

1926 MATI IN GOSPODINJA Št. 6.

Družina.

Temelji naše nove domovine so že položeni. Nekaj let že skušajo vsi, ki so v to poklicani, urediti v državi vse, da bo odgovarjalo potrebam narodov in zahtevam sedanjega časa in upajmo, da bo lep in prijeten dom za vse državljane.

Drugače pa je, zidati hišo in jo urediti; to stori stavbenik in drugi mojstri. Nekaj drugega pa je zopet, v tej dograjeni hiši urediti družinsko življenje; to je pa delo hišnih prebivalcev samih. Tišje in nežnejše delo je to od onega vnanjega in je tudi večje važnosti. Saj vsi vemo, da v najlepši palači lahko gospodari razdor in nesloga, a nasprotno; v borni koči lahko sije solnce sreče. Hišo zidati in jo po vnanje urediti, je stvar preračunajočega razuma in pameti, za srečo v hiši pa je treba, da črpa družina svoje življenjske sile iz globljih in iskrenejših virov: iz srca in duše, iz ljubezni in vdanosti.

Ko se stvaritelji in stavbeniki zunanjih zgradb še ozirajo po novih zakonih, ki bi jim mogli koristiti pri njihovem delu, je že odrejena drugim skrb za vzgojo, skrb za dušo in srce onih, ki naj bi stanovali v skupnem domu. Skrb za razvoj, za nadaljnji obstoj, skrb za bodočnost naroda je pa v srcu in v duši le-teh.

Pa kaj je bodočnost našega naroda? Ali mar ne zdravje in živa moč? Kaj je nekaj več ali manj bogastva, kaj udobnost in vnanje blagostanje? Samo da v teh vnanjih dobrinah ne bo zrastle srečna bodočnost našega naroda. Toda v otrocih naših, v sinovih in hčerah, nam stopa živo in nazorno naproti bodočnost našega naroda. Oni so živa in močna njegova volja za njegov obstoj in za vso nadaljno njegovo bodočnost, oni korenina narodova, zasajena v sedanost, da raste drevo čvrsto in močno tja v bodočnost.

Kakor se vsak organizem razvija iz celic, tako je narod sestavljen iz družin. Družina je torej prvotna celica vsakega naroda, ona je nositeljica in hraniteljica njegove žive moči. Je pa tudi nositeljica vse dedščine od pamtiveka sem, ki prihaja iz roda v rod kot moč in jakost telesa in moralna moč, ki je narodu notranja moč in življenje, dedščina onega moralnega hotenja, iz katerega narod živi, se razvija in pomlaja. Narod, ki zanemarljivo družine, zanemarljivo ob enem svoj lasten razvoj. In narod, ki dopušča, da iz kateregakoli vzroka propadajo njegove družine, izdaja svojo lastno bodočnost.

Iz zgodovine nam je znano, da so bili časi visoke civilizacije navadno časi propada za notranjo kulturo in tudi časi propadanja narodove moči. In vselej je imelo to propadanje svoj začetek v propadanju moralnosti v družinah. Čim bolj pa se je družina čutila v varstvu splošno priznanih moralnih idej, tem bolj je cvetelo tudi narodovo vnanje in notranje blagostanje. Razpad družine pa je bil vselej znanitelj

razpada naroda. In še danes vidimo, da je narod, ki mu propadajo družine, doigral na svetovnem pozorišču.

Zato je umejno, da se mora celotni naš narod najintenzivneje zanimati za veselje in trpljenje, za delo in trud, za rast in prospeh družine, naše slovenske družine. In ker ima naš moški svet preveč dela zunaj, hočemo me, žene in dekleta, matere in gospodinje na tem mestu razpravljati o vsem, kar zadeva naše družine, naše domove in njih prebivalce. Razgovoriti se hočemo o vsem, kar je dobrega in kar je slabega v njih, da vemo, kot čuvarice doma, vse dobro skrbno negovati in vse slabo odstraniti. Naša slovenska družina bodi naša največja briga!



Šivalni stroj, peti glavni dobitnik loterije za Orlovski stadion. Stroj je čisto nov in stane 5000 Din. Če ga hočeš dobiti za majhen denar, kupi srečko, ki stane samo 10 Din. Čim več jih kupiš, tem večja je verjetnost, da zadeneš. Srečke lahko naročiš pri uradništvu »Domoljuba«. Denar pošlji naprej ali piši po položnico.

Vzgoja.

O KAZNI IN PLAČILU.

Kakor so bile v polpreteklem času pri vzgoji kazni in tudi telesne kazni kar nekaj vsakdanjega in so zato izgubile skoro popolnoma svoj učinek, prav tako pri današnji vzgoji o kazni in zlasti še o pravilni kazni skoro ni več govora. Kdaj in kako je treba otroka kaznovati ali nagraditi je odvisno od tega: kaj je otrok storil, koliko je star in koliko je duševno razvit.

