



Štev. 3.

V Ljubljani, dne 19. marca 1914.

Leto V.

Kako moramo svariti otroke.

Otroci niso zmožni najti vedno pravega, zato nešteto krat store, kar bi ne smeli storiti in vzgojitelj je primoran, jih svariti. Svarenje se mora ločiti od kreganja, ker drugo prištevamo že h kazni.

Pri svarenju mora vzgojitelj paziti na troje. Prvič naj svari vedno z glasom prijaznega poučevanja, drugič pazi in vpoštevaj naj pomote, slabosti ali nevednost, in tretjič, če je več stvari naenkrat za svariti, naj ne združi vseh skupaj, temveč izboljšuje drugo za drugim. Vzgojitelji si tudi olajšajo svarenje, če ne izpregovore besedice več, kakor je neobhodno potrebno. Če zahteva otrok pojasnila, mu ga je radovoljno vselej dati in pri resnejših stvareh mu vse natančno razložiti. Otroku mora postati popolnoma jasno, kaj je zagrešil, kaj je napravil napačnega. Govoriti moramo z glasom, z katerim ga navadno poučujemo.

Če smo otroku enkrat kako stvar razložili in ga poučili, da je napačno, ni potreba isto ponoviti še v drugič ali celo v tretjič. Ako smo na primer enkrat natančno in nazorno povedali otroku, kako nevarno je, če vtika iglo v usta, mu mora zadostovati za vselej. Če pa iz navade ali brezmišelnosti zopet vtakne iglo v usta, mu je nevarnost že znana, potem niso potrebni več dolgi govori, zadostuje, če rečemo le na kratko: ne vtikaj igle v usta. Otroku bo takoj razumel in storil, kar mu je zdaj umevno. Ako nas slučajno pogleda, zadostuje migljaj in vsaka beseda je odveč.

Starši le premnogokrat spregledajo otroku slabosti, v mislih, kdo bi vedno svaril ali iz malomarnosti ter puste rajši otroke same, da nimajo vedno vzroka, jih svariti. To je napačno, sebi in otro-

kom s tem škodujejo. Glejmo vedno po otrocih in posvarimo jih, če vidimo napake. Ni se bati, da bi postalo iz tega preveč zamere in nemira v hiši, ako vpoštavamo prvo točko, toda ta hoče in mora biti vedno zvesto izpolnjena.

Vse moramo videti, toda le to svariti, kar ni prav in kar ni tako, kakor smo zahtevali.

Če se gre zato, odvaditi otroku slabe navade, storimo najbolje, ako zboljšujemo najprvo nevarnejše in potem polagoma druga za drugo, ker le tako bomo dosegli svoj smoter, saj dajo slabe navade staršem največ opravka, ker se dostikrat zelo težko odpravijo. Premnogokrat zato, ker nismo zadeli pravega pota, kar ni vedno najlažje.

Najhitreje najdemo pravo pot, če otroke opazujemo, jih poučimo in spominimo na njih razvade brez vsakih dolgih govorov in nikdar jenjajočih se go-drnjanj, s katerimi otroke popolnoma oglušimo.

Česa se mora naučiti otrok v prvem in v drugem letu.

V prvem letu naj se nauči otroke spati brez vsake razvade, kakor: zibanja, vozenja, nosenja. Noči tudi hrana ne sme prekiniti.

V drugem letu naj se nauči otrok hoditi, govoriti in predvsem snage v postelji in povesod.



Kako si olajšamo trpljenje.

V pismih rimskega učenjaka Seneca najdemo naslednje misli. Vsaka bolezen se lahko potrpežljivo prenese, ako zaničujemo morebitno ločitev, ki nam jo obeta. Svoje trpljenje sam ne povečuj in ne obtežuj se s tožbami. Lažja ti bo bridkost, če je domišljija ne poveča in če se tolažiš z besedami: »Saj ni nič«, ali vsaj: »Saj je malenkostno, hočem

vztrajati.« Bridkost ti bo lahka, ker jo sam smatraš za lahko. Vse je odvisno od domišljije, po njej se ne ravna le častilakomnost in grabežljivost, mi trpimo tudi bolečine, ki jih povzroča domišljija. Vsak je v isti meri beden, v kateri si sam domišljuje biti beden. Jaz menim, vse tožbe čez minule bolečine naj se opuste, istotako izrazi, kakor: »Tako slabo se mi še ni nikdar godilo.« »Koliko muk in trpljenja sem že jaz prebil.« »Nikdo ni verjel, da bom še kdaj ozdravil.« »Kolikokrat že zdravniki niso več upali z menoj.« Tudi če je to vse res, saj je že minulo. Kaj pomaga zopet osvežiti prebolele bolečine in ostati v trpljenju, če smo trpeli. Ali je tako prijetno praviti, kaj smo doživeli bridkega, saj je vendar naravno veseliti se, ko je vsega hudega konec. Dve stvari preženi, strah pretečega zla in spomin minolega hudega; prvo do nas še ni prišlo, drugo pa je že mimo nas.

Kuhinja

Ponvičnik (šeberle) iz suhega svinjskega mesa. Mešaj 5 dkg surovega masla ali masti, primešaj dva rumenjaka, dve stari v mrzlem mleku namočeni in prav na lahko ožeti žemlji, 2 do 5 dkg sesekljanega kuhanega svinjskega mesa, sneg dveh beljakov, žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja in par zrnc soli; vse narahlo premešaj in stresi na pomazano pekačo (pleh), razravnaj testo za prst na debelo po pekači in peči v srednje vroči pečici 10 do 15 minut. Pečenega zreži na poševne štirivoglate kose, stresi jih v skledo in zlij nanje čisto juho.

Zeljната juha. Zreži na debele rezance pol srednje velike zeljnate glave, jo operi in jo duši v kozji na 4 dkg masti s par koščki čebule. Ko se zelje

duši že pol ure, je potresi z malo žlico moke (2 dkg); ko se moka malo zarumeni, prilij 1 in pol litra mrzle vode in dva srednje debela na male kocke narezana krompirja, osoli, pridaj za ščep popra in kuhaj še pičlo uro. Tudi jo lahko zaliješ, ako imaš kako slabejo juho, na primer od kosti.

Sirovi rezanci. Deni na desko pol litra moke, pol litra sira (mohanda), eno jajce in nekoliko soli ter napravi precej trdo testo, če je pa sir bolj moker, moraš pa še pridjati moke. Nato razvaljaj testo za nožev rob debelo ter zreži na 4 voglate krpe s koleščkom, ki ga imaš za drobljance (flancate). Kuhaj jih v slani vodi (vode naj bo toliko, da lahko vro) 10 do 12 minut. Nato jih odcedi in zabeli s surovim maslom ali mastjo, v kateri si zarumenila za žlico krušnih drobtin.

Cesarski zapečenec z jabolki. Namочи v mrzlem mleku dve veliki ali tri male stare žemlje. Ko se zmehčajo, jih ožmi. V skledi pa zmešaj 3 dkg surovega masla, 3dkg sladkorja, 2 rumenjaka, eno žlico kisle smetane, nekoliko drobno zrezane limonine lupine, pridaj ožete žemlje in še mešaj. Nato pridaj eno osminko kg olupljenih na listke narezanih jabolok, dveh beljakov sneg in dva dkg drobno zrezanih mandeljev. Namaži tortni obod, ga potresi z drobtinami in stresi vanj mešanje, razravnaj z žlico testo in je postavi v srednje vročo pečico, da se speče (pičle pol ure). Ko je pečen, ga pomaži po vrhu z mezgino peno in postavi še za deset minut v pečico. Pečenega pa zreži kakor torto in postavi gorku na mizo (šest oseb).

Mezgina pena. Mešaj za eno žlico kakršnekoli mezge in eno žlico sladkorja, pridevaj počasi sneg dveh beljakov in še mešaj vsaj četrt ure. Ko je gosta, jo nadevaj na zapečenec.

