



Štev. 10.

V Ljubljani, dne 16. oktobra 1913.

Leto IV.

## Ne strašite otrok.

Preč kratkim so pripeljali našo malo hčerko zvečer domov, bila je na obisku pri znancih. V naše ne malo in tudi ne prijetno začudenje prične plašno gledati okoli sebe in izrazi svoje spomine v sledečih besedah: »Mož zunaj, ugriznil Anico.« Mala osebeca, stara je pol- drugo leto, se ni dala na noben način prepričati, da ni moža zunaj, ki bi jo ugriznil. Sedaj otroka ne pustimo več samega pri znancih.

Zelo razširjeno, a silno nespametno je ravnanje, privedi otroke z izmišljenimi strahovi k ubogljivosti. Vsak otrok kakor tudi odrasli človek ima že v sebi neki strah pred temo in če se ta prazna tema napolni z različnimi podobami, potem je strah pred njo nevzdržljiv. In otroci, ki tako zvesto verjamejo, kar jim pripovedujejo odrasli ljudje, in odrasli, ki so tako malo izbirčni v izberi svojih strahov! Moža, ki hoče drugega ugrizniti v temi, si vendar že odrasli predstavlja kot nekaj strašnega. Otročja domišljija deluje veliko bolj živahno, ona ne more izločiti resnice od predstave. Znano je, da pripovedujejo otroci zjutraj, ko se zbude, svoje sanje kot nekaj resnično doživelega. Zato se tembolj boje strahov, o katerih se jim pripoveduje, mogoče so iste v svoji domišljiji večkrat mislili videti.

Iz navedenih vzrokov se mi zde taka vzgojna sredstva hujša nego udarci. Tudi ne vplivajo samo trenutno slabo na otroka, ampak imajo tem večji vpliv v prihodnosti na duševni razvoj otroka, ker se vtisnejo globoko v otrokov spomin, včasih tako globoko, da se plazijo za njimi, dokler ne odrastejo. Ostrašeni otroci se tako boje, da je njih strah podoben boleznim, kar se pri odraslih tudi smatra za bolezen. Vendar mi pri otrocih ne večja bojazen, kakor tudi ne bujnejša domišljija

bolezen, ker je nerazdružljivo zvezana z otrokov osebo.

Zelo moramo paziti, da preveč ne odbolžimo otrokove domišljije. Svetle, jasne podobe naj žive v njih domišljiji, nikdar pa strah in bojazen. Toda če smo sami dovolj pametni, da ne pripovedujemo otrokom povesti o strahovih, so lahko drugi tako nespametni, zato moramo one, v katerih varstvo izročimo svoje otroke, na to opozoriti in jim razjasniti nevarnost tako neumnega pripovedovanja.

Večkrat mora opaziti celo zdravnik, da se je porabila njegova oseba, ki prihaja le v pomoč in tolažbo, od nerazumnih starišev, v strašilo otrok, namesto da bi jim pripovedovali o stricu zdravniku, ki bo prišel pomagat, jim pripovedujejo, da bo prišel odrezat ušesa in prste. Če pride zdravnik in hoče potipati žilo, ali s toplomerom merit toploto, se preplašeni malček vede kakor nor, ker vidi v vsem zahrbtno morilno orodje.

Na sam strah pred temo, ki ga kaže skoraj vsak otrok, se ne smemo mnogo ozirati in ga upoštevati, ker je to naravno. Pri malih otrocih pride že iz tega, ker se v temi udarijo na vseh koncih in ogljih, to si zapomnijo in vedo, da je v temi najboljšo ustaviti se in kričati tako dolgo, da pride pomoč. Ko se zapazi, da začno vstajati v otrokovi domišljiji podobe, tedaj je skušati preprečiti, da se iste ne ponavljajo in ne vtisnejo v spomin. Otroci jih morajo pozabiti, saj otroci tako hitro pozabijo. Izogibati se je pogovorov, ki se nanašajo na strahove in vedno upoštevati otročjo bojazljivost, nikdar pa poskušati iste zatreti s silo. Zelo napačno, neusmiljeno in večkrat tudi škodljivo je otročjemu zdravju, zapreti otroka v temno sobo. Tu se mu zopet vzbude in ožive razne podobe, ki jih izpremeni domišljija v strahove in ki otroka silno razburjajo in škodujejo njegovemu zdravju. Otroci v temni sobi večkrat iz

strahu ne morejo zaspati. Tu se moramo ozirati nanje in postaviti njih postelje na bolj svetel, ne presamoten prostor. V nekaterih slučajih je celo močenje postelje le kriv strah in bojazen.

