



Štev. 12.

V Ljubljani, dne 18. decembra 1913.

Leto IV.

Žena in varčnost.

Varčnost se zahteva večinoma le od ženske. Nekatere gospodinje so posebno nadarjene za štedenje, vendar o vseh tega ne moremo trditi, ker se najdejo tudi med ženskami prave zapravljivke; splošno pa moramo priznati, da je večina žensk varčna.

Če začne razsipati ženska potratno denar, je navadno vzrok ničemurnost in nekak ponos, pokazati v kolikor mogoče blesteči luči svojo in vnanost svoje družine. Tekmovanje, ki ima namen potisniti prijateljice in znanke v ozadje. Koliko žrtvuje taka ženska javnemu mnenju, je včasih čudovito, in vendar se ji pri vsem zamore le redkokdaj očitati, da je slaba gospodinja. Doma je skromna in varčna ter prištedi včasih v enem tednu, kar zapravi mož v enem dnevu s svojimi prijatelji. To pa zato, ker porabi mož mnogo več za svojo osebo in navadno se pozna štedenja v malem, nese pač v hranilnico, a le takrat, ko iztrži večjo vsoto denarja. V malenkosti se on ne podaja, živi rad v obilnosti, ljubi dobro jed, pijačo in tobak. Njemu je dobro, četudi sedi čisto sam pri smodki in poličku dobrega vina celo uro, medtem ko ženi niti v glavo ne pade, da bi gostila sama sebe. Nasprotno, če ostane sama ali s svojimi otroci doma, se zadovolji z najpreprostejšo hrano in tako prištedi čas in denar za druge potrebe.

Nahajajo se tudi ženske, ki popolnoma nič ne razumejo gospodinjstva, ki ne vedo ceniti vrednosti denarja, ne časa. Krivdo je tu iskati v vzgoji, v razmerah in v sposobnosti. Če je bila mati zapravljivka, navadno tudi hči ni varčna, če je bilo pri starših vsega v izobilju in štedenje neznana reč, se hči silno težko ali nikdar ne privadi skromnemu gospodinjstvu.

Varčnost je umetnost, ki jo v največ slučajih zahteva življenje, zato se jo je treba priučiti, ako nam ne tiči že v krvi od rane mladosti.

Varčnost ni odvisna od umetnosti

računanja na popirju. Marsikatera gospodinja, posebno starejša na kmetih, se ni nikdar učila računati iz računice, ker sploh v šolo ni hodila, a vendar v gospodinjstvu izvrstno računa. Odkod to? Skrivnostna umetnost, ki si jo je prisvojila od svoje matere in spopolnila z lastno izkušnjo pri nakupovanju in prodaji domačih pridelkov, kakor mleka, masla, jajc, perutnine itd. Pri prodaji je skoraj nezmotljiva, le redkokdaj ali pa nikdar se ne vračuna.

Varčnost je lepa lastnost, dokler ni pretirana. Dobé se pa ženske, ki pretiravajo štedljivost in postanejo umazano skope same do sebe, do svoje družine in do svojega bližnjega.

Skopuh in skopulja nista priljubljena, svet ju ne spoštuje, ne ceni in ne žaluje za njima. Skopi ljudje se ne brigajo za javno mnenje, denar je njih Bog, njih začetek in konec. Srce jim otrpne, postane kovina, kakor je kovina njih denar, ki mu žrtvujejo še na smrtni postelji svojo zadnjo misel.

Pametno štedenje brez ozkosrčnih, malenkostnih pomislekov ustvari prijetno in udobno domače ognjišče in ohrani na zunaj spoštljivo in dostojno lice.

Neki milijonar je na smrtni postelji dejal svojemu sinu: »Uči se dostojno izdajati denar in izogibaj se nizke skoposti.« S temi besedami ni hotel svetovati sinu, naj lahkomišljeno zapravlja denar, pač pa naj ostane varčen v sorazmerju s svojim bogastvom in stanom.

Mož zasluži denar, ženi pa je sveta naloga istega pametno in varčno uporabiti. Ona mora imeti vpogled, ki sega tudi v bodočnost. Za bolezen in druge nepričakovane izdatke mora biti pripravljena vsotica, da ni zadrege, če prihaja zdravnik v hišo.

Nekatere ženske se lepo in drago oblačijo za cesto, za druge ljudi, lastni dom pa jih vidi zanemarjene, umazane, da, celo raztrgane. Temu je deloma kriva malomarnost, deloma pa brezmiselnost varčnosti. Saj ni ravno potrebno za dom

se lišpati in za delavnik ponositi najlepšo obleko; toda okusno in snažno oblečena žena s prijaznim obrazom gotovo priljubi možu dom, da si ne išče prijateljev po gostilnah. Trdi se, da gre ljubezen moža skozi želodec, jaz pa trdim, da gre tudi skozi oko. Žena, kateri se ne zdi vredno čedno napraviti se za svojega moža, zgubi polagoma svojo zakonsko srečo. Nemirna, nervozna, pretirano skrbeča žena v neokusni, umazani obleki prav kmalu odtuji moža sebi in domu.

Varčnost na pravem mestu je umetnost, blagor ženi, ki jo prav razume.

Kuhinja

Ohrovtova juha. Na debelo zrezan ohrovt praži na masti, ki ti je ostala od pečenke, tako dolgo, da postane rujav in mehak, potresi z moko, pusti malo zarumeniti, zalij ga z zelenjavno juho in, če hočeš, z Liebigovim ekstraktom. Ko je kuhan, juho dobro razmotaj in pridaj na krožke zrezano prekajeno klobaso in kruhove rezine.

Ogrska fižolova juha. Pristavi $\frac{1}{2}$ litra belega fižola z vodo, pridaj košček kože od slanine, dobrih govejih kosti, košček zelene, rumene kolerabe, peteršilja, čebule in rdečo papriko, ki si ji odvzela semenska zrna. Ko postane fižol mehak, odvzemi kosti in kožo, pridaj par žlic smetane in zakuhaj močnate žličnjike. Juho lahko pretlačiš, predno jo zakuhaš, a potem ni tako dobra.

Telečja jetrca v sardelni omaki. Lepa telečja jetrca operi v mleku, snami kožico, zreži jih na tanke rezine in potresi malo s stolčenim poprom. Na surovem maslu lahko zapraži drobno zrezano sardelo, pridaj jetrca in jih hitro opeci, potresi z moko in drobno zrezanim zelenim peteršiljem, premešaj, zalij z juho, pridaj malo soli, limonovega soka in 3—4 žlice sme-

tane, pusti prevreti in daj s praženim rižem na mizo.

