



NAŠA GOSPODINJA

Domoljubova priloga
za gospodinje.

Štev. 11.

V Ljubljani, dne 20. novembra 1913.

Leto IV.

Boljše je izogniti se boleznim, kakor jih zdraviti.

V spominih iz mladosti starega zdravnika beremo v nekem poglavju: »Skušnja na bolniški postelji«: »Stanoval sem v bolnišnici, a zavedel se nisem, da je bilo tudi tu moje delo, na katerem bi imel izvršiti svoja najnatančnejša opazovanja. V božičnem tednu sem podlegel hudi in zelo boleštni udnici, ki me je priklenila do meseca marca na bolniško posteljo. Pokorila je moje zmehekuzeno telo za vse grehe, ki bi se jih imel izogniti in za katere sem, kot zdravnik, zaslužil dvojno kazen. Vše poldruge leto sem predsedel skoraj ves dan pri pisalni mizi, le redkokdaj sem šel na svež zrak, zanemarl sem telovadbo, kakor tudi pokrepčavanje svojega telesa z mrzlo vodo. Moji predstojniki so mi zapisali v spričevalo prvi red, a v resnici sem bil pravi mazač. Ko bi bil poznal in uporabljal vsaj najnujnejša zdravstvena pravila, bil bi se ognil boleznim.«

Iz navedene izpovedi, slovitega zdravnika, doni stara resnica, da je boljše izogniti se boleznim, kakor jih zdraviti.

Strojnik lahko razstavi stroj, če se mu je pokvaril, v posamezne dele, namaže, popravi ali nadomesti pokvarjeni del z novim in ga zopet vstavi v stroj. Zdravnik tega s človeškim telesom ne more storiti.

Če izgubi kak ud vsled boleznim svojo prožnost, če je moteno njega delovanje, kakor ravno večkrat pri udnici srce, tedaj nam zdravniška pomoč prav malo ali nič ne pomaga. Škoda premnogokrat ostane, včasih pa zahteva popolno ozdravljenje žrtve na denarju in na času, ki jih marsikdo ne zmore.

Tu lahko rečemo po pravici, izogniti se boleznim je stokrat boljše, kakor jo zdraviti.

Ostanimo pri trganju (revmatizmu), ki

se čuti ravno zdaj v tem mokrem mrzlem času.

Če vprašamo ljudi, ki trpe na trganju, po njihovem življenju, izvedeli bomo navadno, da sede v sobah in pisarnah, po končanem delu izpraznijo gotovo mero pive ali vina, ne ljubijo sprehodov kakor ne telesnega dela na svežem zraku.

Preobilno uživanje hrane, ki vsebuje mnogo beljakovine, preplavi telo s strupenimi razpadajočimi tvarinami. Brezmiselno pijačevanje zvodeni kri in telesne soke. Tako je ustvarjena dobra podlaga za revmatizem. Le še malo prehlajenje in tu je s svojimi bolečinami.

Kjer se uživa mnogo mesa, tam je revmatizem doma. To nam kaže Angleška, dežela mesa. Preiskavanja so tudi dognala, da je zelo razširjeno v deželah, v katerih je meso glavna hrana, vnetje slepiča in rak.

Vse imenovane boleznim ne napadajo človeka hipoma. Mali vsakdanji pregreški izpodkopljujejo počasi se plazeče ravnotežje človeškega organizma, ki končno podleže.

Zmernost je zdravje, pravi nek stari zdravnik. Kdor se hoče izogniti boleznim, naj ne je in ne pije preveč. Hrana iz rastlinstva, sveža zelenjava, salata, kruh in sadje naj zavzamejo prvo mesto.

Kako se vam godi?

Hvala, dobro, le nekoliko nahoden sem, pa kaj bo to v taki megli.

Govori, ki se slišijo vsak dan.

Ljudje pravijo, nahod odnese drugo bolezen. Iste misli imajo tudi pri raznih prehlajenjih. Toda tako brezpomembno ne preidejo vselej. Hud nahod, kašelj, vnetje sopil, lahki katar, premnogokrat pripravljajo pot influenci, udnici in drugim težjim boleznim.

Kdor je izpostavljen mrazu in mokroti, naj večkrat prenovi nogavice in preobuje čevlje. Noge tudi segreje s tem, da pridno pregiblje prste, kar tudi sede lahko stori. Predno se vleže v posteljo, naj koplje noge v gorki in mrzli vodi in sicer tri minute v vroči vodi (40° do 45° C) in ¼ minute v

mrzli vodi (12° do 16° C). To naj ponavlja dvakrat ali trikrat in preneha nazadnje z mrzlo vodo. Potem naj noge krepko zdrgne in se vleže v posteljo.

Predvsem pa se mora pregibati telo vsak dan na svežem zraku. Za stenami pri pisalni mizi ali na trinožnem stoličku pljuča ne morejo prosto dihati, kri zastaja, glava postane vroča, noge in roke mrzle, medtem, ko je v možganih polno krvi. Človek se čuti težak, nezadovoljen, razburljiv in nervozen.

Pregibanje, zrak in svetloba ne vplivajo le zdravilno, temveč so naravna sredstva, ki osvežijo človeka in ga obvarujejo boleznim.

Kakor dovajamo želodcu vsak dan hrano, ravnatoko moramo tudi temeljito prezračiti pljuča vsakih 24 ur, vsaj za par minut, z globokim vdihavanjem svežega zraka.

Če hočeš globoko vdihavati svež zrak, vstopi se pokonci, upri roke v boke, rame potisni nazaj, prsa pa naprej. Z zaprtimi ustami vdihni počasi tako dolgo in globoko, kolikor zamoreš, sveži zrak in ga izdihni zopet počasi in krepko. Da se prezračijo tudi skrajna konca pljuč, vdigni pri vdihanju zraka nekoliko rame in jih pri izdihanju zopet počasi vrnaj.

Kako se ukrepijo slabotna pljuča z vstrajno vajo, nam kaže iz grške zgodovine slavni govornik Demosten, ki je kot mladenič le z naporom jeclaje in tiho govoril. Glasno petje, pripovedovanje med hojo v breg in izgovarjanja dolgih stavkov, ukrepila so njegova pljuča tako, da je postal največji govornik starih Grkov in je s svojim močnim glasom preupil bučanje morskih valov.

Pri vsej skrbnosti, s katero obdaja mati svojega otroka, vendar ne more vselej preprečiti, da ne postane bolan. Toda veliko lahko ona sama stori, da se izogne najhujšim posledicam hude boleznim.