Majhen otrok še ne pozna razumnih nagibov za svoje ravnanje; stori le to, kar se mu zdi prijetno in opusti to, kar mu je neprijetno in se prav nič ne briga za posledice svojih dejanj. Vzgoja ga šele navadi tudi tega, da stori tudi to, kar mu je neprijetno in opusti to, kar se mu zdi prijetno. Mati vzgojiteljica se poslužuje umetnih nagibov za tako otrokovo ravnanje tako dolgo, da je zmožen doumeti tudi razumne nagibe. Tak umetni nagib je pričakovanje plačila in strah pred kaznijo. To dvoje sili otroka, da se včasih odpove temu, kar mu je všeč in se loti tega, kar mu ni všeč.

Plačilo je prijetna posledica dobrega, kazen pa neprijetna posledica hudega de-

janja. Plačila in kazni so naravne, t. j. ki se same pojavijo in umetne, t. j. ki prihajajo od vzgojitelja. Nekaj primerov! Kdor je nezmeren v jedi in pijači, lahko zbolí; kdor nepremišljeno zapravlja, lahko obuboža: to so naravne kazni. — Kdor je pridlen, lahko postane premožen; kdor je prijazen, si pridobi naklonjenost drugih; kdor rad pomaga, mu tudi drugi pomagajo v potrebi: to so slučajni naravnega plačila.

Ako bi vsakemu dobremu dejanju sledilo takoj naravno plačilo in vsakemu slabemu dejanju naravna kazen, bi bila ta sredstva, izzvana na umeten način, čisto nepotrebna. Zadostovalo bi, ako bi mati opozorila le na ugodne in neugodne posledice njegovega slabega ali dobrega dejanja in bi otrok takoj uvidel potrebo drugačnega ravnanja. Ker se pa te posledice pojavijo včasih zelo pozno, včasih tudi izostanejo ali nastopijo vprav v nasprotnem razmerju, je treba tudi umetnih plačil in kazni.

Kako naj mati porablja plačilo ali kazen pri vzgoji, bomo govorile prihodnjič.

Gospodinjin čut za red.

Red je temelj vsega napredka v gospodinjstvu, pa tudi vse udobnosti v domu. Neizogibno je združen s snago in čistočo v domu, pa tudi s pravilno razdelitvijo časa, denarja in razpoložljivih delavnih moči.

Red v gospodinjstvu je razviden v vsej hiši in gleda iz vsakega, tudi najbolj skritega kota. Zato naj mlada gospodinja, ko začenja lastno gospodinjstvo, vsaki stvari določi primeren prostor in gleda na to, da se pravilno uporablja, po uporabi lepo osnaži in spravi na določeno mesto. Na ta način gospodinja prihrani ves tisti čas, ki bi ga izgubila s povpraševanjem in iskanjem izgubljene ali založene stvari, za drugo, važnejše delo.

Tuje, izposojene stvari je treba hraniti ločeno od lastnih, skrbno in lepo ter jih kolikor se da hitro nepokvarjene vrniti.

Denar, pisma, listine in dragocenosti je treba shraniti, ne pa pustiti na vseh, tudi tujcem dostopnih krajih, ker se s tem daje povod h kraji.

DOBRO BLAGO ! NIZKE CENE !

»OBLAČILNICA«

manufaktur, trgovina na debelo in drobno
Ljubljana, Miklošičeva cesta 7

ima najlepšo in največjo izbiro raznega sukna, hlačevine, volnenega blaga za ženske obleke, barhenta, flanele in drugega perilnega blaga

po izredno nizkih cenah.

Naročniki »Domoljuba«, kupujte manufakturno blago le pri »OBLAČILNICI«.

Red je pa tudi temelj varčnosti; kjer vlada red, se ohrani in prihrani marsikaj, kar bi se v neredu gotovo uničilo. Red je pa tudi najočitnejša čednost dobre gospodinje, ki jo vsakdo takoj zapazi, pa tudi pogreša. Vsa hiša, kuhinja in sobe, veža in shrambe, vse govori nemo, a predobro umljivo hvalo redni gospodinjji. Mnogotere malenkosti same na sebi pa ji lahko dajo prav slabo izpričevalo.

In zlasti v naših kmečkih domovih ni aiti treba prestopiti praga, da zapazimo, kako je v njih s to važno gospodinjino lastnostjo. O njej govore dobro ohranjene in popravljene ograje, lepo urejene in opletene vrtnice grede, snažno in redno dvorišče, lepo shranjeno in obvarovano orodje, čista okna in svetla mlečna posoda in seveda tudi v snagi in čistoči lepo uspevajoča živina. Četudi marsikaj od naštetega spada v gospodarjevo področje, vendar je večje in reda vajeno gospodinjino oko tudi njemu lahko v pomoč, ko je treba urejati dom.