Jabolčne kapice. Deni v lonček $\frac{1}{8}$ litra toplega mleka, žlico sladkorja in 2 dkg kvasa, zmešaj in postavi v stran, da vzide. V skledo pa deni 1 liter pšenične moke, napravi v sredi luknjo, vlij vanjo $\frac{1}{8}$ litra toplega mleka, žličico soli, eno žlico kisle smetane, eno jajce in vzišči kvas, to vse skupaj s kuhalnico dobro zmešaj in stepaj približno četrto ure, potresi testo po vrhu z moko, pokrij ga s prtičem in postavi na gorko, da vzide. Med tem nastrgaj pet olupljenih, srednje debelih kislikastih jabolok (odstrani jim peške), jim pridaj za žlico sladkorja, pest krušnih drobtin, za žlico rozin in velik ščep cimeta. Testo stresi na desko, ki je potresena z moko in ga razvaljaj za prst na debelo. Potem ga razreži v štirivoglate krpice, ki naj bodo štiri prste dolge in toliko široke; na vsako krpico položi polno kavino žličico jabolčnega nadeva, zavijni vse štiri vogale proti sredi, tako da se sprimejo na vrhu in pokrijejo jabolka. Polagaj jih na pomazano pekačo, eno zraven drugo za prst narazen, pokrij jih s prtičem in postavi za četrto ure na gorko, da vzidejo. Potem jih pomazi z raztepenim jajcem in potresi z drobno zrezanimi lešniki ali mandelji in s sladkorjem. Te kapice peci v srednje vroči pečici kakih 20—25 minut. Pečene zloži na krožnik, potresi s sladkorjem in postavi gorke ali mrzle na mizo.

Kuhani jabolčni štruklji. Napravi vlečeno testo iz $\frac{1}{4}$ kg (ali pol litra) moke, $\frac{1}{8}$ litra mlačne vode, soli, drobno jajce in za oreh masla, masti ali žličico olja. Testo dobro pogneti, ga pokrij z gorko skledo, da se nekoliko spočije (vsaj pol ure). Nato napravi sledeči nadev: v skledi zmešaj štiri žlice kisle smetane (ali par žlic masti ali masla) in eno jajce. S tem nadevom namaži zgoraj opisano razvlečeno testo, ga potresi z drobtinami (za eno pest), pet olupljenih, na listke narezanih jabolok, za pest stolčenega sladkorja, velik ščep cimeta in pest rozin. Potem testo zvij, zavij v namočen ožet prtič in poveži z nitjo. Tako pripravljene štruklje kuhaj v veliki kozji ali loncu v osoljeni vodi. Kuhane razreži in zabeli z zarumenelimi drobtinami ali potresi s sladkorjem.

Ocvirkovi žličniki za v juho. Sesekljaj 6 dkg ne preveč suhih ocvirkov, deni jih v skledo, pridaj eno jajce, 7 žlic mleka in 11 dkg moke, stepaj testo in ga zakuhaj z žlico v vrelo juho; pusti narahlo vreti 10 minut.

Jabolčni cmoki iz krompirjevega testa. Za testo skuhaj najprej štiri debele krompirje, olupj jih in nastrgaj ali pa stlači z valjarjem ali pa pretlači skozi stroj; zmečkane deni na desko, prideni dve žlici kisle smetane, eno jajce ali dva rumenjaka, nekoliko soli in četrto litra moke; iz tega napravi testo in ga razvaljaj za mezinca na debelo. Iz testa nareži krpice, po tri prste široke in dolge, položi na vsako olupljen jabolokov krljiček in ga potresi s sladkorjem (jabolka, če so drobna, zreži na štiri dele, debela pa na več; jabolka morajo biti mehka in nekoliko kislja). Krlje tako zavij s testom, da so popolnoma pokriti. Tako pripravljene cmoke narahlo kuhaj

10 minut v vreli osoljeni vodi, kuhane narahlo jemlji iz kose, nakladaj na krožnik ter zabeli s surovim maslom ali mastjo, v kateri si zarumenila za žlico drobtin; po vrhu jih še potresi, če hočeš, s stolčnim sladkorjem in s cimetom ali jih devaj v zarumenele drobtine v kozo in jih postavi za par minut v pečico.

Jabolčnik iz suhih krljev. Skuhaj prav mehko $\frac{1}{2}$ litra opranih krljev s toliko vode, da lahko vro, prideni jim košček sladkorja in cimeta. Kuhane odcedi ter postavi krljevko za nekaj časa v stran, krlje pa pretlači skozi sito ali stroj. V kozo pa deni za žlico masla in ko je vroče, pridaj žlico sladkorja, da zarumeni, pridaj žlico moke in pest krušnih drobtin, premešaj, da se vse nekoliko zarumeni, in pridaj pretlačene krlje in krljevko in par žlic vina pa vse dobro zmešaj, pridaj še par zrn soli; kadar dobro prevre, stresi v skledo ter postavi n. pr. k cmokom, makaronom ali žemelnim zrezkom (žemeljni zrezki glej »Gospodinja« št. 10., 1912) ali kaki drugi močnati jedi.

Mešana potica. Nalij najprej v lonček 4 žlice mlačnega mleka, prideni mu kepico sladkorja in 2—3 dkg kvasa, to zmešaj in postavi na gorko, da vzide. Potem zmešaj v skledi $\frac{1}{4}$ litra toplega mleka, eno žlico sladkorja, eno jajce, 4 dkg surovega masla, pripravljene kvas in $\frac{3}{4}$ kg moke, pridaj še žličico soli in vse skupaj s kuhalnico zmešaj in stepaj četrto ure. Stepeno potresi po vrhu z moko, pokrij s prtičem in pusti na gorkem shajati. Vzhajano stresi na z moko potreseno desko; razvaljaj za mezinca na debelo in polij po testu 3—4 žlice razpuščenega masla, potresi par pesti zmletih orehov, pest sladkorja, pomešane s cimetom in pest rozin, zvij testo kakor štruklje in deni v pomazan model, ki ga postavi na gorko, da vzide; nato pa pomazi z jajcem ali mlekom in postavi v pečico pičlo uro. Pečeno pa daj gorko ali mrzlo, potreseno s sladkorjem na mizo.

Špehovi cmoki. Zreži na male kocke pet starih žemelj in jih polij s četrto litrom vroče juhe od svežega ali prekajenega mesa ali od slanine. Pokrij jih za pol ure, da se napojé, potem pridaj kakih 8 dkg kuhane in na kocke zrezane slanine, eno raztepeno jajce in za žlico moke, zmešaj in napravi iz tega pet velikih cmokov. Zakuhaj jih v vrelo, nekoliko osoljeno vodo, da se narahlo pokriti kuhajo četrto ure. Kuhane jemlji iz vode na desko in zreži vsakega na dva ali tri kose, polagaj na krožnik, potresi z drobtinami in zabeli z mastjo; na mizo pa jih postavi kot prikuho ali samostojno jed s kislim zeljem.

