



Štev. 6.

V Ljubljani, dne 18. junija 1914.

Leto V.

Vsaka reč na svoje mesto.

Stari so imeli latinski pregovor: Ohrani red in red bo ohranil tebe. Prepotrebno bi bilo, da bi se te besede tudi še danes napisale z debelimi črkami na vrata marsikatero hiše, kjer ni nobenega reda, ampak prava babilonska zmešnjava. Le pogledjmo si tako hišo brez reda!

Na vse zgodaj se gospodar odpravlja v gozd z vozom. Ko ima že napreženo, zapazi, da je treba pribiti žebelj k vozu. Skoči v vežo, išče, stika, pa nič ne najde. Nato začne klicati deklo: »Mana, kje je kladio in klešče?« »Ne vem,« se oglasi zaspana dekla izpred hleva. Gospodar išče dalje. Spet kliče ženi: »Mina, ali si ti dejala kam klešče?« Žena pride in pomaga iskati. Po policah, po miznicah, po shrambi — povsod. »Oh, ti-le otroci vse razvlečejo. Zakaj jim nič ne rečeš?« Mož se razjezi in očita ženi, da ona nič ne pazi nanje. Nato iščeta skupaj, dokler se kladio slednjič ne izmota iz kake šare na dan. Komaj je mož odšel, pride dekla iz hleva in ne more dobiti cedila. Spet ropota in se jezi ona in gospodinja. Nobena noče biti ničesar vzrok. Komaj se je godrnjanje in besedovanje poleglo, se začne z otroki. Malčki vstajajo, trije morajo v šolo, eden bo gñal past, drugi pa samosrajčniki gledajo po zajtrku. No, in sedaj je pravi svitek! Tonček je izgubil abecednik, Francka ne more dobiti rute in predpasnika, Janezek, ta pa že celo, ta sploh ne ve, kje so hlačke, ne ve, kje ima klobuk. V sobi je prava vojska. Po tleh vse razmetano, nekaj za pečjo, nekaj pod klopjo, nekaj za mizo. Kakor je kdo sinoči zadremaval, tako je metal in se levil na levo in desno. Mati se jezi, premetava, išče, se krega, dokler se po dolgem trudu ne posreči zadovoljiti vse in jih spraviti v šolo. Drugi dan se prične nered znova, novih izgub je več kot preveč. Ko kdo zbolí, prinese v naglici namesto blagoslovljene vode bri-

novca, ko je treba pogledati v domačega živinozdravnika, ga ni nikjer, bogve, kam se je zavalil, ko je treba pisati stricu, preiščejo vso hišo, pa še ne dobe naslova, ki ga je poslal v zadnjem pismu in tako dalje — večni Babilon.

Zakaj vse to, odkod ti prepirčki in ta jeza in izguba časa? Samo zato, ker pri hiši ni tistega drobnega reda, ki ga mora oskrbovati samo gospodinja. Ženska narava je rojena, da pazi na ta drobiž, ki je moškemu čisto v nadlego. Seveda, porečete gospodinj: Seveda je vse to lepo, če imajo red pri hiši, toda pri nas to ni mogoče. Jaz sem sama in morala bi imeti sto rok, da bi mogla vsemu kaj. To je res, da imate vse, zlasti kmetiške žene in gospodinjje dela in trpljenja pol preveč. Velike kmetije, kjer so imeli nekaj po dve dekli in hlapca in ki imajo danes prav toliko glav živine, če ne še več, take kmetije nimajo danes ne ene ne druge pomoči in mora mama poleg gospodinjstva delati za dve, dočim je nekaj res gospodinjila in bila pri domu. To je dandanes velik križ in škoda za zdravje gospodinj in mater. Prav zato pa ti bo red mnogo dragocenega časa prištedil in te obvaroval mnogih razburjenj. Nekoliko resne volje, pa boš dosegla red v hiši. Dopovej koj majhnemu otroku, kje je za njegove reči stalno mesto. Tudi igrače se ne smejo valjati po hiši in po dvorišču. Ko se otrok doigra, naj nese svojega konjiča ali punčko na svoje mesto. Šolarčki morajo imeti svoje policiče, kamor hranijo knjige, zvezke, torbice, cekarje. Vsak otrok mora imeti kak predalček, če ga nimaš, naj ima pod posteljo zabojček s pokrovom, kamor mora zložiti obleko. In to mora narediti sam. Parkrat mu le pokaži, potem mora že znati. Če bo tako imel vsak svoj »štant«, potem je zmešnjava izključena in potem bo takoj sila žalostno lice marsikatero sobe drugače izgledalo. Seveda moraš sama gospodinja svetiti pred vsemi z lučjo. Ne meči cunj, obleke, čevljev, ostankov od jedil vse križem po mizi, na

peč, pod mizo, pod klop — sploh kamor pade iz rok. S tem bo navlake po hiši od sile in red je nemogoč. Če ima vsaka reč svoje mesto in se tudi zares na svoje mesto postavi, kar ne stane nobenega truda, potem je to igrača in ne izguba časa, ampak dobiček na času. Kar zahtevaš od otrok, zahtevaj od ostale družine. Koliko orodja se pokvari z neredom. Lopate, motike, grablje, vse se popušča, kjer se je nehalo rabiti in se ne osnaži in ne dene na svoje mesto. Tako rjavi, se izgubi, posebno ko se dolgih prstov najde povsod, in se zgoda pokvari. Vsa hiša naj ve, kje je mesto za to in ono orodje in vsakemu za bičaj ti, in če ni dovolj, še gospodar, da dene takoj, ko ne rabi več, na svoje mesto. Za vse mora biti tak red in tako ukoreninjena navada, da dobiš najmanjšo stvar v temi brez luči.

Pa še nekaj. To je red za vsakdanje stvari, ki ga nekatere gospodinjje in gospodarji hvalevredno drže in čuvajo. Ali druga stvar je z redom pri knjigah in listinah, ki jih ima vsaka hiša nekaj. Izgubi se kupna pogodba, izgubi se ženitvansko pismo, izgubijo se razni pozivi, posestne pole, mape in posebno še knjige. Draga gospodinja, pazi na knjige! Pomislimo le, koliko tisoč in tisoč, ne, koliko milijonov dobrih knjig je že poslala Mohorjeva družba med naš narod. Vprašamo, kje so tiste knjige? Koliko jih je še pri življenju? In te dragocene knjige o gospodarstvu, o pravnih zadevah, o božni knjigi, lepe povesti? Kje so? Leta in leta je hiša zapisana v Mohorja, in knjig? Skoro nobenih. Čujte, to je naravnost velikanska škoda. Če si jih ti prebral, nič ne de. Dorastejo otroci in ti bodo spet brali in otroci otroci bodo brali. Torej knjige spravljajte! V skrinjo z njimi ali v kako omaro. Stare, prelepe in častitljive skrinje prodajate kakim spekulantom in trgovcem s starinami za par grošev, namesto da bi obdržali častitljive svetlinje in spomine doma, pa jih porabili vsaj za knjige, če ne za drugo. In koliko koristnega se piše dandanes v naših čas-

nikih. Občinske zadeve, gospodarska navodila, zgodovinske razprave, povesti in kaj se hrani? Nič, takorekoč nič. Ko se prečita, če se sploh bere, potem — halo v kot — in nadnje otroci, pa se razvleče in razmeče vsepovsod. Ne misli, če si prebral, da že za vedno veš. Pozabil boš in prav kmalu. Ostane ti samo spomin, da se je o tem pisalo, drugega nič. Če si spravil, boš ob potrebi zopet segel po knjigi ali časniku in se boš poučil, kar potrebuješ. Vsaka hiša bi danes že lahko imela domačo knjižnico, pa koliko jih je, da sploh kaj imajo?

Torej gospodinja, pomni: Bodi mati železnega reda v hiši. Če ga še nimaš, naredi ga takoj. S tem si boš prihranila mnogo časa, se ognila nepotrebnim razburjenjem in boš varovala dragoceni kapital, otrokom pa boš vcepila v zgodnji mladosti navado, ki je vredna kos lepe dote, namreč ljubezen do reda.

