



Štev. 5.

V Ljubljani, dne 21. maja 1914.

Leto V.

Edinost staršev pri vzgoji otrok.

Po slogi iz malega zrastejo velike reči, nesloga pa razdere največja dela. Tako so trdili stari Rimljani, ki so po tem pravilu iz male rimske naselbine dvignili velikansko rimsko cesarstvo. Tudi dandanes se o slogi mnogo govori in uči. Cesarji iščejo sloge in zaveznikov, da so močne države, organizacije se snujejo vsepovsodi, da bi bili oni, ki se zavzemajo za iste vzore, močni in nepremagljivi. Toda pri vsem tem trudu in stroških se prerado pozablja, da je vsaka država in vsaka dežela in vsaka občina sestavljena iz drobnega materiala, iz majhnih kraljestev, da so vse te velike stavbe samo zbor posameznih kvadrov: in ta mala kraljestva in ti mali kameni so družine. Vemo, da nam družine tlači sto in sto nepriklj in nesreč, ki se jih često kar ne moremo ogniti. Toda velika nesreča in kamen spotike pri vzgoji otrok je pogosto uprav nesloga med starši pri vzgoji otrok. V svetem pismu beremo sledeče zlate besede: Tri reči dopadejo moji duši, ki so pred Bogom in ljudmi potrjene: Edinost med brati, ljubezen do bližnjega in mož in žena, ki sta enih misli. Torej starši ene misli vsepovsod, zlasti pri vzgoji otrok.

S temi vrsticami hočemo opozoriti na nekatere zle posledice, ki izvirajo iz needinosti med starši pri vzgoji otrok. Najprvo hočemo opozoriti na to, da se po družinah na vse stoinstokrat bolj misli in posvetuje, kakor pa na odgojo otrok. Kako se razmišlja in posvetuje, v kako šolo bi dali otroka, da bi bil prej pri kruhu. Kam bi s hčerjo, da bi preje prišla pod streho in bila preskrbljena. Ko je pa treba majhne otročiče vzgajati, tedaj se pa nič ne posvetujejo, ampak jih vzgaja oče po svojem, mati po svojem, če jih sploh kaj

vzgajata in ne prepustita vsega pestunji, ki sama ni bila nikoli vzgojena in torej tudi drugih ne more vzgajati, ker jih ne zna. In vendar je vsa šolska vzgoja prazna in plehka, če otroci nimajo trdne in dobre domače vzgoje. Vzgoja je ena najtežavnejših in najvažnejših nalog, ki jih mora vršiti domača hiša. In če je delo težavno in važno, moramo za tako delo poprijeti v edinosti in skupnem posvetovanju. Toda kako se redno godi?

So očetje, ki se za vzgojo otrok prav nič ne brigajo. — Seveda, še za otroke se bom menil. To naj oskrbi ženska, jaz imam drugih sitnosti dovolj. Tak oče se izmuzne odgoji otrok: ob delavnikih je na polju, v gozdu in pri raznih opravkih, v nedeljo mu je pa silno dolgčas pri otrocih, zato pa v gostilno. Domov se vrne, ko že otroci spe. Če sicer res nima časa, kako bi lahko nedeljo porabil za to, da z ženo v slogi sodeluje za odgojo otrok. Ali ne bi mogel z njimi na polje? Kje je boljša šola, kakor skupni sprehod po polju, kjer igraje uvede otroke v spoznanje narave, pa tudi poznavanje Boga? Ali ne bi mogel dolge zimске večere in nedeljske popoldneve z otroki obravnavati, kaj so se učili v šoli, kake imajo naloge in naj bi mu brali na glas lepe knjige? Če bi bilo tako, potem ne bi imeli toliko ponavljajvnih učencev, ki še niti gladko brati ne znajo.

So zopet očetje, ki se za vzgojo menijo, ampak prav na nasprotni način kakor mati. Mati je morda premehka, oče pa sirov in trd. Imajo več otrok. Vsak otrok pa ima svoj značaj. Tega je treba izslediti in se ravnati po njem. Zato je potreba skupnega dela materinega in očetovega. Otrok je zelo mehkega srca, pa morda bolj slabe pameti. Oče reži nad njim, ga tepe v jezi, mati ga brani in zagovarja. Zopet drugi otrok je brihten, pa trmast in neubogljiv, posebno kak deček. Očetu se de-

ček dopade, ker je modrijaš in posebno očetu podoben. Zato pa mu oče prizanaša in se mu smeje, ko pove mati, da ji ni bil pokoren. Vzgoja je needina: Trma se še bolj zakrknje, ubožec na umu in šibak pa ves preplaši in kar obupa sam nad seboj in v srce se mu zagriže zamrza do očeta. Pri vsem tem se pa starši niti ne varujejo, da ne bi otroci javno videli razpora med očetom in materjo. Očitno se prepirata oče in mati. Oče pravi materi, da je sitna in da ni treba vedno režati nad otroki. Otrok to vidi in sliši in takoj ve, kje bo skrivalnica in potuha za njegove napake: Ali pri očetu, ali pri materi.

So zopet možje, ki z umom daleč presegajo svoje žene, dasi jim po blagosti srca ne segajo niti do gležnjev. Taki često očitno pokažejo, da so več in modrejši od matere in jo celo pred otroki smešijo. S tem podkoplujejo materni vpliv, zaeno pa seveda tudi svojega. Torej pri vsej vzgoji bodi glavno vodilo to: Otrok naj ve, da sta mož in žena ene misli in enega srca. Često naj se posvetujeta o otrocih — pa ne pred njimi, ampak skrivaj, in naj potem s skupnimi sklepi gresta na delo. Otrok bo potem oba enako spoštoval, nikoli si ne bo upal mater žaliti, ko bo dobro vedel, da za materno besedo stoji očetova trša beseda, pa tudi šiba, če beseda ne bo dovolj.

Drugi silno važni navod za dobro vzgojo otrok je: Edinost dobrega zgle-da. Koliko imamo vrlih mater, pravih mučenic za svoje otroke, ki pa pišejo vzgojo s solzami, ne v kamen, ampak v vodo zaradi slabega vzgleda očetovega. Najgorje se godi otrokom pijancev. Mati moli z otroki, mati jih vodi v cerkev, mati jih uči dela in štedljivosti, oče-pijanec pa jih uči s svojim zgledom sirovosti, kletvine, jih pošilja po žganje, ki jim ga daje in jih celo sili piti. Da, dobijo se očetje, ki celo otrokom ne dovolijo vstopiti v Sveto voj-sko. Kaj naj ta needinost, ta dušni raz-

dor v hiši rodi? Čudeži božji se gode, da imajo kljub temu često pijanci vendar še trezne in dobre otroke. Takisto je s prejemanjem svetih zakramentov, z obiskom cerkve. Otrok kaj naglo zapazi, da ate ne hodi v cerkev, da gre rajši v gostilno in naglo ga prične posnemati. Zgodilo se je, da je imenitnega očeta vprašala hčerka, ki se je pripravljala za prvo sveto obhajilo: Papa, ali si ti že bil za Veliko noč pri svetem obhajilu? Očeta je bilo sram in zlagal se je otroku, da je bil. Pa ga je bilo še bolj sram laži in je takoj popravil zamujeno dolžnost.

Prav taka neednost pri vzgoji se dandanes pogosto pojavlja v hišah, kjer je mož liberalec. Zaraditega dobiva prepovedane časopise in jih bere. Mati jih skriva pred otroki. Toda dolgo to ne gre. Otroci jih dobe in je že spak, da bodo hitro zavohali prav to, kar je zanje strupeno in škodljivo. V otroku zori upor, ki veje iz veri sovražnih listov, in komaj se oče zave, že toži, da ga več ne ubogajo, da so trmasti, pa da jih sam ni nikoli tega učil. Takih zgledov imamo na kupe. Kaj naj tedaj rečemo o edinosti pri vzgoji otrok? Vzgoja je stroga dolžnost obeh, očeta in matere, in sicer dolžnost, ki se ne da nadomestiti na noben način popolnoma. Vzgoja mora biti edina, da otrok nikdar ne opazi, kako sta oče in mati glede njega različnih misli. Vzgoja je težavno delo in mora prav zato biti skupno delo, ker se breme lažje nese na dveh plečih, kakor na eni sami rami.

