



NAŠA GOSPODINJA

Domoljubova priloga
za gospodinje.

Štev. 1.

V Ljubljani, dne 22. januarja 1914.

Leto V.

Zdravje

Ozeblina in ravnanje z zmrznjenci.

Vse ozeblina niso enako hude, zato jih razločujemo v tri vrste. Prva vrsta je rdečenje kože; druga vrsta so z vodeno tekočino napolnjeni mehurji; in če vpliva hud mraz dolgotrajno na človeka, dobi ozeblina tretje vrste, to je popolnoma otrpnenje posameznih udov.

Dobro rejeni, mladi ljudje navadno manj občutijo mraz kakor slabotni in stari. Nevarnost zmrzniti je večja pri ljudeh, ki imajo srčno napako, pri žganjepivcih in pri pijanih.

V vlažnem in veternem vremenu se v manjšem mrazu prej zmrzne, kakor v suhem mirnem zraku. Najnevarnejše je, če v hudem mrazu vleče oster sever ali vzhodni veter (burja).

Nekateri deli telesa so proti mrazu mnogo bolj občutljivi, kakor: nos, ušesa, prsti, na rokah in nogah. Poslednji posebno radi zmrznejo, če imamo mokre noge. Udi postanejo pri ozeblinah najprvo bledi, pozneje pa modrikasti. S početka se začuti v njih lahno ske'eče srbenje, ki postaja vedno bolj neprijetno in boleče, če pa ozeblina potipljemo, je popolnoma neobčutljiva.

Ko se prikažejo opisani znaki ozebljenja, je otrpnele ude takoj toliko časa drgniti s snegom ali rutami, ki smo jih namočili v ledeno ali snežno vodo, dokler ne zadobe zopet svoje naravne barve in se vnamejo. Potem se pokladajo še nekaj časa mrzli obkladki in nazadnje, ko je otrpnen ud že zadobil svojo naravno toploto, a je še ostal žgoči občutek, se zdrgne z žganjem.

Vse zgoraj opisano se mora izvršiti na prostem, ali v mrzli nezakurjeni hiši — nikdar pa ne v zakurjeni sobi. — Še le, ko se povrne naravna barva in toplota v zmrzle ude, sme stopiti ponesrečenec v zakurjen prostor. Če se pa prenese takoj v toplo so-

bo, dobi lahko tako hudo vnetje, da mu zmrznjeni deli odmro.

Poleg ozebljenja posameznih delov, se lahko zgodi, da ozebe celo telo.

Človek, ki ga dohiti nevarnost, da bi zmrznil, se čuti vedno bolj utrujenega. Udje mu postanejo težki, kakor svinec, vsiljuje se mu nepremagljiv spanec in če podleže tej sili, ga objame trdno spanje, ki ga v malo urah spremi v večnost. Tudi če se popotnik bojuje zoper utrujenost in zoper spanec ter z naporom vseh moči koraka dalje, ga lahko napade omotica; nezavesten se zgrudi, obleži in zmrzne. Če pada gost sneg je dobro za njegovo življenje, ker pod varstvom snežene odeje lahko leži nezavesten več dni, ne da bi mu ugasnila iskra življenja.

Ako se najde tak ponesrečenec, četudi ne kaže nikakih znakov življenja, ga je vselej prenesti na mrzel prostor, kjer ni vetra, ne prepiha; sleči ga je treba do nagega. Nositi ga moramo zelo previdno, da se ne zlomi kak otrpnen ud. Iz istega vzroka je treba tudi obleko z njega zrezati s škarijami. Gol život se pokrije s snegom — le glava naj ostane prosta — in dobro, a previdno je drgniti celo telo s snegom tako dolgo, da postanejo udje zopet gibčni. Če pa ni snega, se život odrgne z, v ledeno vodo namočenimi rutami. Istočasno mu mora kdo vpihavati zrak v pljuča ali skuša na kak drug način oživeti dihanje onemoglega.

Ko se začno pregibati posamezni udje, se prenese ponesrečenec v mrzlo sobo in noloži v banjo ali čeber napojen z nekoliko postano vodo tako, da gleda samo glava iz vode. Život se drgne v vodi naprej in voda razgreva s tem, da se počasi priliva krop. Če ni mogoče pripraviti kopelji, se ponesrečenca drgne z rutami, pomočenimi v vedno toplejšo vodo.

Šele potem, ko je začel zopet dihati, se sme v sobi malo zakuriti in se sme položiti na postejo, toda ne sme se pokriti. Z močno dišečimi tvarinami kakor: salmijakovim cvetom, etrom, z dišečo soljo, zrezanim česnom, čebulo ali hrenom, z žveplenim dimom (če se zažgo žveplenke) se

skuša privedi ponesrečenca k zavesti. Ko more požirati, se mu da po žlicah piti rum, vino, žganje, čaj, črna kava ali juha, toda vse mrzlo ali le mlačno.

Sedaj se sme k življenju obujeni pokriti z odejo ali pernico, pokladati se mu pa morajo še vedno mrzli obkladki na glavo in teme, da ne si'i kri preveč v možgane, kar se v tacihi slučajih silno rado zgodi.

Če pa ostanejo posamezni udje vkljub vsemu prizadevanju modrikaste barve in brezčutni, ali če se pokažejo na njih celo mehurji, se mora dotični ud obvezati in mu dati visoko lego. Pri nogah se to zgodi, ako mu damo pod noge več blazin ali položimo nogo na vzvišeno poševno desko (šino), roke moramo pritrditi na lesene deske in jih privezati na strop sobe ali na kavelj v zidu poleg posteje, da visé nekoliko poševno.

Zrak se vpihuje v usta tako, da zatismemo ponesrečencu nos, položimo svoja usta na njegova in krepko dihnemo vanj. Medtem ko prenehamo, stisnemo z obema rokama spodnji život proti prsni, hipno spustimo in zopet dihnemo zrak v usta. Ta moramo ponavljati tako dolgo, dokler ne začne nezavestni dihati.

Na drug način ga pripravimo do dihanja, če mu zgačemo sluznice v nosu s peresom ali slamico.

Tudi dihanje po Labordu lahko izvedemo. Zato primemo jezik s prsti, ga potegnemo iz ust in približno 20 krat v eni minuti enakomerno krepko potegujemo ven in zopet nazaj.

Druge uporabe umetnega dihanja ne moremo izvesti, ker je nevarnost, da se mu otrpneni udje zlomijo.

Kuhinja

L Vranična polivka. Zapani na žlici razpajene masti nekoliko čebule, pridaj pol žlice moke in ko parkrat premešaš, še žlico krušnih drobtin, 10 dkg izstrgane vranice, ščep popra in

soli, vse praži med vednim mešanjem par minut, nato prilij $\frac{1}{4}$ litra juhe in pusti par minut vreti. Nazadnje pridaš žlico kisle smetane. Polivko stresi v skledico in postavi k praženemu rižu, nakaronom ali krompirjevemu pireju na mizo.

II. Vranična polivka. Deni v ponev za žlico masti in par koščkov čebule; ko se zarumeni, pridaš 10 dkg izstrgane vranice in jo med vednim mešanjem duši kakih pet minut, nato potreš po vranici pol žlice moke, premešaj, osoli in prilij pičlo $\frac{1}{4}$ litra juhe, pridaš še sčep popra in ko par minut vre, prilij pol žlice kisa in postavi na mizo kakor prejšnjo.

Laški zrezek. Košček lepega telečjega mesa (20 dkg) od stegna potolci in osoli. Deni v razgreto surovo maslo (za eno žlico), pridaš mu košček čebule in ga po obeh straneh rumeno zapeci. V lončku pa zmešaj 1 do 2 žlici kisle smetane, pičlo kavino žlico moke in 3 do 4 žlice mrzle juhe ter vlij k zrezku. Ko zrezek v polivki prevre, ga položi na ogret krožnik, oblij s polivko in poresi s parmezanskim sirom. Na mizo ga postavi z makaroni, praženim rižem ali krompirjem.

Dober krompir. Šest srednje debelih krompirjev skuha, olupi ter zreži na listke. Deni v kozo za drobno jajce surovega masla in pol drobne na listke narezane čebule. Ko se čebula zarumeni prilij $\frac{1}{4}$ litra zelenjovine ali goveje juhe, osoli, pridaš sčep popra in majonona in ko par minut vre, prideni zrezani krompir, ki naj v tej polivki prevre. Postavi ga kot prikuho na mizo. Ako hočeš pridaš krompirju, ko še vre, en rumenjak, zmešan z nekoliko limoninim sokom.)