Kuhinja

Zeliščni krompir (vegetarjanski). Skuhaj šest srednje debelih krompirjev, potem jih odcedi, olup in zreži na tanke kosce. V dve žlici razpaljenega olja ali masti deni za eno žlico drobno zrezanega zelišča, n. pr. perje šalotke, par peres pehtrana, krebujce, eno peresce žajbeljna, zelenega peteršilja, trpotca in drobnjaka; ko se v moki par minut duši, prilij četrta litra juhe ali gorke vode, osoli in ko par minut vre, pridaj žlico kisle smetane in na kosce narezani krompir. Ko krompir v tej polivki prevre, ga postavi kot prikuho na mizo h pečenki ali govejemu mesu.

Drobnjakov krompir. Pripravi se ravno tako, samo da deni namesto zelišča za eno žlico drobno zrezanega drobnjaka.

Polžki iz obrezkov vlečenega testa. Potrebna je deščica, ki je nalašč zato narejena, ki ima vrezane majhne jarkove. (Dobi se v vsaki prodajalni suhe robe.) Kadar delaš gibanico (štrudelj), obreži, preden ga namažeš z nadevom, okroginokrog testo, ga zgneti skupaj in z dlanjo zvaljaj iz njega za prst debelo klobaso, to razreži v koščke za debel fižol velike, podrgni vsakega posebej po robati deščici, da se napravijo tanki, zaokroženi polžki. Te polžke zakuhaj v slano vrelo vodo 10 minut. Nato jih odcedi, stresi na krožnik in zabeli z maslom, v katerem si zarumenila nekoliko krušnih drobtin. Polžke postavi s kislim zeljem na mizo kot samostojno jed ali prikuho.

Polžki za v juho. Deni na desko četrta litra moke, pridni za oreh surovega ali kuhanega masla in zamesi z enim rumenjkom in enim debelim jajcem, dobro pogneti ter napravi testo kot za rezance. Zvaljaj testo v prst debele klobase, ter jih razreži v koščke za fižol velike, podrgni vsakega pose-

bej po robati deščici, da se napravijo tanki zaokroženi polžki. Tee polžke zakuhaj v vrelo juho (8—10 minut). Nato jih stresi v skledo in postavi na mizo šestim osebam.

Jajčna jed s sardelami. Namaži plitvo porcelanasto skledo ali okroglo plitvo ponev s surovim maslom, pridaj tri žlice kisle smetane, ubij notri 2 do 3 jajca, eno zraven drugega. Potresi jajca z osnaženo in drobno zrezano sardelo, z žlico drobnjaka in žlico krušnih drobtin. Polij po vrhu še za žlico razpuščenega surovega masla in postavi ta jajca v pečico, da nekoliko zakrcknejo (10 minut). Jajca postavi kot samostojno jed po juhi na mizo v isti skledi, v kateri so se pekla.

Ješprenjček z graham. Ako je mogoče, že zvečer namoči četrta litra bolj debelega ješprenjčka; drugi dan ga pristavi k ognju, da zavre. Ko je zavrel, ga odlij in na novo zalij z dvema litroma vode ali s kako juho, tudi od suhega mesa je dobra, osoli ter jo počasi kuhaj najmanj dve uri. Posebej pa kuhaj eno osminko litra posušenega graha, ki ga pa tudi prej namoči. Ko je grah kuhan, ga odcedi, dobro stlači in pretlači skozi sito ter daj ta pire k ješprenju, kakor tudi, če imaš kaj slanine, drobno sesekljane, ali kak košček suhega mesa, ki ga pa moraš prej z ješprenjem skuhati, kakor tudi en krompir, olupljen in na male kocke narezan. Nazadnje pridaj še za žlico drobno zrezanega drobnjaka in za ščep popra. Zelo okusna juha je, ako kuhaš posebej nekoliko telečjih kosti z zelenjavo in s to juho zalivaš ješprenj.

Jejni ali vranični štrukelj za v juho. Napravi vlečeno testo iz četrta litra moke, mlačne vode, pol jajca in nekoliko soli ter pusti pokrito, da počiva vsaj pol ure. Medtem vmešaj v skledi pol žlice masti, en rumenjak, eno v vodi namočeno in dobro ožeto žemljo, dve žlici stlačene vranice, za ščep popra, za eno žlico drobno zrezanega drobnjaka in zelenega peteršilja ter sneg enega beljaka. Razvleci testo, odreži, kar je ob robu debelega ter namaži s pripravljenim nadevom. Potem zvij od široke strani, da je štrukelj bolj podolgast, ga razdeli s kuhaličnim držalom v dva prsta široke kose in jih odreži, kjer si pritislila, na male štrukeljčke. Te štrukeljčke zakuhaj v vrelo juho, kjer naj vro 10 do 12 minut. Stresi jih v skledo in postavi takoj na mizo (šestim osebam).

Cesarski zapečenec s črešnjami. Namoči v mrzlo mleko dve veliki ali tri male stare žemlje. Ko se zmehčajo, jih ožmi. V skledi pa zmešaj 3 dkg surovega masla, 3 dkg sladkorja, dva rumenjaka, eno žlico kisle ali topljene smetane, nekoliko drobno zrezane limonine lupine, pridaj ožete žemlje in še mešaj. Nato pridaj eno osminko kg pecljev in peškov odbranih črešenj, sneg dveh beljakov in če hočeš eno žlico drobno zrezanih mandeljev, pa brez njih tudi lahko opraviš. Namaži podol-

gast model ali tortni obod, ga potresi z drobtinami in stresi vanj mešanje, razravnaj z žlico testo in ga postavi v srednje vročo pečico, da se speče (pičle pol ure). Ko je pečen, ga razreži na primerne kose, zloži na krožnik in potresi s sladkorjem.

Črešnjava pogača. Mešaj do rahlega 14 dkg sladkorja, drobno zrezane limonine lupine in 6 rumenjakov. Nato primešaj sneg šestih beljakov, 14 dkg moke in 17 dkg (dve pesti) opranih črešenj, katereim si odbrala peclje in koščice. Deni v pomazan tortni obod ali kako podolgasto pekačo in peci v srednje vroči pečici pol ure. Pečeno zreži na kose in postavi gorko ali mrzlo na mizo.

Črešnjava pogača z mastjo. Mešaj četrta ure 9 dkg sladkorja, 9 dkg svinjske masti ali ceres, 3 rumenjake in eno celo jajce. Nato primešaj sneg 3 beljakov, nekoliko drobno zrezane limonine lupine in 8 dkg pšenične moke, vse narahlo premešaj in deni v pomazan z moko potreseni tortni obod, po vrhu testa naloži črešnje eno poleg druge, katerim pa odberi peclje in peške. Postavi v precej vročo pečico, da se rumenkasto zapeče. Pečeno zreži kakor torto, potresi s sladkorjem in postavi gorko ali mrzlo na mizo. (Model napolni samo do polovice, ker se zelo naraste in je jed zelo rahla.)

Črešnjava pogača s knajpovo moko. Mešaj v skledi 6 dkg surovega masla, 26 dkg sladkorja in 6 rumenjakov pol ure. Pridaj od pol limone drobno zrezane lupine, za ščep cimeta, 1 do 2 žlici ruma, sneg 6 beljakov in 28 dkg knajpove moke. Vse skupaj narahlo zmešaj in deni o dobro pomazan tortni obod ali podolgasto pekačo, ki je ob kraju zakrivljena. Po vrhu naloži črešnje eno poleg druge, katerim pa odberi peclje in peške. Postavi v srednje vročo pečico in peci pol ure. Pečeno zreži na kose in postavi gorko ali mrzlo na mizo.

Pljuča s krompirjem. Pljuča (goveja, telečja, prašičeva, koštrunova ali tudi srce) skuhaj skoro do mehkega s čebulo in peteršiljem in jih potem zreži na drobne rezance. Nato napravi prežganje za pol kg pljuč; vzemi 5 dkg (za dve žlici) masti, eno žlico moke in ko se moka prav malo zarumeni, pridaj še za žlico krušnih drobtin in drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, še parkrat premešaj in pridaj zrezana pljuča; duši jih, nekoliko (par minut) zalij z $\frac{3}{4}$ litra juhe, pridaj košček limonine lupine, vejico majarona, kuhaj 10 minut, nazadnje okisaj s kisom ali limono. V pljuča lahko daš posebej kuhan, olupljen in na male kocke zrezan krompir ali kruhove cmoke, ali široke rezance.