Ženski hlebčki. Mešaj v skledi 28 dkg surovega masla, 10 dkg sladkorja in tri rumenjake pol ure. Nato pridaj 35 dkg moke in nekoliko drobno zrezanih limonovih lupin, vse skupaj narahlo premešaj in napravi iz tega 24 enakih okroglih hlebčkov, vtisni v sredo vsakemu s prstom luknjico, pokladaj jih na pomazano, z moko potreseno pekačo, pomazi z raztepenim beljakom in potresi z drobno zrezanimi lešniki ali mandelji, katerim pri-mešaj nekoliko stolčenega sladkorja. Peci jih v srednje vroči pečici 20—25 minut.

Jabolka s fižolom. Kuhaj $\frac{1}{4}$ litra fižola, med kuhanjem ga osoli in kuhanega odcedi. Posebej pa kuhaj kake štiri olupljena, srednje debela jabolka v $\frac{1}{2}$ litra vode, pridaj jim kepico sladkorja in ko se razkuhajo, jim pridaj odcejeni fižol in pest krušnih drobtin, ki si jih zarumenila v žlici surovega masla, vse skupaj zmešaj in za par minut pokrij s pokrovko. Na mizo jih postavi kot samostojno jed z makaroni ali s cmoki. Tudi za prikuho jih lahko postaviš na mizo.

Ajdova torta z jelenovo soljo. Mešaj pol ure 14 dkg sladkorja in 14 dkg surovega masla, polagoma primešavaj 4 jajca. Pridaj 14 dkg neolupljenih drobno zrezanih mandeljev, nekoliko drobno zrezane limonove lupine, 14 dkg lepe ajdove moke in $\frac{1}{2}$ dkg strte jelenove soli, vse hitro pomešaj in deni v pomazan model in počasi peci v srednje vroči pečici eno uro. Lahko jo potreseš, preden jo daš na mizo s sladkorjem ali jo pa oblij s čokoladnim ledom. (Tudi jo lahko shlajeno čez sredo ploskoma prerežeš in nadevaš z mezgo.)

Klobase brez črev. Skuhaj cela svinjska pljuča, med kuhanjem jim pridaj nekoliko peteršilja; kuhane vzemi iz juhe, ki jo postavi v stran, pljuča pa drobno zreži in sesekljaj (odstrani, kar je slabega in trdega). Potlej deni v kozo za žlico masti, vroči pridaj nekoliko drobno zrezane čebule, da se nekoliko speni in ne zarumeni, in pa pljuča, katera med vednim mešanjem duši dve minuti; nato pridaj pol litra opranega riža in duši še eno minuto, prilij $\frac{1}{2}$ litra juhe, v kateri so se kuhale pljuča (pa ne vso naenkrat), velik ščep popra in majaronovih plev, za nožev konico (špico) cimeta in nageljnovih žbic, osoli in pokrito kuhaj 20—25 minut, da se riž zmeha. Jed naloži na krožnik in postavi s kislim zeljem in kuhanimi krompirjevimi kosci kot samostojno jed opoldne ali zvečer na mizo.

BOŽIČNO PECIVO.

Božične prestice. Vmešaj med $\frac{1}{2}$ kg moke 1 zavitek pecilnega praha (za 12 vinarjev), primešaj 20 dkg sladkorja in 10 dkg surovega masla, vse stresi na desko in zgneti z 2 jajci in 4—6 žlic mleka v fino testo. Odreži male koščke testa, raztegni jih z dlanjo v dolge okrogle pasove in zvij v prestice. Narejene pomazi z raztepenim jajcem in peci v dobro s surovim maslom pomazani pekači v vroči pečici, da postanejo rumene. Prestice tudi cel mesec lahko hraniš v pločevinastih zaklopnica (plehnatih škatlah).

Vanilni venčki. Zato rabiš 30 dkg surovega masla, $\frac{1}{4}$ kg sladkorja, $\frac{1}{8}$ kg mandelnov, $\frac{1}{2}$ kg moke, 1 jajce in vanilnega sladkorja. Ko si sladkor in surovo maslo dobro vmešala, pridaj polagoma vse navedeno. Testo pretlači skozi brizgo, ki jo rabiš za oblike iz surovega masla, tvori male venčke in jih pusti nekaj ur ali čez noč počivati. Potem jih speci v vroči pečici svetlo-rjavo, pečene potresi s sladkorjem.

Dobri keks. Dobro zgneti na deski 15 dkg surovega masla s $\frac{1}{2}$ kg sladkorja in 5 jajci; pridaj $\frac{1}{4}$ litra smetane, malo vanilije in žlico natrona. Vmešaj $1\frac{1}{2}$ kg moke in razvaljaj za nožev hrbet na de-

belo. S strgalnikom (ribežnom) vtisni po celi krpi vzorec in izreži oblike; luknjico v sredi lahko izrežeš z naprstnikom. Polagaj oblike na pekačo, ki si jo namazala s surovim maslom in potresla z moko ter peci počasi v pečici.

Čokoladne prestice. Naredi testo iz 18 dkg moke, 10 dkg surovega masla, 9 dkg čokolade in 3 rumenjakov. Iz testa naredi prestice in jih speci v srednje vroči pečici.

Pecivo iz orehov. Mešaj $\frac{1}{8}$ kg surovega masla tako dolgo, da se peni, primešaj $\frac{1}{4}$ kg moke, $\frac{1}{4}$ kg zdrobljenih orehov, $\frac{1}{8}$ kg sladkorja in 1 jajce. Ko si vse dobro zmešala, delaj iz testa male podolgate oblike, v sredi izreži luknjico in speci v srednje vroči pečici.

Navadne zvezdice. Naredi iz 3 beljakov trd sneg in nalahko primešaj $\frac{1}{4}$ kg stolčenege presejanega sladkorja. Pridaj še $\frac{1}{8}$ kg neolupljenih drobno zrezanih mandeljnov in 1 dkg stolčenege cimeta. Vse dobro zmešaj in stresi na desko, ki si jo potresla s stolčenim sladkorjem in z moko. Testo narahlo zvaljaj, izreži zvezdice in speci v precej vroči pečici. Pečene zvezdice prevleci s snegom iz jajc, v katerega si nakapala malo limoninega soka in postavi še enkrat v pečico, da se posuše.

