejo se na listju, korenini in na zrnju. Na listju se pokažejo neke vrste žužki, ki so komaj pet milimetrov dolgi in čezinčez pokriti z rujavimi ali sivimi luskinami. Škodljivi so mlademu grahu in fižolu. Mnogo večji žužek iste vrste uničuje tudi listje. Korenine pa napada živa nit ličinke znanega hitrega hrošča.

Največje sovražnike ima zrno. To so en hrošč in dva metulja. Štiri do pet milimetrov dolg hrošč ima jajčasto obliko, je črn in obraščen z belosivimi dlakami in ima dve črni jajčasti lisi. Tipalnice in noge so rudeče. Za časa cvetja in tudi preje se naseli ta mrčes na grahove liste na polju in vrtu. Kmalu potem znoši samica rumenkastih jajčec in sicer na vsak strok samo eno. Ko se izležejo ličinke, zlezejo v strok in si poiščejo zrno. Če je zrno dovolj močno, ustaviti se ličinki, tedaj dozori zrno z ličinko vred obenem. Ličinki zadostuje eno samo zrno. Če je pa zrno slabotno, si pa ličinka izbere drugo boljše zrno. Ostane pa vedno v istem stroku. V poznem poletju ličinke popolnoma dorastejo in se nato preleve v bube in za tem v hrošče. Zato so mnogokrat še pozimi hrošči v zrnju. Spomladi izležejo hrošči iz zrna in si zopet prekrbe varno stanovanje na cvetočem grahu in se na zgoraj popisani način zopet razmnožujejo. Objeden grah sicer ozeleni, vendar ne obrodi nikoli dobro in bogato. Pri nas je grahov hrošč zelo razmnožen, a še mnogo več ga je v južni Evropi in Ameriki, tam uniči več od polovice pridelka. Zanešen je bil k nam iz Amerike leta 1753. V Šleziji, kamor je bil zanešen iz Avstrije, je nastopil tako pogubno, da je bil nakup avstrijskega graha policijsko prepovedan.

Druga dva škodljivca so gosenice majhnih metuljev. Grapholilha dorsana in Grapholilha nebutana. Prvi ima temnejealisvetleje olivnorjave sprednje in rujave zadnje letalke. Sprednji letalki imata na sredji rumenkasto liso. Razpet meri 16 do 17 milimetrov. Leta maja in junija. Podnevi se navadno ne prikaže, o mraku pa leta živahno po grahu in se takrat tudi druži. Samica znese tri jajca na mlad strok ali pa že na cvetni pucek. Za 14 dni se izleže gosenica, ki je rumenkasta. Glavo in prsa ima pa črna ali rujava. Zajé se takoj v

strok. Ker se zajeda zaraste, se razvija gosenica nevidno z zrnem obenem. Razvita gosenica zleze iz stroka in se zabubi pajčevinasto plitvo v zemljo. Sledovi gosenice so objedena zrna in pa kupčki goseničnega blata v stroku.

Buba družega metulja je nekoliko manjša. Ta buba je bledezelena. Glavo in prsa ima pa temna. Metulj je rujav in se sivo svetlika. Zadnji letalki sta črnosvetli. Razvija se kot prvi. Mnogokrat se nahajajo na zelenem grahu majhni beli črvički. To so ličinke grahove mušice. Te niso posebno škodljive. Če se grah opere, se zmijejo bube ki so komaj 2 milimetra dolge.

Kako se uničijo škodljivci? Največji sovražnik je hrošč, zato mu napovemo vojsko. Z dozorolim grahom se spravijo tudi hrošči. Ko spravljaš v jeseni grah, postavi ga na precej gorek prostor in hrošči izležejo vsi iz zrna. Preberi grah in hrošče uniči. Dobro sredstvo je tudi politi grah pred saditvijo z vročo in nato z mrzlo vodo. Dobro uničevalno sredstvo je tudi petrolej. Z enim litrom petroleja se namoči en hektoliter graha. Pri tem se mora grah dobro mešati in se pretresavati tri do štiri dni.

Da se zatro bube, zarite pajčevinasto plitvo v zemlji, je treba, potem ko se poruje grah, zemljo dobro prelopaiti in razgrabit, da se zatre nadležni mrčes.

Delo na vrtu v mesecu avgustu.