Telečji zrezek z jajcem. Košček telečjega stegna (20 dkg) potolci in posoli; deni v razgreto surovo maslo, ki ga je za eno žlico. Ko se zrezki zarumene, pridaj 1 do 2 žlici kisle smetane in par žlic juhe. Ko zrezek v tej polivki pre-

vre, ga položi na krožnik in na zrezek položi eno posajeno jajce (volovsko oko) in ga obli s polivko. K zrezku pa daj na koščke zrezano limono, krompirjev pire in riž z graham (rižibiži).

Janeževa polivka II. (vegetarjanska). Napravi bledorumeno prežganje ene žlice moke in 4 dkg surovega masla ali masti, pridaj za dve žlici drobno zrezanega perja od janeža in nekoliko zelenega peteršilja, ko se nekoliko duši, prilij četrta litra juhe ali vode, osoli in ko vre kakih 10 minut, pridaj še za eno žlico kisle smetane in ko zopet prevre, par kapljic kisa.

Janeževa polivka II. (vegetarjanska). Napravi bledorumeno prežganje iz žlice moke in 4 dkg (za pol jajca) surovega masla ali masti; posebej pa kuhaj v $\frac{3}{4}$ litra vode, eno pest janeževih peres in s to vodo zalij prežganje; ko se nekoliko pokuha, pridaj za žlico kisle smetane, en rumenjak in par kapljic limoninega soka, vse skupaj zmešaj in postavi k žemelnim cmokom ali k mesu na mizo.

Kolerabe s krompirjem. Osmukaj petim drobnim kolerabam mlade liste, operi jih, zreži na rezance in skuha. Ko so kuhane, jih stresi na rešeto in polij z mrzlo vodo. Kolerabe pa olup in jih skuha posebej; potem zreži, kar je mehkega, na rezance ali na kocke. Napravi bledorumeno prežganje iz dveh žlic olja in za žlico moke, ko se prav malo zarumeni, pridaj prežganju nekoliko drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule, zrezane kolerabe, perje, soli in na male kocke narezan in posebej kuhan krompir z vodo, v kateri se je kuhal; če je pregosto, prilij še nekoliko juhe; pridaj še za ščep popra in ko vse skupaj par minut vre, so kolerabe gotove.

Zelenjavini cmoki (vegetarjanski). Drobno zreži za eno pest vsega skupaj drobnjaka, spinače ali kislice, peteršilj in krebulo in duši par minut v masti, v kateri si zarumenila nekoliko drobno zrezane čebule. V mleku pa namoči dve žemlji, namočeni ožmi, jih daj v skledo, jim primešaj dušeno zelenjavo, eno razmotano jajce, eno pest krušnih drobtin, par zrn soli in pol žlice moke. Iz tega napravi šest cmokov, ki jih kuhaj v vreli osoljeni vodi 10 do 12 minut. Nato jih vzemi iz vode, zreži vsakega čez polovico, potresi z drobtinami in zabeli. Na mizo jih postavi h kakemu mesu ali kot samostojno jed.

Špinača iz pesnega perja. Če niš navadne spinače, vzemi pesnega perja, koprive, perje od navadnega zelja ali kolerabe, popari ga s kropom in kuhaj odkrito, da ostane lepo zeleno. Ko se med prsti zmaže, je kuhano, potem ga odcedi in drobno sesekljaj. V vroči masti zapeni nekoliko drobno zrezane čebule, pridaj zrezanega zelenega peteršilja, malo moke in ko se zarumeni, drobtinice in zrezano perje nekaj časa mešaj, potem pa zalij z juho. Prideni tudi precej kuhanega, pretlačenega krompirja in predno daš na mizo,

primešaj še za malo žličico kisle smetane.

Steklenice, ki jih misliš rabiti za sadne odcedke, moraš vsaj en dan prej umiti s toplo vodo, ki si ji pridejala sođe. V steklenico daj tudi zrezanih krompirjevih olupkov ali svinčenih kroljic, če so zelo zastarane, jih moraš umiti z razredčeno solno kislino. Potem jih izplahni dvakrat ali še večkrat v vedno sveži mrzli vodi. Skladaj jih obrnjene na čisto ruto v škafo, da se odtečejo in popolnoma posuše.

Zelo priporočljivo je žveplati steklenice, predno se rabijo. Tudi so za odcedke bolj pripravne male steklenice, da se vsebina kmalu porabi, ko se odpre steklenica.

Odcedek iz rdečih gozdnih jagod. (Surov.) Lepe zrele gozdne jagode preberi, deni v glinasto skledo in vlij nanje sveže mrzle vode, v kateri si raztopila vinskega kamna. (Na 3 litre jagod 2 litra vode in 46 gramov vinskega kamna.) Jagode pusti na hladnem mirno stati, ne da bi jih mečkala ali mešala. Čez 24 ur jih vlij na prtiček, ki si ga privežala na noge narobe obrnjene stola in pusti, da se sok odteče, ne da bi kaj mešala, drugače je odcedek moten, ne čist. V scejeni sok daj sladkor, na vsak liter soka 1 do $1\frac{1}{2}$ kg sladkorja. Ko se je sladkor popolnoma raztopil, vlij sok v pripravljene majhne steklenice, zaveži jih z dvojnato krpo in postavi na hladno.

Na enak način lahko napraviš odcedek iz malin, ivanovega grozdjica, višenj in borovnic (črnih jagod).

Čežana iz rdečih gozdnih jagod (surova). Rdeče, lepe zrele suhe jagode, ki so bile nabrane v suhem vremenu, preberi in jih namešaj v lončku z jednako težo, če hočeš tudi malo več sladkorja. Sladkor mora biti stolčen in fino presejan. S čisto kuhalično mešaj zmes 1 uro, da se sladkor spoji popolnoma z jagodami, pazi, da ne pride kaj vode zraven. Dobljeno čežano daj v popolnoma čiste, suhe in če mogoče žveplane steklenice s širokim vratom ter jih takoj zaveži s pergamentnim papirjem in shrani na suhem, hladnem in temnem prostoru.

Malinovec. Dobro zrele maline dobro zmasti z roko v lončeni posodi ter pokrite postavi na ne premrzel prostor za 3 do 5 dni. Sok na tropinah kipi in medtem časom ga je treba vsak dan dvakrat dobro premešati. Kipenje mnogo pripomore, da se malinovec pozneje lepše učisti in da dobi lepšo barvo. Potem se s kako primerno stiskalnico ali skozi platneno ruto iztisne sok, precedi skozi gosto tkanino in takoj doda na vsak liter še mrzlega soka približno 1 kilogram sladkorja v koscih. Sladkor se mora pred vkuhanjem popolnoma razstopiti v tekočini.

Za vkuhanje je najboljša posoda bakren ali meden (mešingast) kotliček, zadostuje pa tudi emajlirana železna posoda. Važno je, kako dolgo se sok vkuha. Dalje časa ne sme vreti kot

3 do 5 minut in še to pri lahnem ognju. Medtem, ko vre, pridno pobiramo pene, ki se zbirajo na vrhu. Ako se sok vkuha dalj časa in pri hudem ognju, da močno vre, se pozneje v steklenicah iz njega izloča sladkor. Vsled predolgega kuhanja trpi tudi barva in okus. Čiste, ne prevelike steklenice postavimo med vkuhanjem na gorak štedilnik, da se razgrejejo.

Vkuhan malinovec je treba kolikor mogoče še vroč naliti v steklenice in iste nemudoma zamašiti z novimi opranimi zamaški. Noben plutov zamašek pa trajno ne zapira neprodušno, zato je steklenice zapečatiti ali zaliti s parafinom, ki se kupi jako poceni v drogeriji. Nekaj koscev parafina se dene v železni kozici na vroč štedilnik, da se razstopi kakor maslo. V raztopljen parafin se potem parkrat pomoči s pluto zamašen steklenični vrat in steklenica je popolnoma neprodušno zaprta.