Orehovi rogljčki brez jajca. Zdrobi 21 dkg surovega masla s 25 dkg moke, pridaj 10 dkg drobno zrezanih orehov in 8 dkg sladkorja z vanilijevim duhom. Iz testa delaj male rogljčke, potresi z debelim sladkorjem, ki ostane v situ, če preseješ sladkor, pokladaj jih v s surovim maslom pomazano pekačo in speci. Pečene pomazi z marmelado (salsen) in zloži 2 in 2 skupaj.

Pogačke. Mešaj 14 dkg surovega masla tako dolgo, da se peni, pridaj 7 dkg sladkorja z limoninim duhom in 14 dkg moke. Testo naglo zgneti na deski, razvaljaj za prst na debelo, izreži kolačke, potresi jih z mandelji in sladkorjem, polagaj na namazano in z moko potreseno pekačo ter speci. Lahko pečene pomazi z marmelado, namesto mandeljev.

Lešnikovi loki brez jajc. Zdrobi 10 dkg surovega masla s 20 dkg moke, pridaj 10 dkg drobno zmletih lešnikov in 10 dkg sladkorja, sok ene limone, malo stolčenege cimeta, nageljnovih žbic, drobno zrezane limonine lupine in 3 žlice dobre smetane. (Testo razvaljaj za prst na debelo, razreži v 2 prsta široke in kakih 8 cm dolge pasove ter speci na okrogli obliki. Pečene prevleci z belim ledom.

Medeni kolački. Napravi na deski testo iz 28 dkg moke, 18 dkg surovega masla, 14 dkg zmletih mandeljev, lešnikov ali orehov, 14 dkg sladkorja, 1 dkg stolčenege cimeta, $\frac{1}{2}$ dkg nageljnovih žbic, eno veliko žlico medu, enega drobnega jajčka, drobno zrezane limonine lupine (pol limone); zgneto testo razvaljaj $\frac{1}{2}$ cm na debelo, ga zreži z zobčastim obodcem in kolaček še enkrat vsredi izreži z lijakom, pomazi jih z raztepenim jajcem, pokladaj na pekačo drug poleg drugega. Ali pusti celega in mu v sredo položi polovico mandeljna. Izrezke pa še skupaj zgneti in še razvaljaj. So izvrstni.

Hiša

Svetle svilene ali fine volnene bluze lepo opereš v vodi, v kateri si kuhala bel fižol. Pristavi $\frac{1}{2}$ kg suhega belega fižola na 4 litre vode, brez soli in ga pusti vreti 3—4 ure. Odcedi fižol in dobro sper bluze v še mlačni fižolovi vodi; splahni jih še v dveh mlačnih vodah, nalahko ožmi in obesi; ko so toliko suhe, da se jih lahko lika, jih zlikaj. Iz bluz izginejo madeži od črnila, masti in vina, če niso prestari.

Snaženje belih vstavkov in ovratnikov iz lahke tkanine, ki so zelo priljubljeni, a postanejo kmalu umazani. Osnažijo se na sledeči način: Položi vstavek ali ovratnik na snažno belo ruto, obleko pri vstavku skrbno zavij z rutami. Potem pomoči tkanino v bencin in jo lahko zdrgni z belo rutico, tako dolgo, da postane tkanina skoraj suha. Če še ni ovratnik popolnoma čist, ga še enkrat namoči v bencin in zdrgni z rutico. Ako so se pomočili tudi robovi obleke, tedaj jih zbrši z enako krpo kakor je obleka, drugače postanejo bolj svetli, kar lahko skazi obleko.

Srebrno posodo, ki je dobila madeže, najlepše osnažiš z modrilom (plavilo), ki ga rabiš za perilo. Zdrobi modrilo v prah in vanj pomoči mehko volneno krpo ter odrgni posodo. Ker postane prah takoj črn, moraš krpo vedno nanovo pomočiti v modrilo. Ko je srebro popolnoma čisto, ga skrbno zbrši s čisto ruto in nazadnje še z mehkim usnjem.

Rijnate madeže iz nikelnaste posode odpraviš, če pomazeš madeže s poljubno maščobo. Čez nekaj dni jih zdrgni z ruto, ki si jo pomočila v amoniak. Rja zgine, ne da bi se pokvarila posoda. Če je madež že zelo zastarel, ga lahko pomočiš s solno kislino, ki si jo zmešala z vodo, pomočiti moraš le madež, drugače posodo še bolj pokvariš. Takoj moraš isto zdrgniti s krpami in dobro umiti.

Zdravje

Prva pomoč pri hudem krvavenju. Krvavenje iz nosa. Bolniku najprvo odprni obleko pri vratu, potem naj se vsede na stol in vsrkava v krvavečo nosnico mrzlo vodo, ki se ji pridene malo galuna ali limoninega soka. Glavo naj skuša držati kolikor mogoče pokonci, ne nagnjeno naprej. Medtem se mu pokladajo mrzli ovitki na čelo in tilnik, pozimi se pomakajo rute v sneg ali v ledeno vodo. Tudi je dobro vzdigniti roko nasprotni strani in z drugo roko zatisniti krvavečo nosnico. Če se krvavenje le noče ustaviti, zatlači se globoko v krvavečo nosnico bombaža (bato), ki jo pomočimo v vodo, v kateri smo raztopili galun ali prilili nekoliko kisa. Bombaž (bata) se mora zaviti s sukancem in pustiti nitko viseti, tako da se potem lahko in brez škode potegne iz nosa.

Če zažene kašelj manjšo ali večjo množino svetlordeče

krvi iz ust in začuti bolnik močne bolečine v prsih, mora takoj v posteljo in kolikor mogoče mirno ležati. On ne sme govoriti, ne se vsekni, tudi ne uživati gorkih jedil ali pijače. Pokladati mu je mrzle, najboljše ledene obkladke na prsa in srce. Pogoltne naj žličico kuhinjske soli in popije malo mrzle vode; v presledkih se mu daje požirati koščke ledu v velikosti graha ali lešnikov.

Če se vdere iz ust temna, skoraj črna kri, pomešana z ostanki hrane, je pokladati bolniku mrzle obkladke na želodec, ker je v tem slučaju prišla kri iz želodca. Bolnik naj ne uživa 24 ur nikake hrane, ne pijače le semtertja majhne koščke ledu.

Ozeblina na rokah in nogah se silno težko odpravijo; trajno pomaga čaj iz listja vinske trte. Nabrati ga je treba že v jeseni v suhem vremenu in ga posušiti na zračnem prostoru. Posušeno listje se spravi v vrečice in obesi, svojo moč ohrani tudi več let, boljše pa je prenoviti ga vsako leto.