L. P.:

Zelenjadni vrt — merilo dobrega gospodinjstva.

Vsako dobro gospodinjstvo neobhodno potrebuje zelenjadni vrt. Kjer tega ni, si ne moremo misliti varčne gospodinje. Če ima gospodinja vrt v bližini doma, skoči po potrebno zelenjavo, kuhinjsko začimbo lahko že, ko se spomni, da je treba isto pridjati kosilu. Če pa ima salato in drugo zelenjad posejano kje daleč na njivi, ne more iste dostikrat uporabiti zaradi oddaljenosti, če pa jo hoče uporabiti, izgubi s tem mnogo dragocenega časa. Če pa gospodinja zelenjadi sploh ne prideluje, je ne moremo smatrati za umno gospodinjjo. Ali je potratna, da hodi iskat vse prikuhe v zadraženem prodajalno, ali je pa toliko skopa in enostranska, da družini ne privoščiti drugega kot kislo zelje in krompir.

Kjer pa vidimo zelenjadni vrt vsega zanemarjenega in zaplevelenega, tam dobimo v hiši gotovo vzorce najnovejše mode kot edini ideal domačih hčera in ob prostem času dobi pri prijateljicah, ki preresetavajo, kakšno obleko je imela ta in ta in s kom je šla v nedeljo od maše, kako bo katera bogata — ker le s tisočaki se baje da omožiti. Druge brige nimajo in mislijo, da so se dovolj pripravile na bodoči poklic kmetske gospodinje, od katere pač ne moremo več pričakovati, kot zna. Če se pa šteje za kaj več, se gre še kuhati učiti — to se razume, da ne v gospodinjstvo šolo — potem pa vse ve in zna, saj je bila bogata, ko je dobila doto izplačano z obrestmi vred in je večni križ pri hiši.

Vse kaj drugega si pa moremo misliti o hiši, koder je lepo urejen zelenjadni vrt, kjer se vidi na mizi ob vsakem letnem času zelenjavo; saj je mogoče imeti pripravljeno skozi celo leto salato in druge za kuhinjo potrebne zelenjave.

Kjer vidimo čisto oplet vrt, oplešan s cveticami, tam je tudi v hiši vzoren red, dobra vzgoja in tudi za letanje po vasi in opravljanje ni časa in navade. Je znak

varčnega gospodinjstva in dobre kuharice, če ima za dobre in okusne jedi vedno zalogo doma in — zastonj. Le-ta gospodinja, ki si zna z malim trudom oskrbeti kuhinjske potrebščine in tako prihraniti denar, si lahko omisli tudi lepo obleko po modi, saj jo je zaslužila.

Koliko je pa z vrtom truda? Komaj dva ara zemlje je potreba, pa imaš za vsako gospodinjstvo skoz in skoz dovolj velik vrt. Zgodaj spomladi, ko še ni drugega dela, se prelupati (preštiha) takorekoč za kratek čas, saj je vendar spomladi, ko odleze sneg in posije prvo toplo solnce, tako prijetno delati baš na vrtu. Tudi je treba že zgodaj sejati povečini vrtna semena in se takorekoč polagoma uvedeš in utrdiš za težja poznejša poljska dela. Sicer je pa treba urediti vrt tako, da je res kras doma. Treba ga je lepo razdeliti z ozirom na kolobarjenje, ker leto za letom ne bode uspevala enaka zelenjad na istem mestu, treba je napraviti steze, pa dovolj široke steze, da gresta lahko tudi dva vtrici, če pride znan človek in mu hočeš svojo umetnost razkazati. S pletvijo samo pa tudi ni toliko dela. Ko je že pri oglu, lahko vsak trenutek tisto malenkost opleveš, kar je takorekoč kot odpočitek in razvedrilo po dnevnem trudu.

Na tem prostoru si pridelaš, ko komaj odleze sneg, prvo solato, imaš skozi vso zimo potrebne kuhinjske zeli, imaš lahko tudi solato skozi vso zimo, to seveda le v toplih gredah. Skratka: zelenjadni vrt je takorekoč naravna zaloga kuhinjskih potrebščin.

Vrt.

Pri vrtnih gredicah za zelenjad moramo spajati koristno z lepim. To se pravi: urediti gredice tako, da imajo posamezni oddelki lepo podobo in da ima vsaka gredica svoj določen prostor.

Zelenjadnice in cvetlice so enoletne, dvoletne in večletne.

K enoletnicam prištevamo tiste zelenjadnice, ki jih nasajamo ali presajamo vsako leto. K enoletnicam spadajo: kapusnice, solate, špinačnice, nekatere koreninike, stročnice ali sočivje in bučnice. Čebulnice so eno- in dvoletne. K enoletnim spadajo tudi še nekatere kuhinjske dišavnice.