Za domačo rabo so najboljše majhne steklenice po četrta do pol litra, da se vsebina hitro porabi, ko se enkrat načne; kajti malinovec, kakor tudi vsi drugi odcedki, začno radi kipeti, ako stoje posebno v poletnem času dolgo v slabo zamašeni steklenici.

Ravnotako, kakor malinovec, se delajo odcedki iz borovnic, bezga, robidnic in višenj.

Bezgovce. Oberi dobro zrele bezgove jagode, deni jih v lončeno ali v dobro pocinjeno posodo, dobro jih stlači in postavi v klet za toliko časa, da stopi nekaj tekočine na vrh ali da ti malo nakisnejo. Potem jih pretlači skozi ruto in pusti, da se sčisti. Sok še precedi skozi gosto ruto. Na vsak liter soka pripravi 1 in četrta kilograma sladkorja. Ko zavre, ga kuhaj počasi še 20 minut, pene prav pridno pobiraj s srebrno žlico, še vroči sok vlij v pripravljene vroče steklenice in jih takoj zamaši, ko se nekoliko shlade, jih zapečati ali zalij s parafinom.



Rožnik! Po pravici so ti nadeli to ime. Roža, vseh rož kraljica, je vzcvetela v vseh mogočih barvah in oblikah. Krasna za oko, blagoprijetna za duh! A sovražniki so vedno pripravljeni oropati jo lepote. Skrbnega varstva in strežbe torej zelo potrebuje. Ob času cvetja jo je treba prav pridno zalivati s preštano vodo in z gnojnico pred ali po dežju. Skrbno odstranjuj divjake, ki so poglali iz korenine ali pa se pokazali na deblu. Odcvele rože poreži. Morebitne uši uniči s tem, da jih s prsti stlačiš, kar se lahko zgodi precej, ko si jih zapazila in se še niso razmnožile. Sicer jih pa poškopri z vodo, v katero si namočila tobak. Ako postane perje sivkasto, kakor bi bilo posuto z moko, je znamenje, da je rastlina bolna in jej treba zdravilnika in zdravila. Zdravnik

bodi ti in zdravilo naj bo stolčeno žveplo, ki ga potresi s pomočjo za to pripravljene pušice, ki se tudi rabi za uničevanje mrčesa s caherlinom. Če pa te ni, pa tudi mal čopič rad in dobro ustreže.

Čopič pomoči v žvepljeni prah in otresi po perju. Škropiti je najbolje zjutraj, ko je listje rosno in se torej žvepljen prah boljše prime. Prvi dež ti pa izpere liste in cvetje.

Druga roža, ki zacvete tudi v rožniku in ki je za časa cvetja zares prelepa, je potonka. Potonk je veliko vrst. Prva zacvete že v prvi polovici majnika v rožnati ali čisto beli boji. Od navadne se razločuje po lesnatih steblih in se imenuje drevesna potonka (*peonia arberica*). Druga je temnordeča, ki je tudi že odcveta. Vrste, ki pa zacveto v rožniku, so rožnatordeče, bele in rumenaste boje. Razmnožujejo se v jeseni z razdeljevanjem korenin. Uspevajo sicer v vsaki zemlji, a čim bolj je gnojna, tem bogateje cveto, cvetovi so večji in zelo bujno rasto. Kot posamezni šopi so velik kras vrtu. V jeseni ne potrebujejo odeje.

Klinček ali nagelj. Prav naša pristna domača cvetka je gotovo nageljček. Lep je, naj ti raste na vrtu ali pa naj se postavlja v loncu in visi po zidu. Če bi se cvetice prepirale med sabo, katera lepše diši, bi prav gotovo in po pravici zmagal nageljček. Vrste te blagodišeče cvetke je veliko. Prvi zacveto na vrtu tisti drobni rožnati binkoštni imenovani. Prezime na prostem in se zelo hitro razmnožujejo. Ob robu gredic se prav lepo poda. Razmnožujejo se s potaknjenci in vlaknicami v jeseni in spomladi. Druga vrsta so beli polnjeni z zelo blagim duhom in zacveto v prvi polovici rožnika. Ko odcveto, jih je razmnožiti in presaditi. Prezime na prostem lahko pokriti.

Druge vrste so poletni nagelji različnih boj in njih cvetje različne velikosti. So eno-, dve- in večletni. Najbolj navadni so takozvani margaretni nagelji, ki zacveto v juliju in avgustu. Potem so: dunajski, praški, ponavljajoči se in še mnogo drugih. Na oknih in balkonih so pravi kras tisti po zidu viseči nagelji z velikim cvetom in mnogimi barvami. Razmnožujejo se s potaknjenci vse leto. Nagelj ljubi bolj težko, ne pregrajno zemljo.

Rabarbara. Po naših vrtovih premalo poznana in premalo razmnožena. Posebno lepa ni, pač pa zelo koristna, naj bo kot zdravilo ali pa za rabo v kuhinji. Doma je v Tatariji. Seje se na dobro pognojeno in prerahljano zemljo 1 m narazen. Razraste se v močan grm z velikim perjem. Cvetno steblo je do 2 m visoko. Cvet je bel in droben. Prav mlado perje se rabi kot špinača. Pecelj razrezani na koščke in kuhani kot jabolka so celo leto vžitni, zelo okusni (kiselkasti) in zelo priporočljivi kot zdravilo proti zaprtju. Iz korenine se pa napravi znano zdravilo. Razmnožuje se tudi še z razdeljevanjem korenin, in sicer spomladi in jeseni.

Delo na vrtu v mesecu rožniku. Presadi še solate, kolerabe, pozno zelje in ohrovt. Nasej endivije tam, kjer si izpraznila gredice po prvi solati, grahu in še drugod, kjer imaš prostor. Prvo nasej zgodnjo rumeno. V treh tednih so sadike godne za presaditev. Sadi po vrsti 30 do 35 cm narazen. Zalivaj pridno s prestano vodo, po dežju tudi z gnojnico, in sicer v začetku, ko si presadila. Pozneje opusti gnojnico, da se sadikam okus ne pokvari. Obiraj pridno gosence. Glej da boš imela na gredicah in po stezicah lepo opleto in po gredicah tudi lepo okopano in zrahljano.



Praščereja.

Bliža se poletni čas, ko bo nastopilo zopet gorkejšo vreme. V tem času je potrebna posebna pazljivost v praščereji, ako se hočemo varovati vsake škode vsako leto, je vendar neverjetno pa rdečica, na koji pogine vsako leto na stotine praščev. Če se pojavi rdečica, navdno poginejo vsi prašiči v hlevu in zakopan je ves dohodek enega leta, povrh pa pridejo še stroški za zabelo, ki se mora kupovati. Gospodinja je navadno vsa objokana ob taki nesreči, seve ne brez vzroka, saj ona najbolj občuti škodo v gospodinjstvu.

Čeravno povzroči rdečica toliko škode vsako leto, je vendar neverjetno a resnično, da tako malo mislimo in se nič ne brigamo za to tako nevarno bolezen. Proti rdečici praščev se je treba zavarovati s tem, da se pridno poslužujemo sredstva, ki ga imamo, da pustimo prašiče cepiti proti rdečici. Ali kakor nekateri pravijo, da pustimo praščem staviti koze.

Vprašajmo se, zakaj je dobro dati prašiče cepiti proti rdečici. Menda zato, da se ne bo bati rdečice. Torej se nekako zavarujemo proti tej bolezni. Toliko praščev pogine za rdečico in misli ali vsaj pričakovati bi bilo, da se bodo praščereji pridno posluževali cepljenja. V nekaterih krajih se to pač zgodi, ker skrbe občine za to, da razglase, kedaj pride cepit prašiče uradni živinozdravnik, ki lahko v najkrajšem času cepi večje število praščev ene cele ali več vasi. Take prilike je treba izrabiti in dati cepiti vse prašiče v hlevu. Ni pametno gledati na malo pristojbino za cepljenje, ta se že pogreši in pozabi, a bolj težko je pozabiti, ako pogine eden ali celo več praščev.