Kuhinja

Zeliščna ali spomladanska juha.

Naberi zelenega peteršilja, trpotca, rmana, prav malo vejico luštrka, pehtrana, črne mete, melise, kislice, regrata, jagodovega perja, solate, špinače, kopriv, janeža, krebuljice in drobnjaka; vse lepo osnaži, operi in drobno zreži, vsega skupaj naj bo za dve pesti. Nato razgrej v kozi za jajčno velikost surovega ali kuhanega masla ali masti; pridaj zrezano zelenjavo, med katero si zamešala dve do tri jajca in eno do dve na male koščke zrezani žemlji. To duši med večkratnim mešanjem četrte ure; nato prilij dva litra gorke vode ali kake slabeje juhe, pridaj še prežganja, ki si ga pripravila iz žlice masti in žlice moke, osoli, pokrij in kuhaj pičle pol ure. (Za šest oseb.)

Spomladanska prikuha (vegeterijansko). Kuhaj do mehkega za pest špinače in ravno toliko perja od rdeče redkvice, pa če imaš enako množino žgočih kopriv. Kuhano odcedi in dobro sesekljaj. V kozi pa duši s surovim maslom ali mastjo pest oprane in dobro sesekljane kislice, polovico manj krebuljice, nekoliko trpotca in peteršilja; ko se je vse dušilo kakih 10 minut, pridaj sesekljano špinačo, koprive in za

žlico drobno zrezanega drobnjaka, osoli, zmešaj in prilij osminko litra mleka; ko prevre, pridaj še za pest drobno zrezanih in v maslu ocvrtih žemelnih kock; vse skupaj še duši par minut in postavi kot prikuho s krompirjevim pirejem ali kot samostojno jed s posedenim jajcem (volovsko oko) na mizo. Zelo zdrava in okusna prikuha.

Puding iz kislice in krebuljice. (Vegeterijansko.) Namoči poldrugo staro žemljo v mrzlo mleko, naberi nekoliko listov kislice in ravno toliko krebuljice (vsega skupaj za eno pest), to prevri in odcedi. V skledi pa zmešaj za oreh surovega masla, en rumenjak, namočeno in ožeto žemljo, odcejeno in dobro sesekljano krebuljico in kislico, žlico drobno zrezanega drobnjaka in zelene peteršilja ter žlico krušnih drobtin. Vse skupaj dobro zmešaj, zmoči tenek prtič in stresi to mešanje na razgrnjeno, potem dvigni vse štiri ogle prtiča ter jih skupaj zveži z nitjo, tako da pušči nekoliko prostora, ker puding naraste. Položi ga v vrelo, osoljeno vodo, pokrij in ga kuhaj pol ure. Kuhanega zreži in nekoliko zabeli z razgretim surovim maslom. Daj ga kot prikuho s krompirjem in paradižnikovo omako na mizo ali kot samostojno jed.

Mrzla drobnjakova polivka z žemljo. Kuhaj dve jajci v trdo (10 minut), olupi jih in zreži prav drobno z okroglim nožem. Zrezane daj v skledo, primešaj pol v vodi namočene in ožete žemlje, 3 žlice olja, tri žlice kisa, osoli in pridaj še za dve žlici drobno zrezanega drobnjaka, vse dobro zmešaj in postavi kot prikuho na mizo.

Fižolova juha s korenjem in krompirjem. Namoči zvečer osminko litra belega fižola, drugi dan ga zavri in čez nekaj minut mu odlij vodo in ga zalij nanovo z gorko vodo, osoli ga in kuhaj v mehko, posebej pa kuhaj en droben, olupljen, na kosce zrezan koren in v tretji posodi dva do tri srednje debele olupljene in na kosce zrezane krompirje. Ko je vse kuhano, odcedi, stlači in vse skupaj pretlači skozi sito. Napravi v kozi prežganje iz surovega masla (za drobno jajce) ali masti in polne žlice moke; ko se moka zarumeni, pridaj pol žlice drobno zrezanega drobnjaka, pretlačeni pire in zalij s poldrugim litrom juhe, goveje, svinjske ali juhe, v kateri se je kuhal fižol in krompir, in pusti, da vre vse skupaj 10 do 15 minut. Stresi juho v skledo in ji pridaj zarumenele žemelnih rezin ali kaj drugega ocvrtega. (Za šest oseb.)

Roglički iz obrezkov vlečenega testa. Ko delaš gibanico (štrudelj), obreži, preden ga namažeš z nadevom, okroginokrog testo in ga zloži skupaj tako, da je v dve gubi. Gube razreži z malim krofovim obodcem v rogljičke ali polmesece. V ponvi pa razgrej nekoliko masla ali masti, deni vanj rogljičke enega zraven drugega, ponev nekoliko tresi, da se bolj narastejo, in obrni jih, da se zarumene po obeh straneh (kar se zgodi prav naglo). Ko vse

ocvreš, jih stresi v skledo v fižolovo, krompirjevo ali kako drugo juho.

Telečki zrezek z žajbljem. Košček telečjega stegna (20 dkg) potolci, osoli in potresi po eni strani z moko (za ščep). Razgrej za pol drobnega jajca surovega masla, položi vanj pripravljeno zrezko; ko se po eni strani zarumeni, ga obrni, mu pridaj 6 do 8 peres prav drobno zrezanega žajblja, in ko se še po drugi strani zarumeni, mu prilij dve žlici juhe, da prevre, ga položi na krožnik in precedi polivko nanj. Na mizo ga postavi s krompirjevim pirejem, katerega ovenčaj s precvrto, na listke zrezano čebulo.

Fižol s korenjem in krompirjem. (Vegeterijansko.) Namoči zvečer četrto litra fižola, drugi dan ga skuha, posebej pa kuhaj na drobne rezance zrezano korenje in zopet posebej zelo debel, na male kocke zrezan krompir. Ko je vse kuhano, seveda v slani vodi, napravi v kozi redko prežganje iz surovega masla ali masti (za eno žlico) in za žlico moke; ko se nekoliko zarumeni, pridaj kuhani in odcejeni fižol, odcejeno korenje in kuhani krompir z vodo vred. Pridaj žličico drobno zrezanega zelenega peteršilja in kuhaj vse skupaj par minut; prilij za žlico kisa in, ako hočeš, še za žlico kisle smetane. Postavi to jed kot prikuho ali samostojno na mizo. — (Ako kuhaš goveje meso, kuhaj v juhi cel koren in cel krompir, in ko ga daš k fižolu, ga zreži. Tako imaš manj dela.)

Jajčni zavitek s trpotcem. (Vegeterijansko.) Zmešaj v lončku eno jajce, ga malo osoli in mu pridaj eno žlico drobno zrezanega trpotca, razravnaj to mešanje v široko plitvo ponev, v kateri si razgrela za žlico masti, ga hitro speci najprej na eni, in potem, ko si ga obrnila, še na drugi strani. Zvij ga kakor štruklje in postavi kot močnato jed na mizo.

Jajčni zavitek z drobnjakom. (Vegeterijansko.) Se pripravi ravnotako, samo primešaš namesto trpotca žlico drobno zrezanega drobnjaka.

Jajčni zavitek z žajbljem. (Vegeterijansko.) Se pripravi ravnotako, samo da primešaš namesto druge zelenjave pičlo žlico drobno zrezanega žajblja.

V kislični polivki zakrknjena jajca. Kislično perje operi, drobno sesekljaj (za dve žlici), v kozi pa razgrej za pol drobnega jajca surovega masla; ko se segreje, mu pridaj pol žlice moke; ko se nekoliko speni, deni noter kislico, zalij s četrto litrom goveje ali postne juhe, osoli in ko par minut vre, pridaj še za žlico kisle smetane. Ko prevre, je gotova. Deni to polivko v plitvo skledo, vbij noter šest jajc enega poleg drugega, vsako jajce povrh potresi nekoliko s soljo in če hočeš tudi s poprom in drobnjakom. Daj skledo za par minut v pečico, da se jajca prav malo zakrknjejo. Postavi kot samostojno jed po juhi postni ali mesni dan.

