

1926 MATI IN GOSPODINJA Št. 17.

Družina.

Družina pa je bila svoj čas tudi skupnost imetja. Ko sta se mož in žena poročila, je premoženje obeh postalo skupno; to je bilo samo po sebi umljivo. Ta skupno imetje je bila glavna skrb cele družine, vsi so delali za njegovo pomnožitev. Celo otroci so v zgodnji dobi že razumeli, da delajo za skupno družinsko imetje, ki ni ne enega, ne drugega, ampak vseh, to je skupna last. Nihče pa ni dobival za to delo plačila, nego le to, kar je potreboval za življenje.

Danes pa je imetje last posameznika. Določitev premoženja (zapis, prepis) se izvrši že v »pismih« pred poroko. Je še nekoliko ostalo od stare tradicije, toda gospodar in gospodinja spravljata dohodke, kakor dogovorjeno. Doraščajoči otroci se hitro ogledajo za delo izven doma in plačilo tega dela oddajajo doma za hrano in stanovanje; hodijo domov kot v hotel. Zato pa je tudi razmerje doma vedno bolj hotelsko, tako da otrok, fant ali dekle, komaj čaka, da odide od tod, kjer ni nič domačega več. Ali bo nova družina, ki jo ustanovi tak sin in taka hči, kaj drugačna?

Družina pa je bila nekdaj tudi skupnost duhovnih dobrin. Pa je posedala mati, stara mati ali teta v krogu otrok in kakor bister in vse oživljajoči studenec je tekla beseda lepih pripovedk in legend; oče je prisedel in dodal svoje doživljaje. In Zgodbe sv. pisma in življenje svetnikov je bilo vsakdanje čtivo za celo družino. Ob nedeljah in praznikih pa je cela družina: oče, mati in otroci obhodila vrtove, travnike in njivo, vso domačo last; ogledovali so stanje pridelkov na polju, veselili se skupno lepih izgledov, žalovali pa, če je slabo kazalo. — Kadar pa je bil praznik v vasi, so padle meje posameznih družin in vsa vas je bila ena sama družina.

V današnjih dneh je precej drugače. Razvoj mladine se vrši v drugačem pravcu, ker zahteva čas tako. Kulturnih potreb današnje mladine ne more več zadovoljiti družina. Naša društva vrše to delo, ne ločeno od doma, pač pa sporazumno z domom in domu primerno. Zato so drugače urejena društva, ki skrbje za kmetško mladino, drugače ona za delavsko, drugače zopet za mestno mladino; da, drugače za fante in drugače za dekleta.

Vse čuječnosti je treba, da v naše družine ne zaneso strupa ona društva, ki pod napisom »kultura« prinašajo k nam le ono, kar prija nizkotnim čuvstvom naše mladine, mesto onih duhovnih dobrin, ki jo dvigajo, vodijo in ji odpirajo pot kvišku.

Vzgoja poštenosti.

K tej vzgoji spada tudi vzgoja k poštenosti. Koliko prilik je za to vzgojo, pa kako malo jih naše matere izkoristijo! Če otrok kaj najde, naj takoj vpraša, čigava je ta stvar. Če mu je trgovec po pomoti dal preveč denarja nazaj, naj ga mati takoj pošlje nazaj v trgovino. Nekaj več, ko tistih

par nebogljениh novcev je tu: ljubezen do poštenosti in spoštovanje do tuje lastnine v otrokovem srcu.

Če se je otrok spozabil in tudi nekaj čisto malega vzel, naj mati ne pusti nekažnovano. V takih slučajih je tudi palica dobro zdravilo, kakor pravi znameniti nemški vzgojitelj Alban Stolz: »Ni boljšega sredstva, da izženeš tatinskega duha kakor palica iz leskove meje.«

Če mati opazi, da se otrok nagiblje k tej grdi napaki s tako dalekosežnimi posledicami, naj ga vedno, zopet in zopet pouči, da si pred Bogom in pred ljudmi umaže roke, če si prilasti, kar ni njegovo. Polagoma razloži otroku, kako grdo in sramotno je biti tat, pa tudi kako velik greh! Bog, vsevedni, vidi, čeprav nihče drugi, pa najsi bo šivanka, ali pero, ali denar. Le materina površnost v pojmovanju tatvine more tudi otroka preslepiti, da verjame: če vzamem majhno in malovredno reč, ni tatvina. Mati naj otroka v malih stvareh vzgoji tankovestnega, le tako se bo varoval tudi večjih prestopkov.