Bržola (rospratelj) v mleku dušena. Stolci bržolo, odstrani mast in kozo, osoli jo in položi v kozo, nanjo pa nalij toliko mrzlega nezavretega mleka, da je bržola skoro pokrita, pokrij jo in ko se je mleko nekoliko pokuhalo, pridaš žlico kisle smetane. Na mehko bržolo potresi žlico krušnih drobtin, ki si jih zarumenila v žlici surovega masla, in z drobno zrezanim peteršiljem. Bržolo položi na krožnik, vlij polivko izznjo ter jo obloži s krompirjevim pirejem ali s kakimi cmoki.

Ječmenčkova mešanica. Razpali v kozi za žlico masti, deni vanjo pol srednje debele na kosce narezane čebule in $\frac{1}{4}$ litra okroglega debelega in vročo vodo opranega ječmenčka; ko se malo popraži, prilij mu pol litra gorke vode in ko se pokuha, ga premešaj in mu počasi prilivaj 1 liter juhe, v kateri si kuhala $\frac{1}{4}$ litra fižola (fižol naloži zvečer). Ko se že ječmenček eno uro kuha, mu pridaš $\frac{1}{4}$ kg na kosce narezanega mastnega svežega svinjkega mesa, pridaš tudi debel olupljen na kosce zrezan krompir, soli, drobno zrezanega zelenega peteršilja, strok česna in čez pol ure polovico bolj majone na debele rezance zrezane zeljate glave, ki jo pa, preden jo pridaš ječmenčku, prevri s kumno v slani vodi in odcedi. Vse skupaj premešaj, kuhaj

počasi še dobre pol ure. Nazadnje stresi v ječmen še kuhani fižol in za sčep popra. Postavi ječmenček kot samostojno jed opoldne ali zvečer na mizo. Lahko ga pripraviš na enak način, ako mu pridaš, ko ga zaliješ, košček suhega svinjskega mesa.

Vranični žličniki za juho. Vmešaj za jajčno velikost surovega masla, dva rumenjaka, dve v vodi namočeni in ožeti žemlji, 15 do 20 dkg izstrgane vranice, nekoliko drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in strok česna, pridaš sneg dveh beljakov, 3 do 4 pesti krušnih drobtin, nekoliko soli in za žlico moke. To vse narahlo zmešaj; ko juha zavre, vzemi žlico, jo vtakni v vrelo juho in zajemaj, ne preveč polno testa in ga spuščaj v vrelo juho. Žličnike kuhaj v prostorni posodi pokrite 10 minut. (Za 8 do 10 oseb.)

Zeljnj zrezki. Liste male zeljnate glave operi, deni v lonec, nalij z vročo vodo in jih napol mehko skuha. Kuhane odcedi, ožmi, položi na desko in na drobno sesekljaj. Potem vmešaj v skledici za oreh surovega masla, nekoliko drobno zrezanega zelenega peteršilja, eno veliko v vodi namočeno in ožeto žemljo, eno jajce, nekoliko soli, za sčep popra, sesekljano zelje in še 1 do 2 pesti krušnih drobtin, vse skupaj dobro premešaj in stresi na desko z drobtinami potreseno, napravi iz tega 6 do 8 malih zrezkov, ki jih po obeh straneh potresi z drobtinami in speci v vroči masti. Zrezke daj na mizo kot samostojno jed s krompirjem v prežganju, z dobrim krompirjem, praženim rižem ali kot prikuho k mesu, pečenki ali k ribi.

V mleku pečeni krapci. Deni v lonček 1 dkg kvasa, košček sladkorja in dve žlici mlačnega mleka; zmešaj in deni za par minut na toplo, da vzide. V skledo nalij $\frac{1}{4}$ litra toplega mleka, pridaš nekoliko soli, 3 dkg surovega masla, eno jajce, eno žlico sladkorja, vzhajani kvas in $\frac{3}{4}$ litra moke, to vse dobro s kuhalnico zmešaj in stepaj ter postavi na gorko, da vzhaja. Potem naloži plitvo kozo ali pekačo, ki ima ob kraju robove, dobro s surovim maslom, testo pa stresi na z moko potreseno desko, ga razvaljaj za prst na debelo in razreži z majhnim krofovim obodcem na krape. Ostanke testa skupaj zloži in zopet razvaljaj, krape pokladaj drug poleg drugega, pa ne pretesno, vsakega pa okrog in okrog namaži s čopičem ali s kurjim peresom, ki ga pomakaj v raztopljeno surovo maslo. Nato nalij čez krape $\frac{1}{4}$ litra mlačnega mleka in jih postavi na gorko, da vzidejo. Preden jih postaviš v pečico, jih še po vrhu namaži s surovim maslom. Peči v srednje vroči pečici pičle pol ure. Pečene odloči enega od drugega, jih pokladaj na krožnik tako, da je spodnja stran na vrhu, na vsakega deni za lešnik mezge in potresi z vaniljevim sladkorjem.

Ali pa: namesto da bi krape zvaljala, jih jemlji s kavino žlico in pokladaj enega zraven drugega v pripravljeno kozo, ki si jo dobro namazala in vanjo nalila $\frac{1}{4}$ litra toplega mleka. v

katerem si razpustila za oreh surovega masla. Shajajo in pečejo se ravno tako kakor prvi.

Pečen štajerski sirov - jabolčni štrukelj. Napravi vlečeno testo iz $\frac{1}{4}$ kg (ali pol litra) moke, $\frac{1}{8}$ litra mlačne vode, soli, enega drobnega jajca ali beljaka in za oreh masla, masti ali žličico olja. Testo dobro pogneti, ga pokrij z gorko skledo, da se nekoliko spočije (vsaj pol ure). Nato napravi sledeči nadev: v skledi zmešaj $\frac{1}{8}$ litra kisle smetane, 15 do 20 dkg sira (mohant), eno jajce in za velik sčep cimeta. S tem namaži zgoraj opisano in razvlečeno testo ga potresi z drobtinami (za dve pesti), 6 do 8 srednje debelih olupljenih in na listke narezanih jabolk, za dve pesti stolčenega sladkorja in za pest rozin. Potem testo zvij v zvitek, deni v pomazano pekačo in peci v srednje vroči pečici dobra pol ure. Pečenega zreži na poševne kose, naloži na krožnik, potresi s sladkorjem in postavi toplega ali mrzlega na mizo. (Tudi brez sladkorja ga lahko pripraviš.)

Čokoladni piškoti. Mešaj v skledi 14 dkg sladkorja s štirimi rumenjaki $\frac{1}{4}$ ure. Pridaš 7 dkg na pokrovki ali pekači ogrete čokolade in sneg štirih beljakov, ki ga z 11 dkg moke narahlo primešaj. Namaži testo za prst na debelo na namazano, z moko potreseno pekačo in speci v srednje vroči pečici. Pečene zreži na dva prsta široke in dva prsta dolge kose in potresi s sladkorjem.

Makaroni s smetano. Nalomi v skledo 20 dkg makaronov, polij jih z vrelo vodo, nato jih odcedi in skuha v slani vreli vodi, 20 do 25 minut. Kuhane stresi na rešet, da se odtečejo. V kozo pa deni $\frac{1}{8}$ litra kisle smetane, ji pridaš par zrn soli in pusti par minut vreti; potem stresi vanjo odcejene makarone, jih premešaj in jim pridaš nekoliko drobno zrezanega zelenega peteršilja in ko so v smetani prevreli, jih postavi kot samostojno jed s parmezanskim sirom na mizo.