Za zimske in spomladanske potrebe se naseje koncem meseca: Špinačo, motovilec, zimsko solato in črni koren. Karfiloje, ki so že razvite, se pokrivajo z listjem.

Za okrasek sobe pozimi si naberi poleti cvetje lepih trav, zveži jih v šopek in obesi v senčni kraj tako, da je cvetje navzdol obrnjeno, ker drugače trava ne stoji, ko se posuši. Suhe šopke daj v kozarce in jih postavi na primeren prostor, zelo lepo se podajo na visokih omarah.

Cvetlice, ki so bile dalje časa v cerkvi ali kakem drugem zaprtem prostoru, ne nesi takoj na solnce, postavi jih najprvo za en ali 2 dni v senčni kraj, da se privadijo svežega zraka, potem šele na solnce. Če jih daš takoj na solnce, listje porumeni in odpade.

Popki odpadejo nerazcveteni, ako se zaliva rastlina s premrzlo vodo, ako ima premalo zemlje, ako stoji rožnica na prevročem solcu ali če je postala zemlja vsled prevelike mokrote kisla, kar se večkrat zgodi, če stoji rožnica na podstavku, iz katerega se nikdar ne zlije voda, ali če rastiini zemlja splon ne ugaja.



Žeblje ravno in pravilno zabiti v steno ne razume vsaka gospodinja, zato kaj rada prepusti to opravilo moškim rokam. Ker pa teh ni vedno na razpolago, mogoče ustrezem z naslednjimi navodili. Če hočeš

zabiti žebelj za kako podobo ali kaj drugega trdno v zid, poizkusi najprvo s prav tankim žebličkom, ker z debelim silno pokvariš zid. Če se žebliček zakrvi, je znamenje, da si zadela na kamen ali opeko, treba je poizkusiti na drugem mestu in to tako dolgo, da se dobi mesto med opeko ali med kamenjem. Tanki žebliček ne krha zidu in male luknjice ne kazijo zidu. Ko si našla mesto, vtakni žebelj, košček mila (žajfe) in ga s prav krepkim udarci zabij v zid. Vsled mila, ki se drži žeblja, gre isti veliko hitreje v zid. Tudi pri žeblih, ki jih hočeš zabiti v les, lahko rabiš navedeno priprosto sredstvo, ki olajša delo. Če se zid rad krši, tako da postane luknja prevelika, ovij žebelj v bato, pomoči jo v dekstrin ali sindetikon (neke vrste klej [lim], s katerim sestavimo razbito porcelanasto posodo, kupi se v drogeriji), potisni tako pripravljen žebelj kolikor mogoče globoko v luknjo in ko se klej posuši, stoji žebelj trdo v zidu.

Barvane bluže, obleke ali predpasnike, od katerih misliš da bo popustila barva in se razlezla, ne smeš jemati iz vode. Ko si jih namočila, jih operi in da sušit. Če jih pustiš ležati mokre na mizi, se barva tako razleze, da dotična obleka ni več veliko za rabo.

Kako se spravi klošč iz kože. Prav neprijetno je, ako se pri delu na travniku ali pri sedenju v travi zaleze klošč v kožo. Ni ga mogoče spraviti iz nje, tudi če se ga odtrga, zateče rana in povzroča neprijetno bolečino. Zelo lahko ga odstraniš, ako pokapaš dotični del kože, kjer se je zarij parkrat z žganjem ali s kolinsko vodo. Klošč se opijani in prav lahko ga odstraniš.

Lepe okvirje, pripravne za fotografije, lahko napraviš sama. Najprej izreži iz trdega kartona obliko, kakršno rabiš za okvir, potem vzemi kos baržuna (žamet) poljubne barve, lahko tudi vežeš na njega, kako cvetko, da je lepše. S tem preobleči izrezani okvir. Da boljše stoji, podloži lepo enakomerno med baržun in okvir bato, sedaj prav previdno sešij skupaj narobe kraje baržuna, pa zelo pazi, da se bata ne premakne. Ko je baržun trdno prišit, seveda tako, da ni nič vbodov videti na pravi strani, daj šipo, sliko in še en trk karton, ravno tako velik kakor cel okvir in ga zopet pripni, da trdno stoji. Zada lahko prilepiš čez vse tenak papir, da je lepše videti. Primerni so taki olkviri za na steno ali na omaro.