Kar zakrivi pri malih otrocih pripovedovanje, to stori pri bolj odraslih branje. V prvih šolskih letih otroci ne bero še veliko, stariši prav lahko nadzorujejo branje otrok. Pravljičice, ki opisujejo strašne, pretresljive dogodke z neokusnimi slikami, so za v ogenj.

Kako silno slabo vplivajo povesti o roparjih in hudodelcih na odrastajočo mladino, razvidimo lahko vsak dan iz časopisov. Ravno tako škodljiva za otroke so tudi gledališča in kinematografi. Le s skrajno previdnostjo naj dovolijo stariši otrokom obiske teh zavodov, ki so premnogokrat strup za mlade duše. Mi odrasli ne smemo pozabiti, da nas je življenje že utrudilo, mimo nas izginejo take stvari brez posebnega vtisa in ne zapuste nikakršnega sledu; otročjo domišljijo pa napolnijo s podobami, ki trajajo po več mesecev in zapuste neizbrisljive sledove. Neprijetnim podobam, ki se pojavljajo v temi, se pridružujejo še spomini in zasledujejo otroka, dokler se že napol dorašel sramuje svoje bojazni in jo skuša zakriti. Sedaj pride še novo berilo, ki ga je v tem času že težko nadzorovati in je le tedaj mogoče, če uživajo stariši popolno zaupanje svojih otrok. Če vedo otroci, da razumejo stariši vse njihove dozdevne malenkosti, in nikdar ne najdejo pri njih zasmehovanje namesto pametnega odgovora.



## Zrak v šolskih sobah.

Nepokvarjen zrak je prvo, kar zahteva človeško zdravje. Hrano in pijačo lahko pogrešamo več dni, ne da bi

s tem škodovali svojemu zdravju, zrak pa ne moremo pogrešati niti pet minut. Neki učenjak je izračunal, da porabi odrasli človek vsako uro približno 500 litrov svežega zraka in da izdihava v istem času 20 do 25 litrov ogljikove kisline in 52 gramov vode. Ne le odrasli človek, tudi otrok rabi svež zrak. Razvijajoči se nežni organi se morejo le malo upirati vplivu slabega zraka. Bledi obrazek takoj jasno slika škodo, ki se dela v njegovem telesu.

Prihodnost naroda sloni na mladini. Zato je sveta dolžnost vsakega naroda, storiti vse, karkoli je mogoče, da se omogoči zdrav in krepki razvoj mladine. V zadnjem času se veliko stori za odrastujočo mladino, le šolski otroci so nekoliko pozabljeni. Skoraj cel dan je primorana mala deklica oziroma mali deček presedeti v zaduhlih, le malo zračenih, v nekaterih krajih celo neprezračenih prostorih, in to skozi celo leto, skozi vsa leta šolskega obiska. Vstopi enkrat po končanem poduku ob 4. popoldne v šolsko sobo. Nazaj te bo vrgel gost, smrdljiv, dušjiv zrak, ki ti zaveje nasproti. Šolski zrak je zrak prav posebne vrste, manjka mu kisika, zato je prenapolnjen z dušikom.

K skrajno pokvarjenemu zraku se pridruži, posebno ob deževnih dneh, duh mokrih čevljev in oblek. Sobe zraščiti med podukom se skoraj ne sme, če se jo zračni, mora biti učitelj zelo previden, da ne nastane prepah. In če se tudi spremeni zrak, ne pomaga dosti. Kajti stene so se že napojile s smrdečim vzduhom. 30 do 40, včasih celo do 30 mladih pljuč pa vedno skrbi, da se hitro porabi čisti zrak. Pozimi je še hujše, ker se res ne more prezračiti sobe. Bolj odrasli in utrjeni otroci še preneso naglo izpremembo zraka, toda mali učenčki so zelo občutljivi, saj se vsaka otroška bolezen, kakor ošpice, škrlatinka, davica itd. začne širiti pri šolarčkih v prvem šolskem letu. Oblasti sicer zapro šole, ko se med otroci razširijo nalezljive bolezni, a to je navadno prepozno. Koli bolezni so se že naselile v život otroka, ki ji je podvržen.