Idrijski zvitki (žlinkrofi). Napravi testo kakor za rezance, samo bolj mehko iz enega jajca, iz 3 do 4 žlic vode in približno 15 dkg moke. Za nadev (filo) skuha 4 do 5 srednje debelih krompirjev; kuhane odcedi in olup, deni v lonec in s kuhalnico dobro stlači, razgrej za žlico masti ali ocvirkov in s tem zabeli krompir, pridaš nekoliko soli, dve pesti krušnih drobtin in eno jajce; vse skupaj dobro premešaj. Če hočeš pridaš tudi za sčep popra. Nato razvaljaj testo, kot za rezance (nudeljne). Nanj pokladaj narejeni nadev kupček za kupčkom (za debel oreh) za prst narazen; kupčke zakrij s testom in okrog vsakega pa pritisni nekoliko s prstom in obreži z zobčastim kolescem, ali dvigni vse štiri ogle ter jih stisni s prsti; na vrhu v sredi, kjer testo skupaj pride. Žlinkrofe skuha v vreli osoljeni vodi (ne pretesno) 10 do 15 minut, kuhane odcedi in stresi v skledo, jih potresi s krušnimi drobtinami in zabeli z vročo mastjo, v kateri si zarumenila košček čebule. Postavi žlinkrofe kot

samostojno jed na mizo opoldne ali zvečer.

Krompirjevi žlinkrofi s svinjskim suhim mesom. Napravi vse kakor pri idrijskih žlinkrofih, samo med nadev primešaj par žlic drobno zrezanega suhega svinjskega mesa.

Krompirjevi žlinkrofi s parmezan-skim sirom. Napravi prav tako kakor pri idrijskih žlinkrofih, samo med nadev primešaj za eno žlico parmezanskega sira.

Polpete iz mesa. Zreži na drobno ostanke kuhanega ali pečenega mesa (približno $\frac{1}{4}$ kg). V kozi razpali za malo žlico masti, dodaj drobno zrezanega zelenega peteršilja in zrezano meso. Ko se praži eno minuto med vednim mešanjem, odstavi kozo in ko se shladi dodaj polovico v vodi namočene in ožete žemlje, eno žlico kisle smetane, eno drobno jajce, nekoliko soli, za ščep popra in majaronovih plev in eno pest krušnih drobtin in vse dobro zmešaj. Potresi desko z drobtinami in stresi meso nanjo, povaljaj ga kot štruco ter zreži enakomerno na 20 delov, vsacega za prst na debelo na okroglo razravnaj in ga povaljaj v krušnih drobtinah po obeh straneh. Potem deni v plitvo kozo nekoliko masti; ko je vroča, položi v kozo polpete, vedno drugo poleg druge ter jih hitro speci, najprvo na eni strani, potem pa še na drugi. Naloži jih na krožnik in jih daj s kako prikuho n. pr. s kisló repo, zeljem, šaro, mešanico, s okisanim krompirjem, sladkim ali posiljenim zeljem ali s solato na mizo.

Mešanica iz zelene in krompirja. Skuhaj srednje debelo zeleno, jo osnaži olup in zreži na kose ter skuha v slani vodi. Posebej pa kuhaj v slani vodi debel olupljen in na kose zrezan krompir. Ko je oboje kuhano, odcedi, stresi skupaj in dobro s kuhalnico stlači ali pretlači skozi stroj in prilij toliko mleka, da bo kakor gostljata kaša; postavi na ognjišče, da počasi vre par minut. Nato prida za velik oreh surovega masla, dobro premešaj in pokrito postavi v stran za par minut. Stresi jed v skledo in postavi kot prikuho na mizo k mesu, pečenki, zrezkom ali pečenim in kuhanim ribam.

Karfijola zabeljena z oljem. Osnaži in razcepi karfijolne cvetke, operi jih in skuha v slani vodi, kuhane pa odcedi in stresi na krožnik, potresi s krušnimi drobtinami in zabeli z razgretim oljem. (Za eno veliko karfijolo dve žlici olja.) Posebno dobra jed za bolne na želodcu, ki jo priporočajo odlični zdravniki.

Rahla jed iz kisle smetane. Zmešaj v skledi dve žlici kisle smetane, eno osminko lit. (2 žlici) moke, 2 žlici sladkorja in dva rumenjaka, prilij pičlega $\frac{1}{4}$ litra vročega zavretega mleka z drobno zrezanimi limonovimi olupki in za oreh surovega masla. Vse to mešaj, da se shladi, v ohlajeno pa primešaj sneg dveh beljakov ter stresi na dobro pomazano pekačo ali v plitvo kozo za omlete in postavi v precej vročo pečico, da se zarumeni (10 do 15 minut). Peče-

no devaj z žlico na krožnik in potresi z vaniljevim sladkorjem. Zraven pa daj dušenih jabolk ali kako drugo kuhano sadje.

Češpljevi cmoki iz krompirjevega testa s suhimi češpljami. Za testo skuha najprej štiri debele krompirje. Kuhane olup in jih nastrgaj ali stlači z valjarjem ali s strojem; zmečkane deni na desko, prida dve žlici kisle smetane, eno jajce ali dva rumenjaka, nekoliko soli in $\frac{1}{4}$ litra moke; napravi testo in ga razvaljaj za mazinec na debelo. Iz njega nareži krpice, po tri prste široke in dolge. Položi na vsako dve kuhani in odcejeni češplji, ki si jim odstranila koščice; češplje potem tako zavij v krpice, da so popolnoma pokrite. Tako pripravljene cmoke narahlo kuhaj 10 minut v vreli osoljeni vodi. Kuhane narahlo jemlji iz koze, položi na krožnik ter zabeli s surovim maslom ali mastjo, v kateri si zarumenila žlico drobtin; povrh jih še potresi, če hočeš, s stolčnim sladkorjem in cimetom, ali jih pa devaj v zarumenele drobtine v kozo in jih postavi še za par minut v pečico. Češplje operi in jih skuha, pa ne premehko, med kuhanjem jim pa prida par koščkov sladkorja.



Kako zabranimo, da se volnena obleka pri pranju preveč ne skrči.

Če operemo prvič volneno odejo, nogavice, jopice ali sploh volneno obleko, nas vselej malo skrbi, ker že vemo, da se vsa obleka iz volne pri pranju zelo skrči in zgubi svojo prijetno mehkoost. Kaj vendar povzroči to skrčenje in strjenje?

Nekoliko nam stvar pojasni sledeča povestica:

Ko je nekaj ubežal sv. Klemen svojim preganjalcem, so mu postale noge krvave od trde poti. Na cesti je našel nekaj volne, ki jo je lepo razgrnil in ž njo podložil svoje opanke. Kmalu je postala iz rahle volne, trdna a vendar mehka tvarina, ki se je lepo prišla nog. Tako so nastali prvi podplati iz klobučevine in sv. Klemen varuh klobučarjev.

Kaj se je zgodilo z volno? Če natančno opazujemo posamezen volnen las pod drobnogledom, ne opazimo nič o gladkem lasu, pokaže se nam zmedena snov, polna luskin in kavljicev. Če drgnemo volnene lase med seboj, se sprimejo kavljčki tako tesno, da jih ni mogoče rešiti. To lastnost volne uporabljajo tovarne za sukno in klobučevino. Ker se volna še veliko hitreje sprime, če je mokra in segreti, jo močijo in ogrevajo. Delo gre še hitreje od rok, če se prida volni mlo in mastna glina.

Drgnenje, vlaga, toplota in mlo pospešujejo skrčenje in strjenje volne v klobučino.

Še nekaj je, kar moramo upoštevati pri novi volneni obleki, oziroma pri pranju volnene obleke. V tovarnah suše blago po barvanju na prepihu in predno pride na

prodaj, se razpne in gladi s silnim pritiskom s težkimi valjarji. Če postane poznejše blago vlažno in ni napeto, se skrčijo posamezni volneni laski v svojo prvotno dolžnost in vsled tega se tudi blago skrajša. Vendar čim boljše je izdelano blago, tem manj se skrči.

Iz zgoraj poveganega je razvidno, da se pri pranju volnenega blaga ne moremo ogniti lastnosti volne. Vendar hočemo preiskati, kaj bi se le dalo storiti, da bi se vsaj nekoliko preprečilo skrčenje pri pranju. Videli smo, da ravno vsa sredstva, ki jih uporabljamo pri pranju, povzročijo skrčenje volne. Le malokatero kose lahko osnažimo suhe. Pranje z bencinofomom pa pride silno drago. Ne ostaja nam torej drugo kakor uporabljati vsa sredstva, tako, da kolikor mogoče malo škodujejo. To dosežemo, ako ne vzamemo vroče vode, ampak le mlačno. Tudi ne smemo nikdar volnega blaga samega namiliti (nažajfati), temveč mlo, ki ga hočemo uporabiti, raztopiti v vodi in obleko oprati v pripravljeni mlačni milnici. Dobro je pridjati nekoliko salmijaka, trpentina ali špirta. Predvsem pa ne smemo blago mencati temveč le previdno spirati in nalahko izžemati. Ker se pri takem pranju blago le počasi čisti, zato je treba večkrat menjavati vodo. Pri izžemanju pa blaga nikdar ne ovijati.