K večletnim rastlinam prištevamo one zelenjadnice, ki prezime brez škode in ostanejo več let na enem in istem prostoru. K tem rastlinam spadajo nekatere koreninike kakor: hren, črni koren, beli koren, potrošnik ali cikorija in gomoljasti trnecelj. Izmed zelenjadnic so večletne: artičoka, rabarbara in špargelj. Med kuhinjskimi dišavnicami so trajne: materna dušica, poprova meta, melisa, zdravilna kadulja (žavbelj), sivka, pelin, janež, koper, komarček in rutica, navadno vinska rutica imenovana.

PRESAJEVANJE ZELENJADNIC.

Zelenjadnice sejemo in presajamo. Sejemo jih najprej v tople grede, potem pa na gredice setvenice. Za razvoj rabi sadika 6 do 8 tednov. Potem je primerna za pre-

saditev. Za presaditev mora imeti 4 do 6 listov in precej močno stebelce. Le močne in zdrave sadike se po presaditvi razvijejo do svoje popolnosti. Sadike so rane, srednje rane in pozne. Od tega razmerja je tudi odvisen razvoj posamezne rastline. Odločilna je pa tudi lega, strežba in podnebje dotičnega kraja. Za presajevanje je ugodna druga polovica aprila in cel majnik. Za pozno poletje in jesen pa tudi še poznejši čas.

Brez presajanja se zelenjadnice ne stopijo v glave, zato je neobhodno potrebno presajati jih. Gredica in zemlja je dom zelenjadnic. Ta dom pa mora biti dovolj prostoren, primerno pripravljen in osnažen in očiščen. Presajevanje je nekako preseljevanje iz tesnih prostorov v dovolj veliko zračno in solnčno stanovanje. V to stanovanje posadimo posamezne sadike toliko narazen, da ima posameznica dovolj zraka in dovolj prostora za razvoj. Razdalja se ravna po obsežnosti sadike. Sadike za presaditev oprežno izpiplji iz zemlje in presadi tako globoko, kakor so prej stale.

Da bodo vrste ravne, potegni vrvice, obkateri boš sadila. Da pa ne poteplaš zemlje, položi poleg vrvic desko, na kateri boš stala. Najpripravnije orodje za saditev je ošpičen, zgoraj malo zakrivljen lesen klin. S tem klinom naredi na zaznamovanem prostoru primerno globoko in dosti široko luknjo, v katero vtakneš korenino zelenjadnice. Nato pritisni zemljo k korenini in poravnaj zemljo, da ima gredica lepo lice.

Za presajevanje so ugodne večeri, oblačni dnevi in čas po dežju. V slučaju suše je treba določeno mesto par ur pred saditvijo dobro namočiti. Posamezne sadike treba takoj zaliti, da se zabliti in se zemlja trdo oprime korenin. Zamakati je treba še nekaj dni, da se sadike ne posušijo vsled pomanjkanja mokrote. Da izrabimo zemljo, lahko med redko presajene kapusnice nasadimo kaj takega, ki ne rabi dosti časa za svoj razvoj. Salata in redkvica sta kmalu godni, zato se lahko sadita in sejata med kapusnice.

Da spojimo koristno z lepim, razdelimo večje oddelke v manjše lehe. Lehe naj bodo 1.20 m široke. Ob posameznih lehah potegnemo ravno vrstico in prehodimo. Robove oddelkov posadimo in posejemo s pisanim cvetjem tako, da je oddelek za zelenjad obrobjen in obšit s cveticami in vrtnicami. Da se zemlja ne posipa na stezice, omejimo gredice z debelimi kamni, ploščami ali deskami. Tudi zelenika (pošpan) je lepa meja, a v njej zavetje in skritvališče polžev. Nekateri omejujejo gredice tudi z rušami, a tudi ruše niso priporočljive, ker se prehitro razrastejo v gredice in na pota. Pota so na vrtu neobhodno potrebna. Da ne porabimo preveč prostora, odločimo za pota okrog gredic 1 m do 1.25 m. Glavna pot pa tudi ne sme biti čez 2 m široka. Da pota dobra in trdna napravimo, odvajamo nekaj vrtnice zemlje, vložimo kamenje, ki ga trdo zabijemo, nato pa nasujemo peska in ga z valerjem dobro potlačimo. Pot naj bo nekoliko dvignjena, da se deževnica oteka. Pota morajo biti vedno opleta in čista. Temna gredica in bela stezica dvigneta lepoto zelenjadnega vrta.

v vsakem tisočem komadu
priznanega gospodinjkega

**mila „Gazela“ se nahaja
zlatnik za 10 frankov.**

Pomnite pa tudi, da je to milo

najboljše med najboljšimi.

ki je po svoji kakovosti ne-
prekosljivo, v ceni pa nič
dražje kot druga mila.