Sedaj stavimo vprašanje, kaj je ukreniti, da se temu odpomore? Otroke utrditi, jih krepko hraniti, po šolskem poduku pa pustiti na prosto, da se izčistijo pljuča šolskega zraka. Glavna hrana otrok naj bo mleko, kruh in sadje. Proč s čajem, ki je začel izpodrivati zdravo našo hrano. Utrjenim in pravilno hranjenim otrokom tudi najslabjši šolski zrak ne more mnogo škodovati.

Zrak pokvari tudi nesnaga života in obleke, zato izrečem tu prošnjo na starši, ki pošiljajo svoje otroke v šolo. Pošljite otroke snažne od doma, skrbite za to, da so umiti, toda ne le prste na rokah in pol obraza, temveč cel život, vsaj enkrat na teden. Operite in osnažite jim obleke, saj je vode povsod dovolj in zastoj se jo dobi. Pomislite, kako strašno je sedeti dan za dnem v

zaduhlem šolskem zraku poleg dečka — deklice so navadno bolj snažne —, ki že od daleč smrdi. Če se vam ne smili vaš lastni otrok, imejte usmiljenj z zdravjem 30 do 80 učencev, ki so primorani vdihavati smrad otrok zanikarnih starišev. Temu vzrok ni revščina, temveč le malomarnost in brezbržnost.

In čeravno je šolski zrak velika nadloga, ki je, kakor smo videli, skoraj ne moremo odpraviti, vendar nekateri stariši ne morejo pričakati šolskega časa svojih otrok ter jih silijo še pred določeno starostjo v šolo, ker mislijo, da s tem pridobe eno leto, to pa ne pomislijo, da stavijo nežno zdravje svojega otroka v nevarnost, vsled katerega lahko pozneje postane nesposoben za učenje.



**Vrančni zrezki za v juho.** Zarumeni v surovem maslu (za žlico) nekoliko drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, primešaj 3 do 4 izstrgane vranice, za ščep popra in majaronovih plevic ter nekoliko soli. Ko eno minuto dušiš, pridaj še dve v vodi namočeni žemlji, ki jih pa prej ožmi, vse skupaj zmešaj in postavi v stran. V skledi pa zmešaj za žlico masti z dvema rumenjaka, prideni vranico in drugo ter sneg dveh beljakov. Ko vse skupaj na rahlo premešaš, deni v pomazano kozo ali obliko 1 do 2 prsta visoko, lepo razravnaj in postavi to kozo v drugo večjo kozo, ki naj bo v njej za 1 do 2 prsta visoko vroče vode. Postavi kozo v pečico in peci (od zgoraj se peče, od spodaj pa kuha). Pečeno zreži na poljubne zrezke in jih stresi v pripravljeno čisto juho.

**Krompir s paradižniki.** Skuhaj štiri srednje debele krompirje; kuhane olup in zreži na ploščnate kosce. Med tem napravi bledorumeno prežganje iz ene žlice masti in pol žlice moke in razreži z malo več kakor osminko litra juhe ali vode; ko par minut vre, prideni polno žlico pretlačenih paradižnikov in žlico kisle smetane; ko še prevre, prideni krompir, ga osoli, na rahlo premešaj in prevri.

**Kako se pripravi dober kis iz slabega ali pokvarjenega vina.** Kalno, pušto in skisano vino se spremeni v dober kis, če se zmeša z enako množino vode. Potem se vzame na vsakih 10 litrov vina  $\frac{1}{2}$  kg na drobne kosce zrezanega črnega kruha, vse vlije v prsten gladek lonec (ne kovinasto posodo) ter postavi na solnce in večkrat nekoliko strese. Po dveh tednih se odlije vrhnja plast čistega kisa ter se zopet ostalina zalije z vodenim vinom ali vodo, ki se spremeni v 14 dneh zopet v jesih.

**Peteršiljev krompir.** Krompir operi in skuha. Kuhane olup in zreži na ploščnate kosce. V kozo razgrej za pol

jajca surovega masla, pridaj drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule in krompir, potem ga osoli in nekoliko potresi s poprom. To vse skupaj nekoliko duši, na rahlo premešaj, nazadnje pridaj še en rumenjaki, ga zmešaj med krompir in postavi na mizo.