Kakor smo že površno omenili, naredi mlo blago trdo, to radi tega, ker tvori z apnom, ki se nahaja v trdih vodah, neraztopljivo mazavo tvarino, ki se zaleze v blago in isto strdi. Zato je dobro, vodo pred uporabo prevreti, da se izloči apno. V nesnagi je vedno nekoliko maščobe, katero spravimo iz perila, ako ga mencamo, namilimo in prekuhamo; vsega tega pri volneni obleki ne smemo storiti, zato pridamo vodj salmijaka, trpentina ali špirta, da nam te tekočine razstope maščobe in spravijo iz blaga.

Konečno naj še omenimo, da se pri pranju volnene obleke nikakor ne priporočajo sredstva, s katerimi belimo perilo. Te pač obelijo nesnago, kar trenutno omoti perico; toda ker se ista ni spravila iz perila, ampak le obelila, se kmalu zopet prikaže v svoji prvotni barvi. Boljše je izprati nesnago, če že hočemo pozneje beliti tkanino.

Čiščenje okenj po zimi ob hudem mrazu je kaj neprimerno in težavno z vodo, ker se na mokrih šipah takoj naredi ledena skorja, ki ovira snaženje. Lepo in hitro se okna osnažijo, če jih najprej izprašimo s suho ruto, potem pa zdrgnemo z volneno krpo povaljano v nastrgano suho plavilo. Celo stare in motne šipe postanejo po takem čiščenju lepo svetle in čiste brez vsake moče.

Slabo dišeče omare in predale sčistimo, ako zapremo vanje za 24 ur lonček klorovega apna, katerega smo oblili z nekoliko kaplicami razredčene žveplene kisline.

Gost jesih zopet lepo očistiš, če priliješ na vsak liter dve mali žlički sladkega mleka in ga pustiš 24 do 48 ur na miru stati. Če se v tem času še ni izčistil, ponovi čiščenje še enkrat. Ko se vleže gošča na dno, previdno odlij čist kis v steklenice in jih zamaši.

Perilo postane zelo lepo belo na sledeči neškodljivi način: Primešaj vodi, v katero si pridala plavilo, dve žlici močnega špirta in dve žlici svetlega in čistega terpentinovega olja. Plavilne vode za to zmes mora biti 50 l. V tej poplakni perilo in razvbesi na sonce.

Madeži božičnega drevesca. Ko smo pospravili božično drevesce, se pokažejo raznovrstna neljuba razočaranja. Od svečic pokapana preproga, mizni prt in mogoče še celo blizu stoječi vblazinjeni stoli. Gospođinja ima tukaj dovelj dela, da pravilno očisti in osnaži poškodovane stvari. Treba je previdnega čiščenja, zlasti pri vblazinjeni opravi. Strjene voščene kaplje se najprvo odrežejo s segretim nožem, ko likor mogoče previdno, da se ne odrgne blago. Nato se položi na madež nov pivnik, na katerega se pritisne vroč likalnik, pod istim premika pivnik tako dolgo, da ni poznati več maščobe na njem. Če so madeži na blagu še vidni, se jih odstrani z bencinom, ali pa v topli vodi razgretim špiritom, pri katerem je treba velike previdnosti, da se ne zgodi kaka nesreča. Postavi se le steklenica v kostrolo vroče vode, ki ne sme ostati na štedilniku pri ognju.

Ostale voščene koščke naj se ne vrže proč, ampak razstopi. V razstoplino pomoči vse lesene in papirnate ostanke božičnega drevesca, kar nudi posušeno izborno kurivo.

Kako spravimo madeže od sadja iz perila. Če so madeži sveži, se lahko odstranijo, če jih hitro operemo v mleku ali v z vodo razredčenem salmijakovem cvetu. Če so madeži že stari, treba je dotični kos perila najprvo oprati v čisti vodi, potem se naredi iz trdega papirja lij, prižge spodaj nekoliko žvepla in drži madež nad zgornjo ozko odprtino. Madež mora biti cel čas moker, na ta način gotovo izgine. Žveplo zažgeš lahko tudi v loncu in držiš mokro prilo nad loncem. Nazadnje ga moraš dobro oprati.

Gumijasti obročki, ki se rabijo pri steklenicah za vkuhanje sadja, so jako občutljivi, zato jih je takoj, ko se steklenica odpre, položiti v mlačno vodo in pustiti toliko časa v njej, da postanejo popolnoma mehki, potem še-le zbrisati in spraviti. Če jih le površno umijemo, se sladkor v njih strdi, obročki zgube svojo prožnost, začno pokati, se lomiti ter se raztrgajo pri uporabi.

Zakaj se gumbi (knofi) tako hitro odtrgajo? Zato, ker so navadno pretrdo prišiti, to se pravi, pri šivanju je sukanec pretrdo zategnjen. Pri gumbu, ki je pretrdo prišit, se mora gumbnik s silo zriniti med gumb in blago, pri tem sukanec, s katerim je gumb prišit, toliko trpi, da se kmalu odtrga, naj bo še tako močan. Če prišiješ gumbe bolj narahlo, se ne odtrgajo tako hitro. Pri debelem blagu meri prostor med gumbom in blagom lahko 1 cm, seveda je treba nitke dobro oviti s sukanecem.



Cvetice v našem življenju.

Cvetice imajo v našem življenju velik pomen in igrajo v njem razne vloge. S cvetnim šopkom na prsih stopi deček prvokrat k mizi Gospodovi in k sv. birmi. Ravnotako gre deklica s šopkom v laseh k sv. birmi in prvemu sv. obhajilu. Marsikatera mladenka povije z dehtečimi cveticami v šopek tudi svoje srce in oboje dá svojemu izvoljencu. Nevesto krasi poročni venec v laseh in poročni šopek v rokah. Svatje so okinčani s cvetjem in zelenjem. Pa ne samo v znak veselja, tudi v največji žalosti, ko zatisnemo našim dragim za večno oči, nas spremljajo zopet cvetlice in nam ostanejo najbližje družice. Z njimi okrasimo zadnjo posteljo. Negujemo jih na grobu kot simbol nadzemskega življenja. Tako so cvetlice skozi celo življenje in še po smrti tesno združene z nami. Ljubimo in negujemo jih, saj nam pripravljajo veliko veselje. Kako prijazna in ljubka je soba, v kateri navadno bivamo, če stoji na mizi dišeč, okusno sestavljen šopek. Še celo žalostno bolniško sobo oživi svež šopek. In kako lepo se podajo cvetlice po oknih in balkonih mestnih palač in nič manj lepo ne krasi mala okna zakotne bajtice. Slavnosti brez cvetja si skoraj misliti ne moremo. Za večje praznike in slavnosti okrasimo cerkve in oltarje s cvetjem in zelenjem. V novejšem času je zelo v navadi okrasiti oltarje s svežim cvetjem in zelenjem. Poletu je to seveda lahko, a pozimi, ko je cvetje in zelenje redko, je pač veliko težje. Tudi temu je mogoče opomoči. Saj imamo nekaj cvetic, ki so trdne in se ne ustrašijo zime in mraza. Med palmami je najtrdnjša tako zvana šamerobs, z listjem podobnim pahljači. Vedno zeleni dišeči in črešnjevi lavor, evomus in aukuba. Kako lepo bi se podalo to vedno zelenje med množestvilne goreče sveče. Tudi cvetja je nekaj pozimi. Kako zgodaj vzcveto hijacinti in tulpe, potem primule in zimski nageljni. Nikjer ni okraševanje oltarjev s svežimi cveticami tako razširjeno, ko na Angleškem. Tam imajo posamezne župnije svoja društva bogatejših žen in deklet, ki posebno skrbje za olepšavo cerkve in oltarjev. Urejena so tako, da se menjavajo teden za tednom. Po nekaterih cerkvah imajo tudi nabiralnike namenjene samo za olepšavo oltarjev s cveticami. Ob navadnih nedeljah so okrašeni samo oltarji z nabranim cvetjem, sestavljenim v večjih in manjših vazah, ki so primerne dotičnemu oltarju. Prednost imajo bele rože. Za cesarske slavnosti pa si nabere cvetja v narodnih barvah. O Božiču okrase celo cerkev samo z zelenjem in vedno zelenimi rastlinami, kakor palmami, lavorjem, evonimusom in bršljanom. Okrase klopi, okna, stebre in krstni kamen. Na zahvalno nedeljo pa prinesejo v skodelicah sadeže in pridelke istega leta na oltar.