Kislica s špinačo. Naberi kislice in špinače vsake pol, operi in prevri v slani vodi. Kuhano odcedi in sesekljaj. V

kozi pa napravi prežganje iz ene žlice masti in žlice krušnih drobtin. Ko se nekoliko zarumene, pridaj nekoliko drobno zrezanega drobnjaka in špinačo (približno sesekljanje tri žlice). Zalij špinačo in kislico s četrt litrom juhe in pusti, da vre 5 do 10 minut; nato pridaj še žlico kisle smetane.

Kislični pire. Osnaži približno četrt kilograma (par pesti) kislice in ji primešaj nekoliko špinače, operi in prevri v slani vodi; stresi jo na rešeto in jo dobro ožmi, ožeto deni na desko in dobro sesekljaj. V kozi napravi redko prežganje iz ene žlice masti ali za pol drobnega jajca surovega masla in za žlico moke, pridaj kislico in jo zalij s četrt litrom dobrega mleka; ko se nekoliko pokuha, jo naloži na krožnik, okrog nje pa naloži par v trdo kuhanih in na kosce narezanih jajc. Postavi kot samostojno jed ali pot prikuho na mizo. Špinačo pridaš kislici samo radi barve.

Mavrahova jajčna jed. Zmešaj v lončku dve jajci, osoli jih, pridaj dve do tri žlice opranih, drobno zrezanih mavrahov, žličico moke in žličico drobno zrezanega zelenega peteršilja. V kozi pa razgrev za žlico masti in stresi vanjo zmešana jajca, postavi v pečico za 10 do 15 minut, da se nekoliko zarumene. Pečeno zreži in daj s salato na mizo.

Zajčji hrbet iz govejega mesa. Sesekljaj pol kilograma govejega mesa in 1 dkg slanine (špeha), osoli in zmešaj eno v vodi namočeno in ožeto žemljo, eno drobno jajce, vejico zrezanega zelenega peteršilja, košček čebule in ščep popra. Potresi desko z moko in stresi nanjo meso, katero razravljaj v dva prsta debelo in štiri prste široko podolgasto klobaso, potresi jo z moko in položi v pomazano pekačo ter polij z vročo mastjo, kateri si pridejala košček čebule. Postavi klobaso v pečico in jo peci 20 do 25 minut; med peko jo polivaj z mastjo, v kateri se peče, da se lepo zarumeni. Ko je pečena, ji pridaj par žlic kisle smetane in kake štiri žlice juhe in, ako hočeš, še kakih 10 peres drobno zrezanega žajblja. Ko vse skupaj prevre, zreži klobaso na primerne kose, oblij jo s polivko in postavi s krompirjevim pirejem, s cmoki ali makaroni na mizo.

Krompir z jajcem. Skuhaj dva srednje debela krompirja; kuhana olupij in zreži na male kocke. Razgrev v kozi za žlico surovega masla, pridaj krompirjeve kocke, nekoliko soli, za ščep popra in eno razmotano jajce, vse skupaj premešaj in postavi za pet minut v vročo pečico, da se jajce nekoliko zakrckne. Pečeno zmešaj, stresi v skledo in postavi kot prikuho s salato, špinačo ali čim enakim na mizo.

× × ×

Za vkuhanje sadja rabimo v največjem času skoraj le patentne kozarce. So sicer nekoliko dražji, a so zato zelo trpežni, ako zna gospodinja ravnanj s kozarci, jih lahko ohrani celo življenje.

Sadje, vkuhan v patentnih kozarcih, je bolj zdravo, ker ne potrebuje toliko sladkorja in sladka sadna voda nam ugasi žejo. Poleg kozarca moramo ineti tudi pokrov, gumijast obroček in pero iz žice ali pločevine, ki se rabi med kuhanjem, da trdo tišči pokrov. Za kuhanje rabiš širok lonec, v katerega moraš postaviti leseno dno, kozarci ne popokajo. Zelo pripravi so nalašč za to izdelani lonci s toplomerom, a so še precej dragi.

Ako vkuhavaš v patentne kozarce, pazi na sledeče: Vsa posoda, ki jo rabiš za vkuhanje, mora biti snažna. Pokvarjene kozarce, pokrove, gumijeve obročke, kakor pesesa, ki več trdo ne zapro, ne rabi. Posodo iz pločevine, ki jo delj časa ne misliš rabiti, namaži z oljem, da ne zrjavi. Gumijeve obročke umij vselej, preden jih rabiš, v topli vodi, v kateri si raztopila nekoliko sode, in jih izplakni v čisti mrzli vodi.

Kadar odpreš kak kozarec, položi obroček takoj v mrzlo vodo, ga pozneje čisto izmij v topli vodi in shrani suhega v papir ali obesi na lesen drog in hrani na suhem prostoru, kjer ne vleče. Obročki se kaj lahko pokvari, če jih pa čiste lepo shraniš, ostanejo mehki in so uporabni več let. Obročki, ki si jih spravila umazane, se začno lomiti že prvo leto in niso za rabo.

Vse, kar hočeš vkuhati, bodisi že jagode, sadje ali zelenjava, mora biti najboljše vrste, izbrano, lepo očedeno in oprano. Z vkuhanjem ne odlašaj; takoj, ko vse pripraviš, začni vkuhavo. Živila, ki imajo v sebi že kal gnjilobe, ne vkuhavaj.

Zgornji rob kozarca, gumijev obroček in pokrov mora biti popolnoma suh, ko zložiš kozarec.

Ne napolni kozarca s sladkorno vodo prav do vrha, da pri vkuhanju ne teče iz kozarca.

V mrzle kozarce ne vlivaj vroče vode in v vroče ne mrzle vode, tudi ne postavljaš vročih kozarcev v mrzlo vodo, na kamen ali preprih, mrzle kozarce po ne v vročo vodo. Ko je sadje kuhano, ga lahko pustiš v loncu, da se ohladi ali pa vzameš iz lonca in pokriješ z ruto. Nikdar ne snemi peres iz kozarcev, dokler isti niso popolnoma mrzli.

Predn začneš vkuhavo, pregledj dobro, ali je položen obroček natanko na rob kozarcev in ako pero trdo tišči na pokrov. Drugi ali tretji dan po vkuhanju pregledj vse vkuhane kozarce, ali so vsi zaprti. Če najdeš kak kozarec odprt, preišči ga, da najdeš napako, pogledj, če je rob kozarca gladko brušen, če ni odbit pokrov, če je obroček pravilno na kozarcu. Slabo brušene kozarce ali pokrove navadno zamenja prodajalna, kjer si jih kupila.

Hrani kozarce na suhem, hladnem temnem prostoru. Preden rabiš vkuhana živila, jih vselej prej poduhaj in pokusi, ako se ti zdi duh ali okus neprijeten, jih ne rabi, ker to je znamenje, da so pokvarjeni.

Kuhaj, če le mogoče, kozarce ene velikosti in enake vsebine skupaj.

Sadje vkuhavamo navadno surovo s pridatkom sladkorja in vode. Vsako sadje, ki ga hočeš vkuhati, mora biti popolnoma zrelo, a ne prezrelo. Prezreli sad spoznaš na tem, da je moker, ali da je mokra posoda, v kateri je bil shranjen.

Velika pozornost je potrebna pri vkuhanju jago d, da ohranijo lepo obliko. Nikdar ne pusti jagod zavreti v loncu, zadostuje popolnoma toplota 80 stopinj C., ki mora trajati neprenehoma 10 do 15 minut, da se pregreje cela vsebina.

Koščičasto sadje, kakor črešnje, češplje, slive, marelice i. t. d., lahko vkuhamo s koščico ali bre znje. Pri sadju, od katerega se lahko izloči, jo odstranimo, pri drugem pustimo, ker bi sadje ne izgledalo lepo. Ako sadju odstraniš koščico, pridaj na vsak liter približno šest iztolčenih jedrc iz koščic dotičnega sadja.

Včiji sad, kakor breskve in češplje imajo trdo kožo, breskve tudi grenko, to navadno olupimo. Najlažje se olupijo na sledeči način: Naloži sadja na preluknjano posodo, rešeto, sito ali preboj le toliko, da pokrije dno, vtakni posodo v krop, poskusi, ako se koža rada odloči, ako ne, vtakni še enkrat v krop in potem hitro v mrzlo vodo. Ko se sadje odteče, ga daj v skledo. Potem zopet naloži dno posode s sadjem in ponovi parenje tako dolgo, da je vse sadje preparjeno, kakor kuhan krompir ga boš lahko olupila. Lupi se navadno le večji sad, mali se vloži s kožo vred.