**Paradižnikov riž z gobami.** Skuhaj četrt litra opranega riža z enim litrom juhe ali vode. (Juha je dobra, če prevreš kosti.) Med kuhanjem mu pridaj par žlic pretlačenih paradižnic. Posebej pa duši v kozici s surovim maslom (za eno žlico) nekoliko drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, dve pesti na listke narezanih gob, ki jih pa prej z vrelim kropom polij in še v mrzli vodi operi in ožmi, gobe posoli in ko so dušene (30 do 40 minut), jih med riž tako-le nadevaj: namaži kozo s surovim maslom, deni vanjo za dva prsta na debelo riža, potem par žlic gob, zopet riž in gobe, ki jih vselej lepo razravnaj in nazadnje riž. Postavi kozo v pečico za 10 do 15 minut. Potem postavi jed v kozo na mizo in posebej v skledici čiste juhe. Ali pa naloži riž na krožnik in ga potresi s parmezanskim sirom.

**Gobe v soli.** Osnaži trde, ne črvice jurčke, zreži jih na listke in jih naloži v prsten lonec, v kozarec ali v za dva prsta visoko skledo, nato jih posoli in zopet za dva prsta visoko gob in zopet posoli; tako delaj, dokler jih imaš kaj. Na vrh pa položi okroglo deščico ali krožnik in kamen. Tako pripravljene gobe se lahko dalj časa ohranijo. Kadar jih pa rabiš, deni jih pred dušenjem za nekaj časa v mrzlo vodo, da zgube sol. Drugače pa jih pripravi kakor sveže.

**Sveže gobe, dušene v paradižnični omaki.** Gobe osnaži in zreži na listke, polij jih z vrelo vodo, stresi jih na rešeto in jih še v mrzli vodi operi in dobro ožmi. V kozo pa razgrej za dve žlici dobrega olja (za gobe se tudi lahko porabi olje, ki so se v njem peklo ribe), prideni drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule in kake štiri pesti ožetih gob, posoli jih in pokrite duši najmanj eno uro, da vodo posuše. Med dušenjem jih večkrat premešaj, da se ne pripalijo. Nato jih potresi v moko (za pičlo žlico), zalij s četrt litrom juhe ali vode, dodaj še eno do dve žlici pretlačenih paradižnic in za ščep popra. Ko nekoliko povro, jim dodaj še par žlic kisle smetane. (Lahko pa tudi brez nje opraviš.)

**Srnji zrezek z gobami.** Odreži za prst debel zrezek srnjega stegna, posoli ga in potresi nekoliko s poprom, pomaži ga z oljem in postavi v stran. Razbeli v kozo za žlico masti in ko je vroča, ji prideni pripravljene zrezke, ki ga po obeh straneh rumeno zapeci; pridaj par žlic juhe in ko zrezek v juhi prevre, ga deni s polivko vred k gobam, ki jih pripravi kakor je opisano. Gobe in zrezek stresi v skledo, okrog pa naloži na kosce zrezanega kuhane krompirja.

**Pečena piška z gobami.** Osnaženo in posoljeno piško speci; ko je pečena, jo zreži, naloži na velik krožnik v sredo dušenih gob in okrog gob naloži zrezano piško. Posebej pa daj krompirjev pire.

**Prašičje zarebernice z gobami.** Razreži prašičje zarebernice vsako posebej, malo jih potolci, posoli in potresi nekoliko s poprom in še prav malo s krušnimi drobtinami ter jih peči v vroči masti; ko so rumene, jih daj v pripravljene gobe, pokrij za par minut in jih postavi na mizo, posebej pa daj dušenega riža, makaronov ali cmoke.

**Vegetarijansko. Krompir z gobami.** Operi in skučaj 6 do 8 srednje debelih krompirjev, kuhane odcedi in olup. Namaži primerno kozo s surovim maslom. Posebej pa duši v kozici na surovem maslu zrezanega zelenega peteršilja in čebule ter dve do tri pesti opranih in ožetih gob. V pripravljeno kozo naloži eno vrsto na listke narezanega krompirja, ki ga nekoliko posoli; na krompir deni dušene gobe, na vrhu krompir, ki ga zopet posoli. V lončku pa zmešaj četrt litra mrzlega mleka z enim jajcem in to vlij na vloženi krompir. Po vrhu potresi nekoliko parmezanskega sira in položi še prav tanke koščke surovega masla. Krompir postavi za četrt ure v pečico ter daj v kozi na mizo kot samostojno jed ali prikuho.