Oskrbovanje prašičev.

je na deželi dostikrat zelo površno, tako da je potrebno opozoriti na zle posledice napačnega ravnanja s prašiči. Komur je znano, kako se oskrbujejo prašiči po naši deželi, se mora začudeno vprašati, je li prašič res žival, ki ne more drugače uspevati, kakor da se valja v gnoju in mokroti, umazan do ušes, stoječ vrčkrat do kolen v blatu in obdan od mnogih škodljivcev? Take oskrbovane prašiče imamo priliko opazovati danes še po vseh delih naše dežele, akoravno se je že v novejšem času

za pripravnejše oskrbovanje prašičev mnogo storilo, vendar ne smemo s poukom odnehati prej, dokler ne bode upoštevala vsaka gospodinja pametnih nasvetov.

Nemogoče je ohraniti zdrave prašiče, če jih obdajajo od vseh strani škodljive kali raznih bolezni. V koritih, na ležišču, pod ležiščem, ob stenah, na stropu, ob vogalih in povsod sama nesnaga, pajčevina in drugo. Poleg vsega tega še razne golazni, zlasti muhe, mrčes, uši, miši in podgane. Mnogi, ki niso vajeni takih razmer, bodo mislili, da se pretirava, a žalostno je, da je istina. Vesela je lahko gospodinja, pri kateri so ponehale že davno slične razmere. Tem na ljubo je treba pojasniti, da so se pravzaprav po njih prizadevanju in zaslugah v zadnjih dveh letih razmere že precej izboljšale. Kjer se je napravil že začetek v izboljšanju, naj se nadaljuje z vso marljivostjo. Tako je upanje, da se odpravijo vsaj največje napake v najkrajšem času.

Vprašaj, ali take okoliščine res škodujejo prašičem? Vpliv škodljivcev je tako velik, da si niti približno ne moreš predstavljati povzročene škode.

Oglejmo si te škodljivce natančneje, da bomo boljše spoznali povzročeno škodo.

Nesnaga v koritih spridi krmo in okužuje hlevski zrak. Tu se gojijo bacili raznih bolezni. Za razvoj škodljivih bacilov je dana v koritih največja priložnost, če pomislimo, da se poklada v korita gorka in mokra krma. Nje ostanki, če se ne odstranijo, se pri gorkoti in vlagi najraje skvarijo, postanejo kisli in žarki. Že od daleč ti prihaja zoperni duh, kadar se bližajo koritu, ki ni bilo osnaženo. Poleg korita se zbira nesnaga v svinjaki pod lesenimi podi; tu se nabira gnojica in ostanki nastilja, ki polagoma nalezejo skozi redek pod. Izpod teh podov se nesnaga večkrat ne izkida po celo leto. Ne zadoštuje samo, da se gnoj izkida nad podom, treba je tudi pod podom snažiti, najboljše izplakniti z vodo. Prostor pod lesenimi podi je gnezdo za vse škodljivce. Največ pozornosti je pač potreba v poletnem času, ko solnce z vso silo pripeka na svinjak in ga razgreje. Pri gorkoti je razvoj škodljivih kali v najlepšem tiru. Solčni žarki so sicer razkužljivo sredstvo prve vrste, a ne morejo segati v svinjak, pod ležišče in v korita, temveč le razgrejejo vnanje stene in dajejo svinjaku neposredno gorkoto, katera pospešuje razvoj nevarnih kali.

V nizkih svinjaki se opazi po vlažnih stenah in špranjah vse polno raznovrstnega mrčesa, zlasti škodljivih muh, ki gotovo ne pospešujejo zdravstvenih razmer, ko prenašajo kali raznih bolezni.

Veliko nadlego delajo prašičem pajki, ki polagoma ves svinjak prepredejo s svojimi mrežami in love bralčeve muhe. Brenčanje muh silno vznemirja prašiče pri počivanju. Pajko-

vih mrež se spuščajo pajki na prašiče, iz njih pada prah in še mnogo drugega mrčesa na prašiče. Pitanim prašičem tako vznemirjanje jemlje tek do krme in povzroča slabšo prebavo.

Najbolj nevarna in škodljiva golazen v svinjaku so uši. Te neprenehoma vznemirjajo prašiče, ki se šetajo z nogami, drgnejo ob stene svinjaka, se previrajo, cvilijo, se celo začnejo med seboj grizti in nimajo nobenega teka do krme. Ušivi prašiči zaostanejo v rasti in postanejo podvrženi boleznim.