Ko začno v pozni jeseni srbeti ozeblina, skuhaj v pol litru vode za pest listja vinske trte. Ko čaj 10 minut vre, odcedi vodo. Toliko zadostuje za kopelj roke; če hočeš kopati noge, skuhaj primeroma več čaja. Kopelj mora biti kolikor mogoče vroča; ozeblene dele drži tako dolgo v čaju, da postane isti mlačen, potem roke skrbno zbrši in namaži s kako maščobo, kakor lanolinom, vaselinom ali glicerinom. Če imaš hude ozeblina, moraš kopelj večkrat ponoviti: navadno zadostuje enkrat na dan.

Vrt

Vrt pozimi.

Mesto mnogobarvnega cvetja in zelena pokriva slana vsako jutro z iz srebrnih nitk stkanim pajčolanom naše gredice in siezice. Proti poldnevu, na solčni strani, se je umaknila slana solncu in iz srebrnih nitk so se pocedile kapljice istotako srebrne in lesketajoče se v zlatem solncu. A zima je hotela izpremembe. V gostih kosmih nam je natresla snega in odela ter zazibala cvetice na gredici k zimskemu spanju. Poglejmo malo bliže, kako snivajo in počivajo naše ljubljence.

Vrtnica, položena v primerno skopano jamo in pokrita z dračjem, slamo, smrečjem, praprotjo in drugimi vrtnimi odpadki, sanja mirno o spomladnem solncu, dokler jo ne vzdignemo iz zimske postelje in pripravimo za novo življenje. Vrtnice plezalke ne potrebujejo zimske odeje. Šopi starejših potonk ne potrebujejo odeje, a one, ki so vsajene šele jeseni, je dobro pokriti. V svoji prešernosti sanjajo, da imajo polne velike cvetove in da v tem prekašajo celo vrtnice. Zares lepe ste, a vaš cvet ne diši, ubožice, prešerne. Kraljica je in ostané vrtnica. Klinčke, kar jih prezimi na prostem, je treba lahko pokriti, da jih ne bo zeblo in da trdno prespe dolgo zimo. Bele lilije, presajene in razmnožene že v oktobru, imajo pač težke sanje, trpe,

ker so v strahu, da jim zlobna roka rani spomladi čebulje in bi se poleti ne mogle ponašati z lepim, dišečim cvetjem. Če zapade kmalu sneg, kakor letos, ne potrebujejo odeje.

Vas pa, moji hijacinti in tulipani, ki sem vas posadila na pripravljene prostore, ne zebe rado. Že poganjate in odejica za zimo vam ni pretežka. Ve sedaj ne smete spati; saj ste spale, ko smo me cvetele, vam poreko vrtnice, klinčki, lilije in še nebroj letnih cvetic. Pa zares, zima za vas ni čas počitka in spanja! Poganjale boste v mrzli zimi pod belo sneženo odejo, da spomladi prve zacvetite in zadehtite. Tudi narcise so spale in počivale v letnem času. Sedaj že prav lepo odganjajo in se pripravljajo za cvet v zgodnji spomladi. Ker jih je več vrst, cveto različno. Nekatere že konec marca, namreč rumene polnene. Potem pridejo na vrsto bele v obliki zvezdic. V novejšem času so vrtnarji iznašli celo vrsto novih narcis. Zelo lepe so takozvane trompetice. Veliko večje so kakor navadne zvezdnate. Potem so še narcise z visečim cvetjem kakor korčki (ciklame).

Narcise so zelo priporočljive, ker ne potrebujejo nikake strežbe in se zelo hitro množijo. V jeseni jim razdeli čebulice, ki so se pomnožile. Za zimo jim ni potreba odeje. Bolje je zanje, če pade kmalu sneg, ker jih njegova odeja varuje mraza.

V zelenjadnem oddelku je vse pospravljeno. Motovilec, radič in špinača so nalahko pokriti z listjem ali slamo. Rdeče jagode tudi z listjem ali gnojem. Špargeljni počivajo pod precej debelo gnojno odejo. Rožni kapus pa prezimi na prostem, če ni ravno prav prehuda zima. Bolj gotovo pa je, ako skoplješ jarek 2—3 dm globok in posadiš sadike tesno v vrste in pokriješ s slamo. V prav zgodnji spomladi, ko ni drugih zelenjav, mu obiraj po listnih pazduhah glavice. Kot prikuha je zelo okusen. Napravi se tudi lahko kot samostojna jed, če se povaljajo posamezne večje glavice v moki, jajcu in v drobtincah ter ocvro.

Pošta.

Vožna pošta.

Vožni pošti pripadajo v Avstriji vsa navadna pisma, razni spisi nad 250 g teže, v ogrski državni polovici nad 500 g, potem poštne prosti uradni dopisi od 2 in pol kg do 50 kg, na Ogrskem od 1 kg do 20 kg, vse denarne pošiljatve v denarnih pismih do 250 g, denar v zavojih, vrečkah, zabojih in sodih do 65 kg, nadalje vse pošiljatve različne vsebine ter posamezne vrste živih in mrtvih živali.

Denarna pisma so dovoljena v Avstro - Ogrski, Bosni, Hercegovini, Nemčiji, Grčiji, Črnigori, Švici in z c. kr. avstrijskimi poštami uradi v Turčiji.

Oddajo se na pošti navadno zapečateni z dvema ali petimi pečati, kakor je pač oblika ovitka. Ovitek za dva pečata in z označeno vrednostjo bankovcev se kupi na vsaki pošti in povsod,

kjer prodajajo pošne vrednostnice, za 2 vinarja; če pa se poslužimo ovitka, ki ga rabimo za navadno pismo, moramo istega petkrat zapečatiti in razpredele denarnih vsot lastnoročno napisati. Dovoljeno je pridati bankovcem tudi nekaj drobiža, toda ne več kakor za deset kron, ki pa mora biti posebej tako dobro zaviti, da se ne premika in ne preluknja ovitka.

Pečatiti se sme le s pečatnikom z razločno vtisnjenimi črkami radi poverb-pa ni dovoljeno se poslužiti za pečenje denarja, naprstnika in drugih enakih predmetov.

Na zadnjo stran ovitka se napiše svoje ime in bivališče. Pristojbina za denarno pismo v Avstro-Ogrski in v Nemčiji stane v I. pasu do 250 g teže 24 h, za II. do VI. pas 60 vinarjev.

Vrednostna pristojbina do 100 K znaša 6 vin., od 100 do 600 K 12 vin. in za vsakih nadaljnjih 300 K 6 vinarjev več. Za Nemčijo se računa najmanjša vrednostna pristojbina 12 vinarjev. Odprto denarno pismo je dovoljeno le v prometu Avstro-Ogrske.

Tako pismo mora imeti vrh naslova pripombo »odprto« ali »prešeto« in presegati vrednost nad 1000 K.