Krompirjevi polumesci. Deni na desko pol kg kuhanega in pretlačenega krompirja, eno jajce, eno žlico sesekljanih in razgretih ocvirkov, eno žlico kisle smetane, soli in en četrt kg moke. To vse narahlo pogneti in razvaljaj pol prsta na debelo, izkroži s krofovimi vbodcem v polmesce, zloži jih na pomazano pekačo enega zraven drugega, pomaži jih po vrhu z jajcem, postavi jih v srednje vročo pečico in peci en četrt ure. Pečene postavi s solato na mizo ali okrog kake pražene jedi.

Polenovka na laški način. Namočeno polenovko skuhaj, jo odcedi ter ji odberi kosti in kožo. Na 1 kg polenovke olup 3/4 kg krompirja, operi ga ter nareži na listke v kozo (ki drži dva litra) eno plast krompirja, na njo naloži eno plast očiščene polenovke, zopet krompir, na krompir polenovko, tako delaj dokler imaš kaj polenovke. Med plasti pa natresi 4 stroke drobno zrezanega česnja in zelenega peteršilja, stolčenega popra in soli. Na vrh vseh plasti pa nalij 14 dkg (malo več ko eno osminko litra) olja in tri šestnajstinke litra mrzle vode. Nato kozo pokrij s pokrovko in postavi v pečico, da se duši eno uro, med dušenjem jo enkrat

premešaj. Polenovki se prilaga kisló zelje.

Dušena polenovka. V lonec nalij primerno množino vode, prideni nekoliko peteršilja, korenja, košček čebule, celega popra in lovorjev list. Lonec pristavi k ognju, da voda zavre. V to vodo deni kuhat namočeno polenovko, osoli in kuhaj 7 minut. Nato jo odstavi in pusti v kropu pokrito toliko časa, da jo rabiš; takrat jo pa odcedi in kosom odstrani kožo in kosti. V kozi razgrej za 1 kg polenovke, 8 dkg olja (malo več ko šestnajstinko litra) in tri dkg surovega ali kuhanega masla. Ko se olje in maslo razgreje, pridaj par strokov drobno zrezanega česnja, ravno tako tudi čebule in zelenega peteršilja. Ko je čebula rumena, pridaj pest krušnih drobtin in ko se malo zarumene, še polenovko. Narahlo jo prepolji in pokrij za eno minuto, nakar jo postavi s kislim zeljem na mizo (za 5 oseb).

Polenovka s smetano in krompirjem. Deni v slano vodo pol kg namočene polenovke in jo pusti, da par minut vre. Potem ji vodo odcedi, stresi polenovko na desko in ji odstrani kožo in kosti. V kozo pa deni za oreh surovega masla, zarumeni v njem košček čebulje, prideni nekoliko drobno zrezanega zelenega peteršilja, malo žličico moke in osnaženo na koščke razdeljeno polenovko. Premešaj jo in pridaj dve žlici kisle smetane, za ščep popra in 1/4 litra krompirjeve ali zelenjavine juhe. Kadar polenovka v tej polivki vre četrt ure, ji primešaj dva krompirja srednje debela, kuhana, odcejena in na kocke narezana.

Polenovka v paradižnikovi omaki. Prevri v slani vodi 3/4 kg namočene polenovke, potem jo odcedi, stresi na desko in ji odstrani kožo in kosti. Deni v kozo 6 žlic olja, ko je vroče, zarumeni v njem tri žlice krušnih drobtin in pridaj osnaženo polenovko, jo pokrij in duši par minut; nato pridaj 4—6 žlic pretlačenih paradižnikov in osminko litra zelenjavine ali krompirjeve juhe. Pokrij in duši četrt ure. Nato pridaj dve osnaženi, drobno zrezani sardeli in ko še par minut vre, pridaj še 2—4 žlice parmezanskega sira. Jed stresi v skledo, okrog pa naloži makaronov, praženega riža s karfijolo, na kocke narezanega kuhanega krompirja ali krušnih cmokov.

Vampi na olju dušeni. Pol kg kuhanih vampov zreži na tanke rezance; v kozi pa razgrej 3 žlice olja, v razgretó olje vrzi par koščkov čebule, in ko se zarumeni, stresi v olje za pest krušnih drobtin in ko se drobtine zarumene, pridaj vampe, ki jih pokrij in duši par minut; nato pridaj 3—4 žlice pretlačenih paradižnikov in duši zopet par minut; nato prilij osminko litra juhe, osoli, pridaj še za eno žlico parmezanskega sira in jih stresi v skledo, zraven pa daj makaronov, širokih rezancev ali na kocke narezanega kuhanega krompirja (med dušenjem vampe večkrat premešaj). Ako pa hočeš imeti bolj redko polivko, ji pa prilij nekoliko več juhe.

Hlebčki (»tolke«) iz prekajenega mesa. Zmešaj v lončku dve jajci, štiri žlice kisle smetane, 2 žlici krušnih drobtin in dve žlici drobno zrezanega svinjskega mesa; potem deni v jajčno ponev v vsako globinico za lešnik masti; kadar je vroča, deni vanjo za eno žlico zmesi ter peči na vročem štedilniku najprej po eni strani, da se zarumeni, potem obrni hlebčke narahlo z dvema žlicama ter jih speci še po drugi strani. Kadar jih obrneš, jim pridaj še par kapljic masti. Iz tega testa napraviš dvanaest hlebčkov. Naloži jih na krožnik in potresi za olupšavo s parmazanskim sirom. Postavi jih kot samostojno jed na mizo s kako prikuho ali solato.

Svinjska hladetina (žolca). Osnaži dve svinjski nogi in jih razsekaj na 4 dele, deni jih v lonec in zraven še kake telečje kosti, najbolje od glave (1/4 kg); nalij na nje 1 1/2 vode in za žlico kisa; ko zavre pa pridaj še lovorjev list, par koščkov čebule, vejico peteršilja, celega popra in vršiček timijana; osoli in kuhaj počasi, da se meso prav mehko skuha. Potem juho precedi v lonec in pusti jo par minut, da se mast na vrh nabere. Nato vso mast z juhe poberi in jo porabi za kako prikuho. Meso kolikor mogoče odberi od kosti, deni ga v steklene ali porcelanaste skledice. Potem pa nalij na meso juhe, toliko da je meso pokrito. Postavi jo na hladno, da se strdi. Na mizo jo daj kot samostojno jed z oljem in kisom.

Hladetina iz govejih in telečjih nog se ravno tako pripravi.

Hladetina iz svinjskih prekajenih nog se ravno tako pripravi, ali dodaj še eno svežo govejo nogo, da se skupaj kuha.

Golob v leči. Osnaženega goloba posoli, pretakni s slanino (našpikaj) in speci. Posebej pa skuhaj eno osminko litra leče, jo osoli in stresi na rešeto, da se odteče; v kozi napravi prežganje iz žlice masti in pičle žlice moke, mu pridaj drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in lečo; ko se je nekoliko popražilo, ji prilij osminko litra juhe, košček limonove lupine, ščep popra, pol lovorjevega lista, žlico kisle smetane in par kapelj kisa. Ko vse skupaj prevre, stresi v skledo, na sredo leče pa naloži pečenega in na kosce narezanega goloba, okrog pa naloži krušnih cmokov.

Zdrobov pečenjak (šmorn). Stresi v lonec 1/4 litra pšeničnega zdroba in nalij na zdrob pičlega pol litra mrzlega mleka, nekoliko soli in kepico sladkorja, zmešaj in pusti, da se zdrob napoji, najmanj 1 uro. Nato vbij v lonec eno jajce, dobro vse skupaj zmotaj in vlij na pripravljeno pekačo, ki si v njej razgrela 4 dkg surovega ali 3 dkg kuhanega masla. Postavi v pečico, da se peče četrt ure. Nato ga z lopatico obrni in naj se še po drugi strani peče 10 minut. Potem ga z vilicami zdrobi in postavi še za par minut v pečico. Stresi ga na krožnik in postavi s kuhanimi jabolki, češpljami ali kakim drugim sadjem na mizo.