Skoro povsod pa se dobe še ljudje, ki trdijo, da cepljenje ne učinkuje in da prašiči poginejo tudi po cepljenju na rdečici. Stoj in pomisli nekoliko. Prišel bodeš do prepričanja, da prašič pogine tudi lahko za kakšno drugo boleznijo in ne le za rdečico. Za druge bolezni pa cepljenje proti rdečici ne učinkuje. Nadalje je treba vedeti, da po preteku gotovega časa, 4 do 6 mesecev, cepilo izgubi svojo moč in je cepljenje proti rdečici treba ponoviti. To-

rej dvakrat na leto dati cepiti prašiče proti rdečici; pozno spomladi in kar se praščev ne proda mesarju, še enkrat v jeseni.

Dosti se najde zopet ljudi, ki preveč zaupajo cepljenju, češ po cepljenju se praščem ne more nič pripetiti. Tu bi se zopet lahko reklo, da hočemo z rešetom vodo nositi. Tudi po cepljenju se včasih praščev loti rdečica; zato je pametno misliti, kako bi se za branjevali proti tej bolezni pri praščih. Paziti je na sledeče: Solnce naj ne pripeka preveč na svinjake. Moramo jih obsenčiti, ker v preveč razgretih svinjaki prav rada izbruhne kaka bolezen. Skrbimo za prezračevanje svinjaka, to je za dohod svežega in odhod porabljenega zraka, potem ventilacij. Spuščajmo prašiče zjutraj in proti večeru na prosto, da se gibljejo. V tekaških napravimo kopališča za prašiče. Dajati praščem dosti sveže krme, in se držimo strogega reda. Korita in ležišča v svinjaku imejmo vedno snažna. Zato naj svinjaki večkrat se pobelijo z apnom, korita pa je večkrat izmiti z lugom in apneno vodo. Najvažnejše pa je, da ima prašič v poletju vedno priložnost piti svežo vodo. Zjutraj napolnimo korita s svežo vodo. Gospodinja, ki bo pazila na vse zgoraj navedene točke, bo imela vedno zdrave prašiče. Torej pozor pri praščih v vročem poletju!



Naša, za šport vneti mladina, naj bi si k srcu vzela besede, ki jih je izrek odlični član medicinske fakultete v Toronto (Kanada), ki slovejo: »Hunyadi Janos« naj jemljejo športniki v začetku utrjevanja, ker je to potrebno za izločitev in ureditev žolčnih žlez in za pravilno in prosto ter lahkotno funkcijoniranje črevesa. Ako se še pomisli, da je »Hunyadi Janos« po mnenju nekega švicarskega univerzitetnega učitelja izmed vseh umetno narejenih odvajalnih mešanic in mineralnih soli najbolj zanesljivo odvajalno sredstvo, potem bodo naši športniki dobro vedeli, kaj jim je storiti, da postanejo gibčni, močni, vstrajni, da bodo vedeli utrditi svoje mišice in živce. 66



Zdravje

Zdaj smo v času črešenj, rdečih jagod in borovnic. Vsakdo ve, da je ta sad prijeten za usta, naj vam razložim še, kako so se ga posluževali naši stari za zdravilo.

Črešnja, lepa rdeča. Ni zaman ljubljena otrok. Zdravilna je, kolikor je in povrh tega še pecelj, katerega so spravljale naše mamice tako skrbno. Zdaj leže pecelji, koder stopiš. Svet pa vzdihuje, da ga muči kašelj, draži na-

hod, da trpi hude bolečine v mehurju, da je bledičen — svet kupuje draga zdravila in hodi po zdravilu, katerega mu ponuja narava.

Naberite gospodinje in otroci črešnjevih pecljev, posušite jih na peči med papirjem in kuhajte njih čaj za kašelj, bledico, nahod in zaprto vodo. Tak čaj, oslajen z medom ali s sladkorjem, diši tudi otrokom, ne stane truda ne denarja.

Prejšnje čase si videl v vsaki boljši kmečki in meščanski hiši žakliček posušenih črešenj. Kuhane suhe črešnje so bile imenitna prikuha na praznikih in na ženitvanjih in hladilo za vročino v boleznih. Zdaj kupuje vse limone, ki so pač dobre, za vročinsko bolezen pa je le boljši voda kuhanih črešenj ali črešnjev odcedek.

Protin je huda bolezen, ustavlja se zdravilom. Črešnja pa žene na vodo tisto snov v krvi, ki povzroča protin. Treba je, da ješ po zimi in po letu redno vsak dan par pesti črešenj — po letu surove, po zimi kuhane na sladkorju, ali posušene kuhane na vodi.

To velja tudi za zaprtje, ki se ponavlja redno.

Pijača za vodenične in sladilo po grenkih zdravilih. Stolci sladke črešnje s peškami vred, deni na vsak liter črešenj $\frac{1}{2}$ kg sladkorja, kuhaj četrt ure, pretlači skozi sito, spravi v steklenice in zamaši dobro. Mora stati na hladnem, sicer se izpriidi.

Bolj imenitna nego sladka črešnja je bila vse dni višnja, višnjeva ali kislja črešnja. Višenj poznamo dve vrsti: so rdeče »lednice« in so »prave višnje«, višnjeve barve in temnega soka. Višnje so zelo drage, pridejo na 1 K 20 h in še več; škoda, da ne sade na kmetih bolj pogostoma tega drevesa, ki prinaša hiši tolike koristi.

Sad črešnje, ki je cepljena na brezo, je najboljše odvajalno sredstvo. Cepi zgodaj pomladi.

Če je črešnja ljubljenska otrok, kaj naj rečem o sočni in sladki rdeči jagodi? Zemljanika ji pravi Prus, blizo zemlje se drži in srka moč iz nje. Vi, ki trpite s kamnom in peskom v ledvicah, ki vas muči žolč, huda temna kri, vi ki ste bledi in bolni — poživite in okrepite se ob mizi, ki vam je bogato pogrnjena po gozdih in prisojnih brdih. Rdeča je jagoda zemljanika, pordela vam bo lica in kri, izčistila vam bo jetra in vranico okrepila vam bo spodnje telo.

Dajte gospodinje bolniku, ki je izmučen od notranje vročine, dajte mu par žlic jagod, potrošenih s sladkorjem.

Dajte bolniku, ki je prestal hudo bolezen, jagode z mlekom ali z rženim kruhom, ali jagode s sladkorjem in z žlico rdečega vina — poslednji način ugaja tudi slabotnim želodcem, ki ne morejo sicer prenašati jagod.

Kdor je bolehav, naj je jagode, dokler jih dobi, in sicer za liter na dan, ne naenkrat, ampak v presledkih. Ta čas se mora ogibati težkih jedi.

Jagode ustavijo tudi pot na nogah. Vzemi staro izhojeno obuvalo, stresi vanj kupico jagod, namočenih v rdečem vinu, hodi ves dan v tem obuvalu in vrzi ga potem proč, kajti povrnil bi se pot, da ga obuješ.

Jagode izjedo tudi pege in ozeblina. Zmečkaj jagode in namaži. Za zimo si deni jagod v steklenico, naliž nanje nekoliko vode, zamaši in postavi za celo poletje na solnce in maži pozimi ozeblina, kadar se oglasijo ali naredi obkladek iz vode.

Zdravilni so tudi jagodovi listi, njih čaj dene posebno dobro slabotnim otrokom, deklicam in starčkom, krepi prsa in mehur in razganja žlezo ali sluz. Posebno dober je tak čaj z medom in mlekom.

Ti listi so izvrstno nadomestilo dragega in nezdravega ruskega čaja. Gospodinje! Zakaj mečete drag denar za ruski čaj na cesto, ko se vam ponuja boljša »roba« zastonj? — Seveda: kar je od daleč, je pri nas vedno bolj v čisljih...