Včasih pa se starši v prisotnosti otrok razgovarjajo, kako prebrisano so bližnjega prekanili. Take besede so kakor kaplje strupa na otrokov čut za pravo in poštenje. Če se starši s tem hvalijo, gotovo ne bo napačno, tako si pač misli otrok, ki posluša take pogovore.

Tudi tu je najprej dober zgled, potem šele dobra beseda! Če se starši potrudijo, da so otrokom dober zgled v resničnosti, odkritosti in poštenosti, so storili že polovico vzgojnega dela v tem oziru. Otrok je že po naravi odkritosrčen, ne pozna ovinkov in skrivnih zavijanj. Zato proč od njega vse take skrite ovinke in postal bo resnično odkritosrčen značaj!

Kako si gospodinja uredi svoj dom.

Ureditev doma je zelo važna zadeva in zahteva razumnega preudarka. Tem težavnejše je to delo, čim neugodnejši so stanovanjski pogoji glede na število, kakovost in lego stanovanjskih prostorov. Glavni prostori so stanovanjska soba ali hiša, spalnica in kuhinja. Glede na število družinskih članov mora gospodinja gledati, da ima dovolj prostora za nadomestitev postelj. Gledati mora na to, da ima vsak član družine lastno posteljo in to iz praktičnih in zdravstvenih ozirov; zaradi tega ji je pa pogosto tesno s prostorom. Pogosto mora postaviti (poleg v spalnico) postelje tudi v izbo (hišo), kjer se zbira družina čez dan. V spalnico spadata tudi dve omari za obleko in perilo, miza par stolov in ob posteljah manjše mizice ali nočne omarice, kjer so spravljene čevlji in v predalcu glavnik in druge malenkosti. V hiši (izbi), ki ni obenem tudi spalnica, je velika družinska miza s klopmi ali stoli okoli, različne priprave za dnevno delo, prav pogosto šivalni stroj, vselej pa šivalne priprave v košarici, da jih ima gospodinja ob pro-

stem času hitro pri roki. Tudi gospodar in drugi družinski člani imajo tam spravljeno svoje orodje, seveda tako, ki v hiši ne dela nesnage ali napote. Važno središče v hiši je družinska peč, okoli katere se suče zlasti v zimskem času vse družinsko življenje. Klopi okoli peči, zapeček so v vsaki hiši stari znanci.

Važno je, da gospodinja v hiši določi prostor za družinsko knjižnico; najbolje na stenskih policah, ki so tako visoko, da otroci ne pridejo do njih. V spalnici kakor tudi v hiši naj bi bil v najbolj vidnem kotu nameščen križ in po stenah nekatere podobice. Tudi kropivček z blagoslovljeno vodo naj bi ne manjkalo. Okna, ki morajo biti velika, da pride dovolj zraka v hišo, je treba zvečer zastreti z močnimi, neprozornimi zastori. Lepo je tudi, če so na oknih tudi okrasni zastori. Tla v spalnici in hiši naj bodo iz takega lesa, ki se dobro snaži (riba). (O življenju v teh dveh sobah izpregovorimo pozneje.)

Veliko važnost gotovo polaga vsaka gospodinja na kuhinjo in njeno ureditev. Bodisi da je v kuhinji ognjišče ali štedilnik, treba je gledati na to, da dim dobro in pravilno odhaja in ni v kuhinji vse zakajeno. Važna je tudi nabava kuhinjske posode. Lonci, ponve in koze na policah naj bi bile trpežne; število je odvisno od števila družinskih članov in poslov. Snaga pri posodi je dobro izpričevalo gospodinjje. Manjša kuhinjska oprema: zajemalke, kuhalnice i. dr. je nameščeno po stenah. Sklede latvice, krožniki v skledniku ali v omari. Vanjo prav posebno rada spravi gospodinja vse, kar hoče obvarovati pred muhami in nadležnimi kuhinjskim mrčesom. Ena ali dve klopi, oziroma stolici sta potrebni, da nanji postavimo škafe. Drva in sploh kurivo naj ima v kuhinji določen prostor, pravtako tudi kuhinjske cunje, ki naj imajo tudi določeno porabo. Okno (ali več) v kuhinji naj bi bilo dovolj veliko za potrebno svetlobo pri kuhinjskem delu. Kuhinjska miza (s predalom), omara in stolica naj bi bile bele, nebarvane, da jih lahko osnažimo, poribamo. Snaga in red je prvi pogoj za kuhinjo. O delu v kuhinji prihodnjic.