Ko se približuje bolezen, izgubi navadno otrok veselje do igranja in slast do jedi. Zelo napačno bi bilo tedaj siliti otroka k jedi. Želodec ni v redu, želodečni sok

zastajajo in vsaka prisiljena jed poslabša otročjo bolezen. Malemu bolniku je najboljše dati le vodo, pomešano s sadnim odcedkom in malo kuhanega ali pečenega sadja.

V isti meri kakor zastajajo želodčni sok, zastaja tudi delovanje čreves. Tu je potrebna hitra pomoč. Najpriporočljivejši so tople klistire (35° C do 40° C) dvakrat na dan, ki pospešujejo odvajanja, oprostite čreva strupenih tvarin in s tem olajšajo celo telo. To sredstvo je pri nas še malo v domači navadi, toda marsikatera mati bi si že prihranila mnogo skrbi in straha, ko bi bila iste pravočasno uporabljala.

»Brez sodelovanja kože se ne ozdravi bolezen,« pravi neki stari zdravnik. Izognemo se prav lahko težki bolezni, če takoj po prvih znakih pospešimo delovanje kože z navadnim ovitkom. Po kratki gorki kopeli se zavije mali ali veliki bolnik v mokro, dobro ožeto rjuho, čez pokrije volnena odeja in pernica, noge se pogrejejo z gorko opeko ali s steklenico. Pred ovitkom ali takoj po ovitku naj popije bolnik malo skledico lipovega ali bezgovega čaja. Kmalu se začne potiti in s potom se odstrani tudi strup iz človeškega telesa. Ovitek naj traja eno uro, potem se umije bolnik z mlačno vodo in preobleče.

Z navedenimi tremi sredstvi ozdravimo prehlajenje in se večkrat izognemo hudi, dolgotrajajoči bolezni.

Kuhinja

Mesni zvitki (žlinkrofi.)

Napravi testo kakor za rezance, samo bolj mehko iz dveh jajc, pol litra moke in par žlic vode. Potem deni v kozo za žlico masti in nekoliko drobno zrezane čebule; ko je nekoliko rumena, prideni za žličico zrezanega zelenega peteršilja in polovico kuhanih telečjih pljuč, (kakih 35 dkg) ali mrzlega kuhanega ali pečenega mesa, tudi lahko primešaš k mesu kuhanega in drobno zrezanega rajzelca, potem duši meso ali pljuča kakih 10 minut. Postavi potem na stran in primešaj v mleko napojeno in prav narahlo ožeto zemljo ali kruh, pa tudi eno debelo jajce, dobro zmešano pridej mesu, nekoliko osoli, pridaj še za ščep popra, majaronovih plevic, žlico kisle smetane in pest krušnih drobtin. Nato razvaljaj testo kakor za rezance (nudeljne) in pokladaj omenjeni nadev s kavino žlico kupček za kupčkom en prst narazen, kupčke s testom zakrij in okrog vsakega pritiski nekoliko s prstom in obreži z zobčastim koscem. Dvigni vse štiri ogle ter jih stisni s prsti; na vrhu v sredi, kjer testo skupaj pride, pritiski s prstom. Žlinkrofe kuhaj v vreli juhi 10 do 15 minut.

Zabeljeni zvitki.

Pripravi cvitke kakor za juho, skuhaj jih v slani vodi (kuhati jih moraš v prostorni posodi). Kuhane pa odcedi in stresi v skledo, jih potresi s krušnimi drobtinami in zabeli z vročo mastjo, v kateri si zarumenila košček čebule. Postavi zvitke kot samostojno jed opoldne ali zvečer.

Prašičevo meso s kašo.

$\frac{1}{4}$ kg bolj mastnega prašičevega mesa od pleča ali trebuha zreži na kocke, ga deni v kozo, pridaj eno žlico masti in drobno, na koleške narezano čebulo, ga pokrij in duši, da se zmešča in nekoliko zarumeni. Nato pridaj pol litra v vreli vodi oprane kaše, mešaj, da se kaša nekoliko popraži in zalij s $\frac{3}{4}$ litra gorke vode, osoli in pokrito kuhaj pol ure. Na mizo postavi kot samostojno jed samo, ali daj posebej v skledi še kislega zelja.

(Kašo vedno polij najprvo z vrelo vodo in jo še parkrat z mrzlo poplakni, in stresi na penovko, da se odteče.

Sekelijev guljaš.

Deni v kozo za žlico masti, ko je vroča, ji prideni drobno zrezano čebulo in ko se zarumeni pol kg na kocke narezanega svinjskega mesa, meso duši, da se zarumeni, nato pa prideni pol žlice moke, ščep popra, osoli vse, malo pomešaj ter pridaj še v vreli vodi prekuhanega kislega zelja (pol litra ali več) prsti še dušiti kake pol ure, pridaj še žlico kisle smetane. Vse skupaj premešaj in stresi v skledo, zraven pa daj v oblicah krompir.

Zelje na laški način.

Zreži zeljnato glavo bolj na debelo in jo popari. Potem jo kuhaj napol mehko v slani vodi, kuhano pa odcedi in stresi zelje v kozo, v katero si dela par žlic olja, nekoliko drobno zrezane čebule in strok česna (olje mora biti mrzlo), pridaj še ščep popra, pokrij in duši počasi eno uro, potem prilij par žlic juhe in predno daš zelje na mizo, še par žlic parmezanskega sira. To zelje je izvrstna prikuha k ocvrtim jetram ali tudi k mesu.

Zeljnat klobasa s krompirjem nadevana.

Srednje veliko zeljnato glavo skuhaj napol mehko v slani vodi. (Tudi lahko posamezne liste.) Kuhano deni na rešeto, jo polij zmrzlo vodo in pusti, da se nekoliko odteče, razdeli liste in v sredi deblo nekoliko izreži. V skledi pa zmešaj za drobno jajce surovega masla, eno jajce in 4 do 5 pesti nastrganega ali stlačenega krompirja, nekoliko soli in za ščep popra. Pomaži s tem nadevom vsaki list za pol prsta na debelo. Zvij vsako pero v klobaso, jo položi v dobro namazano kozo ali pekačo, drugo zraven druge. In polij te klobase z osminko litra kisle smetane. Postavi kozo za četrt ure v pečico, da se nekoliko zarumene. Jed postavi kot prikuho k pečenki, ali tudi kot samostojno jed na mizo.

Kislo zelje z rižem.

Dobro namaži dno koke z ocvirki ali seseklano slanino in potresi z drobno seseklano šalotko. Nato pridaj za dva prsta na debelo kislega zelja, (če je prehudo kislo, ga operi); na zelje pa deni kakih 15 dkg, na male kosce zrezanega svežega svinjskega mesa, na meso pa dve pesti riža, ki ga pa prej v slani vodi kuhaj pet minut, potem ga odcedi, vrhu riža pa zopet zelje. Med meso in zelje pa daj nekaj zrn soli.