Sirov (mohandov) kolač iz shajane testa. Mešaj v skledi 10 dkg suro-

vega ali 8 dkg kuhanega masla, 1 jajce in en rumenjaka ter 5 dkg sladkorja; potem prilij četrt litra toplega mleka, pridaj nekoliko soli in vzšli kvas, ki si ga pripravila iz dveh žlic toplega mleka, iz kepice sladkorja in iz dveh dkg drožja. Nato pridaj pol kg moke. Testo dobro stepaj in pusti, da vzide. Ko je testo vzšlo, ga stresi na desko z moko potreseno in ga razvaljaj mazinec na debelo. To testo položi na primerno veliko, dobro pomazano pekačo, ki ima ob kraju robove. (Pekača naj bo približno dve pedi dolga in eno ped široka.) Testo pa nadevaj s sledečim nadevom: zmešaj 15—20 dkg sira iz kislega mleka, primešaj mu 5 dkg sladkorja, dva rumenjaka, dve žlici kisle smetane, par zrn soli, za ščep cimeta, nekoliko drobno zrezanih limoninih olupkov in malo pest krušnih drobtin, ali namesto drobtin, drobno zrezanih mandeljev. Ko si nadev enakomerno razravnala po testu, ga potresi še z rozinami (za eno pest) napravi čez nadev mrežico, in sicer takole: Kar ti je ostalo testa, ga z dlanjo zvaljaj v drobne klobasice (za svinčnikovo debelost), katere pokladaj po nadevu navzkriž eno čez drugo, da nastane mrežica, pa se vendar še nekoliko nadev vidi. Potem postavi kolač na gorko, da vzhaja eno pičlo uro. Nato ga pomaži po vrhu z jajcem in postavi v srednje vročo pečico za pol ure. Pečen kolač pa zreži na tri prste dolge in široke kose, zloži jih na krožnik, potresi s sladkorjem in postavi gorke ali mrzle na mizo.

Jabolčna kača. Deni na desko $\frac{1}{4}$ kg moke, med katero z nožem prav dobro sesekljaj 15 dkg surovega masla, pridaj 5 dkg sladkorja, prav malo soli, sok in lupine drobne limone, štiri žlice kisle smetane, dva rumenjaka in četrti del enega dkg ($2\frac{1}{2}$ grama) pecilnega praška ali jedilne sode. Vse to zgneti prav urno v testo, prevaljaj ga trikrat zapored in zopet zloži. Postavi ga v prtič zavitega na hladno, vsaj za pol ure. Potem ga razvaljaj za nožev rob na debelo, olup in skrhaj 7 srednje debelih jabolk (kislj), potresi jih s sladkorjem in cimetom, dodaj pest rozin in za pest v surovem maslu zarumenelih krušnih drobtin. Vse to zmešaj in deni na razvaljeno testo v podobi debele klobase. Zapogni testo čez nadev najprej od ene strani, katero nekoliko pomaži z jajcem in zapogni testo še od druge strani, tako da se nadev nič ne vidi. Če je še kaj testa ostalo, ga zreži s kolescem na prst široke trake, s katerimi okinčaj kačo. Pomaži jo z jajcem in v srednje vroči pečici peci dobre pol ure. Pečeno zreži na poševne kose in potresi s sladkorjem.

Smetanov štrukelj s žemelnim nadevom. Napravi vlečeno testo iz $\frac{1}{4}$ kg (pol litra) moke, osminko litra mlačne vode, soli, drobnega jajca ali beljaka in za oreh surovega masla, masti ali žličico olja. Testo dobro pogneti, ga pokrij z gorko skledo, da se nekoliko spočije (vsaj pol ure). Nato pripravi sledeči nadev: Najprej namakaj dve stari žemlji

v mrzlem mleku, najmanj eno uro. Potem zmešaj v skledi 8 dkg surovega masla, dva rumenjaka, sok in lupine četrt limone, 8 dkg sladkorja, namočene in ožete žemlje, par zrn soli, osminko litra kisle smetane, ščep cimeta in sneg dveh beljakov. S tem nadevom pomaži opisano in razvlečeno testo, ga potresi z rozinami (6 dkg), testo zvij v zvitek, deni ga na pomazano pekačo in peci v srednje vroči pečici četrt ure. Nato ga polij s četrt litrom zavrelega mleka in postavi še za četrt ure v pečico, da se do dobrega speče. Pečenega zreži na poševne kose, naloži na krožnik, potresi s sladkorjem in postavi toplega ali mrzlega na mizo. Posebej v skledici pa postavi k štruklju mlečni krem.

Mlečni ali vaniljev krem. Vmešaj v lončku žlico vaniljevega sladkorja (vaniljev sladkor se imenuje oni, ki mu pri tolčenju pridamo majhen košček vanilje), en rumenjak, pol dkg (nožev konico) riževe moke, in pičlo osminko litra mleka ali sladke smetane, to vse skupaj motaj na ognju, da se zgosti. Ko opaziš, da krem v lončku narašča, ga urno odstavi, da se ne zasiri.

Mezgini hlebčki. Napravi na deski testo iz 20 dkg moke, 12 dkg surovega masla, 5 dkg sladkorja in enega rumenjaka. Vgneteno testo zreži na 25 enakih delov, vsakega v roki lepo okroži v hlebček, vtisni vsakemu v sredi s kuhaličnico ali prstom luknjico, vsakega po zgornji strani pomoči, v raztepen beljak in zmes, ki si jo pripravila iz drobno zrezanih lešnikov (za eno žlico) in pol žlice sladkorja. Pokladaj hlebčke na pomazano pekačo, za prst eden od drugega in jih peci v srednje vroči pečici pol ure. Ko so pečeni, deni vsakemu v luknjico za pol žlice mezge in postavi gorke ali mrzle na mizo.

Jabolčna kača s knajpovo moko se napravi ravno tako, kakor jabolčna kača s pšenično moko.



Hiša

Vpliv obleke na zdravje. Ljudje, po večini ženske, zbirajo obleko kakor jo prinaša moda, čeravno ista premnogokrat zgreši pravo pot. Naloga obleke je zravnati vnanji mraz oziroma toploto s toploto telesa. Pač je povzročilo spoznanje, da je zrak, svetloba in telesno delo bolj koristno našemu zdravju, kot najboljši čaj in mazila, v zadnjih letih mnogo spremembe v obleki. Na pravilno delovanje naše kože se pa vendar še premalo ozira. Mi moramo vedno paziti, da podpirata snaga in obleka neobhodno potrebno dihanje naše kože, ki je za zdravje prepotrebno.

Obleka ima prvič nalogo zadržavati toploto našega telesa in drugič privajati telesu zadostno množino svežega že pogretega zraka. To se dogaja skozi obleko in je odvisno od kakovosti obleke. Skoraj brez pomena je pri tem vr-

sta blaga, iz katerega je narejena vrhna obleka.

Svila, platno, bombaž, volna, usnje iste barve se ne razločujejo mnogo po svojstvu sprejemati toploto in jo zopet oddajati. Vse drugače pa je, če je obleka različne barve. Ako vzamemo za belo obleko sprejem toplote 100, znaša za svitlorumeno 102, za temnorumeno, rožnato in svitlovijoličasto 140, svitlozeleno 155, temnozeleno 168, temnordečo 165, svitlomodro 198, temnomodro 204 in za črno 208 stopinj. Od tkanja blaga pa je odvisno, kako blago prepušča zrak. Kožuhovina sama ne zadržuje toplote našega telesa, toplota se vjame v dlaki in med dlako, predno pride vnanji mrzli zrak do našega telesa, se počasi spoji s toplim zrakom, ki je shranjen v dlaki kožuhovine. Telo ne čuti mraza, medtem ko se zrak vendar vedno menjava. Blagovi, ki so po tkanju podobni kožuhovini, delujejo na isti način in obvarujejo telo pred neposrednim mrazom. Volneni blagovi, ki imajo polno majhnih dlak in še dobro lastnost, zgostiti vodene pare, silno zadržujejo prehlajenje telesa. Blagovi, kakor n. pr. platno, s svojo gladko površino, se hitro navzamejo vlage in jo zopet naglo oddajo ter s tem pospešujejo prehlajenje. Zato so blagovi iz bombaža (pavole) tako hitro izpodrinili plat. perilo. Blago iz bombaža, ki je tkano na način platna, se najbolj prileže našemu telesu, medtem ko se priporočajo platnene srajce le za ponoči in ljudem, ki nimajo prilike večkrat na dan se spotiti. Ljudje pa, ki veliko delajo ali ki se podajajo na utrudljiva pota, naj nosijo perilo iz dobrega bombažastega blaga. Pač je prištevati v prvo vrsto perilo iz ovčje volne, ker zadržuje toploto, odvaja vlogo in prepušča zrak, toda le toliko časa, dokler ni prepoteno ali oprano. Po večkratnem pranju oziroma prepotenju pa zgubi volna svoje dobre lastnosti, ker se tako zgosti, da ne prepušča ne vlage ne toplote.