Kuhinjska navodila.

Guljaževa juha. Deni v kozo eno žlico masti, eno drobno zrezano čebulo in 10 dkg drobno zrezanega govejega mesa, pokrij in pari, da se meso nekoliko zmečka in blede zarumeni. Nato prideni dva debela, na male kocke zrezana krompirja, ščep sladke in ščep pekoče paprike. To pari, med večkratnim mešanjem 8 minut osoli, potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in če imaš pri rokah žlico paradiznikov. Nato zalij z litrom gorke vode in kuhaj do mehkega.

Koštrun v gobni polivki. Skuhaj pol kg koštrunovega mesa z vso zelenjavo kakor goveje meso. Ko je koštrun kuhan, zakuhaj v tej juhi riž, meso pa razreži in položi v gobno polivko.

Gobna polivka. Osnaži gobe in jih razreži na listke, popari ter urno ocedi, da se preveč mokrote ne napijejo. Deni v kožo eno žlico masti, ko se speni, prideni nekoliko drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, premešaj in takoj stresi dobro ožete gobe, nekoliko soli in ščep popra ter praži toliko časa, da se mokrota posuši, nato potresi gobe z moko (za en krožnik gob eno žlico moke), ko parkrat premešaš, prilij zajemalko (četrt litra) in ko gobe 8 do 10 minut vro, jim prideni žlico kisle smetane, žličico kisa in en drobno stlačen kuhan krompir; ko še prevro, so gotove.

Ocvrt domači zajec. Zreži bedra in hrbet mladega kunca na kose, osoli jih, potresi prav malo s poprom, povaljaj v moki, raztepenem jajcu in krušnih drobtinah ter ocvrti na razbeljeni masti. Zraven daj salato.

Korenje za solato. Koren ostrgaj, operi in skuhaj v slani vodi. Kuhanega zreži na listke v skledo ter še gorkega polij z oljem in kisom, pridaj ščep popra in drobno zrezanega zelenega peteršilja. Vse dobro premešaj in postavi k mesu na mizo.

Sadjev zavitek (štrukelj). Napravi vlečeno testo iz četrte kg (pol litra) moke, osminko litra mlačne vode, ga osoli in prideni za oreh masti in en beljak. Testo dobro ugneti in pokrij s skledo, vsaj za pol ure, da se nekoliko spočije. Sedaj olup 5 srednje debelih jabolk in 5 srednje debelih hrušk, 10 češpljam odstrani koščice ter jih zreži na rezance. Jabolka in hruške zreži na listke. Potem testo razvaljaj in polij z žlico olja, ki ga razmaži. Nato testo razvleci ter pomaži s sledečo nadevo: vmešaj par žlic kisle smetane z enim jajcem in široko nožovo špico cimeta, pomazano testo potresi s pripravljenim sadjem, 3 pestmi nepresuhen krušnih drobtin in dve pesti sladkorja. Testo zvij v zavitek, ga položi na pomazano pekačo in peci v srednje vroči pečici tri četrt ure. Pečenega zreži, potresi s sladkorjem in postavi gorkega ali mrzlega na mizo.

Kraljeva torta. Mešaj pol ure 14 dkg sladkorja, štiri rumenjake, 8 dkg sirovega masla ter dobro zrezano lupino polovico limone; nato prilij tri četrt litra mrzlega mleka ter vse skupaj dobro zmešaj. Potem prideni sneg štirih beljakov, eno žlico rumca, 2 dkg zmletih orehov, 28 dkg moke in kavino žličico sode ali cel pecilni prašek, ki si ga prej presejala. Ko vse narahlo premešaš, stresi testo v dobro pomazan velik tortni model, ga razravnaj in peci v srednje vroči pečici; pečeno po vrhu namaži z dušenimi jabolki ali mezgo. Postavi gorkega ali mrzlega na mizo. M. R.

Snaženje perila.

Sajev madež izdrgni z kruhovo sredico in izperi z bencinom, ali namaži s kredo in izperi z vinskim cvetom.