MILO GAZELA

Kuhinja.

Krompirjevo hajano testo za štruklje. Stresi na desko $\frac{1}{2}$ kg moke, 30 dkg olupljenega kuhanega, odcejenega in skozi sito pretlačenega krompirja, eno drobno jajce, $1\frac{1}{2}$ dkg v par žlicah mlačnega mleka razmočenega drožja, 5 dkg sladkorja, 3 dkg masti ali dve žlici olja in nekoliko soli. Iz vsega tega napravi testo, ki ga ugnetaš četrt ure. Testo položi na desko na z moko potresen prtič, ga pokrij z večjo skledo in ga pusti čez noč na hladnem shajati. Drugi dan testo razvaljaj in ga pomazi z nađevi.

Cimetov štrukelj iz hajanega krompirjevega testa. Razvaljano testo pomazi z raztopljenim surovim maslom ali mastjo (par žlic) in potresi z eno pestjo sladkorja, ki mu primešaj majhno žličico cimeta. Štrukelj zvij od dveh strani proti sredi, tako da nastaneta dva štruklja, ki ju položi na pomazan pleh in postavi na gorko za četrt ure, da nekoliko vzide; štrukelj pomazi z jajcem in ga peci v srednje vroči pečici $\frac{3}{4}$ ure. Štrukelj razreži in postavi gorkega ali mrzlega na mizo.

Pehtranov štrukelj iz hajanega krompirjevega testa. Mešaj par žlic kisle smetane in en rumenjak ter namaži s to nađevo razvaljano testo, potresi ga z eno žlico drobno zrezanega pehtrana, pest krušnih drobtin in prav malo sladkorja, zvij ga kakor cimetovega.

Krebulčen štrukelj iz hajanega krompirjevega testa. Krebulčen pripravi kakor pehtranov, le namesto pehtrana ga posuj z zrezano krebuljo.

Drobnjakov štrukelj se pripravi kakor pehtranov, samo namesto pehtrana ga potresi z drobno zrezanim drobnjakom brez sladkorja.

Peteršiljev štrukelj se pripravi kakor drobnjakov, le namesto drobnjaka zreži eno žlico zelenega peteršilja.

Metin štrukelj se pripravi kakor drobnjakov, le namesto drobnjaka zreži prav drobno peresa mete.

Goveje meso v porovi omaki. Kadar kuhaš goveje meso, ga vzemi iz juhe, zreži

ga na poljubne kose; zloži ga na krožnik in ga oblij s porovo omako in obloži s kuhanimi krompirjevimi kosci.

Porova omaka. Osnaži kakih 10 porov, operi, zreži in kuhaj ga v slani vodi. Kuhane ocedi in dobro sesekljaj. Razgrej v kozi veliko žlico masti (5 dkg), v razgreto deni žlico moke in ko se blede zarumeni, prideni sesekljeni por, ga par minut duši in zalij z juho ali krompirjevko (pol litra), prideni ščep popra in osoli, premešaj in kuhaj četrt ure. Ako hočeš zboljšati, prideni še 1—2 žlici kisle smetane in ko prevre, je gotovo.

Zenitovanjski vaniljev roglič. Deni na desko 14 dkg moke, 10 dkg surovega masla, 6 dkg drobno zrezanih orehov, 4 dkg sladkorja in ščep soli. Iz vsega tega napravi testo, ga razreži in napravi majhne rogliče. Blede rumeno jih speci in pečene še gorke povaljaj v vaniljevem sladkorju.

Skrb za zdravje.

Jetični bolnik naj ima po možnosti svojo sobo, gotovo pa mora imeti lastno posteljo, jedilno posodo in orodje, ki ga prekuhajmo po vsaki uporabi v sodovi vodi, ali namočimo v 2—5 odstotni raztopini Sanitola ter oplaknemo z vodo. S Sanitolovo tekočino obrišimo vsak dan vse predmete v bolnikovi okolici; čim bližje so bolnika, tem več pozornosti jim posvečujemo pri razkuževanju. Ne pozabimo na snago stranišč; obribajmo lesene dele z razredčenim Sanitolom ali jih oblijmo z vrelim lugom; v jama za odpadke nalijmo apnene vode ter jih neprodušno zakrijmo. Vso skrb polagajmo na čiščenje nočne posode, osobito pri bolnikih s črevesno tuberkulozo. Nikdar je ne izpraznimo, preden je nismo razkužili! Polijmo njeno vsebino v 2—5 odstotnim Sanitolom ter jo dobro premešajmo; tekomo pol ure so pokončane bakterije in šele tedaj jo smemo izliti na gnojišče. Važno je tudi razkuževanje rok vselej, kadar smo se dotaknili jetičnega bolnika. Osobito pred jedjo jih umijmo z milom ali z 2 odstotno Sanitolovo raztopino (dve žlici na liter vode). Za izplakovanje ust nam služi kalijev permanganat v 1 promilni razredčenosti. Najbolj pa se varujmo kašlja jetičnega bolnika! V njegovi bližini ne puščajmo nobene hrane, mleka, se tjia in zelenjave in če obstoji sum, da so se jedila okužila, jih ne uživajmo ne prekuhana. Ravno tako ne pijmo surovega mleka, ker ne vemo, če žival ne boleha na goveji tuberkulozi. Ščitimo bolnika pred muhami in ne pustimo, da bi se pasle na njegovih izmečkih.