Pečkasto sadje, hruške in jabolka, se navadno olupijo, le manjše vrste hrušk s tanko kožico vložijo neolupljene, cele, razpolovljene ali zrezane v četrtinke, po velikosti hrušk. Izreži vselej peške in muho. Ako lupiš jabolka, oziroma hruške, deni krljice v mrzlo vodo, v katero si kanila citronovega soka, da ne postanejo rjavi, kar pa ne pomaga dosti, zato jih moraš lupiti neposredno, preden jih vložiš v kozarce.

Za sladko sadje, na primer sladke črešnje, zadostuje popolnoma 300 gramov sladkorja na liter vode, za kisl sadje moraš vzeti več sladkorja, največ ga zahtevajo breskve.

Najboljši sladkor za vkuhanje je nebarvan, takozvani zdrobov sladkor. Daj ga v mrzlo vodo, ko se raztopi, naliž z njim kozarce s sadjem. Če hočeš razstopiti več kakor 400 gramov sladkorja v enem litru vode, moraš isto zavreti in z ohlajeno naliti kozarce.

Vsak kozarec potrebuje približno tretjino sladkorne vode. Ako imaš na primer 6 kozarcev po en liter vloženih s sladkimi črešnjami, rabiš šestkrat eno tretjino litra sladke vode, to je 2 litra, in če računamo na 1 liter vode 300 gramov sladkorja, rabimo za 6 literskih kozarcev 600 gramov sladkorja.

Sladkorno vodo, ki včasih ostane, vlij v kozarec in kuhaj z drugimi kozarci. Tako ti ostane nepokvarjeno.

na in jo, ko drugič vkuhavaš, lahko porabiš.

Rdeče jagode so radi finega okusa in duha zelo priljubljen sad, Sveže lahko damo na mizo brez sladkorja ali s stolčnim sladkorjem; lahko vlijemo nanje nekoliko vina, ali jih pokapamo z limonovim sokom, ki se zelo poda tudi vrtnim jagodam. Gozdne jagode damo na mizo z mlekom ali smetano v nežnih posodicah, ki smo jih spekli v pečici.

Odcetek iz rdečih gozdnih jagod. Jagode preberi in stresi v belo porcelanasto skledo, potresi jih s presejanim stolčnim sladkorjem, in sicer vzemi na 1 kg jagod 1 kg sladkorja. V skledi se mora sladkor popolnoma pomešati z jagodami, zato ne stresi ves sladkor naenkrat, ampak nekoliko jagod in nekaj sladkorja in zopet jagode in sladkor. Jagode se ne smejo zdrobiti. Posodo dobro pokrij in postavi v hladno klet. Sladkor izvleče iz jagod sok in prijeten vonj. Čez tri dni stresi jagode na zelo gosto sito ali kako drugo cedilo in počakaj, da se sok odcedi sam od sebe, ne da bi kaj mečkala ali stiskala.

Pridobljen sok pusti nekaj dni v velikih, dobro zamašenih steklenicah, da se kolikor mogoče očisti, potem ga previdno odlij in napolni z njim manjše steklenice ter postavi odprte v lonec, daj na dno in okoli steklenic kakor ruto ali slame, da ne počijo in jih razgrevaj v vreli vodi 10 do 15 minut, ko jih vzameš iz vode, jih hitro zamaši s snažnimi zamaški. Ohlajenim pomoči zamašek in vratove steklenic v raztopljen parafin ter shrani na hladen, suh in temen prostor.

Iz gošče, ki ti je ostala, ko si odlila sok, skuhaj marmelado. Pretlači goščo skozi gosto sito, prekuhaj jo v glinasti posodi, napolni z njo takoj čiste, vroče kozarce in jih zaveži s pergamentnim papirjem.

Čežana iz gozdnih jagod. Lepe gozdne jagode pretlači čez sito v porcelanasto skledo. Zmešaj v dobljeno kašo enako težo stolčenega, presejanega sladkorja in postavi skledo v kozo vrelega kropa ter pusti v njej 12 ur. Paziti moraš, da se voda ne povre. Potem napolni pripravljene kozarce, položi čez čežano krožek v rum namočenega papirja ter zaveži z dvojnimi pergamentnim papirjem. Tako pripravljena čežana iz gozdnih jagod ohrani popolnoma svojo lepo rdečo barvo in prijeten okus.

Gozdne jagode ne moreš vkuhati, ker izgube popolnoma barvo in dobe grenak okus.

Vrtna jagoda rabijo pri vkuhanju mnogo pazljivosti, da se ne pomečkajo. Odstrani jim peclje, umij jih v mrzli vodi, jih vlagaj takoj s srebrno žlico v kozarce. Drži kozarec po strani, da lažje vlagas, napolni ga do vrha. Dobro je, da začneš vlagati uro prej, preden misliš vkuhavati; jagode se namreč hitro vsedejo, da lahko kozarec pred vkuhanjem še enkrat na-

polniš. Sladkorja vzemi na 1 liter vode 600 gramov, prevri ga in z raztopino zalij jagode. Jagode kuhaj 10 do 15 minut pri 75 stopinjah C. Nujno je potrebno pri jagodah, da se voda zelo počasi ogreva, drugače izteče skoraj ves sok iz jagod.

Ivanovo grozdjiče (ribezelj). Ako je potrebno, operi sad, potem ga s srebrnimi vilicami osmukaj od pecljev in deni jagode v pripravljen lonec. Skuhaj sladkorno vodo, in sicer 1 kilogram ali še nekoliko več gramov sladkorja na 1 liter vode, ker je Ivanovo grozdjiče bolj kislo kakor drugo jagodičevje. Potem pristavi lonec z jagodami k ognju in jih kuhaj 20 minut pri 90 stopinjah C. Nato jih postavi za 24 ur v hladno shrambo. Drugi dan previdno napolni kozarce, prilij potrebnega soka, zapri kozarce in jih kuhaj 15 do 20 minut pri 80 stop. C.

Maline, robidnice in borovnice vkuhaj na isti način. Pri malinah zadostuje 500 gramov sladkorja na 1 liter vode, pri robidnicah 700 gramov na 1 liter vode.

Črešnje so jako dobre za vkuhanje, ker imajo trdo meso, lep duh in ravno pravo velikost. Vkuhavajo se rajše črne črešnje, ker imajo lepšo barvo v kozarcu.

Črešnje morajo biti zrele, a ne prezele, paziti je na črve, ki so posebno v suhih letih radi v črešnjah.

Zbranim in opranim črešnjam previdno odstrani peclje ali poreži peclje s škarjami, nato jih tesno vložijo v kozarce. Za sladke črešnje zadostuje 300 gramov sladkorja, za kisle črešnje, višnje pa 750 gramov sladkorja. Sladkorno vodo vlij v kozarce, zapri jih in kuhaj bolj mehke črešnje 5 minut pri 90 stop. C, bolj trde 10 minut. Paziti je, da črešnje ne razpokajo, zato jih počasi razgrevaj.

Marellice so za vkuhanje najbolj priljubljen sad. Manjše marellice se vkuhajo cele, večje se olupijo in razpolove. Pri marellicah je najtežje zadeti pravo zrelost; premalo zrele niso dobre, preveč pa tudi ne.

O olupijo se kakor drugo sadje, da se jih potopi na situ najprvo v vrelo, potem v mrzlo vodo, koža počni in kaj hitro so olupljene. Nato se jih razpolovi, odstrani koščico in naloži v kozarce tako, da je okrogla stran obrnjena na zunaj. Ker smo odvzeli koščice, jim dodamo nekaj stolčenih jederc, te položimo med polovice, da se na vnanji strani ne vidijo. Na nje vlijemo sladkorno raztopino, in sicer 500 gramov sladkorja na 1 liter vode. Kuhajo se 10 do 15 minut pri 90 stop. C. Cele vložene marellice pa 10 do 20 minut.