**Makaroni z gobami.** Skuhaj v slani vodi 10 dkg za prst dolgih makaronov. Kuhane odcedi, polij z mrzlo vodo in stresi na rešeto. Potem jih deni v globoko skledico in polij z vročim surovim maslom (za eno žlico). Vrh makaronov pa naloži dušenih gob tako, da so makaroni z gobami pokriti. Gobe pa tako-le pripravi: Deni v kozo za žlico olja in ravno toliko surovega masla, strok drobno zrezanega česna, čebule in zelenega peteršilja, gobe in nekoliko soli, za ščep popra ter vse skupaj pokrito duši, med dušenjem prilij eno ali dve žlici juhe. Ko so gobe gotove, obloži z njimi pripravljene makarone.

**Kumare kot prikuha.** Olupi trdo kumaro, zreži jo na listke, posoli jo in potresi s poprom. V kozi pa razgrej masti in duši v njej kumare toliko časa, da se osuše; nato jih potresi z moko in še nekoliko duši, prilij nekoliko juhe in nazadnje žlico kisle smetane. Ko vse skupaj še nekaj časa vre, je prikuha gotova.

**Sladka repa z mlekom.** Olupi in zreži repo na male kocke, polij jo z vrelo vodo, pridaj nekoliko kumne in soli. Kadar je kuhana, jo odcedi. Napravi iz moke in masti ali surovega masla redko svitlo prežganje, deni noter repo, jo premešaj in ji prelij toliko nezavretega mleka, da je repa skoro pokrita. Kadar zavre, jo kuhaj še kakih deset minut in jo postavi kot prikuho na mizo.

Ali pa: Olupi in zreži repo na kosce, deni jo v lonec, zalij z vodo, osoli, pridaj nekoliko kumne in kuhaj, da se

zmešča. Nato jo odcedi, dobro stlači in jo potresi nekoliko z moko, zalij z mlekom toliko, da lahko nekoliko še povre. Ako hočeš, ji pridaj še za žlico kisle smetane.

**Ljubljanski kruh.** Mešaj 14 dkg sladkorja s 5 rumenjaki pol ure. Dodaj nekoliko drobno zrezane lupine od limone ali pomaranče, 5 dkg olupljenih, na listke narezanih mandeljev, 5 dkg rozin, 5 dkg vamprijev, sneg 5 beljakov in 12 dkg moke. Deni v pomazano podolgasto obliko, postavi v pečico in peči v srednji vročini eno uro.

**Piška s korenjem in krompirjem.** Zreži osnaženo piško po členkih, razbeli v kozi za dve žlici masti ali surovega masla, nastrgaj na krušnem strgalu srednje debel in osnažen koren, deni ga z nekoliko drobno zrezane čebule v razbeljeno mast, to mešaj, da se malo zarumeni, pridaj zrezano piško in 2 do 4 olupljene, na ploščnate kosce narezane krompirje, zalij vse z juho (toliko juhe, da se piška in krompir pokrije), pokrij kozo in kuhaj pol ure. (Ako hočeš, daš več ali manj krompirja.)

**Jež navlečen.** Mešaj 12 dkg surovega masla z 5 rumenjaki in 12 dkg sladkorja, pridaj sneg 5 beljakov, 9 dkg drobtin od črnega kruha, ki jih namoči nekoliko s črnim vinom, 12 dkg zmletih mandeljev in drobno zrezane lupine pol limone. Ko vse skupaj na rahlo premešaj, stresi v pomazan podolgast model in speci. Zavri četrt litra črnega vina, pridaj mu par koščkov sladkorja in košček cimeta. Zlij pripravljeno vino na pečenega ježa, ko se nekoliko napoji, ga stresi na podolgat krožnik. Sedaj napravi sneg treh beljakov, mu pridaj pet žlic sladkorja, zmešaj in obloži s tem snegom napojenega ježa, po vrhu ga pa natakni s piñjolami ali olupljenimi in na listke narezanimi mandelji. Postavi ga še za deset minut v pečico. Na mizo pa postavi gorkega ali mrzlega. (Prvo lahko spečeš prejšnji dan, le z vinom ga oblij preden ga rabiš, in obloži z beljakom.)