Kaj pa za zimo? Prevrež jagode na kuhanem sladkorju in deni jih rahlo — v steklenko, ki mora še prevreti v soparu — ali skuhaj mezgo kakor iz drugega sadu — ali napravi kar je najbolje — samo, da pride drago — jagodov odcedek:

Vzemi na liter jagod $\frac{1}{2}$ kg sladkorja, raztopi sladkor in kuhaj dokler se peni, potem stresi vanj jagode in pusti, da vro deset minut, potem odlij redko od gostega v porcelanasto skledo, a tudi gosto zlij iz vroče posode. Tako naj se hladi vsako zase do drugega dne, pokrito z redko tkanino ali z žimnatim pokrovom. Drugi dan zavri najprej, kar je bilo redko in se je najbrž čez noč strdilo. Ko vre, stresi zopet v vrelo kar je gostega, ko je vrelo deset minut, odlij redko, ko se je ohladilo nekoliko precedi skozi porcelanasto sito ali skozi platneno ruto. Goščo pa kuhaj še dve uri in spravi v stekleno posodo — ni najboljše a vendar dobra mezga, ki očisti tudi čreva, če jo jemlješ večkrat po žlici.

Odcedek pa vlij v čiste in suhe steklenice, ki se zapirajo dobro. Zamaši in zaveži še vrat s pergamentom in spravi v klet. Če je bilo vse v redu, stoji tak odcedek dolgo in se izčisti, da je močan in čist kakor najlepše in najbolj ukusno vino. Kozarček tega vina predpoldne okrepi slabotne in pomladi priletne. Tudi čaj od žlice odcedka na čašo vode je izboren. (Čaj kuhaš lahko tudi od mezge.)

Večkrat pogledaj k odcedku v klet. Če bi se kvaril, ga moraš previdno prevreti v kropu. (Posodo deti v krop.) Če se dela klobuček plesni na njem, ni to še taka nesreča, deni bombaža na kvačko in snemi plesen, navadno je pijača pod tem klobukom čista in nepokvarjena.

Posoda, v kateri se kuha odcedek, mora biti lončena (tistega trdnega goriskega dela) in ne sme biti za kuhanje

drugih tvarin, kajti jagodov sok je silno občutljiv. V obče je bilo pravilo naših mater, da se kuhaj vsako zdravilo vedno le v lončeni posodi, pokrito z skorjo kruha, ki ima v sredi luknjico.

Zdaj pa borovnica. Ni tako lepa kakor jagoda in črešnja, črna je njena glavica, vendar je priljubljena otrokom in je draga odrastlim. Za grižo in kolero je kaj ceneno zdravilo puščica posušenih jagod in težko bi našel okrog Ljubljane hišo, v kateri ne bi imeli te prijateljice v sili posušeno ali namočeno v brinjevcu. Marsikatera gospodinja napravi tudi odcedek iz borovnic, ki zapira čreva in razgreje kri, ki je tem boljši, čim starejši je. Nareja se kot malinovec — na liter soka, deni četrt sladkorja in kuhaj četrt ure, potem vlij v steklenice; ko se je ohladilo, zamaši in položi v kleti v pesek. Več sladkorja tudi ne škodi.

Kdor je zaprt, naj ne je borovnic.

Iz borovničnih listov iztisnjen sok pozdravi ustne gobice, če se izpira usta z njim. Prah posušene korenine natrosi na divje meso. Borovnično listje kuhaj za bolečine v mehurju, deni iz listov obkladek in pij vodo.

Lilije in vrtnice se razvijajo. Niso samo krasne po svoji barvi in podobi — diči jih tudi mnogo zdravilnih lastnosti. Glej prelepo belo lilijo, ni samo vzor deviške čistosti, voda žgana iz njenih listov, korenine in cvetja, izje vsak madež na koži, ta voda je bila v starih časih imenitno lepotilo, ker naredi polt čisto in zdravo in okrepi tudi oči in sluh, če se mažejo veke in ušesa s kapljo te vode.

Taka voda nam pride predraga, skoraj tako dobro je, če namočiš steblo, liste in cvet v špirit in postaviš ga 14 dni na solnce. Tudi tak špirit zdravi in čisti kožo. Če se ti hoče narediti kaka bulica na obrazu, namoči krpo vanj in naveži ali drži na dotičnem mestu, izjelo bo in pozdravilo. — Če deneš vsak dan malo lilijinega špirta v vodo za umivanje, se bo vgladila in pobelila polt, zdrav bo nos in zdrave oči. Obkladki takega špirta ozdravijo prisad in protin, izvlečejo strup. Lilijino olje je znano hladilo in zdravilo za opečnine, šen in prisad — nareži celo lilijo v stekleno posodo, naliž nanjo dobrega laškega (t. j. olje od oljke) olja in postavi na solnce. — Sama zelena lilija ima veliko moč do prisada. Letos piše nemški mesečnik: Neki župnik je bil pozvan, da prevodi bolnico, kateri bi moral zdravnik odrezati radi prisada nogo. Operacija bi se morala izvršiti drugi dan, prisadilo se je vsled koščeka stekla, ki se je zarezal globoko v nogo. Noga je bila čisto črna. Župnik je svetoval, naj ovijejo bolnici nogo z lilijnimi zelenimi listi, da se ji manjša bolečina. Drugi dan, ko je prišel župnik pogledat, je spala bolnica, ki ni spala prej nekaj noči, noga je bila uplaknila, je dobila naravno barvo, pod poplatom je bil kupček gnoja in košček stekla — operacije ni bilo treba...

Zapomnite si to ljube gospodinje, sadite v svoje vrte prelepo belo lilijo in zatecite se k nji, če vam grozi kak prisad ali črv, če se ste vrezali, spekli ali udarili. Obveza lilijinih peres stoji lahko 12 ur. Za bramorje treba postaviti dalje časa, vsako jutro in vsak večer sveže lilijine liste.

Lilijina korenina pomaga za vode-nico in če se je zaprla voda. Na raka in druge čiraje deni obkladek stolčene korenine, medu in kapljo jabolčnega ki-sa. Za vnetje v trebuhu ali v prsih si pomagaj z obkladkom stolčene lilijine korenine.

Vrtnica, preljuba, dišeča kraljica cvetlic. Divja ali pitoma nam raz-veseliš oko in srce — škoda samo, da odleti nepozabljeno toliko tvojih duh-tečih listkov. — Nabirajte jih vendar deklice, nabirajte jih in denite v ste-kleno posodo, zavežite posodo s perga-mentom ali mehurjem in postavite na solnce. Voda, ki se bo skuhalo v po-sodi, je neškodljivo krepilo za oči, če mažeš veke ž njo, je zdravilo za kožne bolezni in belilo za pege. — Postavi liste tudi v olju na solnce. Jeseni si narediš lahko iz tega posebno zdravil-nega in hladilnega olja znano repno, žajbeljevo in druga mazila — samona-sebi je olje dober lek za šen, oskrumbe, opečenine. — Rožno olje, ki se dobi v lekarni, je znana zelo draga dišava in lek — toda vsakdo si ga ne more pri-voščiti.

Oparek svežih rožnih listov je ze-lo rahlo čistilo. Oparek posušenih ali svežih listov je zelo dobra grgljanka za vse vratne bolezni in dobro umi-valo za bolno kožo. Posebno dober je za grlo rožni kis. Natlači v lončeno po-sodo svežih listov in jih opari z vin-skim jesilom, pokrij in odlij, ko je sta-lo dve uri.

Listi šipečjega grma ali pasje rože so dobro nadomestilo ruskega čaja in pomoč za želodčni krč. Cvetni listki odvajajo.