Čečana iz marellic (marmelade, salsen). Popolnoma zrele marellice operi, razpolovi in jim odstrani koščice. V glinasti ali nerazpokani poleščeni posodi jih pristavi s prav malo ali brez vode k ognju, da se med mešanjem razkuhajo. Ako imaš parilnik, jih lahko tudi pariš. Takoj, ko se razpuste, jih vroče pretlači skozi sito.

Dobljeno kašo stehtaj in deni vkuhavat v plitvo posodo. Med vkuhavanjem se mora neprestano mešati, da se ne pripali. Ko je popolnoma gosta, ji pričaj stolčen sladkor, in sicer na 1 kg kaše 60 do 70 dkg sladkorja; pusti še prevreti, da se sladkor popolnoma raztopi in delo je gotovo. Vkuhanje se mora vršiti hitro, ker sicer izdelek močno potemni in izgubi lepo barvo. Še z vročo čežano napolni vroče kozarce in jih takoj zaveži s pergamentnim papirjem ali pa jih postavi v gorko pečico, da se izsuši vrhna plast in potem zaveži. Patentne kozarce pa takoj razgrevaj 5 do 10 minut pri 90 stop. C, da se zapro.

Čežano iz črešenj delaj na enak način; pri črešnjah zadostuje 50 dkg sladkorja na 1 kg pretlačenih črešenj.

Vkuhan grah. Grah, ki ima že precej polno stročje, vendar pa je še popolnoma zelen, izlušči in takoj prični z delom, če zrna nekaj časa leže, postanejo rda. Preberi jih in stresi v snažen prtiček, katerega počopi za 5 minut v vreli, osoljen krop, potem pa takoj za hip v mrzlo vodo. S prepariranim grahom napolni takoj pripravljene patentne kozarce in jih zalij do vrha s slano vodo. V to svrhu vzemi 1 liter čiste vrele vode in pičlo žlico soli. Napolnjene kozarce pravilno zapri in razgrevaj 1 in pol ure v vreli vodi. Drugi ali tretji dan se razgrevajo drugič pol ure v vreli vodi, kar nikdar ne smeš opustiti.

Večkrat posrka zrak med razgrevanjem vso vodo, kar pa nima na trpežnost nobenega vpliva in ostane tak grah kljub temu nepokvarjen in okusen.

Tudi sladkorni grah v stročju se vkuhava na podoben način, le namesto soli vzamemo četrt kg sladkorja na 1 liter vode. Prvo razgrevanje naj traja tri četrt ure pri 100 stop. C, drugo čez 2 ali 3 dni četrt ure ravnotako v vreli vodi.

Šparglji. Za šparglje moramo vzeti visoke literske ali poldrugliter-ske kozarce.

Beli, ravni in primerno enako debeli šparglji se prerežejo na tako dolžino, kakor so kozarci visoki. Potem se namakajo pol ure v mrzli vodi, ki se med tem časom večkrat premeni. Z ostrim nožem se nato olupijo tako, da pod glavico zastavimo in navzdol odlučimo zgornjo kožo okroginokrog v posameznih trakovih. Za navadno porabo lahko vkuhavamo šparglje tudi neolupljene. Ko so šparglji na ta ali oni način pripravljeni, se najprej kuhajo kakih 5 minut v slani vodi, potem se polijejo z mrzlo vodo in vložijo z glavicami navzdol v pripravljene steklenice. Napolnjene se zalijejo s slano vodo, pokrijejo in razgrevajo 1 in pol ure v vreli vodi. Razgrevanje je pri špargljih ponoviti še dvakrat v presledku 2 do 3 dni v vreli vodi pol ure.



Vrt

Majnik, krasni majnik je tu. V novih prazničnih oblekah se postavljajo gorski vrhovi, z njimi tekmujejo travniki v nižavah. In naši vrtovi? Kar najlepše so se odeli in posuli z raznobojnim cvetjem. Ljubko je pokukala šmarnica s svojo beloposuto nežno glavico iz temnozelenega perja. Dasi se skrivaš v svoji ponižnosti, vendar te ni mogoče zgrešiti, saj te izda blagi duh, ki si ga porosila po beli glavici. Tudi vrtna jagoda je zacvetela. Bel cvet bo rodil rdeč, zelo okusen, sladek sad. Po okusu sicer ne prekašajo gozdnih, a po debelosti so vrtna jagode veliki napram gozdnim. Jagode zahtevajo dobro pognojeno zemljo in solčno lego. Zalivanje z gnojnico pred cvetjem je zelo priporočljivo, pozneje ne, ker bi gnojnica škodovala okusu. Nasade se jagode jeseni velikega srpana in kimovca, ali pa spomladi sušca in malega travna. Njih razdalja naj bo 45 do 50 cm. Poletu je treba pridno trebiti jagodičju tiste dolge, po tleh se plazeče živice, ki vso gredo preprežejo, ako jih o pravem času ne porežeš. Tudi zelo oslabe grmič in mu odvzamejo življenjsko moč, da ne rodi in ne more dobro uspevati. Jagodnjak rodi drugo in tretje leto največ, potem pa začne slabeti in pojmat. To se prepreči na zelo lahke način. Nekaterim grmičem se pustijo živice. Lete spuste na svojih kolencih na spodnji strani koreninice, na zgornjem koncu pa šopek listov. Te mlade rastline se posade v rahlo prst. Začetkoma jih je treba zamakati, da se dobro primejo. Množe se na ta način od ranega poletja do meseca kimovca. Ko začno plodovi rdeti in zoreti, podlagaj jim črepinje, strešno opeko ali treske in drugo. Podkladaš zato, da se ne poblatijo. Jagod je več vrst. Nekateri izmed njih, kakor: Kralj Albert Saksonski, Sakstons noble, Sakstons Sesalien, Sakstons Royal in še druge. Jagoda je bila že v starem veku znana. A vendar se je njena kultura začela šele v 16. stoletju. Prinešena je bila iz Amerike. Na Francoskem so jo začeli prvo gojiti. A vendar so prvi in najboljši gojilci še vedno Amerikanci. Na Angleškem se je za njeno gojitev posebno zavzela kraljica Viktorija in njen soprog Albert. V današnjih dneh se pa z jagodnimi nasadi pečajo največ Nemci. Vsako leto izumejo nove lepe vrste. Nekateri sadovi so tako debeli, kakor mlade breskve. Za jed se pripravljajo različno. Potresene s sladkorjem so zelo dobre. Nekateri jih polivajo z vinom, z limonovim ali pomaračnim sokom. Nekateri jih jedo z gosto smetano. Dobre so tudi kot ocedek in vkuhanje. Da je bila jagoda že od nekdaj zelo priljubljen sad, nam pričajo različne pravljice, ki so navezane nanjo. Kdo ne pozna pravljice: Mačeha in sirota. Mačeha je poslala sirotko v gozd po jagode itd.

Pa ne samo okusna, lepa in dišeča je jagoda, pripisujejo ji tudi zdravilno moč. Posebno se jo rabi proti revmatizmu in podobnim boleznim. Cvetje gozdnih jagod potrgano in posušeno daje okusen čaj, ki je dober proti prehlajenju.

Kumare. Pridelovanje na prostem. Ker je kumara doma iz gorkih krajev južne Azije, je zelo občutljiva proti mrazu. Na prostem se sadi po 15. majniku. Zemlja mora biti dobro zrahljana in zelo pognojena. Najboljše je, če se zemlja za to že jeseni pripravi. Sadi se v vrstah v 10 cm globoke brazdice, ki naj bodo 100 do 135 cm narazen. Brazdice se zasujejo in se prst potolče z lopato ali motiko. Da seme prej kali, se dne 8 do 10 dni prej v mokro žagovino. Med rastvo je kumare zamakati z vodo in gnojnico. Zemljo je treba zrahljati in ko nekoliko odrastejo, se osipljejo. Odščipavanje vršičkov na glavnem steblu in na stranskih mladikah zelo pospešuje rast in rodovitnost. Po tleh ležeča stebila je razvrstiti in na več mestih osipati, da poženo korenine. Za seme pusti najdebelejši in najpopolnejši plodove.