Svinjsko meso z makaroni.

Četrt kg svežega svinjskega mesa, flam ali kaj enakega, razreži na kosce za

orehovo velikost debele, deni meso v kozo, zraven pa žlico masti in eno drobno čebulo, zrezano na listke. Pokrij in dušij, da se zmešča in zarumeni. Nato potresi meso z moko (eno žlico), in zalij s pičlim pol litrom juhe ali vode, pridaj par žlic pretlačenih paradižnikov, za ščep popra, osoli in kuhaj še četrt ure. Posebej pa kuhaj četrt kg ali tudi več makaronov, kuhane odcedi in polij z mrzlo vodo. Ko so makaroni odcejeni, jih pridaj mesu. Zraven pa še daj parmezanskega sira.

Črna redkev kot solata.

Črno redkev olup, nastrgaj na strgalniku ali skrhlijaj na krljaču. Potrosi jo s soljo in polij z oljem. Daj z domačim ali rženim kruhom na mizo. Ali jo potresi na fižol, ki si ga pripravila z oljem in kisom.

Jabolkova potica s smetano.

Nalij najprej v lonček tri žlice mlačnega mleka, prideni mu kepico sladkorja in tri dkg kvasa; vse to zmešaj z žlico, ter postavi na gorko, da vzide. Potem zmešaj v večji skledi pol litra toplega mleka, eno ali dve žlici stolčnega sladkorja, eno jajce, en rumenjaka, 8 dkg surovega masla, ter pripravljene kvas, zmešaj, osoli in zasuj s poldrugim litrom ($\frac{3}{4}$ dkg) moke; nato vse skupaj s kuhlalnico močno raztepi. Stepeno testo potresi površ z moko, ga pokrij s prtičem in pusti na gorkem vshajati. Medtem pripravi nadev. Vmešaj štiri žlice goste kisle ali topljene smetane, eno jajce in ščep cimeta. Ko je testo vzšlo, ga vzemi iz skleda, stresi na desko, ki je potresena z moko, potresi še malo z moko po testu, ter na lahko tenko razvaljaj in namaži s pripravljeno nadevo, potresi pest krušnih drobtin, štiri olupljena in na listke narezana, ne preveč kisla jabolka in za pest sladkorja; zvij v zvitke in položi v namazano kozo (model), postavi na gorko, da zopet vshaja, pomaži z jajcem, postavi v pečico in peci pičlo uro. (Iz tega testa napraviš lahko dve potici.)

Češki kolači.

Mešaj v skledi 5 dkg surovega masla, eno jajce in eno polno žlico sladkorja; potem prilij četrt litra toplega mleka, prideni nekoliko soli in vzšli kvas, ki si ga pripravila iz dveh žlic toplega mleka, iz kepice sladkorja in iz dveh dkg drožja. Nato pa pridej 40 dkg moke. Testo dobro stepi in pusti, da vzide. Ko je testo vzšlo, ga stresi na desko z moko potreseno, odreži od testa, za drobno jajčno velikost, ga v rokah lepo zaokroži, da nastane okrogel hlebček, ki ga potem položi na dobro s surovim maslom pomazano pekačo, ga v sredi z dvema prstoma narahlo potlači, da nastane ondi jamica in ob kraju prst debel rob. Tako delaj, dokler imaš kaj testa. Ko je pekača polna, nadevaj jih s pripravljenim nadevom, na vsakega eno kavino žlico. Postavi jih še za četrt ure na gorko, da vzidejo, potem pri vsakem pomaži z jajcem rob in potresi po vrhu z drobno zrezanimi lešniki, ki jih zmešaj z nekoliko sladkorjem. Postavi jih v precej hudo pečico, 15 do 20 minut. Pečene poberi na krožnik, posuj s sladkorjem in postavi gorke ali mrzle na mizo.

Jabolčni nadev.

Jabolka olupi, razreži, odstrani peške in jih stresi v kozo, prilij jim par žlic vode in toliko sladkorja, da so jabolka zadosti sladke. Nato jabolka pokrij in počasi duši, da se zmehčajo. Kadar so zdušena, jih postavi na hladno, da se nekoliko ohladi, primešaj jim še ščep cimeta in drobne zrezane limonine lupine.

Nadev iz suhih češpelj.

Skuhaj četrt kg suhih češpelj s toliko vode, na se narahlo kuhajo. Kuhane pa odcedi, poberi koščice iz njih, potem jih drobno sesekljaj. Deni v kozo za lešnik masla, ko je vroče, mu pridaj za žlico stolčene sladkorja in sesekljane češplje. Prilij jim nekoliko vode, v kateri so se kuhale češplje in jih duši par minut. Nato jih shladi ter jim primešaj drobno zrezane limonine lupine, za ščep cimeta in če je premalo sladko, še nekoliko sladkorja.

Ali pa sesekljane češplje deni v kozico in jim prilij nekoliko vode, v kateri so se kuhale, pa sladkorja, limoninih lupin in za ščep cimeta. Duši jih par minut.

Vrt

Kje so moje rožice
Pisane in bele,
Mojga srca ljubice
Zlahtno so cvetele.
Al' spomlad je šla od nas
Vzela jih je zima mraz.

Siana je postala stalen gost na vrtovih, na polju in na travnikih. Smrt je zagospodovala nad cvetjem. S svojo kruto, neusmiljeno roko je pokončala redko jesensko cvetje in zelenje. Golo stoji drevje in grmičevje. Narava počiva in zaspava v dolgo zimsko spanje. A nekaj rastlin se noče ukloniti zimi in smrti. Lepo zeleno v zimskem snegu nam priča, da smrti ni. Prvenstvo dajmo bršljanu. Bršljanček se mali razpenja ob skali. Viharju se ustavlja. In moč svojo javlja samotni bršljan.

Indijska skalnica ali pečinka (Azalea indica). Cvete prekrasno še konec zime. Cvete je rdeče rožnato ali belo. Mokrote ne rabi veliko, pač pa precej toplote. Ko ti odcvete, zakoplji jo na vrtno gredo, na solčno stran s posodo vred. Razmnožuje se s potaknicami. Prst, v katero jo nameravaš vsaditi, mora biti mešanica lončne kompostnice in vresne prsti. Lonec, v katerega sadiš, mora biti primeren korenini. Prevelik ne sme biti. Sploh v prevelikih posodah cvetice ne cveto bogato, ker jim zrastejo korenine v preveliki posodi preveč in vzamejo steblo in cvetju redilne sokove.

Japonska trdoba (Evonymus japonicus) je vedno zelen grm. Prezimi v kleti in ne zahteva posebne střežbe. Razmnožuje se s potaknicami.