Letos se sliša dosti o srbečici in lišajih. Mučna bolezen je to, ki prihaja iz krvi in se ne da pozdraviti iz lepa — traja — posebno pri starih ljudeh cela leta. Pri tej bolezni poma-gajo posebno kopeli rmene lakote (ali strdenke) in smolnate lakote. Premo-čna mazila, ki ženejo bolezen nazaj, ni-so na mestu, dobro je močenje s krvomočnim špiritom, (krvomočnica na-stavljena na vinskem cvetu) če je sam špirit prehud, razredči ga z vodo. Prašenje z riževo ali ajdovo moko je do-bro za mokre lišaje. Pogostoma se raz-praska tak bolnik, koža postane viš-njeva, grozi prisad. Deni tedaj gospo-dinja v lončeno posodo laškega olja, prevri na njem par pesti žabelja, ko se je stisnil žajbelj, precedi olje in deni vanj malo kafe (za lešnik kafe na četrt litra olja. (Ne smeš pa staviti kafe na odprtem ognju, ker se vname silno rada.) — Ko se je raztopila kafa, prevri na olju platneno mehko cunjо in deni kolikor moreš gorko na raz-

praskano mesto. Se bo hitro pozdravi-lo, posebno če ponoviš parkrat.

Kako je odstraniti klošča (klopa), ki se kaj rad zarije lju-dem in živalim v kožo? Za zadnji del ga nikakor ne smeš vleči, ker bi ostala glava v koži. Če je pa glava v koži, na-pravlja ista nadležno vnetje. Da torej klošča z glavo odstraniš, kani nanj par kapljic tobakovega soka, hudega žga-nja, močno osoljene vode ali špirta. Če pa ne uboga ter ostane navzlic temu z glavo v koži, tedaj kani nanj kapljico bencina ali terpentinovnega olja, pa bo gotovo konec njegovi neposlušnosti.

Arnika. Potrgaj cvete, posuši jih in daj v steklenico, čez nalij do-brega špirta ali žganja, ter nosi na solnce skozi 14 dni. Čez nekaj časa odlij čisto tekočino in jo shrani. Če se kdo vreže ali potolče, vlij nekoliko kapljic arnike v vodo in mu sperj ž njo rano. Tudi rutico namoči v razredčeno arni-ko in daj na rano, ki se kmalu zaceli.

Laxigen

idealno odvajalno

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

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

GORČEVA



KOLESA PRIZNANO NAJ-BOLJŠA SEDANJOSTI X

A. GOREC

LJUBLJANA MARIJE TERE-ZIJE CESTA ŠT. 14 NOVI SVET
NASPROTI KOLIZEJA ZAH-TEVAJTE PRVI SLOV. CENIK
BREZPLAČNO

Kneza Auersperga
radioaktivno toplo Toplice na Kranjskem
1289 m kopališče

Postaja dolenske železnice Straža-Toplice. Akra-tov vrelec 38° C, ki daje nad 30.000 hl radioakt. tople vode na dan, velika kopališča, posebne in močvirne kopeli, elektroterapija, masaža, s komfortom opremljene sobe, izvrstne restavracije. — Indikacije: revmatizem, protin, nevralgija (ischias), nevrastenija, histerija, žen-ske bolezni itd. Prospekte daje kopal. ravna-teljstvo. Sezona traja od 1. maja do 1. okt.

„Slovenski Straži“ prinese pomoč, Vam morda bogastvo, čitatelj!

475.000

kron, oziroma frankov in lir znašajo vsakoletni glavni dobitki velike skupine 5 originalnih vred-nostnih srečk, kojih 13 vsakoletnih žrebanj se vrši dne 2. in 15. januarja, 1. februarja, 1. marca (dve), 1. in 14. majnika, 1. julija, 1. avgusta, 1. septembra (dve), 14. septembra ter 2. novembra.

375.000

kron, oziroma frankov in lir znašajo vsakoletni glavni dobitki manjše skupine 3 originalnih vred-nostnih srečk kojih 9 vsakoletnih žrebanj se vrši dne 2. in 15. januarja, 1. februarja, 1. in 14. majnika, 1. julija, 1. avgusta, 14. septembra ter 2. novembra. Kupnina za veliko skupino vseh 5 srečk se plača v 60 mesecih po K 6—, za manjšo skupino vseh 3 srečk pa v 60 mesecih po K 4—. Vsaka srečka mora najmanj enkrat zadeti! Vsi dobitki se izpla-čajo v gotovem denarju! Vse srečke imajo trajno vrednost denarja in igrajo po izplačilu kupnine še dolgo vrsto let brez vsakega nadaljnjega vplače-vanja, torej zastoj! Vsa cenjeni naročnik zamore dobiti nagrade in premije ter na ta način kupnino zase naročenih srečk poljubno znižati ali sploh dobiti jih zastoj. Pojasnila daje in naročila sprejema za „Slovensko Stražo“ g. Va-lentin Urbančič, Ljubljana 2.



V Ameriko
in Kanado

zložna, cena
in varna

vožnja s **CUNARD LINE**

REDNA PAROBRODNA ZVEZA

TRST-NEW YORK

po nizki ceni.

Potniki III. razreda dobe na parniku k vsaki jedi prosto vino, kakor tudi v Trstu do odhoda parnika prosto prenočišče in hrano.

Pojasnila in veljavne vozne listke daje:

ANDREJ ODLASEK, Ljubljana, Slomškova ul. štev. 25, ali CUNARD LINE, Trst, Via di Mi-ramar 7, nasproti južnega kolodvora.



Lepota ženskega lica je ključ,
ki odpira mnoga in mnoga vrata!

Lepo in belo lice daje,

in odstrani v najkrajšem času vsako nečistoto kože, kakor pege, mozole, izpuščaje; obrazu in rokam daje že po kratki uporabi posebno lepo in svežo polt in napravi kožo izredno gladko

Olimpija krema

rabi se tudi kot najboljšo milo (žajfa).

Cena malemu lončku K 1-20, velikemu K 2—.

Prodaja se samo v

lekarni Trnkóczy v Ljubljani,

apoteka zraven rotovža.

in po pošti se pošilja poštne prosto ako se pošle v pismu poštne znamke za mali lonček K 1-40, za veliki K 2-20.

Pristna, naravna 1510

vina -

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

Redka priložnost!

10 izbranih vrst se ceno proda. 993

40 m dobrih ostankov za obleko . . . K 18—
40 " popol. modernih ostankov za obleko . . . 20—
30 " finih ostankov sukna . . . 18—
5 komadov težkih, belih, postelj. rjuh . . . 10—
1 ducat dobrih brisač . . . 2-90
1 " zelo težkih platnenih brisač . . . 4-80
1 " finih brisač iz damasta . . . 6—
4 komadi najboljših ženskih srajc s čipkami . . . 6-40
4 " solidno barvanih moških srajc . . . 6-40
50 kom. močnih žepnih robcev belih in barv. . . 8—

Adolf Zucker, Plzen 131 (češko).

Največja izdelovalnica perila in tkanin. Raspošiljam
samo po povzetju. Vzorci ne raspošiljam.
Neugajajoče vzamem brez obotavljanja nazaj.

OROŽJE in KOLESA

na obroke. Posa-
mezni deli najceneje
il. ceniki zastoj.



F. Dušek, tovarna orožja, ko-
les, šivalnih strojev. Opočno
ob drž. žel. 2125, Češko, 3357

I OSTANKI!

Vsled polletne inven-
ture razprodam razne
ostanke iz bombaža pod
lastno tvorniško ceno:
kanfasi, (posteljina)
lepi vzorci svitli in temni
okfort (debelo nitkasti)
za srajce, francoski ce-
fir za srajce in bluze,
modrotisk za obleke za
dom ter predpasnike,
grizet za krila, bela tka-
nina za spodnje perilo
in opreme, brisače, fla-
nele in barhent.

Zajamčeno pristno
barvno in pralno ga-
lanterijsko blago.

Zavitek vsebuje 35 do
40 metrov lepo sortira-
nega blaga za K 1350.
Ostanki so 3 do 14 me-
trov dolgi. Raspošilja
po povzetju tkalnice la-
nenega blaga 1835

Ant. Marschik,
Giesshübel pri Novem
Mestu ob Metavi.

Pri naročilu 2 zavit-
kov pošljemo franko.

Podjetje zvezdnih tkanin „Hermes“ v Ljubljani

Selenburgova ulica šte. 5, I. nadstropje D

prodaja vsake
sredo in soboto

ostanke

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

Zahtevajte cenik!

1543

Zahtevajte cenik!