Dele na vrtu meseca majnika. Pridno okopuj, rahljaj in oplevi nasajene sadike. Presadi še solato, kolerabe, zelje, ohrovt, rdečo peso, mali ohrovt, karfijole. Nasej kumare, solato, mesečno redkvico. Nasadi fižola, nizkega in visokega. Vrtnice poskropi z galico in potresi z žveplom. Če so se ti zaredile uši, poskropi jih s tobakovo vodo. Pridno zalivaj s prestalo vodo in po dežju tudi z gnojnico.



Perutninarstvo.

Kako preženemo kokanje kokoši? Najhitreje s tem, da kokoš zapremo za en dan v majhen kurnik, ki ga postavimo na hladna tla in da ji ne damo ničesar razen mrzle vode. Namesto malega kurnika se vzame lahko majhen zaboj. Če bi ne zadostoval en dan takega hladnega zapora, naj se pusti kokoš dva dni notri. Zapreti se pa mora takoj, ko začne kokljati.

Ne redite starih kokoši in takih, ki slabo nesejo! Največ jajc znese kokoš v drugem in tretjem letu, zato se reja v tem času najbolj izplača. Tri leta stare kokoši pa naj se odstranijo od nadaljnje reje, ker dajejo premalo jajc. Stare kokoši tudi niso dobre za meso.

Včasih kokoši slabo neso, čeprav se dobro krmijo in tudi niso prestare. V tem slučaju jim pomešaj vsako jutro nekoliko toplega mleka med otrobe ali med moko in temu primešaj za tri kokoši po eno kavno žličico koprivnega semena. To je posebno priporočljivo za zimo, ker po topli klaji in po koprivnem semenu začno kmalu nesti. Če nimaš mleka, pa vmeš moko z vročo vodo. Med to klajo devajo nekateri po eno kavno žličico paprike in

slabo žličico klajnega apna, kar je pre-računjeno za 15 kokoši. V ta namen je tudi dobro seme solčnice in v letu na drobno sesekane koprive. Poleg tega se morajo kokoši dobro hraniti, in sicer je za nje ječmen, ajda, pšenica, najboljše pa oves. Koruza je za debeliko prav pripravna, a za jajca ni dobra. Za valitev so pripravnejše starejše kokoši, ker bolj pridno sede in torej izležejo več piščet, kakor mlade. Kokoši se ne sme več podložiti, kakor 14 do 15, ponajveč 18 jajc. Podložena jajca morajo biti snažna; če so luknjice na lupini od nesnage zamašene, tedaj se pišče zaduši, ker mu manjka zraka.

Zdravje

Mrzlica sama na sebi še ni bolezen, pač pa prvi pojav raznih lahkih ali težkih bolezni. Ko začuti še zdrav človek hipni, nenavadni mrz po hrbtu in nekako mrzlo tresenje po vsem životu, stori najbolje, ako se takoj vleže v posteljo in dobro pokrije. Bolezen, ki se naznanja z mrzlico, če jo že ne moremo preprečiti, je treba vsaj omejiti s potenjem, da ne stopi v oni nevarni štadij, ki lahko zahteva naše življenje. Za potenje uspešno rabimo razne čaje, kakor: lipov, bezgov (terjak) in ruski čaj z rumom ali z limono. Kakor hitro nastopi potenje, se mora bolnika skrbno varovati prepriha, ne odpirati vrat in okna, bolniške sobe tako dolgo, dokler traja potenje, paziti je tudi treba, da se bolnik sam prehitro ne razkrije. Polagoma se mu odvzema preobilna odeja, naglo odstrani prepoteno perilo, život krepko zdrigne s pogretnimi rutami, nato pa preobleče bolnika in postelj v sveže pogreto perilo. Mrzlica združena z dolgotrajno boleznijo silno zdela bolnika. Mrzlični bolniki se tudi mnogo hitreje obležijo, zato morajo imeti dobro in mehko posteljo. Rjuho moramo z varstvenimi iglami gladko napeto, pripeti na žimnico. Bolnikom, ki so dolgo v postelji in vsled mučne bolezni zelo shujšani, se rade napravijo na nekaterih delih telesa, zlasti hrbtu, križu, komolcih in petah, sene. Na preležanih mestih se pojavijo najprej rdeče in boleče pege, potem pa obsejne in globoke rane, ki segajo včasih do kosti. Položaj bolnika, ki je že preje mnogo trpel, se poslabša do neznosnosti. Skušaj postanek po možnosti preprečiti s tem, da bolnika večkrat preložiš in skrbiš za snažnost kože s pridnim umivanjem; dobro je dotična mesta večkrat umiti s francoskim žganjem, citrničnim sokom ali vodo z jesihiom. V vseh težjih slučajih pa si bo treba omisliti zračni svitek iz kavčuga, napolnjen z zrakom ali mlačno vodo; na njem bo ležal bolnik mehko in mesto, ki bi utegnilo ali je postalo senasto, bo brez pritiska.

Tudi bolnikovih ust ne zanemarjaj; če ne more tega sam storiti, mu je treba izbrisati sobe in jezik z vodo, ki si ji dodala par kapljic kisa. Suhe, razpokane ustnice namaži večkrat na dan z glicerinom ali oljem.

Radi pomanjkanja teka zavrača bolnik navadno vsako hrano, kopri le po mrzli, hladeči pijači. Najbolj mu ugaja limonada, malinovec ali drugi sadni sokovi pomešani z mrzlo vodo.

Hrana naj mu bo prekuhana mrzlo mleko, ki se mu doda vsakokrat s čajevno žličico konjaka, da je mleko bolj okusno in krepilno in krepka mesna juha z raztepenim rumenjkom, ki ne sme biti mastna, ker bi škodovala bolniku. Vsa maščoba se mora z žličico posneti. Semtertja se sme bolniku ponuditi malo zgoščenega, ali navadnega vina in kako mlečno ali močnato jed. Seveda od vsakega le po malem, dokler se ne spravi bolnika polagoma zopet na noge. Če je pa določil zdravnik hrano, se moramo strogo držati njegovih povelj. Na svojo roko ne sme potem gospodinja bolniku določati hrane; taka neubogljivost in malomarnost bi imela za bolnika lahko najhujše posledice. Tudi naj se nikar ne boji, da bo bolnik preveč opešal, češ, da mu je zdravnik premalo dovolil. Zdravniki dandanes dobro vedo, da je treba bolnemu telesu redilnih snovi in vestno preračunajo, koliko bolnik potrebuje in koliko more prenesti brez škode.

Proti izpadanju in za rast las naberi orehovega cvetja; moči ga na solncu dva dni v žganju, potem ga precedi in razredči z slabšim žganjem. S tem namaži kožo na glavi zvečer šest do sedem dni zaporedoma, potem prenehaj štirinajst dni in zopet lahko ponoviš. Lasje postanejo svitli in gosti.

Odpiranje oken. Svež čist zrak je polovica zdravja, zato odpirajte okna, pustite jih odprla cel dan in ob toplih nočeh tudi celo noč. Ponoči ali zjutraj bi zamogel zrak le škodovati, če neposredno zapiha na posteljo, kadar smo bili preveč pokriti in se vroči razkrili, drugače pa utrdite vaše otroke in sami sebe, da vas ne bo podrla vsaka najmanjša sprememba zraka. Po mestu sploh ne dobiš čistega zraka čez dan, zato odpiraj okna takoj zjutraj ko vstaneš. Gospodinja, ki štedi vodo in zabranjuje zraku vstop v sobo, sama kliče bolezen v hišo.

Steckenpferd - lilično mlečno milo

BERGMANN & CO., Tešin ob Labi
je slejkoprej neobhodno potrebno za racionalno
negovanje kože in lepote. Vsaki dan pohvalnice.
Dobi se posreda 40 vin. 745

Laxigen

idealno odvajalno

sredstvo v obliki sadežnih pastilj, ki
gotovo in milo učinkuje in ima naj-
boljši prijeten okus. Izvirna škatlija
(20 kosov) L 1-30.

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

Sprejmeta se takoj pod ugodnimi pogoji

dva krepka dečka

14 do 16 let stara, poštenih staršev, v popolnoma
na novo moderno urejeno vodno fužino, kjer se
izdeluje razno orodje. J. Hočevar, izdelovalnica
sekir in raznega orodja Mektnje-Kamnik. 1574



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

SIRUP PAGLIANO

najboljše čistilo za kri.