Končno razkuževanje izvedemo po bolnikovi smrti. Pri tem se držimo pravila, da ne sme v stanovanju ostati nerazkužen noben še tako malenkosten predmet, nobena še tako majhna krpicca in igrača. Vse, kar nima posebne vrednosti kakor glase, papir, cunje, sežigamo; kar lahko skuhamo ali oblijemo z vrelo vodo, kateri primešamo sode ali mila, razkužimo na ta način in pustimo, da vrela voda ali Sanitol deluje nekaj časa na okužene predmete. S prekuhavanjem v lugu razkužujemo bolnikovo perilo in posteljnino, pa tudi jedilno orodje, posodo, kozarce in pljuvalnike. Vrhno obleko razkužimo,

ako jo temeljito prelikamo ali obesimo na solnce. Tla v bolnikovi sobi umijemo z vročo sodo ali z razredčenim Sanitolom. Z istim odrgnemo tudi sobno opravo, mize, klopi, omare in postelnjake, tudi usnjo ne škoduje. Strop in stene moramo dobro prebeliti.

Tako uničujemo s preprostimi in lahko izvedljivimi sredstvi povzročitelje tuberkuloze, ki bo morala med nami izginiti, ako bomo upoštevali našeta navodila.

Kako preprečimo kločenje.

Naše gospodinjce se morajo večkrat zelo truditi, da odvadijo kokoši, ki kločejo, od ležanja v gnezdu. V ta namen jo potapljaajo v vodo, jo zapirajo brez hrane in porabljaajo druga taka mučna in največkrat brezplodna sredstva. Da kokljjo odvadish od ležanja v gnezdu, je na sredi dvorišča, na katerem se gibljejo kokoši in druga perutnina, pod katerega položimo kokljo. Damo ji tudi na razpolago dovolj hrane in vode. Vsled neprestanega vznemirjenja, ki ga povzroča ostala perutnina, in vsled dobre hrane bo koklja kmalu prenehala s kločenjem in ležanjem. V par dnevih jo lahko izpustimo med ostalo perutnino in tedaj se le malokatera vrne v gnezdo.

Praktični migljaji.

Jajca za na trg. Čista jajca privabljajo kupovalke, umazanih se rade ognejo. Umazano jajce ni kaj prijazno, vsaka se boji, da bi ne bilo staro in vsaka kupi rajši čisto jajce, tudi če je staro in ne more dolgo stati, ne da bi se pokvarilo, saj je jajčna lupina porozna (luknjičasta ali predorna) in se prime duh nsnage tudi jajčne vsebine. Umazano jajce je treba vselej pred uporabo umiti, ker se pri vbljanju lahko strese kaj tistega blata v moko. Sploh se kaj čudno vidi, če prinese kdo koš umazanih jajc v mesto in se izgovarja: »Kokoš jih preriva, pa so umazana.« Ja kakšno pa je gnezdo in kakšen je kurnik? Tudi kure uspevajo bolj v snagi in naležejo več jajc. In če so jajca umazana, tudi ni tako delo, če jih obrišemo s cunjjo, ki je pokapana s kisom.

Preosoljena jed. Razgrni nad loncem čist prtič, namočen v čisti vodi, pokrij in pusti tako 15 minut.

Juha ima duh (mesna). Vrzi v juho par žarečih ogljev (od lesa) in poberi jih ven. Ponovi, če ne pomaga prvič. — Vrzi v juho skorjo posušenega kruha. Vzame duh nase.

Jagodino listje za čaj. Zdaj so listi sočni in mladi. Naberi jih in posuši v senci. Za zdrave ali bolne otroke, posebno za kašelj, grše v grlu, je jako dober jagodov čaj, posebno če mu dodaš malo mleka in medu. Tak čaj pride dosti ceneje kakor ruski in ima dobro slast. Kdor se ga ne vadi, ga ne opusti. Listje ne sme vreti, vrzi ga samo v krop in odstavi.

Trobentično evetje in korenine. Cvetje posuši v papirju. Za čaj ga popari samó in odstavi. Žene na pot in na vodo, je do-

Ure za birmo F. ČUDEN

Prešernova ul. št. 1.

ber za udne bolezni. Korenino izderi, ko je zel že odvetela. Je dišava za juho in so jo rabili prejšnje čase namesto korenčka. V žganju namočena pomaga za želodec, če jemlješ vsak dan pol žličke takega žganja.