Rjaste ali železnate madeže moči z močnim jesihom in pokrij s kašo iz bukovega pepela.

II. Rjasto pego v beli obleki namoči z rumom ali podkadi z žveplom.

III. Namaži madež z sokom zajčje deteljice in deni malo na solnce.

IV. Star madež moči z vročim limonovim sokom in izperi s svežim mlekom.

V. Na madež v pristobarvni volneni ali bombaževi tkanini kani parkrat od lojene sveče in izperi loj z koncentrirano fosfornokislino natronovo raztopino. Deni madež na gorko cinovo ploščo in namaži ga s kašo kremortartarijevega prahu in grenke soli. Ko se je posušila kaša, izperi z toplo vodo. Pri pristni barvi smeš rabiti tudi vinsko kislino ali klorovo apno.

VI. Del galuna namoči v dveh delih vinskega cveta, moči s tem rjo, toda izperi kmalo in natančno.

VII. Vzemi žličko cinklorida na liter vode, namakaj v nji madež in izperi z rečnico.

VIII. Drgni madež z citronovo kislino in izperi v rečnici.

IX. Za rjo v pletenini ali v česani preji raztopi 10 gramov ščavne soli v 100 gramov vode, moči madeže in izperi dobro.

X. Zavri limonov sok v srebrni žlici nad svečo, pomoči vanj madež in izperi v rečnici.

Travine madeže peri z navadnim milom, če dopušča to barva in voda. Sicer pomagajo tudi sredstva za sadjevc. Amoniakova voda je dobro čistilo zoper zelene madeže v vseh vrstah tkanin.

Usnjene madeže izdrgni z raztopino klorovega apna ali ščavne soli in izperi hitro.

Vinske madeže peremo z mlekom in izperemo v gorki vodi, ali pa kapamo nanje limonovega soka. Za trdovratne madeže jemljemo vrelo mleko, sveže polijemo z špiritom, sploh rabimo tudi čistila za sadjeve madeže.

II. Iz suknjarske gline in z vodo naredi kašo, z njo namaži madež. Ko je stala kaša dvajset minut, izperi z čisto vodo.

III. Madež namoči v mrzli vodi, potem vlij nanj vroče in izmij; namoči ga v hudem kisu in izperi v rečnici.

IV. Star madež drgni z raztopno vinskega kamna in izperi z destilovano vodo.

V. Kani na madež kislega mleka. Ko je popilo mleko, vino izperi z mlačno vodo. — Vinske madeže odpraviš z žveplanjem.

Vrt.

Vrtnice.

Brez dvojbe je vrtnica najlepši kras domačega vrta. A drage so cepljenke na visoko steblo. Način, kako dobimo cenejših vrtnic, hočem danes popisati.

Za vsako cepljenje je treba podlage. Podlaga za cepljenje vrtnic je divji šipkov grm ali divjak. Po gozdih jih dobimo dovolj. Te podlage morajo biti mlade, ravne in dovolj močne. Pri izkopavanju je treba gledati na to, da imajo korenine dovolj vlaknic, ker brez njih se sadike kaj nerade primejo. Čas za izkopavanje divjakov je cel mesec oktober in če je vreme ugodno, tudi še november. Poprej za to ni dobro, ker so mladike sočnate; takih se pozimi kaj rade primejo črne pege in radi teh peg pogostoma segnijo. Korenine nakopanih mladik potakni v redko ilovico in jih zakoplji v zemljo tako, da so korenine in

mladike dobro pokrite s prstjo, zato, da ne pozebejo.

Spomladi, ko so pogajniki že 1 cm dolgi, jih previdno odkoplji, preglej korenine, poreži jim morebitna očesa, utakni korenine še enkrat v redko ilovico in posadi na določeno mesto. Pri presajevanju moraš zemljo prilačiti prav dobro h korenini. Nato je treba prav dobro zaliti in v suhem vremenu še pridno zalivati, da se vlaknenca zapackajo in dobro primejo. K divjaku za takni količek, na katerega mladiko dobro priveži. Polagati nasajene mladike nazaj v zemljo ni priporočljivo, ker se pri upogibanju korenine zrahljajo.

Na te divjake se spomladi požlahtnujejo vrtnice s cepičem ali očesom.

Glede zemlje vrtnice niso izbirljne. Vendar se v dobro pognojeni rodovitni zemlji veliko bolje obnesejo kot v pusti, nepognojeni.