Prozljicev ali smokvovec (Picus) je doma v Vzhodni Indiji. Listje ima široko in debelo. Prst mu ugaja kompostnica, pomešana z drobnim peskom. Za-

livati se ne sme mnogo. Pozimi naj bo na oknu v zakurjeni sobi. Liste mu je večkrat izmiti z mlačno vodo.

Zlahtni lavor. Pri nas je že precej udomačen. Ker ni proti mrazu občutljiv, je zelo priporočljiv. Pozimi se veliko bolje ohrani na bolj mrzlem kot pregorkem prostoru. Starejši preneso tudi 6 stopinj mraza. Prostor, v katerem prezimi, ne sme biti nad 5 stopinj tople. Na prostem ga imej toliko časa, kolikor je sploh mogoče. Spomladi pa zopet prav kmalu z njim na prosto. Pozimi mora popolnoma mirovati. Zalivati ga je treba prav po redko. Zadostuje vsake štiri tedne. Prezimi boljše v temni kleti, kot na pregorkem prostoru, ker mu tema manj škoduje, kakor gorkota. Če je na pregorkem prostoru, poganja na novo, novi izraski posrkajo sok, starim pa odpade listje. Razmnožuje se z mladikami, ki pribodejo iz stare rastline iz prsti.

Puhovnik ali oleander. Doma je v južni Evropi. Pri nas je zelo udomačen. Cvete poleti rdeče in belo. Poleti ga je treba pridno zalivati. Pozimi naj miruje. Zalivati ga ni potreba več kot enkrat na mesec. Prezimi v hladni kleti. Razmnožuje se spomladi s potaknicami. Ker je strupen, se ne sme gojiti v sobah.

Rožmarin. Dom so mu pokrajine Sredozemskega morja. Pri nas je opevana narodna cvetica. Diši zelo prijetno. Pozimi ga imej na hladnem. Spomladi pa ga presadi na vrtno gredo, da se ti zaraste v košato drevesce. Razmnožuje se s potaknicami.

Trpljenka ali pastijonka. Zaradi prelepega blede - modrega cvetja, ki nas spominja na mučila Odrešenikova, si je prisvojila lepo ime. Prišteva se med plezalke, ker se spenjajoče ovija. Priljubljena je radi krasnega cvetja. Delj njenega cvetja spominjajo na trpljenje Odrešenikovo, in sicer: vitko šibje na bič, dlake ob goltu cveta na trnjevo krono, široka plodnica na kelih, trije vratji z brazdami na tri žeblje, prašniki na rane. Doma je iz Brazilije. Zadovoljuje se z vsako vrtno prstjo. Na solncu cvete bogatejše, kot v senci. Posebne střežbe ne potrebuje. Prezimi v nezakurjeni sobi. Razmnožuje se z vlaknicami.

Delo na vrtu v novembru.

Občutljivi mladi grmiči se povijejo s slamo, smrečjem ali dračjem. Vrtnice se polože v zemljo in zakrijejo z gnojem in vrtnimi odpadki. Cvetice, ki prezime na prostem, se pokrijejo z listjem, smrečjem ali drugimi vrtnimi odpadki. Začetkom, ko še ni hude zime, ni potreba debele odeje, pač pa pozneje, ko nastane občuten mraz.

Skrb za cvetice v sobi zahteva posebno pazljivost. Oveli listi se odstranijo, slabi izraski se porežejo. Paziti je treba, da se ne zarede uši. Zalivati je treba previdno. Rajše premalo kot preveč. Na podložke se polože tanka polenca, da lonec ne stoji v vodi, ampak se voda odteka v podložek. Pred vsem pa treba ob lepem vremenu pro-

store, v katerih prezimujejo cvetice, dobro prezračiti, da dobe iste svežega zraka.

Zdravje

Kako se odpravijo pekoče bolečine na ozebljih prstih. Ker se koža kaj rada navzame vode in jo dolgo obdrži, zato mora človek, ki je podvržen ozeblinam, po umivanju ostati toliko časa na gorkem, da se koža popolnoma posuši. Če ni mogoče čakati, je treba umite roke dobro zdrgniti z otrobi. Kožo, ki je vsled ozeblin razpokana in ima odprte rane, je treba predvsem zaceliti. Stare kakor nove ozeblje se pa dobro in hitro preženo s svinčenim mazilom, ki mu je primešanega nekoliko karbola. To mazilo deloma ali popolnoma zatre mučno srbenje kože in bolečine. Svinčeno karbolovo mazilo dobiš v lekarni, praviloma le na zdravnikov recept.

Čaj iz zrnja šipkovih jagod (sad divje rože). Izloči z nožičkom zrnja iz lepo rdečih šipkovih jagod, katere še slana ni osmodila. Suši zrnja v pečici tako dolgo, da izgube kocinasto vnanjost in se več ne prijemljejo prstov. Za čaj zadostuje mala žličica posušenega zrnja, ki ga dobro prekuhaš v osminki litra vode, precedi ter daj po okusu sladkorja in eno žlico mleka. Ta čaj je zelo zdravilen za bolezn na ledicah, če se ga pije redno tri do štiri tedne vsako jutro ali zvečer.

Rožmarin ni le imeniten poleg nageljčka za pušeljc, marveč tudi zelo zdravilen, zlasti zato, ker izčisti zasliženje iz želodca, povzroča hitrejšo prebavo in dober tek. Skuha se kot čaj, zadostuje par vršičkov; pije se zjutraj in zvečer dve do štiri žlice.

Rožmarinovo vino. Namoči v en liter dobrega naravnega belega vina za pest drobno zrezanega rožmarina, dobro ga zamaši in pusti 8 do 10 ur, da se vino navzame rožmarinovega duha. To vino se zelo priporoča za vodenico na srcu, v trebuhu, za srčne bolečine sploh. Jemlje se zjutraj in zvečer vsakokrat tri do štiri žlice ali mali kozarček (štamperl). Ko je vino porabljeno, se isti rožmarin lahko še enkrat zalije.

Vinski jesih je zelo zdravilen za težke in trudne noge. Obdrži z jesihom noge, ako nimaš ranjene, od kolena do stopalov vsaki večer, preden greš k počitku in tolci s kakim trdim predmetom ali z roko po podplatih. Dober za to je tudi divji kostanj, če še tega nimaš, pa kar s prsti. Poizkusi to sleherni dan in noge bodo postale zopet zdrave in lahke. Isto zdravilno moč ima tudi francosko žganje (Franzbrantwein), samo da je to precej drago, medtem ko je vinski jesih poceni in učinkuje enako. Pri malih otrocih, če dolgo ne shodijo, je zelo priporočljivo večkratno drgnjenje nožic z vinskim jesihom. — Zdravilen je tudi gorak vinski jesih za obkladke, sam ali pa mrzel, pomešan s toplo vodo kot ovitek; odvzame bolniku notranjo vročino.