Bezgovno mlado listje stolci v kašo in stavi na pekočo bolečino, kakor na zlato žilo, vroč prasad, vročo glavo.

Zel in plevel.

Posebno v oddaljenih krajih, kjer ni pri roki zdravnika, se bo ta knjiga kot prva pomoč ob obolenjih izvrstno obnesla. Tu najdeš v abecednem redu našeto vse, kar potrebuješ, da si ohraniš ali popraviš svoje zdravje. Knjiga bi imela tudi popolnoma upravičen naslov: »Domači zdravnik«. Pisatelj nam podaja po svojih mnogoletnih izkušnjah razne nasvete in recepte, ki jih ne napravi za drag denar lekarnar, ampak jih večidel preskrbiš sam doma zastoj. Stiri činitelji so pisateljeva zdravila: čaj domačih rastlin, voda, prst in zmernost v življenju. Zlasti priporoča kopelji v prsti, kar je v Ameriki že dolgo, dolgo v rabi in običajno pomagajo, ker mokra prst čisti telo in vleče iz njega razne strupe, ki drugače uplivajo kvarno na naše zdravje. Odkar je župnik Kneipp zaslovel po vsem svetu kot izborni zdravnik s pametno uporabo mrzle vode, ni voda več ono strašilo, kot je bila še nedavno. Magister nam prav poljudno pove, kdaj in kako uporabljaj vodo kot zdravilo. Da se uporabljajo tudi v modernem zdravilstvu mnogokrat naše domače zdravilne rastline, je itak dovelj znano. Samo, da jih moraš z zlatom odtehtati, kadar jih kupiš. V tej knjigi pa najdeš našete vse grmičke in rože, ki vsebujejo zdravilno moč, da si jih lahko sam nabereš in pripraviš. Knjigi je pridejana tudi knjižica, ki kaže v barvanih slikah podobe teh cvetk, ki ti jih nudi Stvarnik zastoj v naravi. Seveda je itak samo ob sebi umevno, da si vsak bolnik v resnejši bolezni poišče zdravnikovega nasveta. Knjiga je obširna, pa ima vendar zelo zmerno ceno, velja namreč broširana Din 60.—, vezana v celo platno Din 75.—, poštne prosto pošlje Jugoslovanska knjigarna knjigo onemu, ki pošlje denar naprej.

Iz otroških ust.

Moja prijateljica, mati dveh otrok, pride v sobo in opazi samo starejšega. »Drago, kje pa je tvoja sestra?« ga vpraša. Ves zatopljen v igro ji odgovori: »Ne vem; saj jo bo Marjanica (t. j. služkinja) našla, ko bo pometala.«

Slavka bi morala v šoli povedati pesemco, ki pa se ji ustavi in kar ne gre naprej. Učiteljica ji svetuje: »Veš, Slavka, doma te mora nekdo izprašati, če že dosti znaš. Ali nimaš nikogar za to? Morebiti brata?« Slavka: »Da, Joška, pa ta ne zna kaj takega.« Učiteljica: »Zakaj pa ne?« Slavka: »Je šele včeraj na svet prišel...«

Najuspešnejše sredstvo za rejo domače živine je brezdvomno

«MASTIN»

ki pospešuje rast, odebilitet in omastitev domače, posebno klavne živine. Jasen dokaz neprecenljive vrednosti Mastina so brezštevilna zahvalna pisma! Cena: 5 škat. 46 Din, 10 škat. 80 Din. LEKARNA TRNKOCZY (zrav. rotovža), Ljubljana, Mestni trg 4

Postranski zaslužek

primerno za vsa- kogar. - Pojasnila proti znamki za 1 Din »Propaganda«, reklamna družba z o. z., Ljubljana, Selenburgova ulica 7/II.

Zlatnike v »ZLATOROG« TERPENTINOVEM

MILU so našli dalje: Angela Vrtačnik, šinkov turn pri Vodicah nad Ljubljano; Marija Špan, Laško; Tončka Bukovec, Semič; Marija Kregar, Ljubljana, Sv. Petra cesta; Mar. Hvala, Ljubljana, Jenkova ulica; Janša Vida, Ljubljana; Aha-ljeva ulica; Marija Bajželj, Ljubljana, Beethovnova ul. 18; gospa Merjasec, Ljubljana, Aljaževa ulica, kupila v trgov. V. Škander, Šiška; Stanko Kušljan, posest, in žagar, št. Jernej, kupil v trgovini Maks Vale v št. Jernej; Franciška Volte, Ljubno, kupila pri tvrdki Fr. Ks. Petek, Ljubno; Jos. Zupančič iz Papreč pri Žužemberku, kupila v trgov. Franjo Pirc, Žužemberk; gospa Centrih, Trbovlje, kupila v trgov. V. Pavlin, Trbovlje; Ana Trstenjak, Zagreb, Jeli-savina ul. 4, kupila v trgov. Dragutin Jureša, Kači-čeva ulica 21; Ljubica Štrmečki, Zagreb, Paro-mlinska cesta 2, kupila v trgovini Josip Špoljar, Vlaska ulica 24. 2764