Vrtnice so zelo hvaležne cvetlice. Cveto po trikrat ali tudi štirikrat na leto. — Strežbe potrebujejo celo leto. Za časa cvetenja jih je treba prav pridno zalivati. Pogajke na deblu in iz korenine treba sproti porezati. Uši jih vedno nadlegujejo; zato jih je treba prav pridno zatirati. Odevetke je porezati pod drugim listom.

Zimska solata.

Po obliki je zimska solata popolnoma podobna poletni. Po okusu je pa malo bolj trda in pusta. Zimska se imenuje zato, ker je proti mrazu neobčutljiva. Prezimi pokrita s slamo ali smrečjem. Seme se naseje v začetku in prvi polovici meseca oktobra na vrtno gredico. Ko je dorasla, se presadi tako kot poletna solata. Če je jesen suha, je treba zalivati. Opleti in okopati jo je tudi prav tako kot njeno sestro poletnico. Zalivanje z gnojnico jej dobro de. Spomladi je prva za rabo, zato je zelo priporočljiva.

Delo na vrtu v mesecu oktobru.

Da boš imela zgodaj spomladi cvetja, nasej na pripravljeno gredico potočnice, mačeh in rumenih vijolic. Prst, kamor naseješ cvetje, naj bo dobro pognojena in zrahljana. Seme nasej redko, zato ga pomešaj z drobnim peskom (mivko). Presadi in razmnoži tudi druge cvetice, ki prezime na vrtu kakor nageljčke, binkoštno imenovane, potem bele z napolnjenim cvetjem. Razmnoži narcise z razdeljevanjem čebulj. Jagodam poreži dolge nepotrebne vlaknice. Pregoste razredči in pognoji. Kurjevci pomešani s pepelom in sajami so najboljši gnoj za jagode. Zalivanje z gnojnico jim zelo koristi. Nasej motovilca, špi-nače in radiča. Korenje in peteršilj tudi lahko naseješ že v jeseni. Za korenje in peteršilj mora biti dobro prekopana zemlja. Na novo gnojiti s svežim gnojem ni priporočljivo, ker po svežem gnoju postanejo korenine rujave, kakor bi bile zarjavele. Korenje in peteršilj nista občutljiva proti mrazu, a zima je le zima, zato se mora na novo nasejano dobro pokriti z vejami, slamo ali s smrečjem. Cvetlice lončnice, ki so posejane na vrtno gredico, treba zopet posaditi v lonce, da se do zime dobro primejo. Presajevati se morajo cvetlice po dežju, ali pa se pred presajenjem posameznih cvetlic dobro zalije; to pa zato, da se prst prime korenine in se potem bolj

Kakor je delala že Vaša stara mati. bilo je pravilno.

Kuhala le svojo kavo samo s

Pravim Franckovim kavnim pridatkom.



Ta je danes še vedno tako fin kakor izvrsten pridatek
k zrnati in žitni kavi ter bo to tudi zmeraj ostal.



gotovo prime v loncu. Dobro je presajene evetlice z lonci zakopati v zemljo toliko časa, da se dodobra primejo. Zakopljejo se do roba v prst. Bolj trdne kot: fuksije, rožmarin, puhovnik (oleander), nageljci smejo ostati do slane v zemlji. Druge pa je treba poprej spraviti v varno zavetje.

Nalezljive bolezni.

SEN.

Okrogle bakterije imenujemo koke in onim, ki se zbirajo v obliki verižice, pravimo streptocoki. Ti so povzročitelji šena, naštopajočega navadno na obrazu, včasih pa tudi na drugih delih telesa. Poznamo tri oblike te bolezni in sicer: lahko, kjer se pokaže samo vnetje in preide v ozdravljenje, težje, pri kateri se napravijo na koži mehurji ter se ognijo, in najtežje, ki ima za posledico odmiranje in odpadanje zgornjega tkiva. Med težke oblike spada potujoči šen — rane, ki se z bolnega mesta širijo v zdravo okolico.

Sen je jako nalezljiva bolezen in so ga poznali že stari indijski zdravniki. Na njen potek — žal — ne moremo uspešno vplivati, povzročitelja pa zatiramo s telesno snago, vestnim umivanjem in razkuževanjem rok in nohtov, za katerimi se silno rada zbira nesnaga, ki vsebuje bakterije. Uprav neosnaženi nohti so krivi, da pride večkrat na prstih do težkega gnojenja, ki mu pravimo »črvc« in povzroča hude bolečine.