Pri nas na Kranjskem mi je znano le eno društvo za negovanje cvetic s sedežem na Bledu. Dekleta in žene, ki imate veselje za rožice, zberite se in posnemajte!

Nekaj o oskrbovanju cvetic pozimi.

Cvetlice po sobah potrebujejo pozimi skrbno strežbo. Pri zalivanju je treba precejšnje skoposti, vsaka radodarnost bi bila rastlinam v kvar. Paziti je treba, da se toplota v sobi preveč ne menjava in da ni nikakoršnega prepiha. Palme je treba umiti ali vsaj poškopiti z ne premrzlo vodo. Pozabiti ne smemo večjih cvetic, ki so posajene v keblje in spravljene v kleti. Oleandri in lavori ne smejo biti na gorkem, ker jim gorkota preje škoduje kakor mraz. Od časa do časa jih je zaliti in dobro stresti, da odpade rumeno listje. Čebulji in gomolji se preiščejo; odstrani se gnjiloba. Spravljena zelenjava se osnaži in po potrebi zalije.



Mlekarstvo.

Izdelovanje surovega masla.

Zanimivo je, kako se gotove stvari spreminjajo po uplivu raznih okolščin. Tako se na primer nad 100 stopinj C segreta voda spremeni v soparo, nasprotno pa zmrzne, ako jo ohladimo pod 0° C. Tudi mast se razpusti, če jo segrejemo in postane tekoča, in se zopet strdi, če jo ohladimo. Različna telesa se ne strdijo pri jednaki toploti oziroma pri enakem mrazu. Tako vemo, da za mast ni potreba ohlajenja pod 0 stopinj, kakor je potrebno za zmrznenje vode. Isto velja za toliščo, ki jo pridobivamo iz mleka in jo imenujemo smetano. Vemo, da maslo postane trdo, ako ga ohladimo pod 23° C in se razpusti, če ga segrejemo na krvno gorkoto. Smetana, v koji je ista maščoba kakor v maslu, se ne razpusti, ako jo tudi na 80° C segrejemo. Vemo pa, da postane smetana vlačljiva, kadar je shlajena, otrpne pa ne, če jo tudi ohladimo pod 0 stopinj. Kadar pa smetano vlijemo v pinjo in jo izpostavimo gotovi gorkoti, otrpne vsled pretresanja in drgnjenja v pinji med vrtenjem. To nas uči, da zamoremo smetano spremeniti z vplivom pinje tako, da dobi drugačno sestavo in potem tudi poprej otrpne. Iz predstoječega pač sledi, da mora biti maščoba v smetani zavarovana. Pod drobnogledom je opaziti vsako toliščno kroglico v mleku zase, nekatere so večje, druge manjše. Vsaka zase je obdana s tanko kožico, membrano imenovano. Membrana varuje maščobo, da temperatura nanjo ne vpliva tako dolgo, dokler ni po pinjenju pretrgana ali razbita.

Koliko časa je potrebno, da pretresemo smetano v pinji, predno se natrga membrana vseh toliščnih kroglic in se maščoba strdi v maslo. Toliščne kroglice so tako majhne, da posameznih niti s prostim očesom ne vidimo. V enem litru mleka se nahaja najmanj 80 milijard toliščnih kroglic, v 1 litru smetane pa gotovo pet do šestkrat toliko. Jasno mora biti pač vsakomur, da je za pinjenje potrebna dobra pinja, v koji se smetana dobro premetava in drgne.

Toplota pinjenja.

Maslo sestoji iz več maščob. Predvsem ima stearinovo, palmetinovo in oljnikovo maščobo. Palmetinova in stearinova maščoba sta trdi, oljnikova je mehka, tekoča. Zato maslo ni vedno enako trdo in tudi nima

vedno enake barve. Kadar se krave krmi-
jo z zeleno krmo ali se pasejo, ima maslo
bolj rumeno barvo in je bolj mehko, na-
sprotno pa v zimskem času, ko krmimo
krave s suho krmo, dobimo bolj blede in
trdo maslo. Po sestavi maščob v smetani
se ravna otpnjenje in toplotenje masla. Ma-
slo se topi od 29 do 41° C, povprečno pri
33° C.

Otpnjenje maščobe se zvrši navadno
od 18 do 23° C. Ako je n. pr. smetana v pinji
segreta čez 24° C, se maščoba noče sprejeti
in mi pravimo, da se noče vpiniti. Maščoba
tem lažje otpne, čim bolj jo skušamo ohla-
diti pod 24° C. Seve ima tudi to ohlajenje
neko mejo, katere ne smemo prekoračiti.
Če bi hoteli piniti smetano shlajeno pod
10° C, se nam več ne vpini. Za naše razmere
je najboljša ohladiti smetano na 15 do 20° C.
Manj smetane ko pinimo, višjo toplina se
priporoča vzeti.

Na pravilno vpinjeno lahko vpliva:

1. Letni čas. Znano je, da se v polet-
nem času smetana rajši vpini kot v zim-
skem. Ta pojav si je razlagati tako, da je
zrak v poletnem času bolj gorak in je sme-
tana in pinja enakomerno segreta, vsled
tega se poprej vpini. V zimskem času ima-
mo smetano spravljeno v mrzlih prostorih
pinjo obdaja mrzel zrak, zato se tudi pra-
vilno segreta smetana noče vpiniti, ker se
je od premrzle pinje preveč ohladila in po-
sledica je, da se maščoba noče sprijeti. Na-
vadno se pini in pini, a brez uspeha. Ozi-
rati se je na letni čas, istotako je paziti,
kje smo imeli spravljeno pinjo, kje smetano,
potem ne bomo imeli neprimlik pri pi-
njenju.

2. Krmljenje krav ima velik vpliv na
način pinjenja. Pri zelenem krmljenju bode-
mo vzeli vedno nižjo toploto kakor pri su-
hem. Razna krmila tudi vplivajo na pinje-
nje, lanene, kokosove, orehove tropine pov-
zročajo trdo, seno, pšenični otrobi in oves
mehko maslo. Istotako vplivajo krmila tu-
di na okus masla.

3. Kisla smetana se pini pri višji gor-
koti kot sladka. Pri pinjenju sladke smeta-
ne se priporoča 2 do 3° nižja gorkota. Kisla
smetana vsebuje toliščne kroglice, ki imajo
membrano že nekoliko zrahljano, zato se
tudi poprej in rajše vpni, kakor sladka.
Sladka smetana se mora bolj premetavati
in drgniti v pinji, da se obdrgnejo vse to-
liščne kroglice, pretrga membrana in sprime
maščoba. Ako se na to ne pazi, lahko za-
ostane mnogo tolišče in pride med pinjevec,
posledica je, da se izdelata premalo masla.

4. Tvarina material, iz katere je nare-
jena pinja ima velik vpliv na vpinjeno. Le-
sena pinja ohrani vedno enako toploto med
pinjenjem. Pločevinaste in steklene pinje
ne obdržijo toplote, temveč se v njih spre-
minja toplota smetane med pinjenjem. Ako
v gorkem prostoru pinimo, se smetana v
pinji preveč segreje, se ali prehitro vpini,
ali pa se noče sprejeti maslo, v premrzlem
prostoru pa se snoh vpiniti noče. Zato so
najbolj priporočljive lesene pinje. Les je
slab prevodnik gorkote, kar pinjenju iz-
vrstno služi.

5. Notranja oprava pinje vpliva na hi-
strost vpinjeno. Čim bolj se omogoči v
pinji drgnjenje smetane, tem rajši se vpini.

Iveri.

Svet je kakor slana voda. Čimbolj
jo piješ, bolj si žejen.

Urne roke in noge se najmanj
utrudijo.

Strahove le tisti človek vidi, ki se
jih boji.