Hiša

Madeži na obleki. Madeže od s adja na beli tkanini odpraviš z vročo vodo, po zimi tudi s tem, da pustiš mokro tkanino dalj časa na mrazu. — Vinski madeže odpraviš, če v vreli vodi razstopiš vinskega kamna, omočiš v razstopino madeže, jih zdrgneš in izpereš. — Madeže od s adja in črnega vina odstraniš z žveplom. Najlažje in najvarnejše narediš na sledeči način: V večjo steklenico vlij nekoliko vode in priveži na žico (drač) kosček gorečega žvepla ter pusti, da zgori v steklenici; nato hitro in dobro zamaši ter pretresuj vodo v steklenici. S tako vodo izpiraj madeže. Izperejo se tudi, če se najprej izmijejo v žganju in nato izperejo z milom. Razni madeži se izperejo z limonovim sokom. — Barvane moške srajce iz batista ali sefira ostanejo kakor nove in ne izgube barve, če jih po previdnem pranju sušiš v senci in ko suhe, namočiš in izžameš iz lahke boraksove raztopine ter napol suhe zlikaš. Na pol litra vode vzemi kavino žličico boraksa. Madeži na robih ovratnika in na prsih izginejo popolnoma. Zapestnice moraš posebej škrobiti s škrobom (štirko). — Barvane vezenine, lahke bluže, fine predpasnike in enake stvari namesto da bi jih vtaknila v vodo s kuhanim škrobom ali raztopljenim gumijem, vtakni v boraksovo raztopino, pripravila se boš, da postanejo kakor nova, ker se nekoliko svetijo, malo strdijo, nimajo madežev in ne trpi barva, dela pa tudi ni veliko. — Snaženje danskih rokavic. Za pranje danskih rokavic vzemi 8 delov vode in dva dela salmijakovega cveta. Položi rokavice v to zmes in jih pusti ležati dva dni. Potem jih splahni v vodi, obesi in posuši na zraku. Salmijaka ne jemlji preveč.

Dobro mazilo za trda tla. Razstopi na ognjišču 40 dkg belega voska in primešaj 30 dkg terpentinovnega cveta. Paziti moraš, da ne pride terpentin v dotiko z odprtim ognjem. Ko je zmes dobro zmešana, jo shladi in strjeno rabi.

Stenice pokončaš, če namažeš mesta, v katerih se skrivajo, s terpentinovim oljem; to pomori zalego. Preženeš jih tudi, če taka mesta izmočiš z ocetno kislino. Kraje, kjer je prepah, zapuste stenice same.

Ščurke popolnoma preženeš, če namažeš mesta, ker se nahajajo, s fosforovim mazilom. To se sveti tudi ponoči, zato ščurki zapuste take prostore. Tudi jih preženeš z galunom. 1/2 dkg galuna raztopi v 1 litru vode in še z vročo vodo izpiraj luknje, kjer se skrivajo ščurki.

Črvi v pohištvu. Ko zapaziš v lesenem pohištvu luknjice, vbrizgaj vanje bencina, terpentina ali petroleja in jih zamaši z voskom. Črvi se težko odpravijo, ker je njih bivališče globoko v lesu. Ena črviva deska lahko okuži vse leseno pohištvo. Zato je najboljši isto takoj odstraniti, ko se zapazijo luknjice na njej.

Mlekarstvo.

Priljubljanje za pinjenje.

Prva skrb gospodinjice pred pinjenjem bodi, smetano pravilno pripraviti. Smetana se segreje na 15 do 20 stopinj C, ki jo je gospodinja po večkratnem pinjenju spoznala za najpripravnejšo. Smetana se ne sme zagrevati na ta način, da se morda priliva k hladni smetani gorka voda, ali pa k mrzli gorka, ker se smetana preveč razredči, pinjo preveč napolni, da se pinjenje ne more izvršiti v redu. Maslo ne bo trpežno, ampak neokusno, brez barve. S čem je meriti toploto? Gotovo ne s prstom, kakor se to dogaja navadno. Tako merjenje toplote ni le nepravilno, temveč tudi neokusno. Za merjenje toplote je najpripravnejši steklen toplomer, ki se tudi lahko snaži. Toplomerji so že nalašč prirejeni za pinjenje in imajo za pinjenje pripravno toploto na toplomerju celo rdeče podčrtano, tako da se ja lahko spozna. Nepravilno je, smetano vliči v pinjo in šele potem meriti gorkoto. V tem slučaju zadene mo takoj na nepravilike. Ako je smetana premrzla, morali bi jo zopet iz pinje zlivati in segrevati v pločevinastih posodah. Tako pa se navadno prilije kar gorka voda, kar je zelo napačno. Najboljše je smetano dati v pločevinasto posodo in to posodo vtakniti v vročo vodo. Treba je smetano med sregrevanjem mešati, ker bi slednjič bila nenakomerno segreta in bi imeli nepravilike pri pinjenju.

Kadar je smetana pripravljena, pripravi za tem takoj pinjo, v katero vlij smetano. Pinja se mora pred pinjenjem vsakokrat, če je še tako čista, pomiti z vročo vodo in v mrzli vodi izplakniti, za tem šele naliti vanjo smetano. Osnažena pinja se navadno za dalj časa spravi. Med tem časom se prav lahko zopet razvijejo v njej škodljive bakterije, katere je treba uničiti. Zmočiti je pinjo tudi radi tega, da se je smetana preveč ne prime.

V zimskem času ni težko meriti toploto smetane, ker je navadno premrzla, da jo moramo segrevati. V poletnem času pa je dostikrat velika težava preveč gorko smetano toliko ohladiti, da je gorkota pravilna za pinjenje. Kjer je voda svežih studencev na razpolago, tam naj se s tako vodo hladi smetana. Najbolje je seveda v krajih, kjer se lahko dobi led. Z ledom se najuspešnejše hladi smetana. Na deželi navadno ledu ni dobiti, pomagamo si včasih lahko tudi s tem, da postavimo smetano v hladno klet.

Pinjenje.

Kadar je smetana dosti segreta, oziroma ohlajena, in pinja pripravljena, se vlije v pinjo in isto dobro zapre. Za tem se prične s pravilnim vrtenjem. Pinje, ki se trno zapro, imajo mal ventilček, ki ga moramo v pričetku pinjenja večkrat odpreti, da se odstranijo plini. Ko se je nekaj časa pinilo, pa tudi plini ponehajo in ni več potrebno odpirati ventila. Pri pinje-

nju naj se upoštevajo sledeče okoliščine:

Pinja naj se nikdar preveč ne napolni. Nekatere pinje (viktorijo) se sme napolniti le do ene tretjine, več kot čez pol pinje naj se tudi druge pinje ne napolnijo. Jasno je, da se v preveč napolnjeni pinji ne more smetana tako premetavati in drgniti, kakor v manj napolnjeni. Kako naj se napolnjujejo posamezne vrste pinje, se ne da povedati. To najbolj jasno pove vaja, ki si jo je pridobila gospodinja sama po večkratnem pinjenju.