V obrambo šena pomnimo sledeče: rane se nikdar ne dotikajmo z golo ali celo nerazkuženo roko. Vsako krpico, s katero brišemo gnoj, moramo brezpogojno sežgati, boljše obvezila pa razkužimo tako, da jih namočimo za dve uri v sanitolovo raztopino. Z njo obrišemo tudi vsa z gnojem onesnažena mesta, bodisi na telesu kakor na kateremkoli predmetu. Potrebna je izolacija bolnika, najboljša je, ako ga oddamo v bolnišnico.

Pravilna molža krav.

Večina oteklin vimena je posledica slabe in nepravilne molže. Vnetje vimena pri mladi kravi ima za posledico zmanjšano količino mleka, a dostikrat je taka krava popolnoma izključena kot krava mlekarica. Kakor mora gospodar paziti na to, da bo žito čisto izmlačeno, prav tako mora gospodinja gledati, da so krave popolnoma izmlečene. Čim boljše in čisto je krava pomlečena, tem boljše mlekarica bo. Krave je treba molžiti trikrat na dan in sicer v enakih presledkih. Med molžo mora v hlevu vladati popoln mir. S kravami mlekarica-

mi je treba posebno lepo ravnati. Napaka, če kravo, katere pri molži ni mirna, pretepaš, se navadno ne da nikdar več popraviti. Posebno težko je in mnogo truda stanje molža krave po prvem teletu. K takim kravam se sme pustiti le izkušena oseba, sicer bo žival takoj pokvarjena. Ako krava pri molži ne stoji mirno, so navadno vzrok bolečine, katere ji povzročajo oni, ki jo molže. Tajnost obilnega blagoslova mleka tudi v malem hlevu veliko leži na tem, kako se molže.

Kokoši, ki žro jajca.

Kokoši se lahko navadijo jajca žreti pozimi, ko jajca zmrznejo. Ko so enkrat okusile, kakšen je njih lasten pridelek, potem naravnost hrepene za jajci. Odvaditi jih temu ni mogoče drugače, kakor na ta način: Vsako sveže zleženo jajce takoj odvreči, a na ono mesto pa položiti porcelanasto jajce. Jajčje lupine pa smemo perutnini dajati le prav drobno zdrobljene. Tudi zidnega ometa in peska ne sme manjkati.

Pravočasno klanje rac.

Gojitev rac se izplača, toda le takrat, ako se vsa jajca porabijo za valenje. Dvanajst tednov stare race so že godne za trg. Ako se drže preko tega časa, izgubijo na vrednosti, ker se prično skubiti in take niso za prodajo. Skubijo se 5—7 tednov. V tem času sicer zelo radi jedo, toda ves ta čas ne postanejo prav nič težje, ker vse snovi porabijo le za novo perje. Vsa piča, katere se racam v tem času daje, je torej rekoč brez koristi in ne prinaša nobenega dobička. Zato race z dvanajstimi tedni na trg!

Praktični migljaji.

Nikdar ne vlij mrzle vode v emailirano posodo dokler je še vroča, sicer razpoči in se prevlaka odkruši.

Gorčico ali »ženof« ohraniš mnogo dalj časa ako ga zmešaš z mlekom in prideneš nekoliko soli, ne bo se posušil.

Proti zobobolu je dobro ako na lice pritiskaš vrečico s soljo.

Nože, vilice i. t., d. ki imajo duh po ribah, namaži s kožo pomaranče ali limone.

Ogledalo osnažiš z gorilnim špiritom ter dobro zbršeš z suho mehko obrisalko.

Če hočeš, da bo imela šunka boljši okus, kuhaj jo kot navadno, potem pa zavij v papir v katerem je bilo zavito furovo maslo ter daj v peč, da se eno uro peče.

Ako je zamašek prevelik, vrzi ga par minut v vrelo vodo, da se napoji, postal bo mehak in lahko ga boš vtaknil v steklenico.

Ako prideneš nekoliko terpentina med posušeni globin se isti omehta in je uporaben kot nov.

Zdrobljen boraks prežene ščurka ako ga vsako noč dva do tri tedne nasiplješ okoli špranj in lukenj ali kadarkoli lezejo.