DOMAČE PODJETJE.
DOMAČI IZDELKI ODEJ.
KRANJSKI IN OGRSKI
KOČI.

Vsem tistim, kateri prihajajo v Ljub-
ljano blago za oblačila nakupovati,
se priporoča vsakemu domačo, pri-
jazno in pošteno trgovino Pri

„ČEŠNIKU“

STRITARJEVA-LINGARJEVA ULICA

POSTELJNE GARNITU-
RE, ZASTORI, TEPIHI.
POSTREŽBA STROGO
POŠTENA, CENENIZKE

Zaloga vseh najnovejših vrst blaga
za ženske in moške obleke.
Prve novosti volnenih, svilnatih in
mrežastih rut ter šerp.

Opozarjam ženske in neveste pri nakupu opreme (bališča)
da je pri meni največja izbira. Tudi opozarjam na svojo
lepo zalogo finega žameta za obleke in jopice.

UZORCE POŠILJAM PO POŠTI BREZPLAČNO.

Ustanovljeno leta 1893.

Ustanovljeno leta 1893.

Vzajemno podporno društvo v Ljubljani

registrovana zadruga z omejenim jamstvom

sprejema in obrestuje hranilne vloge po

Rentni davek plačuje iz svojega.
Zunanjim vlagateljem so za poš-

5%

ljanje denarja na razpolago brez-
plačno položnice poštne hranilnice.

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

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

Načelstvo:

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

I. podpredsednik:

Ivan Sušnik, stolni kanonik v Ljubljani.

II. podpredsednik:

Karol Pollak ml., tovarnar v Ljubljani.

Člani: Fran Borštnik, o. kr. profesor v p. v Ljubljani; Dr. Ferdo Čekal, stolni kanonik v Ljubljani; Ivan
Dolenc, o. kr. profesor v Ljubljani; dr. Jožef Grušen, stolni kanonik v Ljubljani; Anton Koblar, dekan v
Kranju; dr. Jakob Mohorič, odvetniški kandidat v Ljubljani; dr. Fran Papež, odvetnik v Ljubljani; B. Remec,
ravnatelj trg. šole v Ljubljani; Anton Sušnik, o. kr. gimn. profesor v Ljubljani; dr. Viljem Schweitzer, od-
vetnik v Ljubljani; dr. Aleš Ušentnik, prof. bogoslovja v Ljubljani; Fran Verbič, o. kr. gimn. prof. v Ljubljani.

Nadzorstvo:

Predsednik: Anton Kršič, o. kr. profesor in kanonik v Ljubljani. — Člani: Anton Čadež, katehet v Lju-
bljani; Ivan Mlakar, profesor v Ljubljani; K. Gruber, o. kr. fin. rač. oddejal v Ljubljani; Avguštin Zajo, o. kr.
rač. revident in posestnik v Ljubljani.

**Tovarne za Asbestškrilj „Zenit“**

družba z omejeno zavezo Mor. Žumberk

dobavljajo najboljši in najcenejši

krovski material.**Priporočamo**

*Kolinsko kavino primes
v korist obmejnim Slovencem!*

Pokrivanje streh brez popraviljanja. Obkladanje zidov proti neugodnemu vremenu.

Eternit

škriljem



Edino tedaj pristen ako vsaka plošča nosi obvarovano znamko **Eternit** z utisnjenimi črkami.

TOVARNA LJUDOVIT HAT/CHER VOCKLABRUCK ZGORNJE AVSTRIJSKO DUNAJ, IX

Zastopnik: Janach & Co., Trst.

Obleče se lahko cela rodbina!

Krasni ostanki blaga

za obleke, suknje, bluze, srajce itd.
Novih lepih vzorcev 1010
5 kg zavoj K 13' —, lepša vrsta zavoj K 14' —,
najlepša vrsta zavoj K 16' —.

Franko po povzetju pošilja: A. Jelinek,
I. češka tkalnica v Jimramove (Morava).
Zelo toplo priporočamo! Kdor poskusi kupi vnovič!



Potniki v Ameriko

kateri želijo dobro, poceni in zanesljivo potovati, naj se obrnejo na 22

Simona Kmetetz-a

v Ljubljani, Kolodvorska ulica 26.

Vsa pojasnila se dobe brezplačno.

Ceno Posteljino Perje

1 kg sivga skubljenega K 2'—, boljšega K 2'40, pol belega prima K 2'80, belega K 3'—, finega mehkega puha K 6, prvovrstnega K 7'—, 8'— in 9'80. Sivga puha K 6'—, 7'—, belega finega K 10'—, pranskega 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 vzglavnicama, vsaka ca. 80 cm dolga, 60 cm široka, zadostno napolnjena z novim sivim, puhatim 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 2'—, 3'50, 4'—, Pernice 200x140 cm velike K 12'—, 15'—, 18'—, 20'—, Vzglavnice 90x70 cm velike K 4'50, 5'—, 5'50. Spod. pernice iz najboljšega grada za postelje 180x110 cm velike K 13'— in 15'—, razpošilja od 10 kg naprej franko proti povzetju ali predplačilu.

Maks Berger Dešenica št. 17/4 Češki les.

Nikak riziko, ker se zamenjava dovoli ali denar vrne. Bogati ilustr. ceniki vsega postelnega blaga zastonj.

Turške kose

pozna že staro in mlado kot priznано najboljšo, ker v vsakem oziru prekašajo vse druge izdelke.

Dobijo se v dolgotih

cm 56 61 67 cm 72 78 84

po K 1'90 po K 2'20

pri S. ŠKRABAR v Kranjski gori.

Naročila čez 10 komadov franko vsako postajo.

2x2=5

to ni bilo in ne bode. Resnica pa je, ako bobovi kavi mojo izvrstno žitno kavo primesite, dobite krasen, izvanredno fini zajutrek in ravno za polovico ceneji, kajti moja najfinejša žitna kava stane 5 kg samo K 3'50 v lepi vrečki vsake poštnine prosto in vrhu tega dobite v dar še dve lepi, prav koristni darili. Ako niste z mojo žitno kavo zadovoljni, povrnem denar. Naročite si takoj, a le pri

K. Tišler, Schönfeld pri Bečovu (Češko).

Stanje vlog čez 22 milijonov kron.

LJUDSKA POSOJILNICA

registrovana zadruga z neomejeno zavezo

6

Ljubljana, Miklošičeva cesta štev. 6, pritličje, v lastni hiši nasproti hotela „Union“ za frančiškansko cerkevijo

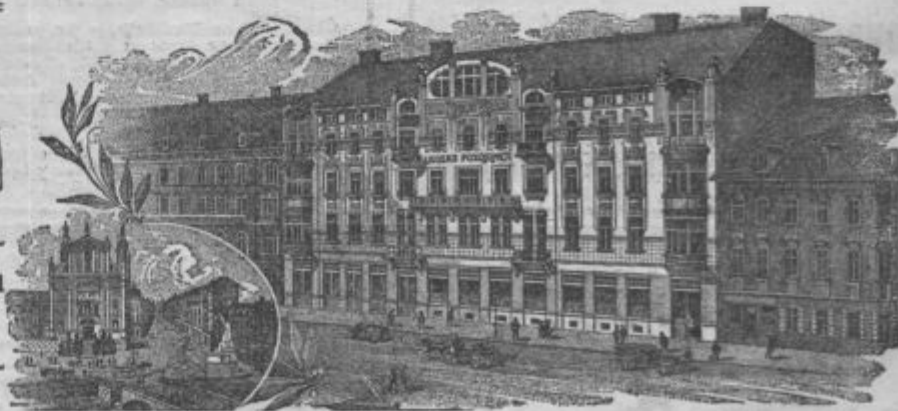
sprejema hranilne vloge in vloge v tekočem računu, za katere jamčijo ne samo njeni zadružniki, temveč

tudi cela dežela Kranjska

in jih obrestuje po **4 ³/₄ %**

brez kakega 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 Kobl, 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 ravnatelj Ljudske posojilnice. Ivan Pollak ml., tovarnar. Karol Pollak, tovarnar in posestnik v Ljubljani. Gregor Silbar, župnik na Rudniku.