Iznajden od prof. GIROLAMO PAGLIANO leta 1838 v
Firenci. V tisočeri rodlinah že nad 70 let v uspešni
rabi. **Zahtevajte izrecno** v vseh lekarnah pravi sirup
GIROLAMO PAGLIANO s modro varstveno znamko
s podpisom iz-
najditeljevim: *Girolamo Pagliano* 1600

Vas nadaljna pojasnila daje terdka:

Prof. GIROLAMO PAGLIANO v FIRENCI Via Pandolfini.
(Prospekti na zahtevo zastonj in franco.)

Pristna, naravna 1510

vina -

na debelo po 36 v, 44 v, 48 v,
60 v za liter, se dobijo pri R.
Marenčič, Kranj. Vzorci na za-
htevo zastonj in poštne prosto.

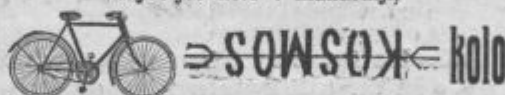
Velikanski uspeh!

Največje zanimanje. 1159

Znamke koles, po katerih se najbolj povpra-
šuje in so najbolj priljubljene, so nepobitno:



najboljše kolo v manarhiji,



dobro in ceno ljudsko kolo.

Österr. Waffenfabriks-Gesellschaft, Steyr.

Ceniki zastonj in franco pri zast. IV. JAX in SIN, Ljubljana.

Zahtevajte veliki cenik brezplačno in poštne prosto.

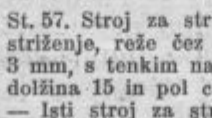
z več kot 1000 slikami! Poština in zavojnina prosta. Neugajajoče zamenjam ali denar nazaj.



Št. 50. Prave dunajske harmonike najboljše kakovosti, garantirano dobro
preizkušeno, priporočljiv instrument. Za boljše in večje zahtevajte moj cenik.

8 tipk, 1 register, 13 glasov, 24-10 cm	K 3-20
10 tipk, 2 registra, 28 glasov, 24-12 cm	K 5-40
10 tipk, 2 registra, 50 glasov, 24-12 cm	K 7-20
20 tipk, 3 registri, 70 glasov, 30-15 cm	K 10-80

Štev. 54. Najcenejši aparat za briti, dobro poniklan z dvo-
rezno kline, ranjenje čisto izključeno, z eno nadomestilno
kline. Komad K 1-75. Posamezne kline à 25 vinajrev.



Št. 51. Fina, absolutno zanesljiva britev,
Sollingen izdelek, polširoka, pol votlo brušena, K 1-40. Ista še boljše,
ozka, popolno votlo brušena K 3-.

E. LUNA, Maribor ob D. štev. 65

Prva razpošiljalna galanterijskega in pletenega blaga in gosp. orodja. Razpošilja v vse dežele.

Obleka, klobuk in črevlji

Vse skupaj samo kron 29.50.

Izredni priložnostni nakup!



Kompletna moška obleka!

obstoječa iz sukniča, hlače in telovnika,
iz najboljšega, trpežnega kamgarn, ali
brnkega sukna ali iz pristnega štajer-
skega lodna v poljubni velikosti, svetle
ali temne barve, gladkega ali kariranega
v lepih in modernih vzorcih.

Moški klobuk „Kavalir“

mekan ali trd iz najboljših klobučevine
s svileno podlogo in trakom, zelo ele-
ganten in modern, črn ali rujav.

Moški črevlji iz usnja!

(na lastiko ali za hribolazce) iz najbolj-
šega usnja, lepi, udobni, moder. tison.
Vsled nakupa velike torniške zaloge
nam je mogoče to moško garnituro ob-
stoječo iz klobuka, obleke, in črev-
ljev, prodajati po tako znatno zni-
žani ceni za samo

K 29.50 namesto K 60.

Kot mera za moške obleke zadostuje
obseg čez prsa, trebuh, dolga rok-
va, hlače in koraka. Mera za klobuk za-
dostuje obseg glave, za črevlje pa dol-
gost stopala. 3379

Samorazprodaja po povzetju

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

Proda se prostovoljno

1569

hiša in gospodar. poslopje

in velik vrt, dve njivi, veliki travnik, en gozd. V
hiši je bila gostilna in je posebno v pripravnem
kraju za prodajalno, pri cesti na Bistrici, 10 minut
od kolodvora Mokronog. Pojasnila daje in dogo-
varja se z Alojz. Koprivc v Grosupljem, Dolenjsko.



Dobri fotografski aparati!

nedosežno ceno! Kompletno z zraven
spadajočim od K 1-60 do K 600-.. Odli-
kovano z avstrijskimi državnimi in zla-
tim kolajnami. Aparati za hitro foto-
grafiranje, fotografski automati.
Priložnostni nakupi! Glavni cenik ob-
segajoč 200 strani zastonj. 1191

ELFR. BIRNBAUM

fotoindustrija, Hirschberg 644, Češko.

Priložnostni nakup!



Da bi čimbolj postala znana moja trdka, razpošiljam čevlje lastnega tovarniškega izdelka iz dobrega materiala in vsakemu primerne, v popolno zadovoljstvo vsakega naročnika.

Vojaški čevlji za hribolazce, silno močni iz najmočnejšega surovega usnja z jermeni, posebno pripravljeni za gorske kraje, neokovani, ducat K 90—, par K 8—, isti s podkovanimi podplati in podkivjo ducat K 95—, par K 9—.

Čevlji iz konjskega usnja la kakovosti za gospode, ducat K 114—, par K 10—; isti za dame in dečke ducat K 96—, par K 8-50.

Najlepši box-čevlji na zadrge izvrstne kakovosti, elegantne oblike za gospode ducat K 144—, par K 13—; za dame in dečke ducat K 114—, par K 10—; za otroke št. 23 do 25 ducat K 54—, par K 5—, št. 26 do 29 ducat K 72—, par K 6-50, št. 30 do 35 ducat K 90—, par K 8—.

Ker pošiljam samo dobro kvaliteto, sem prepričan, da me vsaki naročnik priporoči v krogu svojih znancev. Pri naročilu zadostuje številka ali dolgot stopal v centimetrih. Zamenjava dovoljena. Razpošilja po povzetju:

I. že 30 let obstoječa tovarna čevljev

— Jožef Vašátko, Město Žďar, Morava. N. —



Tehnični učni zavod Bodembach ob Labi

Izučba prihodnjih inženirjev, arhitektov, tehnikov in kemikov.



Varnostno zavarovano.

prime: nih tudi zanajetja dela ki so mi vsled zakasnele pošiljave ostali, prodajam in razpošiljam za lastno ceno po K 8— par. Ti čevlji so iz najboljšega surovega usnja z močno podkovanimi podplati, s podkivami na petah in jermeni. Čevlji so posebno priporočljivi za alpske dežele. Pri naročilu zadostuje mera v centimetrih ali številka. Zamenjava dovoljena. Razpošilja po povzetju krščanskega razpošiljalnice čevljev

FRANC HUMANN, DUNAJ 2, Alonsgasse 8/D
Od c. kr. trgovskega sodišča protokollirana trdka.

Podjetje zvezdnih tkanin „Hermes“ v Ljubljani

Selenburgova ulica št. 5, I. nadstropje D

prodaja vsako sredo in soboto

ostanke

raznega oblačilnega blaga za skoro polovične cene. — OSTANKE pošiljamo v kraje, kjer nimamo s trgovci zveze tudi po pošti!

Zahtevajte cenik!

1543

Zahtevajte cenik!

DOMAČE PODJETJE.

DOMAČIIZDELKI ODEJ.

KRANJSKI IN OGRSKI KOČI.

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

„ČEŠNIKU“

STRITARJEVA-LINGARJEVA ULICA

POSTELJNE GARNITURE,

ZASTORI, TEPIHI.

POSTREZBA STROGO

POSTENA, 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.

Ustanovljeno leta 1893.

Ustanovljeno leta 1893.

Vzajemno podporno društvo v Ljubljani

registrovana zadruga z omejenim jamstvom

sprejema in obrestuje hranilne vloge po

Rentni davek plačuje iz svojega. Zunanji vlagatelj so za poši-

5%

ljanje denarja na razpolago brezplačno položnice poštne hranilnice.