Podgane in miši se kaj radi naselijo v nesnažnih svinjaki. Tu najdejo dosti zavetja poleg hrane pri prašičih. Podgane ne škodujejo prašičem le s tem, da prenašajo bolezni in požro dosti krme, temveč celo prašičke obgrizejo in jim prizadenejo občutne rane. Podgane postanejo tako predrzne, da se še od človeka odpoditi ne dajo, kadar se spravijo nad kakega prašiča. Prašiči od bolečin kar cvilijo, postanejo bolehnii in dostikrat poginejo na zastrupljenju krvi.

Pri takih razmerah se pač ni čuditi, da pogine toliko prašičev. In če pogine kak prašiček, slišiš le tožbe, da ni sreče ali pa da je začarano, narejeno. — Vsaka nesreča v prašičoreji naj te opominja na pomanjkljivo previdnost pri oskrbovanju. Vzrokov je iskati nesrečam, le tako bode mogoče odpraviti nesreče.

V gorkih poletnih dneh je paziti na prašiče. Redno vsak teden naj se razkužijo korita na ta način, da se izmijejo z apneno vodo ali sodo, gnoj redno izkidava, ležišča večkrat razkužijo, po večkrat sname, iz njih odstrani vsa nesnaga in izmije z apneno vodo.

Ležišča naj bodo suha in hladna. Nastiljaj s slamo, praprotjo in suhim listjem. Pajčevine odstrani vsak teden z metlo. Podganam nastavi pasti in jim zabrani dohode. Pazi, da prašiči ne požro vlovljenih podgan, ker so te večkrat ikraste in po njih nalezejo ikre tudi prašiči.

Uši najlažje odpraviš, ako spuščas prašiče na prosto, da se kopljejo v vodo. Ako nimajo priložnosti za kopanje, jih večkrat umij. Zlasti je to potrebno za mlade puiške.

Vse golazni se najlažje ubraniš, ako pobeliš svinjake vsako leto po dvakrat. Apneni belež zamori vso golazen, toda treba ga je rabiti.

Navedene pogoje lahko izpolniš, ako imaš le voljo za to. Za taka opravila se vedno najde dosti časa, posebno ob grdem vremenu. Poleg veselja nad zdravimi prašiči, ki se rede kot polhi, imaš še zavest, da si vse storila, kar je potrebno, dosegla zaželjeno srečo, po kateri vedno hrepeniš, in pridobila lep dohodek, ki ga porabiš za razne gospodinske potrebščine.



Materinska ljubezen

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

LOVSKE PUŠKE
DRUŽBA »WERNIG«, Borovlje, Koroško

20 0



1867

CENIK 1913
STRELJIVO
POPRAVILA

Puške, revolverji, pištole, šobertke, lovske potrebščine. Primerno delo prve vrste po zmernih cenah.

Inženerska akademija
Wismar, Ostsee. — Za stroje in elektr. inženjerje, stavb. inženjerje, geodete in arhitekta. — Železobetonska gradnja in kulturna tehnika. Novi laboratoriji.
 Stadt Wismar Absolventi višjih obrtnih šol se sprejemajo.

Veliko zalogo in
 ugodne cene naj-
 dete pri nakupu
 blaga za obleke

pri

R. MIKLAUC

Ljubljana, Stritarjeva ulica št. 5.

Ustanovno
 leto 1869.

Cenik na
 zahtevo
 brezplačno.



661

Najcenejši nakup

sukna, ženskega blaga, najboljših šifonov, cvilha
 razne vrste odevi in prtov itd. si vsakdo nabavi,
 kdor se obrne na domačo manufakturno trgovino

I. Kostevc, Ljubljana, Sv. Petra cesta 4.

Vzorce pošljem poštne prosto. 3579

Od c. kr. dež. šol. sveta konces. nadaljevalna šola in

penzionat za deklice

Kristina Joanowits

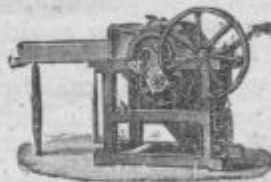
1718

Dunaj VIII., Pfluggasse 5 (vhod Lerchengasse)

Vestna vzgoja in pouk po srednješolskih profesorjih.
 Velik vrt. — Razkošna oprema. — Izborne reference.