Pri oddaji prešteje poštni uradnik vpricho odpošiljatelja vsebino, označeno na ovitku. Če je pravilna, zalepi ovitek in ga zapečati s kontrolnim poštним pečatom, enkrat ali dvakrat, kakor je pač oblika zavitka, nato ga zapečati še odpošiljatelj svojim pečatom, kje in kolikokrat mu pokaže poštni uradnik.

Vrednostna pristojbina za odprto denarno pismo znaša polovico več, kakor pri zaprto oddanem denarnem pismu in jo mora plačati vedno odpošiljatelj.

Za ves v denarnih pismih odposlani denar jamči pošta v polnem obsegu in ga povrne, ako bi se izgubilo pismo.

Razno blago.

Razno blago se odpošilja zamotano v dvojnati močen papir, večkrat prevezan z vrvico, v zaklopnica (škatlah), zabojih, vrečah, košaricah itd., živa perutnina v kurnikih, v katerih mora biti dovolj žita in posoda z vodo, v vodi pa goba, da se drugi zavoji ne zmočijo. Isti predpisi kakor za perutnino veljajo tudi za tičke v kletkah. Mrtve živali, kakor zajci, srne itd., ki več ne krvave, se lahko pošljejo kar brez omota, sprednje in zadnje noge privezane skupaj na vrvico pa pritrjen naslov, napisan na deščico ali lepenko (debelem trdem papirju). Jerebe in sploh še krvavečo divjačino se pošilja povito v smrekove vejice, ali pa omotane preko rane v debel papir ali platno. Razna olja se oddajajo v pločevinastih posodah, vino, žganje in druge tekočine v sodcih, pletenih ali navadnih steklenicah, ki morajo biti ovite s slamo in položene v močne zaboje tako tesno in varno, da se v zaboji ne premikajo, če se tudi pretresa ali prevrne.

Jajca pošiljamo le v zabojih, vložena med žaganje ali pleve, drug poleg

drugega tako trdno, da se ne premaknejo in ne pobijejo pri prevažanju.

Na vse štiri strani zabojev, v katerih se odpošljejo stvari, ki se lahko pobijejo, se narišejo s črno ali modro kreda steklenice ali pa napiše z velikimi črkami: »Pozor, steklo!«

Vse pošiljatve, ki zahtevajo radi svoje oblike in vsebine med prevažanjem posebno pozornost, se morajo oddati kot obsežno blago (Sperrgut). Tu sem spadajo: žive živali v kurnikih ali kletkah, steklo, porcelan, jajca, košarice z ročaji in vsi drugi predmeti, ki presegajo dva in pol metra dolžine.

Pošte sprejemajo le teže do 50 kg. Za inozemske dežele so glede izvoza, teže in pristojbine posebne odredbe in ceniki, za katere je poskrbeti natančneje pojasnilo pri pošti.

Pošiljatve, ki jih hočemo imeti takoj plačane, odpošljemo po poštne povzetju. Do 250 g teže pa kot priporočeno povzetje, na katero ne smemo napisati vrednosti, temuč le povzeto vsoto.

Ekspresne pošiljatve. Ekspresno oddajamo lahko vse one stvari, za katere se mudi ali ki se naglo pokvari, kakor ribe, rake, perutnino, živali žive ali mrtve, sveže cvetlice itd.

Naslove moramo napisati, zlasti sedaj o božičnem ali novoletnem času, ko prevažajo pošte in vlaki ogromne množine poštne paketov, zelo natančno in razločno. Napišejo se na pošiljatev, ali prilepijo, prišijejo, privežejo napisani na deščico oziroma lepenko (trd papir) tako varno, da se naslov ne more izgubiti.

Naslov pritrjen s pečatnim voskom se ne priporoča, ker se lahko odtrga in izgubi. Na popirnatih zavojih je najpriljavnejše, če ga napišemo kar na zavoj. Priporoča se tedaj v lastnem interesu odpošiljatelju, da napiše naslov natančen in viden, posebno kraj zadnje pošte s kolikor mogoče velikimi črkami in s črnilom. Če pa se posluži tintnega svinčnika, naj omoči prostor za naslov z vodo, da je svinčnik bolj viden.

Pri pošiljatevah, ki so namenjene v kraje, ki jih je več enakega imena, se mora napisati še ime večjega kraja, blizu katerega je dotična pošta. N. pr.: Št. Vid pri Ljubljani, Št. Vid pri Zatičini, ravnotako Selce pri Reki, Selce p. Prestranek, Selca Dalmacija, Selce pri Radovljici, Selce nad Škofjo Loko itd. Če delamo natančne naslove, je nemogoče, da bi zašla pošiljatev na drugo pošto enakega imena.

Kako se jezimo, če je zakasnelo darilce, s katerim smo hoteli razveseliti svojega prijatelja za njegov god, ali božič!

K vsaki pošiljatvi je potrebna zelena spremnica, katero moramo sami izpolniti, toje napisati nanjo naslov, kakor na pošiljatev. Na eno spremnico je dovoljeno odposlati tri pakete, ki pa morajo biti vsi trije brez ali z označeno vrednostjo.

Pošiljatve po poštne povzetju se morajo posamezne oddati. Spremnica s priklopljeno nakaznico za povzetje je

modre barve, na kateri je izpolniti tudi nakaznico s svojim naslovom, potom katere nakaže namembni poštni urad vplačano povzetje odpošiljatelju.

Pristojbina za Avstro-Ogrsko in Nemčijo, znaša v prvem pasu do 5 kg 30 h, v drugem do šestem pasu 60 vinarjev. Za vsak kilogram se plača v prvem pasu še 6 h, v drugem še 12 h, v tretjem še 24 h, v četrtem še 36 h, v petem še 48 h in v šestem pasu še 60 h. Priporočila se tedaj za kraje, ležeče v drugem do šestem pasu pošiljati le po 5 kg težke pakete, ker pride sicer pristojbina silno draga. Te cene veljajo za pošiljate brez vrednosti. Za pošiljateve z navedeno vrednostjo do 100 K se plača 6 vinarjev več, za nadaljnjo vrednost toliko več kakor pri denarnih pismih.

Za obsežno blago (Sperrgut) je plačati še polovico več od navadne pristojbine.

Ekspresna pristojbina znaša 50 vinarjev.

Povzetna pristojbina do 24 K povzeta 12 vinarjev, za vsake nadaljnje 2 kroni 2 vinarja več.

Pošiljateve z označeno vrednostjo nad 100 K se prištevajo med vrednostne pošiljateve iste morajo biti prevezane z močno vrstico brez vozla, konci vrvice pa zapečateni, ravno tako mora biti tudi odrezek spremnice zapečaten.