**Mandeljnovi zapognjenci.** Napravi v kotliču sneg 5 beljakov, pridaj mu 21 dkg sladkorja, 21 dkg podolgasto zrezanih in olupljenih mandeljev in drobno zrezane limonine lupine. To postavi na ogenj in mešaj, da se segreje in precej zgosti; nato urno namaži na oblate prst na debelo, z vilicami in enakomerno zravnaj ter zreži v dva prsta široke in mali pedenj dolge koščke. Položi jih na z voskom ali maslom pomazano ukrivljeno obliko ter jih speci v ne zelo vroči pečici.

**Jabolčni riž.** Kuhaj  $\frac{1}{4}$  kg riža v  $\frac{3}{4}$  litra slani vodi, da je mehak in gost (20 minut); med kuhanjem mu pridaj za oreh surovega masla. Posebej pa prevri v sladki vodi kaka štiri olupljene in na krhličke razrezane jabolka (nekoliko kisle); kuhano odcedi. Namaži tortni obod ali navadno kozo s surovim maslom, deni polovico riža,

daj semintja tenak košček surovega masla. Potem položi jabolčne krhliče enega zraven drugega in potresi z žlico sladkorja in s ščepom cimeta, stresi drugo polovico cimeta na jabolka in ga razdeli enakomerno po jabolkah. Postavi v pečico in peči četrt ure. Nato deni na vrh trd sneg dveh beljakov, zmešan z dvema žlicama sladkorja, in postavi še 10 minut v pečico. Postavi kot močnato jed na mizo.

**Ruski omlet.** Mešaj v skledi tri rumenjake, 3 dkg surovega masla, polno žlico sladkorja, pridevaj polagoma četrt litra kavine smetane ali mleka, treh beljakov sneg, ki mu pridaj par zrn soli in štiri žlice moke, narahlo premešaj. V dveh enakomernih precej širokih ponvih razgrej za debel oreh masla ali masti; ko je nekoliko vroča, stresi v vsako polovico testa, zravnaj po vsej ponvi in postavi v pečico, ki naj bo precej vroča, za kakih 15 minut, da se omleti lepo narastejo in zarumene. Pečene naloži z mezgo, zapogni čez pol in potresi s sladkorjem, Zadostuje za dve osebi.

**Vkuhanje buč.** Navadne buče pusti dozoreti, da postanejo rumene; dobro je, če jih slana parkrat popari. Obtrgane shrani do Vseh Svetih, potem jih olupi toliko, da na zunanji strani niso preveč rumene, na znotranji ne preveč mehke. Nato jih zreži z navadnim ali zobčastim nožem v poljubne, enako velike, ne predebele koščke. Pusti jih 48 ur v močnem vinskem kislu, tako da kis čez stoji. Trikrat na dan jih pretresi in premešaj. Potem jih stresi na rešeto, da se odcedijo in pusti kake pol ure na zraku. — Pripravi toliko kuhanega (špinanega) sladkorja, kolikor tehtajo buče. Kuhaj buče v pripravljem sladkorju toliko časa, da postanejo vodene barve in mehke. Prideni precej limonovih olupkov, malo nageljnovih žbic in celega cimeta. Nato jih pusti shladiti, jih zloži v steklenice, pusti sladkor še malo pokuhati in ga vlij s pridatki vred na buče. Kozarce zaveži s pergamentnim papirjem ali steriliziraj v patentnih kozarcih četrt ure 75 stopinj C.



**Umivanje posode.** Kar čudno, kako je malo gospodinje in služkinje, ki bi umele pravilno pomivati posodo. Slep, odbiti kozarci in steklenice, mastni krožniki, razpokane skledje polnijo omare in vse le vsled tega, ker se posoda pravilno ne umiva.

Zares čisto in blestečo se posodo bomo imeli le tedaj, ako jo bomo umivali v tako vroči vodi, kolikor je še strpi roka, tudi voda za izplahovanje ne sme biti mrzla, ampak vroča, nikdar pa ne sme manjkati. Čimbolj je posoda mastna, tembolj vročo vodo moramo vzeti in tem večkrat jo moramo menjavati. Nekatere gospodinje

pridevijejo vodi tudi za pomivanje bele posode sodo, to je priporočati le izurjenim rokam. Posoda se v sodi zares čisto pomije, postane pa tako gladka, da kaj lahko zdrči iz rok. Vodi za belo posodo smemo le tedaj primešavati sode, če nima okraskov in pozlačenih obrobkov, ker iste soda kaj hitro izpere. Loncem iz aluminija škoduje umivanje s sodo, zanje dobimo v prodajalni prašek, s katerim se odrgnejo.