Dobra, dovolj široka, ne preozka snažna spodnja obleka je za naše zdravje velike važnosti in če ona zadosti vsem zahtevam našega telesa, potem se vrhna obleka že lahko zbira nekoliko po modi.

Kako moramo prati in škrobiti moške srajce, ovratnike, zapestnice in nprsnike. Zgoraj naštetu moško perilo je včasih tako zamazano in prepoteno, da ga z najboljšo voljo samo z drugim perilom ne moremo čisto oprati. Zato ga zberemo, spnemo po več ovratnikov ali zapestnic skupaj, da se pri pranju ne razgube in namočimo v mrzlo vodo, najboljšo v deževnico. Namočeno pustimo čez noč, da se škrob (šterka) popolnoma razmehča, nato jih dobro namilimo (nažajfamo), skrbno mencamo in izžemamo, da spravimo, kolikor je mogoče, vse madeže že zdaj iz perila, potem jih dobro izperemo, zopet namilimo in skuhamo v lugu, ki smo ga pripravili iz pepela bukovih drv ali kupili v prodajalni. Luga se strese toliko v vodo, da se čuti ista med prsti mastna.

Čimbolj je bilo perilo prepoteno, temdalje časa ga moramo kuhati, včasih celo eno uro. V lugu ga pustimo toliko časa, da se ohladi, potem ga zmencamo in vlijemo čez vroče vode, kateri smo dodali par žlic petroleja. Petrolej obeli posebno zaprano perilo. Nekatere gospodinjje in v pralnicah belijo perilo s klorovim apnom, male množine toliko ne škodujejo, večje pa sčasoma perilo popolnoma pokončajo. Da odstranimo duh petroleja, izpiramo perilo najprej v vroči, potem še v mrzli vodi. Zadnji pridamo nekoliko, ne preveč, dobro raztopljenega modrila (plavila). Najlepše oprano perilo lahko popolnoma pokvarijo madeži neraztopljenega modrila. Ako ne moremo posušiti perila na solncu, ga obesimo na zračen prostor, kjer ni prahu. Le po oprano možko perilo se lahko lepo škrobi in zlika.

Madeže od rje ne spraviš s petrolejem, te moraš odstraniti predno namočiš perilo. Raztopi v pol kozarcu vrele vode žlico detelove soli (Kleesalz), vanj namoči madež in ga drži toliko časa v vodi, da se zgubi, nato ga takoj dobro izperi v mrzli vodi. Detelova sol zelo škoduje tkanini, torej ne čakaj z izpiranjem, če imaš več madežev za odstraniti, pripravi si škafo vode, v katerega mešaš že ščisteno perilo.

Ako hočeš perilo škrobiti, postopaj na sledeči način: Namoči v 1 litru mrzle vode 16 dkg lepega riževega škroba, to mešaj s čistim prstom tako dolgo, da se popolnoma raztopi, potem pridaj za žlico boraksovega prahu, ki si ga raztopila v dveh žlicah vrele vode. Če škrob ni popolnoma raztopljen, ga precedi skozi snažno rutico.

Najprvo naškrobi ovratnike, ker morajo biti najbolj trdi, škrob pa postane redkejši, čimdalje pomakaš perilo vanj. Vsak kos, ki ga škrobiš, večkrat namoči in izžemi ter premenčaj v škrobovi vodi, če ni tudi srednje blago premočeno, se pri likanju odloči od vrhnega blaga. Ko je dobro naškrobeno, trdo izžmi in naravnaj dotični kos, ga položi na snažen prt in čez položi prt, tako da je cel ovratnik ali zapestnica med prtom. Srajce škrobi previdno le tam, kjer hočeš imeti trde.

Škrobeno perilo likaj z zelo vročim, čistim likalnikom, če le mogoče pri odprtem oknu, ker je razgret zrak od likanja zelo škodljiv, posebno če imaš likalnik razbeljen z ogljem.

Lepo zlikati se da le ono perilo, ki je ravno prav škrobljeno in ravno dovolj vlažno. Za to je treba vaje. Presuho perilo ostane kljub likanju tupatam zgrbljeno. Ako je perilo premokro, pa ostaja škrob rad na likalniku in če je ta razbeljen, škrob na njem zarjavi in celo začrni. Če se je zgodilo kaj takega, vzemi železo iz likalnika, umij likalnik ter deni čez nekaj časa železo zopet vanj. Potem pa potegni ž njim po voščenem papirju in nato po kaki krpi, nato šele začni iznova likati.

Voščen papir si narediš, ako deneš med polo papirja nekoliko belega vo-

ska in potegneš po njem z vročim likalnikom.

Vsak kos, ki ga hočeš zlikati, najprvo zbriši s čisto krpicco, naravnaj in likaj ovratnike in zapestnice najprvo narobe, potem še na lice, trdno in počasi tako dolgo, da sta obe strani popolnoma suhi.

Pri celi srajci zlikaj najprej naplečnik narobe, potem na lice, nato zapestnici, rokave, stan in naposled ovratnik in oprsje.

Oprsje podloži prej s flanelo, da se ne sprime na že zlikan stan, ter da postane lepo gladko. Potem drgni s čisto rutico od vrata navzdol, da naravnaj robčke, nategni oprsje ter ga likaj na lice od spodaj navzgor, počasi, da se pod železom suši. Robčke privzdiguje, dokler je oprsje še malo vlažno, s koščeno palčico ali tudi z vlasnico.

Zlikano perilo obesi še na solnce ali okrog peči, da se popolnoma posuši.

Da se škrobeno perilo lepo sveti, ga, ko je trdo zlikano in se je še na solncu ali ob peči docela posušilo, še enkrat likaj. Vzemi vsak kos posebej, pobriši ga naglo in nalahko z mokro krpicco preko trdih delov, toda samo toliko, da se nekoliko zmoti gornje blago. Potem potegni s srednje vročim likalnikom večkrat po dotičnih delih in deni perilo še nekaj časa na solnce.

Nikdar ne spravlja perila, če je še vlažno in predno ga nisi skrbno pregledala, ali ni morda kaj poškodovano. Takoj pri likanju devaj vse raztrgano na poseben kup ali v košaro ter ga potem kakor hitro mogoče popravi in zaišij. Tudi majhnih luknjic in pretrganih niti ne smeš prezreti, če hočeš, da ti ostane perilo dolgo časa v rabi.

Perilo, ki ga redkokdaj rabiš, presušaj večkrat ter ga včasih preganji, da ne začne razpadati po gubah.

Čiščenje velikih preprog je pogostokrat radi pomanjkanja prostora v hiši zelo nerodno. Očistijo se lahko kar v sobi brez dviganja prahu s kuhinjsko soljo, katero se gosto potrese na preprogo in skrtači. Sol ne dviga prahu in lepo osveži barvo preprog. Po zimi se z istim uspehom, kakor s soljo, porabi lahko sneg. Seveda je te vrste čiščenje porabiti le včasih, ob lepem solnčnem vremenu je pa boljše, če se nese preproge na prsto in jih tam dobro izpraši.

Novo tapetirane sobe največkrat neprijetno kislo diše po močnatem kleju. Duh se izgubi, če postaviš čez noč v zaprto sobo žrjavico, na katero si potresla dve pesti brinjevih jagod. Žrjavico moraš imeti na glinastem ali železnem podstavku, da je varno pred ognjem. Zjutraj prezrači sobo, najbolje če odpreš za eno uro vrata in okna, da je preprih. Soba bo potem brez vsacega duha.