Tudi najbolj nesrečna ura ima le
šestdeset minut.

Na potu do sreče je prva postaja
z a d o v o l j n o s t.

Marsikdo misli, da se mu sreča
smeje, pa mu le zobe kaže.

Veliko besedi je treba, da se ena
beseda nazaj vzame.

Kdor o zdravju govori, ni zdrav;
kajti zdrav človek ne pozna zdravja.

Življenje je boj pri tistih, ki so
srečni; pri nesrečnih se zove trpljenje.

Navada se ne da pri vratih vun
vreči, — ampak se mora prav uljudno
po stopnjicah spremeniti.

Svet je velika gostivna, kjer mora tudi
tisti precej plačati, ki ni nič zaužil.

Nevarnosti in pa gore so si enake. Od da-
leč ne vemo, kako so velike.

»To je za pobegniti,« si je mislil blagajnik,
ki je 50.000 kron poplul.

Kdor je zaprt, ima veliko prostega časa.
Ženska starost je ura, ki v mladosti pre-
hiteva, na starost pa zaostaja.

Kar človek rad ima, bi rad imel.
Navadno roji sreča le po glavah nesreč-
nežev; srečni dostikrat o nji nič ne vedo.

Marsikdo, ki nam je povzročil slabo
noč, nam vošči dobro jutro.

Rado pride do prepira, če dva eno dekle
snubita, ali če dva zdravnika bolnika zdravita.
Prava krepost je dandanes tako redka,
kakor debel dimnikar.

Največji tat je spanec, ker nam ukrade
pol življenja.



Smešnice.

Vzглядno pismo. »Ljubi moj mož!
Jaz Ti pišem par besed, ker nimam kaj
početi, in sklenem to pismo, ker ni-
mam kaj pisati.«

V šoli. Profesor: »Kakor že veste,
je Bertold Schwarz prav slučajno iz-
našel strelni prah ali smodnik. Jaz
vam hočem danes to prav očividno po-
kazati. (Stolče in zmeša v možnarju
žveplo, oglje in solitar.) Da se prepri-
čate, da je ta snov res smodnik, jo bom
prižgal... Ni se treba ničesar bati, to
ni nič nevarnega.« — Bum!... mož-
nar zleti na tla, vsa zmes pa profesor-
ju v obraz. Učenci so blede od strahu,
— profesor pa črn od prahu. Toda
kmalu se zave, potiplje z roko začrneli
obraz rekoč: »Meni se zdi, da se nam je
poizkus posrečil.«

Vjela se je. Gospa postrežnici: »To
dragoceno posodo ste ubili, — jaz vam
bom od plače tri krone utrgala.« — Po-
strežnica: »No, no, — ko ste jo pa od
sodnikove gospe v dar dobili, ste pa re-
kli: »Ta beračija ni vredna niti treh
vinarjev.«

Podobnost. Orožnik in mavrica sta
si podobna v tem, da sta znamenje mi-
ru in se prikazeta navadno po nevihti.

V pijanosti. Logar: »Kako, da ste
zajca zgrešili?« — Lovec: »Malo okajen
sem bil in sem mesto enega videl dva.

Pa je že zlodej hotel, da sem na napač-
nega steljal!«

V šoli. Profesor: »Zemlja je v primeri
s solncem tako majhna, da kadar bo
skočila v solnce in se z njim združila,
ne bomo z najboljšimi pomočki mogli
razložiti, da bi bilo kaj večje.«

Iz kasarne. Korporal: »Dve reči sta
torej, ki ju morate vselej s seboj pri-
nesti, ko greste na kontrolni shod: pr-
vič vojaški list (izkaznico), in drugič
nobene palice!«

Potres. Klančar je šel s svojo ženo
v sosednjo vas pustivši doma deklo in
staro mater. Kar se pojavi potres in hi-
ša strese. Starka zavpije: »Za božji čas,
konec sveta bo, pa ni nobenega doma!«

Napačna operacija. »Za čem pa je
umrl vaš mož?« — Gospa: »Njegovo
smrt so zakrivali zdravniki. Operirali
so ga na slepem črevesu — pa ni bil
slep, ampak le kratkoviden.«

Majhen razložek. Sosed sosedu:
»Vaš mož mi je pravil, da niste z njim
celi teden nič izpregovorili, ker je bil v
nedeljo popoldne od treh do štirih v
krčmi.« — Sosea: »O, ta kujon — rav-
no narobe je res! Ne od treh do štirih,
ampak od štirih do treh je se-
del v gostilni!«

Občutljiv želodec. A: »Kako, da je
vašemu možu zopet slabo, saj je bil že
skoraj zdrav?« — Žena: »Ja to je nekaj
posebnega. Zdravnik mu je naročil, da
mora prav zmerno živeti, in včeraj, ko
me ni bilo doma, je pa vzel kuharske
bukve in skoro vse prebral — Zdaj
ima pa zopet pokvarjen želodec.«

Rdeč nos. Žena zdravniku: »Skrbi-
te gospod doktor, da odpravite moje-
mu možu rdečico z nosa; kadar greva
po izprehodu domov, gre najmanj pet
vinskih agentov za nama!«

Siromasčija. Gospa beraču: »Vi ste
pač siromak?« — Berač: »I nu, kajp'ki
Saj od siromasčije živim!«

Ni čudo. A: »Moja žena po cele ure
lahko sedi v družbi ne da bi ust od-
prla!« — B: »Seveda, — — ker vse skoz
nos govori!«

GLASBA.

Mašne pesmi za mešani, deloma eno-
glasni zbor z orglami, zložil St. Premrl,
stolni kapelnik, založila »Katoliška Bu-
kvarna« v Ljubljani. Part. 1 K 80 vin., gla-
sovi po 30 vin. — Cerkevni zbori večji in
manjši, bodo te mašne pesmi z veseljem
pozdravili; saj nam je posebno mašnih na-
pevov začelo primanjkovati. Več let že ni
noben skladatelj izdal večje zbirke ma-
šnih pesmi, in te vendar najbolj potrebuj-
mo. Gospod skladatelj je torej s to izdajo
pomagal našim zborom iz zadrege. Te pe-
smi so tako lepe, da jih moramo prištevati
med najlepše slovenske mašne pesmi. Zlo-
žene so tako v pobožnem duhu in lepem
slogu, da jih bodo cerkveni zbori sigurno
z najboljšimi uspehi proizvajali. Hvalevred-
no je, da ima partitura in glasovi precej
večjo obliko, kakor je bila zadnji čas v na-
vadi; tisk izredno lep in razločen. Cena iz-
redno nizka. — Bodí to lepo delo našega
marljivega g. skladatelja najtopleje pripo-
ročeno. Na vsakem koru naj ta zbirka za-
vzame častno mesto. — Naroča se v »Ka-
toliški Bukvarni« v Ljubljani.

BARVANA FLANELASTA ŽENSKA SRAJCA.

Najbolje in najprimernejše kar si morete omisliti za lino, je naša nova barvana flanelasta ženska srajca iz zaježene pralne, tople, mehke tkanine v krasnih vzorcih pisane in opremljena s lepimi trimming-čipkami. — Te flanelaste ženske srajce smo dali izvršiti, ker smo imeli velikansko množino flanelastega blaga v zalogi, več tisoč komadov in jih torej lahko prodajamo po posebno nizkih cenah ter stanejo iste pri najmanjšem odjemu 3 komadov, komad po K 1.95, 6 komadov stane pa le K 11.—. Samorazprodaja po povzetju: **M. SWOBODA, Dunaj III. 2., Hiesgasse 13-404.**

Vsaka naročnica dobre Štumpfove ž. tne kave dobi pri vsakem zavitku (5 kg za K 4.— franko) 2 darili in pri ponovnih naročilih tudi blago za

bluže zastoni!

Vrečica se lahko uporabi v gospodinjstvu.

Jos. Štumpf

tovarna žitne kave

— Slotov ob Labi (Cechy) —

Posilka za poskušnjo zastoni in franko. Prošimo, naročite naravnost od gornje tvrdke, ker je po obrtnem zakonu zastopnikom prepovedano po zasebnih hišah prodajati žitno kavo.

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 napreplačilu zneska K 2.90 se pošlje 1 steklenica, za K 7.— se pošlje 3 steklenice, K 20.— 10 steklenic poštne prosto. Ne dajte si nikjer vriniti nadomestnih izdelkov!