Dostikrat se zgodi, da ima gospodinja preveč smetane za enkratno in premalo za dvakratno pinjenje. Navadno se pinja potem preveč napolni in posledica je, da se nerado in slabo vpini. V tem slučaju zaostane mnogo toščje v pinjencu in se mora dolgo piniti. Rajši torej dvakrat, pa sigurno piniti.

Enako vrtenje pinje veliko pripomore k pravilnemu in pravočasnemu vpinjenju. Kako naj se vrte posamezne pinje, je odvisno od njih sestave. Glavna stvar je, da se pazi, kako se drgne smetana v pinji. Popolnoma napačno je pinjo nekaj časa vrteti, za tem pa, preden je popolnoma vpinjeno, prenehati in šele po daljšem času zopet pričeti z vrtenjem. Tako maslo gotovo ne bo najboljše izdelano. V poletnem času se na deželi, ko je mnogo dela na polju, ta način pinjenja večkrat opazuje. Mnogokrat se tudi nerado vpini, ako smo pustili, da se je smetana v pinji preveč ohladila.

Koliko časa naj se pini, je težko določiti. Kisla smetana se navadno raje vpini kot sladka, sveža smetana poprej kot stara. Nadalje je čas pinjenja lahko odvisen od vrtenja in notranje oprave pinje. V pinjah, kjer se smetana bolj drgne, je tudi poprej vpinjena, kakor v nasprotnem slučaju. V dobri pinji traja pinjenje od 30 do 50 minut. Po večkratnem pinjenju se uho navadi, da natančno razloči, kdaj je zadosti vpinjeno. V lesenih pinjah s šipo in v steklenih se pinjenje lahko opazuje. Kadar je šipa čista, je pinjenje smatrati za končano.

Veliko pazljivosti je potreba ob koncu pinjenja, kadar se je pričelo maslo sprijemati. Navadno se pini tako dolgo, da se napravijo v pinji velike kepe, kar ni pravilno. Kadar izgleda maslo v pinji kot prosena kaša, tedaj je zadosti vpinjeno. Ako bi še naprej pinili, se med kepe prime preveč vode, ki se težko spravi iz masla. Kakovost masla na tem zelo trpi. Zlasti pa tedaj, kadar smo vzeli previsoko toploto. Seve prezgodaj pa se s pinjenjem ne sme nehati. Ako so maslena zrnca drobnejša kot kaša, potem jih lahko gosti zaostane v pinjencu. Najboljše znamenje pravilnega vpinjenja je, kadar je pinja čista in v pinji zahtevana debelost maslenih zrn.

Nepravilike pri pinjenju

lahko povzročijo: preveč hladna, preveč gorka, preveč stara ali preveč ki-

sla smetana; nadalje smetana od bolnega mleka, nepravilno narejene pine in napačno vrtenje pinje.

Ako v teku 40 do 60 minut pinjenje ni končano, potem gotovo nekaj ni v redu. V tem slučaju ne kaže dalje piniti, ampak preiskati moramo, kje leži vzrok neuspešnega pinjenja. Najbolje je odpreti pinjo in se s toplomerjem v roki najpoprej prepričati, koliko gorkoto ima smetana. V največ slučajih bomo lahko opazili, da je smetana pregorka ali prehladna. Smetana se ohladi ali ogreje in v najkrajšem času se mora sprijeti maslo. Napako se prav lahko napravi pri merjenju gorkote s toplomerjem tedaj, kadar se toplomer izven smetane drži in le za kratek čas v smetano vtakne, ali pa se toplota meri pri nepomešani smetani. Seve tudi ne pravilno urejena pinja lahko zadržuje pinjenje.

Dostokrat se kljub previdnemu postopanju s smetano, pinjenju v dobri pinji, noče na noben način vpiniti. Tu je treba iskati vzrok v bolnem mleku, stari zasušeni smetani itd. Smetana, dobljena od mleka krav, preden se opustijo od molže, se navadno noče vpiniti. Torej takega mleka ne porablja za pridobivanje smetane, pa je napaka odpravljena. Nespametno pa je verovati v vraže in uporabljati protisredstva, kakor star kruh, star denar, staro maslo in drugo. Taka sredstva so maslu zelo škodljiva, zato naj se opuste.

Vseh neprilik pri pinjenju se najlažje izognemo, ako smetano takoj po posnemanju segrejemo na 65 do 68 stopinj C. Nato jo kolikor mogoče ohladimo in shranimo v zračne prostore, pred pinjenjem pravilno segrejemo in pinimo po pravilih. Tako se v pravem času vpini, maslo je okusno, trpežno in napravi gospodnji dosti veselja.



Pošta.

Denar lahko pošljamo po pošti, in sicer po nakaznici, položnici (čeku) in v denarnih pismih, velike množine kovinastega denarja v nalašč za to pripravljenih okovanih zabojih; denar, za katerega se mudi, pošljemo potom brzojava.

Pošne nakaznice so listine, ki spadajo med pošne vrednotice, vsaka velja 3 h. Razdeljene so v štiri oddelke. Debelo obrobjene oddelke je dolžan izpolniti odpošiljatelj, tenko obrobjene pošni uradnik. Nakaznice so dvojne: za Avstro-Ogrsko, Bosno in Hercegovino so tiskane v jeziki, ki se govore v naši državi, druge za mednarodni promet so tiskane v francoskem in nemškem jeziku. Poslednje morajo biti preračunane v denar, ki je veljaven v deželah, kamor se pošlje denar. Višek zneska za eno nakaznico je dovoljen v naši državi do 1000 kron. Koliko se lahko pošlje v inozemske dežele, je razvidno iz raznih cenikov, ki se dobe na vsaki pošti. Na prvi debelo obrobjeni del je napisati svoto v številkah, ime in bivališče odpošiljatelja, na srednji de-

belo obrobjeni oddelek pa svoto v številkah in besedah, ki mora biti povsod enaka. Natančen naslov, to je ime, priimek in bivališče, je neobhodno potreben. Svote se ne sme popravljati, prečrtati ali izbrisati. Če se napravi pomota, se mora izpolniti drugo nakaznico, pokvarjeno se pa lahko zamenja pri poštnem uradu proti doplačilu 1 vinarja. Nakaznice in sploh vse denarne pošiljatve brez razlike je napisati le s črnilom. Pristojbina za Avstro-Ogrsko, Bosno, Hercegovino in na c. kr. vojne ladje naše države, četudi se nahajajo v inozemstvu, je določena: do 20 K 10 h, do 100 K 20 h, do 300 K 40 h, do 600 K 60 h, do 1000 kron 1 K. Za inozemske dežele se dobi na vsaki pošti primerno pojasnilo.