Če dobi z usnjem prevlečeno pohištvo mastne madeže, jih odstrani na sledeči način: Omoči gobo v vinski jesi in ž njo zdrgni usnje parkrat prav dobro. Ako je prevleka iz bolj svetlega usnja, postane madež grdo temen, kar

te pa ne sme ustrašiti. Čez pičlo uro bode izginil popolnoma.

Noži in vilice, če jih umivaš v prevroči vodi, se kmalu iztaknejo iz ročajev. Ako si ne znaš pomagati, si lahko nad pokvarjenim namiznim orodjem vedno nejevoljna. Popravi se tako-le: Drobnostolčenemu kolofoniju primešaj nastrgane bele krede, stresi zmes v ročaje, razbeli iztaknjene vilice ali nože in jih vtakni vanje. V par minutah ti drže zopet trdno.

Dober klej za lepenje raznih ubitih stvari iz porcelana najde vedno porabo v gospodinjstvu. Posebno dober se naredi iz 4 odstotkov steklene vode in iz drobnostolčenega rumenega kangelcukra. Poslednji se raztopi v omenjeni tekočini. Posamezne koščke moramo dobro segreti, zvezati in obložiti tako, da se prilepljeni deli trdno skupaj drže, ter nepremično en dan ali dva pustiti v tej legi.

Pločevinaste posode, ki jih rabimo za vodo, navadno kmalu začnejo puščati. Luknjice se dajo dobro zamašiti s steklarskim kitom, kateri prav trdno drži, posebno če se zakitane luknjice še prepleskajo z oljnato barvo.

Prav posebno poraben v gospodinjstvu je klej za popravo stvari iz gumija, kakor: čevljev, podpetnikov, plaščev itd. Naredi se tako-le: Napolni stekleničico z malimi koščki gumija, vlij vanjo do tri četrtine bencina, trdno zamaši in pusti par dni, da se bencin z gumijem spoji. Potem steklenico večkrat dobro stresi in zopet pusti par dni, da postane zmes gosta kakor med. Šele tedaj je klej gotov in poraben.

Razpoke na podu so navadno skrivališča raznega mrčesa in boleznipovzročajočih bakterij. Zelo pametno je tedaj vse razpoke zamazati s klejem, ki se naredi iz žganega mavca in mizariskega kleja. Lim se skuha in zmeša z mavcem ter z vročo zmesjo zamažejo razpoke.

Kožuhovina se zelo lepo očisti, če se jo potrese z otrobi, ki so segreti na 40 stopinj C. Razgreti otrobi se drgnejo po kožuhovini, potem pa s palčico narobe stepa tako dolgo, da se odstranijo otrobi in prah. Na ta način očiščena kožuhovina postane zopet lepa, kakor nova.



Zdrave noge. Le redki so ljudje, ki imajo popolnoma zdrave noge. Pokvarijo si jih navadno že v zgodnji mladosti, največkrat prav lahkomišelnost. Ko so se pojavile bolečine in se je pokvarila že oblika noge, tedaj bi vsak rad popravil zamujeno, a večkrat je za to že prepozno, in vendar se le z zdravimi nogami lahko hodi. Ker se enkrat pokvarjena noga ne da več popraviti, zato je dolžnost starišev otrokom, ki imajo tako mehke nožice, vestno izbirati

čevlje, in le take kupiti, ki se popolnoma podajo obliki noge.

Črevelj ne sme biti preozek, če tišči, se mora takoj popraviti. Pri previsokih petah zleze noga naprej, prsti se skrčijo in stisnejo tembolj, če je usnje spredaj še ozko. Črevelj tudi ne sme biti preširok, ker se noge v prevelikem črevelju pravilno ne more opirati, tudi povzroča z drgnjenjem usnja žule ali celotne rane. Dobro je obutev večkrat menjati, da pride, kolikor mogoče veliko zraka do noge. Za noge s slabotnimi členki so boljši visoki kakor nizki čevlji.

Male bolečine na nogah, ki jih s početka niti ne upoštevamo, lahko zagnane sčasom človeku marsikatero uro, zato je boljše iste previdno, a temeljito odpraviti.

Trda koža ali kurja očesa, ki nastanejo od dolgotrajnega, vedno se ponavljajočega, četudi lahkega pritiska usnja, se morajo najprvo zmehčati v topli vodi ali s tem, da privežemo nanje limonovo rezino. Če se po kopelji ne da do izluščiti s topim nožičkom, se jih večkrat namaže z 10odstotnim salicilnim kolodionom in položi nanj obliž (flašter) iz salicilovega mila. Potem se umije noga z vodo in milom ter previdno izreže debelo kožo. Pri izrezovanju moramo zelo paziti, vsako ranjenje na nogi je silno nevarno in lahko postane opasno. Da se ne naredi zopet kurje oko, daj na izrezano mesto plast bombaževine (bate), da zadržuje pritisk usnja.

Zelo bolesteri so zaraščeni nohti. Kdor jih ima, mora nositi spredaj široke čevlje. Nekoliko se olajšajo bolečine, če se vzdigne noht in zatlači spodaj prav malo salicilove bombaževine. Noht izreže naj vselej zdravnik, ki malo operacijo lahko izvrši brez vsake bolečine.

Če se začne koža luščiti med prsti, daj med prste plast bombaževine, ki malo bolečino kmalu ozdravi.

Pri daljši hoji začne včasih boleti noga vsled pritiska čevlja, tedaj je najboljši sezuti se, zravnavati nogavico oziroma krpo, ako je mogoče nje guba povzročila pritisk in morebitno že rdečo kožo pomazati z mastjo ali beljakom. Če se je pa že naredil majhen mehur, tega ne smemo odtrgati ali prerezati, ampak položiti nanj krpo, ki smo jo dobro namazali z masčobo ali namočili v olje. Tudi je dobro, če pritisnemo nanj zalepilo (Heftpflaster), tako se obvaruje poškodovani del noge pred nadaljnjim pritiskom in popotnik svojo pot zopet lahko nadaljuje.

Zalepilo, ki ga pritisnemo na žul, pripravimo na ta način, da odrežemo več okroglih ali štirioglatih koščkov, s tim izrežemo v sredi luknjico v velikosti mehurja in pritisnemo na mehur, tako da leži isti popolnoma presto, pri čem se razdeli ob višini zalepilov, ki so okrog mehurja.

Če je pa mehur že precej velik in popolnjen s tekočino, se mora najprej predreti s čisto iglo ali z ostrim nožem na dveh ali treh najnižje ležečih

mestih in z lahkim pritiskom iztisniti tekočino. Kože ne smemo odstraniti, čez položimo v mast ali olje namočeno krpico ali tudi zalepilo, in da je rana še bolj varna, čez še plast čiste bombaževine. Ravno tako se ravna, če je že pretrgana kožica žulja in že iztekla tekočina. Po opisanem ravnanju se žul navadno zelo hitro zaceli. Zalepilo, ki smo ga položili nanj, ni treba zvečer odtrgati, pač pa je večkrat obnoviti oljnato krpico.

Najbolj občutne so bolečine pritiska pri ljudeh, ki trpe na potenju nog, ker pot kožo preje, posebno med prsti in pod prstom, tako zelo, da se včasih pokažejo modrikaste lise. Zato je potrebno noge lečiti, da se vsaj zmanjšajo bolečine, ako jih že ne moremo popolnoma odpraviti. Prvo in najboljše sredstvo je snaga. Vsak dan večkrat umivati noge v mrzli vodi in menjavati nogavice, ki ne smejo biti predebele. Potresati nogavice s praškom borove kisline ali namočiti jih v 3odstotno borovo raztopino, jih ožeti in imeti oblečene čez noč. Tudi drgnjenje podplatov in kože med prsti z galunovim praškom zboljša trpljenje.

Zdravniki poznajo še druga sredstva zoper potenje, s katerim lahko bolnika popolnoma ozdravijo.

Tudi zdravim ljudem se zelo priporoča krepiti noge, držati jih zvečer, predno gremo spat, par minut v mrzli vodi. Umivati jih v topli vodi, porezati večkrat nohte in izluščiti trdo kožo, ki se pojavi tudi na zdravih nogah.



Ko pomlad se bliža,
svoj vrtec gradim,
v njem kopljem, lopatim
in rožce sadim.