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

Pazite na ime
zdelka!

Pazite na to
var. znamko!

Technikum stroj., elektr.
Hainichen, Saško. Stroj.
tov. Progr. zast. 2137



Ostanki za slepo čeno!

Poseben prilagoditveni nakup!

V prošli sezoni se je nakopičilo na stotine ostankov blaga za moške in za ženske obleke, ki se bodo razprodajali za slepo čeno. — Zahtevajte vzorce z zaznamkom ostankov! Prva šlezjska razpisilj. platnenih izdelkov: **„SUDETIA“**

48-ernmori st. 42. avstr. Šlez.

Nedosežna novost!

Patentirana žarnica s petrolejnim plinom „REGENT“

z visečim žarilcem.

Najnovejša iznajdba na polju razsvetljave notranjih prostorov.

Svetla in bleščeča bela luč. Boljša in ocenejša kot vsaka druga razsvetljava.

kajti zadostuje 3/4 litra navadn. petroleja za 20 ur.

Absolutno brez nevarnosti, varno pred eksplozijo in brez duha.

V mnogih javnih in zasebnih zavodih v rabi.

Pri večjem odjemu so na razpolago specialne cene.



Do 150 normalnih sveč se da svetilna moč polj regulirati.

Najsolidnejša in najoprstejša konstrukcija, torej je strežba vsakemu omogočena.

Friste sa o z v rstv. znamko

„REGENT“

Rabi se kot namizna, stenska in viseča svetilka.

Cene za fino ponikljane:

Viseča svetilka . . 45 K.

Namizna ali stenska svet. 40 K.

Dobe se pri: **KITSON LIGHT** G. m. b. H.

Tovarna za žarnice za petrolejski plin.

Dunaj X.V., Holochergasse št. 19. — Telefon št. 31.268.

Zaloga v Budimpešti VIII., Baross utca 32.

Davek na špirit!

Vsled znatnega zvišanja davka na špirit, ki stopi v veljavo že dne 1. februarja, je nujno svetovati, da si vsak sam napravi vse potrebne pijače.

Oni reflektantje, ki si hočejo praktično urediti to izdelovanje in si s tem mnogo prihraniti, naj se ogase pod šifro »Große Ersparnisse 35« na anončno pišarno M. Duk s Nacht. A. G. Lunaj i. Wolzelle 9.

Izkušen strokovnjak dotične tovarne bo brezplačno na razpolgo 147

Najcenejše in najbolj učinkujoče odvajalno sredstvo!

Filipa NEUSTEINA

poslajene odvajalne

kroglice

(Neusteinove Elizabetne kroglice)

Pred vsemi drugimi podobnimi izdelki imajo prednost te kroglice, proste vsakih škodljivih primesi, vperabljajo se z največjim uspehom pri boleznih v spodnjem delu telesa, lahno odvajajoče, kri čistijo; nobeno zdravilno sredstvo ni ugodnejše in obenem povsem neškodljivo da bi preprečilo razvoj pre mnogih bolezni. Fadi poslajene oblike jih radi uživajo otroci. 1 kroglica s 15 kroglicami stane 80 vin. ovoj 8 skatlic, torej 120 kroglic, stane le 2 K. Če se pošlje prej K 2.45, se pošlje franko 1 ovoj. 3393



Svarilo! Nujno se svari pred ponarejanji. Zahtevajte Filipa Neustaina „odvajalne kroglice“. Pritne le, če nosi vsaka skatla 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.

Veliko zalogo in ugodne cene najdete pri nakupu blaga za obleke

pri 616

R. MIKLAUC

Ljubljana, Stritarjeva ulica št. 5.

Ustanovno leto 1869.

Cenik na zahtevo brezplačno.



C. kr. kmet. družba kranjska v Ljubljani (ustan. 1767. l.)

je najstarejši kmetijski zastop v Avstriji, ki nudi svojim udom največje ugodnosti, ne da bi udje imeli kakšne druge denarne obveznosti, kakor da plačajo na leto 4 K udnine. Udje prejema družbeno glasilo „Kmetovalca“ zastoni.

Kmetovalec s prilogo „Kmetovalec“ in „Porutinar“ (XXXI. letnik)

je najstarejši, najbolj rnejši in bogato s podobami opremljen kmetijski list v slovenskem jeziku, ki ne sme manjkati v nobeni slovenski kmetijski hiši, kjer jim je kaj mar za go podarstvi napredek. Izhaja v ob egu dveh pol po dvakrat na mesec. Naročnina je 4 krone na leto. Za ude kranjske kmetijske družbe zastoni. Posamezne številke zastoni na ogled.

Gospodarske potrebščine,

kakor sadno drevje, semena, umetna gnojila, močna krmila itd., dobivajo udje c. kr. kmetijske družbe v najboljši kakovosti, z zaježeno vsebino po najnižjih cenah ter je vsaka prevara izključena.

Denarni promet do 31. decembra 1912
čez 82 milijonov kron.

Stanje vlog
čez 22 milijonov kron.

LJUDSKA POSOJILNICA

registrovana zadruga z neomejeno zavezo

6

Ljubljana, Miklošičeva cesta štev. 6, prtiličje, v lastni hiši nasproti hotela „Union“ za frančiškansko cerkvi
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 kakšnega odbitka, tako da sprejme vložnik od vsakih vloženih 100 kron čistih obresti 4.75 kron na leto.

Za nalaganje po pošti so poštnohranilnične položnice brezplačno na razpolago.



Fran Povše, komercialni svetnik, vodja, graščak, državni in deželni poslanec, predsednik. Josip Šiška, stolni kanonik, podpredsednik. Odborniki: Anton Belec, posestnik, podjetnik in trgovec v St. Vidu nad Ljubljano. Dr. Josip Dermastia, Anton Kobi, deželni poslanec, posestnik in trgovec, Breg p. B. Karol Kauschegg, veleposestnik v Ljubljani. Matija Kolar, stolni dekan v Ljubljani. Ivan Kregar, hišni posestnik v Ljubljani. Fran Leskovic, hišni posestnik in blagajnik „Ljudske posojilnice“. Ivan Pollak ml., tovarnar. Karol Pollak, tovarnar in posestnik v Ljubljani. Gregor Šlibar, župnik na Rudniku.

Najbolj mi in ganiživ domaći instr. 3035

HARMONIJI

Inst. Instrumenti, na katero igra vsak brez znanja sli ta- loj četveroglasno. Katalog zastoji. Aloys Mayer, kr. dvor. dob., Fulda. 7000 harmonijev si poje last- so hvalo po vseh delih sveta. Piano: posebni cenl domači instrumenti po 435 in 515 M.

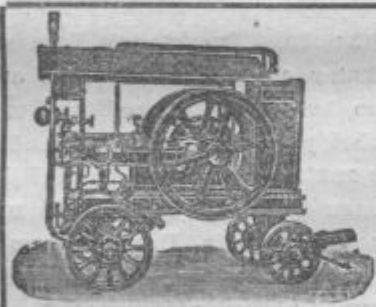
Općkarne
topilnice
zgalnice apna
Alphons Custodis
Dunaj XIII/2



Avtomatična

past!

la podgane K 4—, za miši K 4—, njame brez nadzor- sta do 50 komadov v eni toli. Ne zapuste nobenega smadu in se zopet same na- navijo. Past sa šćurke edina le vrste, na katero se njame za tisoće šćurkov v eni noći, K 4—40. Povsed najb. uspeh. Polija po povzetju Frano Samann, Dunaj, 2. Bezirk, Alaisgasse 3/23. Mnogo po- bvalnih pisem. Pred manj vrednimi ponarejanji se av- n. V e. in kr. vojaških skla- dilih v uporabi. Telefon 1946. 2933



Petrolin, bencin in bencol
motorji in lokomobili.

ležeči in stoječi od 1—40HP kakor tudi motorji na surovo olje z močnim pri- tiskom in motorji na surovo olje od 4—100 HP. Na tisoće motorjev v obratu. Mnogo pohvalnih pisem. Cena nabava. Ugodni plačilni pogoji. Naj- večje jamstvo.