Linoleum se čisti s parafnom. Da pa se linoleum sveti ga je treba gladiti z voskom pomešanim s terpentinom.

Pri izpiranju las prideni zadnji vodi polovico limoninega soka. Ko se lasje posuše bodo imeli lepši svit.

Kadar krpaš nogavice z volno, isto preje popari, sicer se bo pri prvem pranju skrčila in nastalo bo vse polno lukenj okoli zakrpanega mesta.

Iz otroških ust.

Iz šole. Šolski nadzornik je prišel v vaško šolo in je po vrsti obiskal vse razrede. Kar neutrudljivega se je pokazal v izpraševanju. Otroci so mu povsod dobro odgovarjali. Na koncu je v nekem razredu prav dobre volje rekel otrokom: »Ker ste mi zdaj tako dobro odgovarjali, smete pa tudi vi mene kaj vprašati!« Vse molči. Čez nekaj časa se pokaže roka tam v zadnji klopi. »No, le vprašaj!« — »Prosim, kdaj pa se odpelje vaš vlak?«

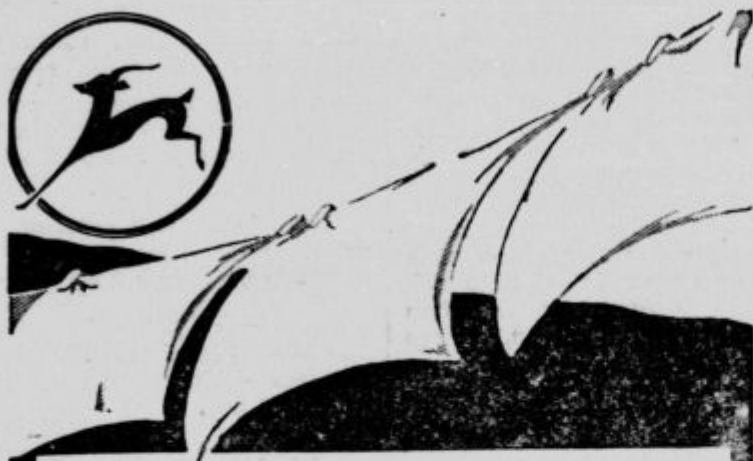
Rado: »Očka, danes smo pa pri računstvu v šoli iskali skupni imenovalec.« — Oče: »Čudno, da ga še niso našli. Že takrat, ko sem jaz hodil v šolo, smo ga iskali in vi ga še vedno iščete.«

Mama: »Jakec, gotovo sem ti že dvajsetkrat rekla: ne vtikaj prstov v nos!« — Jakec: »Zakaj so pa potem te luknje?« — Mati: »Ne odgovarjati! Prste stran!« — Jakec: »Kam naj jih pa zdaj denem?«

V vsako hišo Domoljuba!



Kupajte samo prvovrsten pridatek h kavi in takšen je
naša prava **„Kolinska cikorija“**
ki daje kavi dober okus, izdatnost in lepo barvo!



To krasno belo perilo

ki blešči kakor snežnobeli labodi na
zeleni gori,

Je bilo oprano s priznanim milom „Gazela“

To milo je praveca čudež kemične zna-
nos, ki vsled izbornih snovi, iz katerih
je sestavljeno, perilu
prav nič ne škoduje.

Na tisoče in tisoče pametnih gospodinj

ga dobro pozna in ve, kako lahko in
preprosto se z njim pere vsako perilo.

Milo „Gazela“ pa vsebuje
tudi prave pristne zlatnike,
zato je še tembolj priporočljivo, da ga
kupujete ter pridno perete z njim.

GAZELA MILO



Za svetlo, **brinovo olje** (brez gošče in vo-
pristno plačam 160 D
za kilogram. Pri veliki množini dražje. — M.
KLAMMER, Dolenja vas pri Raketu, p. Cerknica.

Špinačo letošnjega pridelka, hijacinte, tulpe,
narcize in krokuse smo pravkar
prejeli. — SEVER & KOMP. — Ljubljana. 6631

BRINJE (laško in hrvaško)

se dobi pri FRAN POGAČNIK, Ljubljana,
Dunajska cesta št. 36. 6433

MLIN z gosp. poslopijem, ¼ ure od tov. ugod. na-
prodaj. Pojasnila na Jagnjenici 35, p. Radeče - Z. m.