Domači zelenjadni vrt. Zelenjadni vrt blizu hiše ni le nekaj zelo lepega, ampak tudi nekaj zelo koristnega. Vrt naj bo blizu hiše, da imamo zelenje in druge vrtno pridelke vedno pri rokah in da ne izgublamo ničlo odmerjeni čas za hojo, kar bi se zgodilo, če je zelenjadni vrt oddaljen daleč od stanovanja. Lega naj mu bo taka, da je zavarovan proti mrzlim severnim in vzhodnim vetrovom. Napraviti ga je najbolje za hišo ali pa za kakim drugim poslopjem. Če pa to ni mogoče, pa ga zavarujmo na vetrovni strani z zidom ali visokim plotom. Le mehke južne sapice naj pihljajo po naših gredicah. Zemlja v vrtu naj bo rahla, prhka in drobna. Kamenje se mora iztrebiti. Najbolje je prst presejati za nameravani nanovo napravljen vrt. Prsti, ki je težka ilovnata, primešaj drobnega peska. Oni, ki je prepeščena, ilovnata zemlja.

Vrt je treba ograditi, da ne pride živina in kuretna vanj. Ograja naj bo $\frac{3}{4}$ do 1 m visoka, zidana, železna ali le-

sena. Najceneja je lesena, dražja železna in najdražja zidana. Zato naj se uravna ograja po razmerah. Pa tudi z živo mejo se vrtovi grade. Za živo mejo nam služi gaber, glog, smrečice, španski bezeg, ciprese in akacije. Lepa je živa meja samo tedaj, če je prav gojena in negovana. Negovanje žive meje napravi prav veliko dela. Dokler ne doraste, ji je treba porezavati slabotne mladike, močnejše pa je treba privežavati na late in kole tako, da so pravilno spletene in sprijete med seboj. Ko pa zraste meja do gotove višočine, se obrezuje in striže dvakrat na leto, in sicer spomladi in poleti o kresu. Priporočljiva pa zato ni, ker se v grmičih zarede razne škodljivke golazni, kakor poljske miši, krtice, polži in gosenice. Tudi ni toliko gosta, da bi zabranila vhod kokošim na vrt. Da pa kokoši vrtu ne koristijo, je dobro znano.

Ko je vrt ograjen, ga je primerno razdeliti v večje in manjše oddelke. Oddelke delijo $\frac{3}{4}$ do 1 m široka pota. Pota se ravna po velikosti vrta. Na majhnem vrtu naj bodo pota ravna. Na večjem vrtu pa se prav lepo podajo kolo-barji za cvetice in drugi večji in manjši zaviti oddelki. Najbolje je tedaj, če si narišeš načrt (plan), kako je treba razdeliti oddelek. Da se ti prst ne posipa, ogradi posamezne oddelke z debelim kamenjem, ploščicami ali deščicami. Med kamenje, ploščice ali deščice pa nasadi borokco ali planinske nagelje 10 cm narazen. V enem letu se ti razrastejo in zakrijejo vse kamenje, ploščice ali deščice. Ob robovih sade tudi pušpan, ki je zelo lep in tudi v zimi zelen, a nikakor priporočljiv. Zakaj ne? Zato, ker se v njem preradi zarede polži, ki napravijo vrtu veliko škodo.

Nekateri ograjujejo tudi z narezanimi rušami. Lepo zelena je ta ograja, a se prehitro razraste na pota in na gredice. Ko je tako urejen vrt, mu je treba odločiti prestore za mnogovrstne sadike. Ker je domači vrt v prvi vrsti odločen zelenjadi, zato nji odberi največ oddelkov. Oddelke, namenjene zelenjadi, pa ob krajih nasadi ali nasej s cveticami. To odloči tako, da na vogale nasadiš večjih stalnih cvetic, kakor: potonke, srčke, tritome, funkije. Na krajih pa uvrsti letne cvetice, kakor nagelje, fajgelje, vrlene, vrtni kokalj, nočnice itd. Vrtnice tudi nasadi ob robovih gredic. Za lepotično grmičje pa odloči prestore ob ograji. Ko je tako vse lepo urejeno, pa začni s kopanjem, gnojenjem, lopatenjem, saditvijo in setvijo.

Delo na vrtu meseca sušca. Koncem meseca vzdigni (kak meglen deževen dan) vrtnice prav previdno iz zemlje. Obreži jih in priveži h količkom. Nasej solato, zgodnjega ohrovt, zelja, peso, in kolerabo. Nasadi graha, špinače, podkvice in čebuljčka. Če je suho, zamakaj pridno s prestano vodo, po dežju ali pred dežjem tudi z gnojnico.



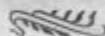
Pošta.

Koliko veljajo nad 20 gramov težka pisma v inozemske dežele? Pisma, ki presegajo navadno težo, se frankirajo pogostokrat previsoko, ker je ljudstvo mnenja, da se poviša cena pri vsakih 20 gr za 25 vin. Temu pa ni tako.

Navadna pristojbina za pismo v inozemstvo do 20 g velja 25 vin., za vsakih nadaljnjih 20 g pa 15 vin., ne 25 vin., kakor marsikdo misli. Kdor ima mnogo dopisovanja z inozemstvom, je lahko na ta način občutno oškodovan, ako ne iztehta svoja pisma sam, oziroma jih pusti iztehtati na pošti.

Pismo, ki n. pr. tehta 84 gramov, se mora računati za 100 g, ker je prekoračilo težo 4×20 g. Za prvih 20 g je torej računati 25 h in potem še 4×15 vin. je skupaj 85 vin. Če je pismo priporočeno, se zviša cena še za 25 vin.

Izjeme tega cenika so določene le za pisma v Črnogoro in Srbijo in kraje, ki leže na meji med Avstrijo in Švico in za kraje med Avstrijo in Rumunijo. Za ta pisma je določena pristojbina za vsakih 20 g 10 vin.



Perutninarstvo.

Ker se v mesecu marcu in aprilu izvali največ piščet in ker sta našeta dva meseca tudi najbolj ugodna, moramo sedaj začeti gledati, da si preskrbimo jajca za valenja.

Jemati vedno jajca domače perutnine, poslabšajo rod, zato pojdiino k znaniki v sosedno vas in zamenjajmo ali kupimo od nje jajca za valenje.

Kakšne lastnosti morajo imeti jajca? Biti morajo oplojena in sveža, ne starejša kakor štirinajst dni, ker se v starem jajcu tekom časa zamori zarodek. Najboljša so od kokoši, ki so stare dva do tri leta in dobro nesejo.

Pri prenašanju moramo paziti, da se jajca preveč ne pretresejo. Iz jajec predebelih kokoši se izvali malo piščancev.

Velikost jajca naj bo srednja in bolj okrogla. Jajca morajo biti čista, da zamore zrak skozi lupinico.

Kjer gojijo mnogo kokoši in imajo malo gnezd, je potrebno dvakrat na dan pobirati jajca za valenje iz gnezda. Število jajc, ki jih damo valiti, naj se ravna po velikosti koklje (12 do 15). Za kokljo je najboljša krotka, mirna žival, ki je mogoče že valila. Prostor naj bo miren, suh, ne premrzel, zračen, a ne na prepihu. Najboljša krma za kokljo je zrnje in čista voda, katere ne sme nikdar manjkati.

Steckenpferd- lilijino mlečno milo

je slejkoprej potrebno za racionalno negovanje kože in lepote. Vsaki dan pohvalnice. Dobi se povsod a 80 vin. 745

Proda se lepa hiša

s hlevom, malim gospodarskim poslopjem in vrtom, stoječa ob državni cesti, blizu Ljubljane. Potrebni kapital 5000 K. Naslov pri upravnistvu „Domoljuba“ pod štev. 716. 716

ŽENSKAM

naj bodo že v najrevnejši koči ali pa v najodličnejši palači, je strogo paziti na zdravje, kakaj

neobhodno potreben

v hiši in rodbini je njih trud. Zdravje rodbine je v ozkem stiku s snaznostjo in se torej

za

negovanje telesa ne more zadosti priporočati desinfekcijsko sredstvo, n. pr. Lysoform. Važno je, da dosežemo

vsakdanjo

čistost, da mlačni vodi, s katero naj se umijemo, pridenemo nekoliko Lysoforma. Ako se v rodbinah to

toaletu

opravlja vsak dan, se pogosto obvarujejo nalezljivih bolezni in njih posledic. Nujno je priporočati, naj imajo povsod v zalogi

Lysoform

ki tudi neprijeten duh in pot hitro in zanesljivo odstrani. — Poskusite! Originalne steklenice po 80 v vsaki lekarni in drogeriji. Zanimivo knjigo „Kaj je higijena?“ pošljem vsakomur na željo zastonj in poštne prosto. HENRIK HUBMAN, referent Lysoformwerke, „Dunaj XX., Petraschgasse 4.“

Najcenejše in najbolj učinkujoče odvajalno sredstvo!