Žitna kava

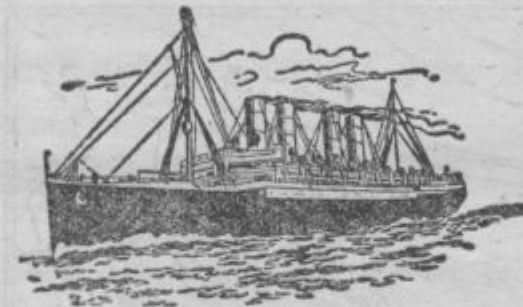
je najboljšo nadomestilo za navadno zrnato kavo. Izvrtno žitno kavo izdeluje Kolinska tovarna v Ljubljani, ki nam je že dobro znana po svoji nedosežni Kolinski kavini primesi v korist obmejnim Slovencem. Kolinska žitna kava se dobiva pri trgovcih v platnenih vrečkah po pet kilogramov. Naravnost je tovarna ne razpošilja, ker ne mara po nepotrebnem oškodovati slovenskih trgovcev. Kolinska žitna kava je od vseh najcenejša, cenejša od vsake druge žitne kave. O tem se vsak lahko sam prepriča. Kolinska žitna kava je izdelana iz domačega žita, ki je povsod priznan kot izvrsten.

Prav posebno dobra pijača je žitna kava, če se ji pridene Kolinske kavine primesi v korist obmejnim Slovencem.

Kakor je znano našim bralcem že prav dobro, je Kolinska tovarna domače podjetje, edino te vrste na celem našem jugu. Nobene domače tovarne ni, izvzemši Kolinsko tovarno, ki bi izdelovala tako dobro blago. O tem se je vsak že davno lahko prepričal.

Eno moramo pa vendarle — akoravno smo to že večkrat storili — spet iznova poudariti, namreč to, da od Kolinske tovarne, t. j. od čistega letnega dobička, ki ga donaja tovarni prodano blago, dobiva vsakoletni redni donesek »Slovenska Straža« za svoje delo

v korist obmejnim Slovencem. Malo, zelo malo je domačih podjetij, ki bi se tako zvesto spominjala naših narodnih potreb, kakor Kolinska tovarna. Zato je pa na drugi strani tembolj naša sveta dolžnost, da jo podpiramo s tem, da kupujemo blago, ki ga izdeluje: Kolinsko kavino primes in Kolinsko žitno kavo. S tem ne kupujemo le izvrstnega blaga, temveč podpiramo tudi domače podjetje in pa delo naše »Slovenske Straže« v korist obmejnim Slovencem. Kolinsko žitno kavo in Kolinsko kavino primes prav toplo priporočamo vsem našim bralcem, posebno pa vsem našim gospodinjam. Nobene res slovenske hiše bi ne smelo biti, kjer bi ne poznali naših domačih izdelkov iz naše domače Kolinske tovarne v Ljubljani.



Najcenejša in najhitrejša vožnja 56

v Ameriko

je s cesarskimi brzoparniki
Kronprinzessin Cäcilia, Kaiser Wilhelm II.,
Kronprinz Wilhelm, Kaiser Wilhelm der Grosse,
Georg Washington, Prinz Friedrich Wilhelm.
Podrobna pojasnila in potrebni podatki da vsakomur
EDVARD TAVCAR, Ljubljana
Kolodvorska ulica št. 35, nasproti stari Tišlerjevi gostilni.



Tovarne za Asbestškrilj „Zenit“
družba z omejeno zavezo Mor. Žumberk
dobavljajo najboljši in najcenejši
krovski materijal.

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

Glas gre kot blisk od kraja do kraja,

da prva kranjska pošiljateljska
trgovina

R. Miklauc, Ljubljana

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

Torej zahtevajte

takoj cenik različnih predmetov
iz

Prve kranj. pošiljateljske trgovine

R. MIKLAUC, Ljubljana.

Prvo naročilo Vas pridobi tvrdki.
Obstoj tvrdke čez 40 let!

Amerik. kovčegi s predali, kovčegi
za toileto, torbice za potrebščine,
blago iz usnja.



Tovarna in razpošiljalnica
Jos. Winkler & Söhne
8040 Dunaj I 1
Himmelportgasse 7.
Ceniki zastoj in franko.

Zvončke za božično drevesce zastoj!

Kako pri nakupu nakita za božično drevesce.



Steklen nakit za božično
drevesce, izbran, po olna opre-
ma za malo drevesce obstoječa iz
182 kosov, samo K 2.90.

Krasna izbora
obstoječa iz 186 kosov K 8.40

Reklamna izbora
190 krasnih komadov kron 4.90,
236 krasnih komadov obsto-
ječih iz ponarejenega sadja, ste-
klenih kroglic, steklenih konic,
ledenih kep, cvetnih vencev, zvez-
dic, koškov, čarobnih sveč, zla-
tih nitk itd. kron 5.90.

Krasna izbora
samo steklen nakit obstoječ iz 190
steklenih kroglic in reflektov, po-
narejenega sadja, zrakovlovov s
svileno šnitjo opređenih, krasno
delo samo K 10.-.

Velikanska krasna izbora najtinejšo delo nedosegljivo v ka-
kovosti in krasoti 490 komadov
samo kron 15.-, drebrne čarobne svečice, naredijo se se jih priže
hrasen dež zvezdic, 12 kosov z ravodlom 18 v, 3 kartoni (36 sveč
vsebuje) 50 v, 6 kartonov (72 sveč) 90 v, 12 kartonov (144 sveč
vsebuje) K 1.70.

Vsaki naročbi, ki je čez 8 kron se priložijo zastoj
zvončki za božično drevesce.

Pošilja po povzetu ali če se denar pošlje naprej od

J. H. RABIKOWICZ, Dunaj VII. Lindengasse št. 2.-D. L.



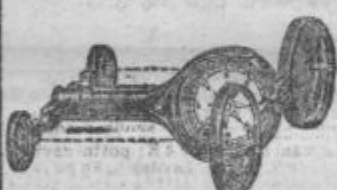
**V Ameriko
in Kanado**
zložna, cena
in varna
vožnja s **CUNARD LINE**

Bliznji odhod iz domače luke:
Trsta: Franconia 18./12., Ultonia 29./12. 1913,
Pannonia 30./1. 1914;
Iz Liverpoola: Lusitania 14./12., 4./1., 25./1.,
15./2., 15./3., 5./4.; Campania 21./12., 8./3.; Carma-
nia 28./12., 8./2., 1./3., 29./3.; Mauretania 11./1.,
1./2., 22./2.; 22./3., 12./4.; Caronia 18./1., 19./4.;
Pojasnila in vožne karte pri **Andrej Odlasek**,
Ljubljana, Slomškova ul. 25, blizu cerkve Srca
Jezusovega. Cena vožnji: Trst—New-York III.
razred za one, ki potujejo v Kanado K 150.—
in za one v Združene države K 150.—, otroci
pod 12 let K 70; povsod še 20 K za osebni davek.
3988/13

SANATORIUM EMONA v Ljubljani,
Komenskega ulica št. 4.
Privatno zdravilišče za notranje in kirurški
bolezni. — Porodnišnica. — Medicinalne kopeli.
Lastnik in šef-zdravnik: Dr. Fr. Dergano, primar. I. kir. odd. dož. boln.