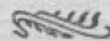
Brzobjavne nakaznice. Za brzobjavne nakaznice se mora plačati razun navadne pristojbine za nakaznico še pristojbino za brzobjav in 30 h za ekspresno dostavljenje brzobjavno nakazane svote.

Ekspresne nakaznice so dovoljene pošiljati v Avstro-Ogrski, Argentini, Braziliji, Nemčiji, Egiptu, Italiji, Japonskem, Luksemburškem, v Nizozemske dežele, v Švico in še več drugih dežel, ki so razvidne iz poštnih tarifov. Dovoljene so tudi v domačem (loco) kraju. Poštna uprava jamči za ves potom nakaznice poslani denar.

Pošne nakaznice z izplačilnim poročilom. Kdor želi za svoj odposlani denar potom nakaznice še posebno izplačilno potrdilo, plača poleg določenih pristojbin še 25 h. Takoj po izplačilu mu vrne poštni urad potrdilo, podpisano od naslovnika in s pečatom poštnega urada. V domačem kraju in v vaseh, ki jih obhodijo poštni seli, se dostavijo pošne nakaznice do 1000 kron z denarjem vred in je plačati zanje 6 vinarjev dostavnine. Za vasi, ležeče izven okraja, se naslovniki samo obveste in jim ni treba plačati nikakršne dostavnine. Rok za izplačanje denarja je sedem dni, po preteku tega roka se nakaznice ne izplačajo več, ampak se vrnejo odpošiljatelju. Zelo važno je tedaj, da se določeni rok ne zamudi, pozneje bi se izplačala le potom posebne prošnje na poštno ravnateljstvo; to pa le tedaj, ako se medtem časom še ni vrnil denar odpošiljatelju. Glede podpisa so zelo stroge določbe. Podpisati sme le oseba, na katero se glasi naslov, če ne zna pisati, mora podkrižati in zanesljiva priča lastnoročno podpisati. Če na naslovnik vsled večkratne odsotnosti želi, da prejme denar mesto njega kak druga oseba, mora izročiti poštnemu uradu tozadevno pooblastilo, ki mora biti od notarja potrjeno (legalizirano), nakar se na njegovo odgovornost izplačujejo dotični osebi denarne pošiljatve. Podpis vseh denarnih in drugih poštnih pošiljatev je dovoljen tudi s tintnim svinčnikom. Enake določbe glede dostavnine, izplačevanja in podpisa veljajo tudi za plačilne nakaznice poštnohраниlišnega urada.

Čekovni promet z dunajsko poštno hranilnico se je v zadnjih desetih letih ogromno razširil. Imejtelj čekovnega računa je danes že vsak večji trgovec, razne banke, tiskarne, sodnije, davkarje itd. Za vse te sprejema in izplačuje s posredovanjem poštnih uradov omenjena hranilnica denarne svote v poljubni višini in je takorekoč duša avstrijskega denarnega trga. V zvezi je tudi z raznimi bankami inozemstva. Vplačeva-

nje po čekih je zelo priprosto in se lahko izvršuje v vsakem poštnem uradu. Ček obstoji iz treh oddelkov. Prvi del se vrne odpošiljatelju kot potrdilo, drugi del dobi naslovnik, tretji pa ostane poštnohраниlišnemu uradu kot priloga k računu, na katerega se nanaša plačilo. Ček izpolniti ni pravzaprav nobena posebna umetnost. Glavna stvar je pravilno napisati svoto in naslov, oziroma ime, priimek in bivališče odpošiljatelja na čekovni srednji in desni predelek. Levi del čeka, na katerega je zapisati samo vplačano svoto v številkah in besedah, dobi odpošiljatelj potrjen s poštnim pečatom, kot potrdilo, katero mora dobro shraniti, ker se je že opetovano zgodilo, da je moral dotični, ki ni shranil tega potrdila v slučaju nepoštenosti naslovnikove, svoj poravnani dolg še enkrat plačati, ker se ni mogel izkazati, da ga je že plačal. Ček mora biti izpolnjen le s črnilom, zadnja stran srednjega oddelka je določena za kratka poročila. Če se je odpošiljatelj poslužil, mora prilepiti znamko za 5 vinarjev. Že napisana svota se ne sme popravljati, prečrtati ali celo radirati, tudi zamazane in raztrgane čeke pošte ne prevzamejo. Odkar so tudi davčni uradi v čekovni zvezi s poštno hranilnico na Dunaju, sprejemajo po čekih vsi poštni uradi tudi davčna vplačila. Zelo pametna in praktična je ta naredba davčnih uradov za oddaljene davkoplačevalce, ki brez troškov in zamude časa, kar je največ vredno, lahko pri domačem ali sosednem poštnem uradu vplačajo svoje davke in jim ni potreba nikakršnega nadaljnega potrdila davkarje v davčne knjžice. Spravi se le potrdilo čeka do prihodnjega leta, ko je treba zopet davke plačevati. Kdor želi še pred časom vplačati svoj davek, dobi pri poštnem uradu rdeči davčni ček za 2 vin., katerega izpolni v vseh treh delih, na zadnji strani srednjega dela pa zapiše zemljiški davek, hišnorazredni davek ali drugi davek, ki ga ima plačati. Nato zapiše še številko svoje davčne knjžice in davčno občino. Poročila, ki se nanašajo na davek, so poštnine prosta. Najbolje je pa počakati, da mu prinese davčni sluga že napisan ček ali pa poštni sel poštnine prosto pismo davčnega urada, v katerem je tudi napisan ček, da je potem na jasnem, koliko mu je odmerjenega davka za tekoče leto.