Filipa NEUSTEINA poslajene odvajalne kroglice

(Neusteinove Elizabetne kroglice)

Pred vsemi drugimi podobnimi izdelki imajo prednost te kroglice, prosto vsakih škodljivih prisoj, vsprabljajo se z največjim uspehom pri boleznih v spodnjem delu telesa, lahno odvajajo, kri čiste, nobeno zdravilno sredstvo ni ugodnejše in obenem povsem neškodljivo, da bi preprečilo izvor premmogih bolezni. Radi poslajene oblike jih radi uživajo otroci. Skatljica s 15 kroglicami stane 30 vin. ovoj s 8 skatljic, torej 120 kroglic, stane le 2 K. Če se pošlje naprej K 2-45, se pošlje franko 1 ovoj. 3393



Svarilo! Nujno se svari pred ponarejanji. Zahtevajte Filipa Neustaina „odvajalne kroglice“. Pristne le, če nosi vsaka skatljica in navodilo našo zakonito varstveno znamko v rdečo-črnem tisku „Sv. Leopold“ in podpis „Filip Neustein, Apotheke“. Naše trgovsko sodniško zavarovane embalaže morajo imeti našo tvrdko

Filipa Neustaina lekarna
„pri sv. Leopoldu“
Dunaj, Plankengasse 6.

Zaloge v Ljubljani: Rihard Sušnik, lekarnar, in v več drugih lekarnah.

Hranilnica kmečkih občin v Ljubljani

Ima svoje prostore v hiši „Zadružne zveze“, Dunajska cesta 38 nasproti „Bavarskemu dvoru“ v bližini mitnice

sprejema in obrestuje
hranilne vloge po

4¹/₂ 0⁰/₁₀

Rentni davek plačuje iz svojega. Vločne knjižice drugih denarnih zavodov sprejema kot gotov denar ter se obrestovanje ne prekine.

Oskrbi sama devinkulacije in vinkulacije. Zunanjim vlagateljem so za pošiljanje denarja na razpolago brezplačno položnice poštne hranilnice. Za varnost naloženega denarja jamči 21 kmečkih občin z vsem svojim premoženjem in z vso davčno močjo. Hranilnica kmečkih občin v Ljubljani je pupilarno varen zavod, v katerega nalagajo tudi c. kr. sodišča denar mladoletnih.

Hranilnica kmečkih občin je regulativna hranilnica in je nje poslovanje pod nadzorstvom cesarskega komisarja koš zastopnika c. kr. deželne vlade v Ljubljani.

Daje posojila na zemljišča, občinam in korporacijam na amortizacijo na vsak poljuben način, dalje na menice in vrednostne papirje.

472



Tovarne za Asbestškrilj „Zenit“

družba z omejeno zavezo Mor. Zumberk

dobavljajo najboljši in najcenejši

krovski materijal.

Zastopnik: Zajec & Horn, Ljubljana, Dunajska cesta 73. 249

Serravallo

železnato Kina-Vino

Higienična razstava na Dunaju 1906:

Državno odlikovanje in častni diplom k zlati kolajni.



Povzroča slast do jedi, okrepla živce, zboljša kri in je rekonvalescentom in malokrvnim zelo priporočeno od zdravniških avtoritet.

Izborni okus.

Večkrat odlikovano.

Nad 8000 zdravniških spričeval.

J. SERRAVALLO, c. in kr. dvorni dobavitelj
TRST-Barkovlje.

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

opeko

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

peči

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

Točna poštežba!

408

Najboljši dobavni vir

izgotovljenih postelj

iz dobrega češkega postelnega perja! Napolnjena v gostop rdečem nankingu (inletu), 1 pernica 180x120 cm. z blazinama vsaka 80x60 cm. z novim, mehkim treznim perjem, K 16, polpuh 20 K, polpuh 24 K, Pernica sama 10 K, 12 K, 14 K, 16 K, blazina sama 3 K, 5/50 in 4 K. Dvojna pernica 200x140 cm 18 K, 14/60, 12/50 in 21 K. Blazina zraven 80x70 cm 4/50, 6/2, in 50 K, 5 kg sivega perja 9/40 K, boljšega 12, 16 K, pol belega 17 K, 5 kg novega, dobrega, belega postelnega perja brez prahu 21 K, snežno-belega 80 K, boljšega 36 K.

načinje, a, skubljenega za vis. gospodo 45 K, 5 kg nesklubljenega od živih gosi 26 K in 30 K. Beli puh z velikimi kosmiči 5 K, boljši 6 K, najboljši prani puh 6/50 K za pol kg; pepelast puh pol kg 2/60 K in 3 K. Pošiljatev franco po povzetju. Zamenjava proti povračilu poštne dovoljena.

Sigmund Lederer, Janovice a Angel

št. 226, pri Klatovu, Češko.



Najboljši šivalni stroji

so „PFAFF“

10 letna garancija

Ign. Vok

Ljubljana, Sodna ulica št. 7.

Ceniki zastoj in poštne proste.



Najcenejša in najhitrejša vožnja 56

v Ameriko

je s cesarskimi brzoparniki

Kronprinzessin Cäcilie, Kaiser Wilhelm II., Kronprinz Wilhelm, Kaiser Wilhelm der Grosse, Georg Washington, Prinz Friedrich Wilhelm.

Podrobna pojasnila in potrebni pouk da vsakomur

EDVARD TAVCAR, Ljubljana

Kolodvorska ulica št. 35, nasproti stari Tišlerjevi gostilni.

BENCIN - MOTOR

za 6 HP, se po nizki ceni proda. — Več pove Anton Pogorelec, Struge, p. Videm-Dobropolje.

Prosim, vprašajte Vašega zdravnika!

THYMOMEL SCILLAE

(Besedni znak zav.) Razkrajalec, pospešuje odvajanje, ima zdravilen vpliv pri navadnem in oslovskem kašlju, varuje sopila pred obolenji, odstranja težko dihanje, in enako učinkuje tako pri otrocih kakor pri odraslih. Preizkušen in priporočen od uglednih zdravnikov, ima prijeten okus.

1 steklenica K 2/20. Pri naprejšnjem plačilu zneska K 2/90 se pošlje 1 steklenica, za K 7 — se pošljejo 3 steklenice, K 20 — 10 steklenic poštne proste. Ne dajte si nikoli vrniti nadomestnih izdelkov!

Izdolovanje in glavna zaloga v **B. FRAGNER-ja lekarni** v in-kr. dvorni dobavitelj **PRAGA, III., št. 203.**

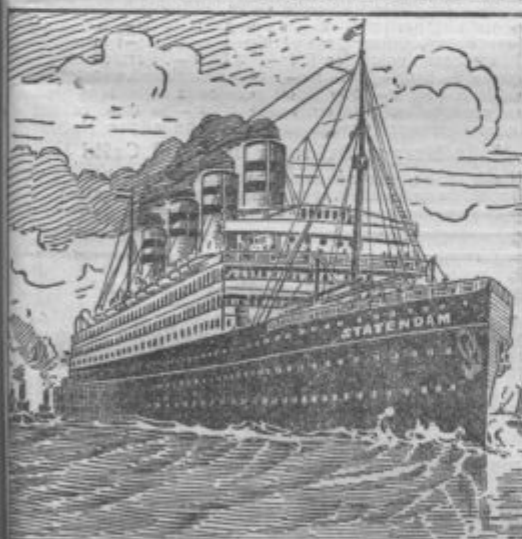
Pazite na imo izdelka!