Mlatilnice Čistilnice

in vse druge polje-
 delske stroje naj-
 novejšega izdelka



po nižanih
 cenah kupite pri
 tvrdki

Karol Kavšeka nasl.

Schneider & Verovšek

trgovina z železnino in zaloga strojev
Ljubljana, Dunajska cesta 16.

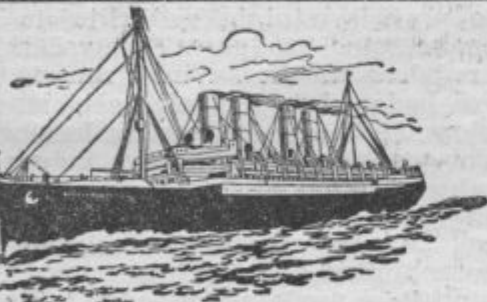
Vsakdo naj se o tem prepriča in zahteva brezplačno slovenski cenik.

Izvrstna prilika za potovanje v

Ameriko je in ostane brez Hamburg

z novimi parniki „Velikani“, pri katerih je vpoštevanost važnost varnosti ter mirne in hitre vožnje.

Novi parniki „Velikani“ se odlikujejo od vseh ostalih, kateri vozijo iz Evrope v Ameriko, ne le po velikosti, da so še enkrat večji, marveč tudi po upravi in preskrbi potnikov.



Imenujejo se: Imperator nosi 50.000 ton, Vaterland 55.000, Kaiserin Auguste Victoria 25.000, Amerika 24.000, Präsident Lincoln 20.000, Präsident Grant 20.000, Cleveland 20.000, Cincinnati 20.000. 1903

28 Pojasnila daje točno in brezplačno glavni zastopnik Fr. Sennig, Ljubljana, Korošćarska ulica, 28 velika številka: 28

Topič „Salut“ je najboljši topič sedanjosti. Priporočam zlasti vsled najnižje cene, male teže, zelo močnega poka, ter je najbolj varna priprava za streljanje pri raznih slovesnostih.

Natančen popis in navodilo na zahtevo **F. K. Kaiser, puškar,**

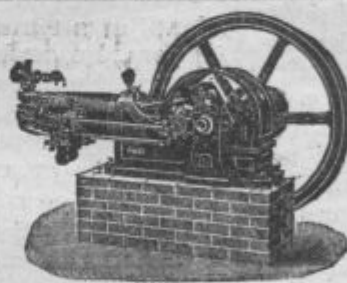
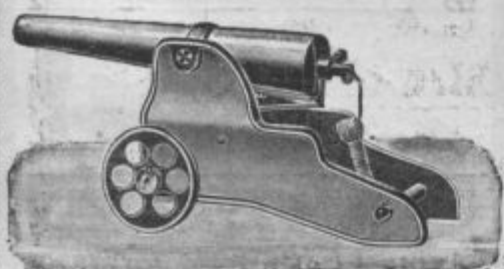
Ljubljana, Selenburgova ulica št. 6

Velika zaloga vsakovrstnih pušk, samokresov, avtomatičnih pištol in lovskih priprav.

Največja izbira vseh potrebnih za ribištvo.

Umetalni ogenj. C. kr. prodaja smodnika. Nizke cene! Točna postrežba!

Pišite po cenike! 1443



Petrolin, bencin in bencol
motorji in lokomobili.

ležeči in stoječi od 1—40HP kakor tudi motorji na surovo olje z močnim pritiskom in motorji na surovo olje od 4—100 HP. Na tisoče motorjev v obratu. Mnogo pohvalnih pisem. Cena nabava. Ugodni plačilni pogoji. Največje jamstvo.

J. WARCHALOWSKI
 Dunaj III., Paulusgasse 3.

Ceniki in obiski odjemalcem zastoj.

Naročajte „Domoljuba“!

Naznanilo!

Vsem nabiralcem suhih zelišč, korenin in lubja naznanjam, da sem prevzel tvrdko **Jos. Leuz nasl. v Ljubljani**, ter bodem vse v svojo stroko spadajoče blago po najvišjih cenah plačeval.

Skladišče se nahaja ravno tam kakor prej, in sicer na **Ahačjevi (Martinovi) cesti št. 10** v Pongračevi baraki (Meksika) pri sv. Petra cerkvi. — Za mnogobrojne pošiljatve se priporoča

R. Luckmann prej **Jos. Leuz nasl.**
 Ceniki zastoj.

1316