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

Društveno lastno premoženje znaša čez 600.000 K. Deležnikov je bilo koncem leta 1913 2492 z 17406 deleži, ki reprezentujejo jamstvene glavnice za 6,788.340 K.

Načelstvo:

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

I. podpredsednik:

Ivan Sušnik, stolni kanonik v Ljubljani.

II. podpredsednik:

Karol Pollak ml., tovarnar v Ljubljani.

Člani: Fran Borštnik, c. kr. profesor v p. v Ljubljani; Dr. Ferdo Čekal, stolni kanonik v Ljubljani; Ivan Dolenc, c. kr. profesor v Ljubljani; dr. Jožef Gradec, stolni kanonik v Ljubljani; Anton Koblar, dekan v Kranju; dr. Jakob Mohorič, odvetniški kandidat v Ljubljani; dr. Fran Papež, odvetnik v Ljubljani; B. Remeč, ravnatelj trg. sole 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 Kržič, c. kr. profesor in kanonik v Ljubljani. — Člani: Anton Čadež, katehet v Ljubljani; Ivan Mlakar, profesor v Ljubljani; K. Gruber, c. kr. št. rač. oficijal v Ljubljani; Avgustin Zajc, c. kr. rač. revident in posestnik v Ljubljani.

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 vrljanje spirituoze, ki skeli kožo, temveč prijetno mazilo. Sestavljeno po zdravniških predpisih na podlagi starih preizkušenj. — Prospekti se dobivajo zastonj. — Na prodaj po vseh lekarnah (pušica K 1—) 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.

Priporočamo

Kolinsko kavino primes
v korist obmejnim Slovincem!

Pokrivanje streh brez popraviljanja. Obkladanje zidov proti neugodnemu vremenu z

Eternit.

škriljem



Edino tedaj pris-
ten ako vsaka ploš-
ča nosi obvarova-
no znamko
Eternit
z utisnjenimi čr-
kami

TOVARNA
LJUDOVIT HAT/CEK
VOCKLABRUCK
ZGORNJE AVSTRILIJSKO
DUNAJ, IX

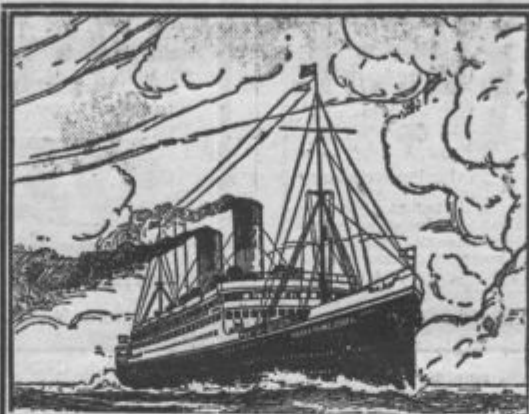
Zastopnik:
Janach & Co., Trst.

ZAHTEVAJTE

brezplačno različne vzorce
za ženske in moške obleke iz

prve gorenjske razpošiljalnice

Ivan Savnik, Kranj, Gorenjsko štev. 151.



Potniki v Ameriko

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

Simona Kmetetz-a

v Ljubljani, Kolodvorska ulica 26.

Vsa pojasnila se dobe brezplačno.

Modne cefire in ripse 1914

atlas, batist, linnen, kanafasi, rjuhe, platno, dama-
sti, žepni robci, brisače, modrotisk, inlete, kete-
nine, blago za dame in gospode in druge tkanine
razpošilja 1436

Jaroslav Marek, ročna tkalnica št. 45, v Bistrem
pri Novemestu ob Met., Češko.

Vzorci zastoni. Od ostankov se vzorci ne po-
pošiljajo. Is m ostankov cefirja sa srajce in bluze,
po 3 metre za 10 K nefranko, ali 36 metrov za 20 K
franko, 40 m cefirja, kanafasa, delena itd. lopo sorti-
rano 20 K, najfinejše vrste 25 K franko po povzetju.

Dober želodec

lahko
vse prenese!

Preizkušeno, iz
izbrano najbolj-
ših in najučin-
kovitejših zdravi-
linih zelišč

skrbno izdelano domače zdravilo, ki tek po-
spešuje, zboljša prebavo in provzroči la-
godno odvajanje, odstranja znane posledice
nezmernosti napačne prehrane, prehlajenja,
prevelikega sedenja in nadležnega zaprtja
kot n. pr. gorečico, napenjanje, čezmerno
tvoritev kislin in nadalje lajša in odstranja
boleče krče, je

Dr. ROSE BALZAM ZA ŽE-
LODEC.

Glavna zaloga: lekarna

B. FRAGNER-ja c. in kr. dvorn.
dobavitelja

„Pri črnem orlu“, Praga, Mala stran 203.
Razpoložljiva se po polti vsak dan. Vogel Nerud. ul.

Cela steklenica 2 K, pol steklenica 1 K.

Proti naprej vposlatvi zneska K 1.50 se po-
šilja mala steklenica, K 2.80 velika stekl., za
K 8.— 4 vel. stekl., za K 22.— se
dobavi 14 velikih stekl. poštnine
prosto na vse kraje Avstr.-Ogr.
V zalogi po vseh avstr.-ogr. lekarnah

SVARILO! Vsi deli zavojne
nosijo zakon. varstveni znaki



3450

Stanje vlog čez 22 milijonov kron.

LJUDSKA POSOJILNICA

registrovana zadruga z neomejeno zavezo

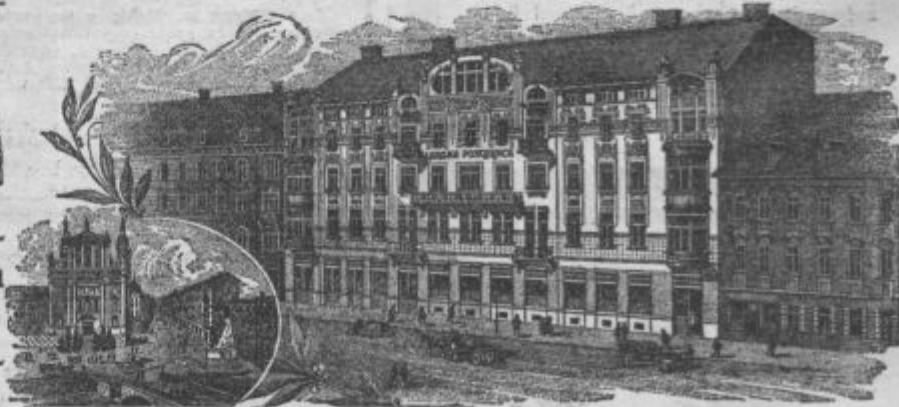
Ljubljana, Miklošičeva cesta stev. 6, pritličje, v lastni hiši nasproti hotela „Unlon“ za frančiškansko cerkvijo
sprejema hranilne vloge in vloge v tekočem računu, za katere jamčijo ne samo njeni
zadružniki, temveč

tudi cela dežela Kranjska

in jih
obrestuje po **4 ³/₄ %**

brez kaknega odbitka, tako da sprejme vlož-
nik od vsakih vloženih 100 kron čistih
obresti 4.75 kron na leto.

Za nalaganje po pošti so poštnohrani-
lišne položnice brezplačno na razpolago.



Fran Povše, komercialni svetnik, vodja, graščak, državni in deželni poslanec, predsednik. Josip Šiška, stolni kanonik, podpredsednik. Od-
borniki: Anton Belec, posestnik, podjetnik in trgovec v St. Vidu nad Ljubljano. Dr. Josip Dermastia, Anton Kobl, deželni poslanec, po-
sestnik in trgovec, Breg p. B. Karol Kauschegg, veleposestnik v Ljubljani. Matija Kolar, stolni dekan v Ljubljani. Ivan Kregar, hišni
posestnik v Ljubljani. Fran Leskovic, hišni posestnik in ravnatelj »Ljudske posojilnice«. Ivan Pollak ml., tovarnar. Karol Pollak, tovarnar
in posestnik v Ljubljani. Gregor Šlibar, župnik na Rudniku.