Kdo je malokrven? Kdo je bled? Kdo ima slabe žive in
vse! tega večkrat glavobol in pomanjkanje spanja?
Kdo boleha na želodcu? Kdo nima teka? Tak naj poskusi

„ENERGIN“, železnato kina-vino.

„Energin“, železnato kina-vino čisti, očvrščuje in osvežuje kri, daje
zdravo, rdečo barvo ter da izboren tek.

Okusa je dober za ter ga radi pije otroci in odrasli. Vsaki steklenici
je priloženo točno navodilo o uporabi.

3 velike steklenice za 125 Din ali 6 velikih steklenic za 248 Din in
1 mala zastoj. — Razpošilja po pošti

Laboratorij „ALGA“, Sušak 4

Da je „Energin“ železnato kina vino res dobro zdravilo ter da se o
tem prepričate, preberite nižje navedeno zahvalo.

Velecenjeni ospod

Najtopleje se Vam zahvaljujem za Vaše dobro zdravilo „Energin“,
železnato kina-vino. Od l. 1920, ko sem služil v malaričnih krajih, sem osla-
bel, izgubil sem slast do jedi in malarija me je mučila, dokler nisem začel
jemati Vašega zdravila. Preteklo je že nekoliko mesecev, da ne čutim ma-
larije, imam izboren tek in se jako dobro počutim. Isto so poskušali moji
prijatelji in je vsem koristilo. Naročam še 6 steklenic za moje sosede, pa
Vam bom poročal o uspehu. O dobroti Vašega zdravila pripovedujejo v celi
okolici. Spoštovanjem

Anton Šimič, kmet, Plavna, Baška.

Damam na deželi,

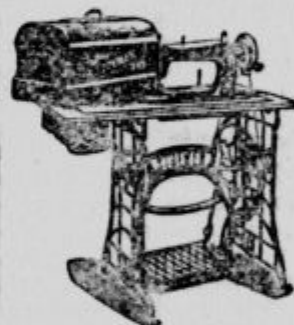
ki so v zadregi za šiviljo — priporočamo atelje
za žensko krojaštvo M. KEPA — LIUBLJANA
Bleiweisova cesta 18, L nadstropje, levo. 6438

FIŽOL kupuje

vedno po najvišjih dnevnih cenah FRAN
POGAČNIK, Ljubljana, Dunajska cesta 36.

Zlatnike v „ZLATOROG“ TERPENTINOVEN

MILU so dalje našle sledeče osebe:
Jos. Ahlin, Ježica pri Ljubljani; Franjo Prepučnik,
Zidani most 1; Angela Kavčič, Žiri 44; Alojzija
Lakner, Kokrica - Kranj; Karol Duh, Bistrica pri
Limbušu; Cecilija Tkauc, Hotnja vas pri Orebi
vasi; Ivana Makovec, Hrastovica - Mokronog; He-
lena Kac, Dravograd; Mihael Pečnik, strojnik,
Strnišče; J. Kendrič, Novo mesto; Julka Sermet,
Selo 32; Amalija Korošec, Zagreb, Preradovičeva
ul. 7; Kata Seljanec, Bjelovar, Stjepan Milčević
oblastni školski nadzornik, Travnik; Stefa Fata-
linski, Vrdnik (Srem); Stjepan Cvetnić, Mracín,
pošta Novo Čiče, Vel. Gorica; Marija Pavlunič,
Kaptolske Tišine. 6434



Najpopolnejši STOEPER

šivalni stroji
za šivilje, krojače
in čevljarje ter za
vsa doma.

Preden si nabavite
stroj, ogledite si to
izrednost pri točki

L. Baraga,

Ljubljana

Selenburg, ul. 64
Brezplačen posk.
15 letna jamstva.

Pri „ČEŠNIKU“ v Ljubljani

Lingarjeva ulica.

Prva največja zaloga konjskih koev,
ogrskih, dolgoglakih, suknjenih, pavol-
natih odej (kovtrov), lastni izdelek.
Posteljne garniture. Porhatne postelj-
ne rjuhe 220 m dolge po Din 50 do 60.

Kakor znano, poštena postrežba!

šivalne stroje vseh prvovrstnih znamk.

kupite najceneje pri M. PLEVEL, Preška-
Medvode. — Zahtevajte ponudbe! 6639