Belo platno

Istne manipulacije po silno snižanih cenah a. pr. Celjsko platno meter D 11.—, Slovensko 13.—, Vojaske 14.50, Savinjsko 15.50, Angliški šifon 16.—, Batist šifon 18.—; nade-lje fino platno za rjuhe, kapne in prevleke, namizne prte, servizete in obrisače raspoložljiva letos

veletrgovina R. Stermecki, Celje štev. 19

Zahtevajte vzorce in ilustrovani cenik s čez 1000 slikami. Kdor pride s vlakom, dobi nakupu primeren povrnitev vožnje. Trgovci engro cene.

VAJENCA krepkega, pošt. staršev, sprejemem takoj. - Franc BRENK, mizar, Dravljice pri Ljubljani.

Občni zbor Zadružne gospod. banke d. d. v Ljubljani.

V torek dne 20. aprila ob 11 dopoldne se je vršil v posvetovalnici bančnega poslopja občni zbor Zadružne gospodarske banke d. d. v Ljubljani.

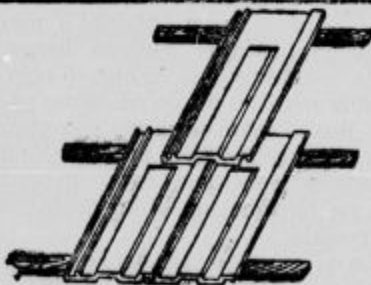
Iz poročila upravnega sveta je razvidno, da je ta ugledni in močni čisto domači zavod v preteklem letu znatno napredoval. Bilančna postavka dolžnikov se je dvignila v letu 1925 na Din 197.000.000 napram Din 160 milijonov v letu 1924. — Hranilne vloge na knjižice so poskočile od Din 40.000.000 na Din 92 milijonov, kar znači povišanje za 55 odstot. Tuja denarna sredstva na knjižicah in tekočih računih so znašala koncem leta 1925 okroglo Din 230.000.000 in so se torej v enem letu pomnožila za ca. Din 53.000.000. Celokupni promet v minulem letu je znašal čez 10 in pol milijard Din in je bil za 50 odstot. večji kakor v letu 1924.

Kljub splošnemu napredku izkazuje zavod nekaj manj dobička kot za leto 1924 in sicer v prvi vrsti radi dejstva, ker je moral v minulem letu plačati nad Din 1.200.000 več davkov kot v letu 1924. Na podlagi izkaznega dobička v znesku Din 1.475.916.10 je občni zbor sklenil v smislu predloga upravnega sveta razdelitev 10 odstot. dividende, ki se bo izplačevala pri centrali in vseh njenih podružnicah od 1. maja t. l. naprej in sicer v znesku Din 10 za delnico.

Sledile so volitve v upravni in nadzorstveni svet in so bili izvoljeni v upravni svet gg.: dr. Josip Basaj, dr. Anton Breclj, Karl Čeč, dr. Josip Dermastija, Janko Jovan, Srečko Kobi, dr. Jakob Mohorič in Ivan Zabret. — V nadzorstvo so bili izvoljeni gg.: Josip Bugar, dr. Josip Jerič, dr. Anton Jerovšek, Evgen Legat in Martin Steblovnik.

Iz dosedanjega poslovanja tega solidnega zavoda je razvidno veliko zaupanje, ki ga uživa med vlagatelji in v poslovnem svetu, kar mu jamči za sijajno bodočnost.

Naprodaj je dobro ohranjen CILINDER STROJ Josip MOČNIK, Sv. Pavel 7 — Domžale. 2725



Najtrpežnejše strešno kritje!

— Združene opekarne d. d. Ljubljana — Miklošičeva cesta 13

preje VIDIC-KNEZ tovarne na Viču in Brdu nudijo v poljubni množini, takoj dobavno, najboljše preizkušene modele strešnikov, z eno ali dvema zareza, kakor bobrovec (biber) in

** zidno opeko **

Na željo se pošlje takoj popis in ponudba! Stekleni strešniki stalno na zalogi!



Gospodinje, šivilje, obrtniki! Dosedaj neprekosljivi

„Köhler“ šivalni stroji

z 10 letnim jamstvom se dobe v najmodernejših opremah za rodbino, šivilje, krojače in čevljarje pri tvrdki

Iv. Auerhammer, Ljubljana, Kolodvorska ulica 3

Prodaja tudi na obroke!