Pazite na to var. znamko!

6 dni Proda HOLLAND-AMERIKA 6 dni

Rotterdam-New York, ali pa čez Francosko Boulogne Sur Mer-New York

v Združene države in Kanado!



Najcenejša in najhitrejša vožnja je z največjimi brzoparniki:

Statendam
Rotterdam
Noordam
Ryndam
Potsdam
Nieuw Amsterdam
Gothland
Willehad
Pallanza.

Vsako soboto odhod parnikov. Vsako sredo in četrtak odhod potnikov iz Inomosta (Innsbruck.)

Najnižja cena za tretji razred z dobro hrano in vračunjeni ameriški davek je samo 162 K

Podrobna pojasnila daje brezplačno vsakomur

KIRCHBNER & WOLLEK
Banstrasse Nr. 8 Inomost (Innsbruck) — Veliki šepaki z brzoparnikom Statendam se franco razpošiljajo. 3943

Važen oglas „Slovenske Straže“! — Čitajte!

V današnjih težavnih razmerah zamorete obogateti le s srečko!

TURŠKA SREČKA

je v to svrhu prva in najpriporočljivejša srečka

ker ima šest žrebanj vsako leto, ker znašajo glavni dobitki vsako leto 400.000, 400.000, 400.000, 200.000, 200.000, 200.000 zlatih frankov,

ker vsaka srečka mora zadeti najmanj 400 frankov, ker* je tedaj zanjo izdan denar varno naložen kot v hranilnici, ker igra še dolgo vrsto let in obdrži kupec po izplačilu kupnine trajno igralno pravico brez vsakega nadaljnjega vplačevanja, ker znaša mesečni obrok samo 4 krone 75 vinarjev, in ker dobi kupec že po vplačilu prvega obroka izključno igralno pravico.

Pozor! Prihodnje žrebanje se vrši dne 1. aprila 1914! 1 turška srečka in 1 srečka italijanskega rudečega križa z 10 žrebanji vsako leto na mesečne obroke po samo 6 kron. 1 turška in 1 srbska državna srečka iz l. 1888 (glavni dobitki 100.000, 75.000 20.000 frankov) z 9 žrebanji vsako leto na mesečne obroke po samo 5 kron. — Kdor že ima turško srečko, naj naroči izborno skupino drugih srečk št. 1 na mesečne obroke po 3 K ali skupino št. 2 na mesečne obroke po 6 K 50 vin. — Po žrebanjih izhajajo slovenska poročila o vzdignjenih številkah.

Pojasnila daje in naročila sprejema za „Slovensko Stražo“ gosp. Valentin Urbančič, Ljubljana 2.

Sprejmejo se marljivi sodelavci pod ugodnimi pogoji.

“Kinta“ KOLO JE NAJBOLJŠE zato

je nedosegljivo v lahkem teku, trpežnosti in zunanji obliki, predno ste kupili kolo, obrnite se na našo tvrdko, in boste uvideli, da imamo najboljše in najcenejše blago.

Karol Čamernik & Komp.,

specialna trgovina s kolesi, motorji, avtomobili in posameznimi deli.

ZAHTEVAJTE CENIK!

MEHANIČNA DELAVNICA. — GARAGA. — LJUBLJANA, Dunajska cesta 12.



Priporočamo

*kolinsko kavino primes
v korist obmejnim Slovincem!*

2 X 2 = 5

to ni bilo in ne bode! Resnica pa je, da mojej žitni kavi, kar se okusa tiče, ni in ne bode enake. Ta izvrstna žitna kava stane pri meni 5 kg samo K 3.50 v lepi vrečki vsake poštnine prosto in vrhutega dobite zastoj še lepa koristna darilca. — Naročite takoj a samo pri Karlu Tišler, Schönfeld pri Bečovu, (Češko). 810

Naznanilo podružnične otvoritve!

Murnikova trgovina v Kamniku

otvori s 1. marcem na Vrhpolju pri našem somišljeniku in županu g. Franc Trobevškemu

podružnico s specerijskim blagom

ter se priporoča za obilen obisk. 633

Cene primerne! Postrežba solidna!

Glas gre kot blisk od kraja do kraja,

da prva kranjska pošiljateljska trgovina

R. Miklauc, Ljubljana

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

Torej zahtevajte

takoj cenik različnih predmetov iz

Prve kranj. pošiljateljske trgovine

R. MIKLAUC, Ljubljana.

Prvo naročilo Vas pridobi trdki.

Obstoj trdke čez 40 let!



Semena

zanesljivo kaljiva
dobavlja

Jindřich Vaněk

osred. semenska trgovina

Praga, Vaclavske nam.

Slovenski ceniki na zahtevo zastoj.



Kdor pošlje najmanj 40 naslovov posestnikov, učiteljev, lastnikov vrtov z natančno označbo bivališča in zadnje pošte, dobi zastoj zanesljivega oznanjevalca vremena.

Izvoz češkega semen. žita po vsem svetu.
692 (5)



1 kg slivega skubljenega K 2.—, boljše K 2.40, pol belega prima K 2.80, belega K 4.—, finega mehkega puha K 6. prvovrstnega K 7.—, 8.— in 9.60. Slivega puha K 6.—, 7.—, belega finega K 10.—, prsnega puha K 12.—, od pet kg naprej franko. 2420

Dovršene napolnjene postelje

Iz gostega, trpežnega, rdečega modrega ali belega inlet (nanking) blaga 1 pernica 180 cm dolga, 120 cm široka, z 2 zglavnicama, vsaka ca. 80 cm dolga, 60 cm široka, zadostno napolnjena z novim sivim, puhastim in terpežnim postelnim perjem K 16.—, s polpuhom K 20.—, s puh perjem K 24.—. Posamezne pernice K 10.—, 12.—, 14.—, 16.—. Posamezne vzglavnice K 5.—, 3.50, 4.—. Pernice 200x140 cm velike K 13.—, 15.—, 18.—, 20.—. Vzglavnice 90x70 cm velike K 4.50, 5.—, 5.50. Spod. pernice iz najboljšega gradla za postelje 150x116 cm velike K 13.— in 15.—, razpošlja od 10 K naprej franko proti povzetju ali predplačilu.

Maks Berger Dešenica št. 147/4 Češki les. Nikak riziko, ker se zamenjava dovolj ali denar vrne. Bogati ilustr. ceniki vsega postelnega blaga zastoj.

Ustanovljeno leta 1893.

Ustanovljeno leta 1893.

Vzajemno podporno društvo v Ljubljani

registrovana zadruga z omejenim jamstvom

sprejema in obrestuje hranilne vloge po

5%

Rentni davek plačuje iz svojega. Zunanji vlagatelj so za pošiljanje denarja na razpolago brezplačno položnice poštne hranilnice.

Društveno lastno premoženje znaša čez 600.000 K. Deležnikov je bilo koncem leta 1912 2906 z 18167 deleži, ki reprezentujejo jamstvene glavnice za 7,085.130 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: Dr. Ferdo Cekal, stolni kanonik v Ljubljani; dr. Jožef Grušen, stolni kanonik v Ljubljani; Anton Koblar, dekan v Kranju; dr. Fran Papež, odvetnik v Ljubljani; Ivan Dolenc, o. kr. profesor v Ljubljani; B. Remec, ravnatelj trg. šole v Ljubljani; dr. Viljem Schweitzer, odvetnik v Ljubljani; Luka Smolnikar, kurat; dr. Aleš Ušeničnik, profesor bogoslovja v Ljubljani; Fran Verbič, o. kr. gimn. profesor v Ljubljani; dr. Ivan Zaje, zdravnik in deželni odbornik v Ljubljani; Anton Sušnik, o. kr. gimn. profesor v Ljubljani.

Nadzorstvo:

Predsednik: Anton Kržiš, o. kr. profesor in kanonik v Ljubljani. — Člani: Anton Čadež, katehet v Ljubljani; Ivan Miklar, profesor v Ljubljani; K. Gruber, o. kr. dn. rač. oficijal v Ljubljani; Avgustín Zaje, o. kr. rač. revident in posestnik v Ljubljani.