Senzacijska novost!

Operno kukalo „Ideal“
z najfinejšimi, optično brušenimi,
prvovrstnimi lečami.



**16 optičnih
predmetov**
ki so vsi spojeni v
enega se popoln.
skup slože, zavoljo
tega zelo pripravi-
ni za nositi v kepi.
Operno kukalo
„Ideal“ je porabo
na: operno ku-
kalo, vojno kukalo,
kukalo za turiste,

za vsako oko, preiskavanje oči, vratu, nosu, mikroskop
z objektivnim nosilcem za najmanjša živa bitja itd.,
kompas ki dobro kaže, čitanje, povečalno steklo, dvojno
lupo za preiskovanje, daljnogled pripraven za vsako
oko, steroskop, panoramo razglednice, fotografij itd.,
zrcalo ki je vedno pri roki. Dosegli ni bil še nobeden aparat
tako mnogostransko uporaben. **Cena kosu s popisom**
3 K., 3 kosi 6 K. Prodaja po povzetju izvor novosti

M. Swoboda, Dunaj III/2, Hiesseg. 13-404.

8449 **Zoper protin!**
Zoper revmatizem!
Zoper ozebline!

Bolečine, tudi take ki imajo svoj
izvor v nevralgiji, izginejo v naj-
krajšem času, ako se vporablja
Fragnerjev „Contrheuman“. — Ni
nikakoli vribanje spirituoz, ki skeli
kožo, temveč prijetno mazilo. Se-
stavljene po zdravniških predpisih
na podlagi starih preizkušenj. —
Prospekti se dobivajo zastonj. —
Na prodaj po vseh lekarnah (pu-
šica K 1.—) ali pa po povzetju na-
ravnost od izdelovalca. — Pazite
zelo natančno na oznacbo „Contrheu-
man“ in na ime izdelovalca:
B. Fragner, lekarna „Pri črnem orlu“
c. kr. dvorni dobavitelj, Praga, Mala
stran, vogal Nerudove ulice št. 203.

Ceno Posteljno Perje

1 kg sivega skubljenega K 1.—, boljsega K 2.40, pol be-
lega prima K 3.80, belega K 4.—, linega mehkega puha K 6.
prvovrstnega K 7.—, 8.— in 9.00. Sivoga puha K 6.—,
1.—, belega linega K 10.—, prsnega puha K 12.—, od pet
kg naprej franko. 2420

Dovršene napolnjene postelje

iz gostega, trpeznega, rudečega modrega ali belega lina
(nanking) blaga i pernice 150 cm dolga, 120 cm široka, z
2 zglativnicama, vsaka ca. 80 cm dolga, 90 cm široka, za-
dostno napolnjena z novim sivim, puhastim in terpežnim
posteljnim perjem K 10.—, s polpuhom K 20.—, s puh per-
jem K 24.—. Posamezne pernice K 10.—, 12.—, 14.—, 16.—.
Posamezne vzglavnice K 3.—, 3.50, 4.—. Pernice 200x140
cm velike K 13.—, 15.—, 18.—, 20.—. Vzglavnice 90x70 cm
velike K 4.50, 5.—, 5.50. Spod. pernice iz najboljšega greda
za postelje 180x116 cm velike K 13.— in 15.—, razpošil-
ja od 10 K naprej franko proti povzetju ali predplačilu.

Maks Berger Dešenica št. 1-7/4 Češki les.
Nikak riziko, ker se zamenjava dovolj ali denar vrne.
Bogati ilustr. cenik! vsega postelnega blaga zastonj.



Potniki v Ameriko

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

Simona Kmetetz-a
v Ljubljani, Kolodvorska ulica 26.

Vsa pojasnila se dobe brezplačno.

Universal“-stroji za pletenje nogavic
novih, za podpletanje in izdelo-
vanje jopičev itd. Najnovejša iz-
najdba. Najb. postr. zaslužek za
žene in dekleta! **Cene nizke.** Prosp.
brezpl. in franko. — Tovarna za
pletinske stroje, Gradec 134. 3333

**Veliko zalogo in
ugodne cene naj-
dete pri nakupu
blaga za obleke**
pri 616

R. MIKLAUC

Ljubljana, Stritarjeva ulica št. 5.

Ustanovno
leto 1869.

Cenik na
zahtevo
brezplačno.



Ustanovljeno leta 1893. Ustanovljeno leta 1893.

Uzajemno podporno društvo v Ljubljani

— registrovana zadruga z omejenim jamstvom —
sprejema in obrestuje hranilne vloge po

5%

Rentni davek plačuje iz svojega. Zunanjam vlagateljem se za pošiljanje denarja na raz-
polago brezplačno položnice poštne hranilnice.

Društveno lastno premoženje znaša čez 600.000 K. Deležnikov je bilo koncem leta
1912 2906 z 18167 deleži, ki reprezentujejo jamstvene glavnice za 7,085.130 K.

Načelstvo:
Predsednik: Andrej Kalan, prelat in stolni kanonik v Ljubljani.
I. podpredsednik: Ivan Sušnik, stolni kanonik v Ljubljani.
II. podpredsednik: Karol Pellak ml., tovarnar v Ljubljani.

Člani: Dr. Ferdo Cokal, stolni kanonik v Ljubljani; dr. Jožef Gruden, stolni kanonik v Ljubljani; Anton
Koblar, dekan v Kranju; dr. Fran Papež, odvetnik v Ljubljani; Ivan Dolenc, o. kr. profesor v Ljubljani.
B. Remec, ravnatelj trg. šole v Ljubljani; dr. Viljem Schweitzer, odvetnik v Ljubljani; Luka Smolnikar,
burat; dr. Aleš Ušeničnik, profesor bogoslovja v Ljubljani; Fran Verbit, o. kr. gimn. profesor v Ljubljani;
dr. Ivan Zajo, zdravnik in deželni odbornik v Ljubljani; dr. Ignacij Žitnik, stolni kanonik, dr. in dež. posla-
nec v Ljubljani.

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