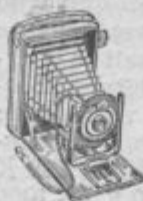
Stara resnica je,

vsem našim gospodinjam in vsem kuharicam dobro znana, da brez dobrega kavnega pridataka ni mogoče napraviti dobre in okusne kave. Zato se povsod rabi kot nekaj neizogibno potrebnega kavni primatek, ki naj kavi izboljša okus ter ji da prijeten vonj in lepo barvo. Vsaka gospodinja seveda hoče imeti najboljši kavni primatek, da ima potem tudi najboljšo kavo, s katero lahko postreže družini in gostom. Nobene skrivnosti Vam ne izdamo, cenjene naše gospodinjje, če Vam povemo, da je najboljši kavni primatek Kolinska kavna primes v korist obmejnem Slovencem. Zadostuje za to trditev dejstvo, da se je raba Kolinske kavne primesi v korist obmejnem Slovencem že prav povsod razširila, in

da jo naše gospodnje v trgovinah izrecno povsod rade zahtevajo. Spoznale so njene izvrstne kakovosti, in ker hočejo za svoj denar dobiti dobro blago, kupujejo Kolinsko kavno primes. — Važno je zanje kot za zavedne Slovenke pa tudi to dejstvo, da je Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem domače blago, edino te vrste na našem jugu sploh, in povrh tega še, kakor že ime pove, na prodaj v korist obmejnim Slovencem, katere podpirati je naša narodna dolžnost. — Onim našim gospodinjam torej, ki morda Kolinske kavne primesi v korist obmejnim Slovencem še ne poznajo, nujno svetujemo: začnite tudi ve rabiti in kupovati izvrstno in pristno domačo Kolinsko kavno primes! En sam poizkus zadostuje, da se prepričate o njenih izvrstnih lastnostih, in potem je ne boste hotele nikoli več opustiti, nam pa boste hvaležne, da smo Vas na njo opozorili in Vam tako pokazali, kateri kavni prida-tek napravi najboljšo kavo!

3455 TRGOVINA Z ZEMLJIŠČI
LOVRO REBOLJ v Kranju
kupuje razna posestva, kmetije po primerni ceni.

Fotografski aparati



iz lesa in kovine, strokovnjaško konstruirani, ne iz lepenke, kakršne ponujajo nestrokovnjaki: Cene s ploščami, papirjem, kemikalijami in nemihi navodilom, poštnina poseba;
Ročne kamere po K 1-00 in več
Aparati s stativom K 0-20 " "
Sklopne kamere po K 0-70 " "
in dražje do K 300-
v najboljši izvedbi, odlikovani z avstr. državno kolajno.

Priložnostna prodaja rabljenih aparatov in objektivov vseh znamk po najnižjih cenah. Ceniki prosto. 1770 26
Elfr. Birnbaum, tovarna za kamere, Hirschberg 143, Češko

Izgotovljene obleke

zimske suknje, pelerine, ženska krila, plišaste in suknene vrhne jopice, okusno izdelane, se dobe po zanesljivi ceni

„Pri Škofu“

Ljubljana, Pred škofijo 3
(na voglu zraven škofije).

Najdete

tudi vse vrste blaga za moške in ženske obleke, posteljno opravo, koltre, koč, fino belo tkanino itd. Vedno novosti svilnenih, volnenih in plišastih rut.

Izbira velika. Postrežba prijazna. Na zahtevo se obleka tudi po meri izgotovi.

Cenik različnega blaga na zahtevo poštnine prosto.

Čevlji,
kojih **podplati**
se **poleti**
in **pozimi**

mažejo z „Lora“-mazilo za podplate in vrhne usnje z od leta 1886 slajno proslulim „Seehund“-gumitransmazilom za usnje ali „Lora“-kremo za čevlje, ostanejo dvejni trpežni. — Dobiva se v vseh zadevnih trgovinah. — Edini izdelovatelj: J. Lorenz & Co., dr. z o. j., Heb (Eger), Češko. — Podružna tovarna za Nemčijo: Böhme & Lorenz, Chemnitz, Saško. Brošura št. 111 o stvarnem negovanju čevljev zastoj in poštnino prosto.

Steckenpferd-
lijino mlečno milo

je slojokraj neobhodno potrebno za racionalno negovanje kože in lepote. Vsaki dan pohvalnice. Dobi se povsod à 80 vin. 962



Najboljše in najmodernejše sukno za moške in volneno za ženske obleke razpošilja največje Jugo-slovenska razpošiljalna R. Strmečni v Celju št. 305. Vzorec in cenik čez tisoč stvari s slikami poštnine prosto. 259

Najcenejše in najbolj učinkujoče odvajalno sredstvo!

Filipa NEUSTEINA
poslajane odvajalne **kroglice**

(Neusteinove Elizabetne kroglice)

Pred vsemi drugimi podobnimi izdelki imajo prednost te kroglice, prosto vsakih škodljivih primesi, vperabljajo se z največjim uspehom pri boleznih v spodnjem delu telesa, lahko odvajajoče, kri čisteče; sobeno zdravilno sredstvo ni ugodnejše in obenem povsem neškodljivo, da bi preprečilo izvor premnogih bolezni. Radi poslajane oblike jih radi uživajo otroci. Skatljica s 15 kroglicami stane 80 vin. ovoj s skatljic, torej 120 kroglic, stane le 2 K. Če se pošlje raprej K 2-45, se pošlje franko 1 ovoj. 3393



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

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

Zaloga v Ljubljani: Rihard Sušnik, lokarnar, in v več drugih lekarnah.

Svojo kuhinjo in svojo

stanovanje

opremito lahko s koristnimi in lepimi predmeti

zastoni

ako kupite Stumpfovo dobro žitno kavo. Zavoje 5 kg v lepi platneni vrečki z 2 darili le 4 K franko. Josip Stumpf, tovarna za žitno kavo. Šlotov na L., Čehy, 50000 zadovoljnih odjemalcev. — Poskusne pošiljave in prospekti zastoni in franko. — Prosim naročite naravnost od gornje tvrdke, ker je po obrnem zakonu zastopnikom prepovedano prodajati žitno kavo po zasebnih hišah. 3418

Peveci, župniki, učitelji o Sirolin „Roche“

== pri obolelostih sopil: ==



Učitelj R. Sch. v Melmerajnu.

Trpel sem na hudem in trdovratnem katarju, ki ga je Sirolin „Roche“ takoj omilil. Ta izdelek tudi pospešuje tek.

Župnik R. Sp. o W. (Alzacija).

Mož bronh. katar je Sirolin „Roche“ prav hitro odstranil; zakaj ozdravljenje je nastopilo obenem z zavžitjem Sirolina „Roche“.

Pri influenci, naduhi, pljučnih boleznih, je Sirolin „Roche“ nenirpljivo pomožek jačečega učinka na pljuča in ves organizem. Sirolin „Roche“ je izborne slasti in je posebno pripraven za odvrtačno zdravljenje. Sirolin „Roche“ se dobi po vseh lekarnah, 4 K originalni zavitek.

N. S. dvorni operni pevec H. D.

Imel sem močan kašelj in sem na naredbo g. dr. S. rabil Sirolin „Roche“. Uspeh je bil sijajen.

Pevec H. B. o Curihu.

Sirolin „Roche“ mi že več nego leto dni izborno služi. Na njegove uspehe bodem v strokovnem časopisu „Der neue Weg“ opozoril v članku.