J. WARCHALOWSKI
Dunaj III., Paulusgasse 3.
Ceniki in obiski odjemalcem zastoj.

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. februarja 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 sku- pino št. 2 na mesečne obroke po 6 K 50 vin. — Po žrebanjih iz- hajajo slovenska poročila o vzdignjenih številkah.

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

Sprejmejo se marljivo sotrudniki pod ugodnimi pogoji.

**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. Tvrdba 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 tvrdki.

Obstoj tvrdke čez 40 let!

Zoper gorečico, motenje v prebavi in zoper pomanjkanje teka

ne zamudite vporabljeni po jedi lekarnarja
Schaumanna

— želodčno sol —

ali solnato pasto za želodec. To domače sredstvo je vsled hitrega in zanesljivega učinka že 40 let v uspešni rabi in ga tudi zdravniki toplo priporočajo. Ponaredbe zavrnite in zahtevajte izrecno Schaumannovo želodčno sol po K 1-50. Razpošilja vsaki dan po pošti v zavitkih od dveh škatljic naprej edini izdelovalec Julij Schaumann, Lekarnar, Stockerau pri Dunaju.

Dobi se tudi v vseh lekarnah. 3444 (10)

Na prodaj imam vso opravo za izdelovanje cementnih strešnikov (opeke)

obstoječe iz 200 železnih plošč (modelov) in vseh drugih zraven spadajočih potrebnih, vse v še dobrem stanju. Primož Balantič, štev. 115 v Senčarju pri Kranju na Gorenjskem. 3836 (1)

Najsolidnejši izvor!

40 metrov dobrih ostankov za obleke . . . K 18—
40 " izvrstnih ostankov za zimске obl. " 20—
30 " modernih ostankov za obleke " 18—
6 komadov zelo velikih posteljnih rjuh . . . 10—
100 " najlepših žepnih robcev . . . 13—
1 dozat lepih brisač . . . 2-90
1 " zelo težkih brisač . . . 4-80
10 komadov toplih zimskih rjuh . . . 5—

Adolf Zucker, Plzen 131 (Češko).

Razpošilja se samo proti povzetju. Neugajajoče vrnem vsak čas nazaj. Uzorke ne razpošiljam. Najboljši dobavitelj za trgovce, krošnarje in sejarje. 2020

Ceno Posteljno Perje

1 kg sivega skupljenega K 1—, boljšega K 2-40, po belega prima K 2-80, belega K 4—, finega mehkega puha K 6. prvo rsnega K 7—, 8— in 9-60. Sivoga puha K 6—, 1—, belega finega K 10—, prsnega puha K 12—, od pet kg naprej franko. 2420

Dovršene napolnjene postelje

iz gostega, trpeznega, radečega modrega ali belega inlet (nankin) blaga i pernice 180 cm dolga, 120 cm široka, z 2 zglavnicama, vsaka na 90 cm dolga, 40 cm široka, zadostno napolnjena z novim sivim, puhastim in terpežnim posteljinim perjem K 16—, s polpuhom K 20—, s puh perjem K 14—, Posamezne pernice K 10—, 12—, 14—, 16—, Posamezne vzglavnice K 1—, 3-50, 4—. Pernice 200x140 cm velike K 13—, 17—, 18—, 20—. Vzglavnice 90x70 cm velike K 4-50, 5—, 5-50. Spod. pernice iz najboljšega gradla za postelje 180x116 cm velike K 13— in 15—, razpošilja od 10 kg naprej franko proti povzetju ali predplačilu.

Maks Berger Dešenica št. 1-7/4 Češki les.

Nikoli rizično, ker se zamenjava dovoli ali denar vrne. Bogati ilustr. cenik vsake posteljnega blaga zastoj.



30.000 parov čevljev

razprodam vsled preobite zaloge le za tovarniško ceno, dokler bo ka. zaloga. Nudi se torej najboljša prilika vsakemu naročniku, da si nabavi poceni dobre čevlje. Razpošiljam visoke čevlje na zadrgo za moške in ženske eleg. facone iz črnega ali rjavega usnja z močnimi podlati kakor kaže slika, dozat za K 60—, za par K 6-50. Ženski zimski suknjeni čevlji obšiti s usnjem in močnimi podlati zelo toplotno dozat za K 65—, par za K 6—. Trpežni vojaški čevlji za hribolazce iz najboljšega surovega usnja popolnoma okovani, dozat za K 95—, par za K 9—. Prvovrstni laskasti čevlji za moške K 10—, za ženske K 8-50. Lastni izdelki v že 30 let obstoječi tovarni. Kot mera zadostuje številka ali dolžina v centimetrih. Zamenja dovoljena. Razpošilja po povzetju. L. že 30 let obstoječa tovarna čevljev, J. Vašátko, mesto Žďár, Morava N. 3790

Usakemu slovenskemu krojaču

najtopleje priporočamo, da si naroči novo poletno kolekcijo od največ ponujajoče tvrdke sukna

Rudolf Foukal v Krnovu.

Ravnotako naj vsak Slovenec pri svojem krojaču zahteva to kolekcijo. 3832

Mnogo krojačev!

Mnogo krojačev!

Barbenti
flanele,
manšestri,
blago za
moške in
ženske
obleke,
platno.

Za vsako gospodinjstvo
priporočamo znano tvrdko
Jaroslav Marek
tkalnica št. 45. Bistra pri
N. Mestu ob Metovi, Češko.
Vzorci zastoj in franko.
40 m ostankov barbenta, flanele, kanafasa,
platna za 16 K, prve vrste za 20 K, najl. vrste
za 25 K franko. Od ostankov se vzame ne pet.

Grizeti,
zeč ri,
kanafasi,
rjuhe,
inleti,
modrotiskni,
brisače,
gradl.

Prodaj moje

posestvo

v mestu Črnomelj, obstoječe iz gostilne znane pod imenom „Kožarjeva gostilna“, ledenice, mesnice, gospodarskih poslopij, zasebne hiše, velikim vrtom in dvoriščem ter z celim inventarom, koncesijo itd. Cena šestdesettisoč kron. Potrebni kapital 30.000 K. Poblížje informacije dajejo moje pisarne v Ljubljani, Streliska ul. 29, in v Črnomlju. 1

Jos. Lončarič, podjetnik.

Universal"-stroji za pletenje nogavic novih, za podpletanje in izdelovanje jopičev itd. Najnovejša iznajdba. Najb. postr. zaslužek za žene in dekleta! Cene nizke. Prosp. brezpla. in franko. — Tovarna za pletilne stroje, Gradec 134. 3333

Čudovito sredstvo zo- per pljučne bolezni.

Pismo bolnikov na lekarnarja.

Nadporočnik Bela K...y piše:

Pred 2 leti sem se prehladil na nočni vaji, dobil sem najprej katar v pljučih, pozneje pa pljučno bolezen. Krčovit kašelj in nočni pot sta me zelo oslabila in sem znatno shujšal. — Dobil sem začasen dopust in sem v tem času použil neizmerno veliko zdravil, potoval sem na jug, pa to vse skupaj ni nič pomagalo, tako da sem slednjič zgubil vsako nado. — Kar berem v nekem angleškem zdravniškem časopisu o slovečem redilnem prašku »Certosan« za pljuča, katerega sem naročil. Uporabljal sem ga skozi šest tednov po predpisih in sem že po dveh mesecih zopet zdrav in življenja vesel vojak. Govore mi, da še nikoli nisem tako dobro izgledal, kot sedaj in se tudi v resnici nisem nikoli prej počutil tako močnega in srečnega.

Župnik R. B...l v K...m piše:

Iz srca se Vam zahvalim, da ste mi poslali opis angleškega redilnega praška »Certosan« za pljuča. Na noben način se nisem mogel iznebiti dušljivega kašlja, ki me je mučil in mi oteževal dihanje. Poskusil sem vse, kar so mi priporočili zdravniki in bolniki, pa ni nič pomagalo. Certosan me pa v par tednih ni le ozdravil, temveč tudi izdatno okrepčal in mi pridobil večjo težo. Čudovit je učinek tega odličnega in okusnega izdelka. Priporočam ga vsakomu, ki trpi na enaki bolezni!

Velika izvirna steklenica »Certosana« stane 5 K, in se dodi v lekarnah. Če pa kje ni na prodaj, naj se naroči v glavni zalogi: Lekarna Josef von Török, Budimpešta, VI. Kiralyutca 12/o.