Velika in zelo razširjena je napaka, zložiti vso posodo naenkrat v škafoziroma skledo. Tu skoraj drugače ni mogoče umiti posode, kakor da se jo obtole. Posoda tudi dobi razpoke, če prenažno menjavamo toploto. Nekatere gospodinjice vlijejo na poln škafozrop, in ker v kropu ne morejo pomivati, vlijejo čez posodo mrzlo vodo. Nimamo je tako močne posode, ki bi dalje časa zdržavala tako naglo spremembo toplote, zato počni in postane nerabna.

Druga napaka je, nakopičiti že umito posodo v škafoziroma skledo. Na dno se zloži navadno posodo iz porcelana in potem vedno težja, nazadnje včasih še celo lonce. Ni čuda, če odleti kak roček, se prekoljejo krožniki in okrušijo sklede ter tako oškoduje in izprazni omaro.

Za zbrisanje posode rabimo rute, ki morajo biti vedno čiste, saj tudi ostanejo, če je posoda čisto pomita; loncev brisati z ruto pa sploh ni potrebno, zadostuje, ako čisto pomite in splahnjene poveznemo čez poleno na še topel, ne prevroč štedilnik. Lonec je najboljši umivati z milom in le tam, kjer so zares umazani s pepelom ali s peskom, ki pa ne sme biti oster, ker s preostrim peskom polagoma preveč zdrgnemo posodo. Tudi v vroče lonce ne smemo nikdar vlti mrzle vode, in nasprotno v mrzle, posebno pozimi v ledeno mrzle, ne vroče vode.

Pri modernih mizicah za umivanje posode najdemo vso pripravo, ki olajša delo in ohrani posodo. Isto lahko doseže vsaka gospodinja s čisto priprostimi sredstvi, ki si jih vsaka lahko pripravi sama, le malo pazljivosti je potrebno.

**Dober klej (lim).** Namочи 100 gramov dobrega mizarskega kleja v mrzli vodi, katero odlij po preteku 24 ur. Potem razmešaj lim v 30 gramov vroče vode, pridaj še 15 gramov jesiha in mešaj tako dolgo, da se shladi.

**Grozdje** ohraniš sveže več mesecev na sledeči način: Izreži gnjile in preveč zrele jagode, omoči pecelj v tekoči lak ali vosek, naveži na vsak češuljek posamezno na vrhnji strani, oziroma narobe nitko in obesi tako, da jagode razpadejo in se ne dotikajo druga druge. Prostor, kamor misliš spraviti grozdje, mora biti suh in ne premrzl.

**Odtiski iz baržuna izginejo**, če jih odrgneš s prerezano čebulo po niti, ne povprek. Ko je postal baržun suh, ga še z mehko ščetko skrtlač. Če potrebno, ponovi še enkrat čiščenje.

**Mastne madeže** odpraviš iz papirja, če jih namažeš z zmesjo, narejeno iz magnezije in bencina, in pustiš posušiti na madežih. Če si zmes obdrnila in madež še ni izginil, ponovi še enkrat.

**Madeže od črnila** iz bele ali barvaste tkanine, ki se lahko pere, odpraviš, ako jih pokapaš z mlekom in z bato oprezno odstranjuješ črnilo. Ponavljalj to toliko časa, da se pokapano mleko na madežu več ne navzame črnila, naposled vse izperi v mlačni milnici in splakni še v čisti vodi. Starejše madeže pusti namočene v mleko več ur in ponavljalj čiščenje kakor navedeno.

**Dobra politura za pohištvo.** Naredi zmes iz drobno zrezanega voska in bencina, daj v steklenico in dobro zamaži. Zadostuje ti mera za 20 h voska in 30 h bencina. Zmes pusti stati 10 do 14 dni, da se vosek dobro spoji z bencinom in potresi steklenico vsaki dan. Predno snažiš pohištvo, ga dobro izpraši, potem pokapaj omenjeno polituro na volneno krpo ali bato, namaži tanko in enakomerno stvari, katere misliš snažiti in jih slednjič zdrgni še s suho mehko cunjjo.

**Srebrna posoda in namizno orodje** ostane delj časa lepo svetlo, če ga osnažiš na sledeči način: Pripravi zmes iz nastrgane krede in salmijaka, pomaži ž njo stvari, ki jih nameravaš čistiti in jih zdrgni najprvo z mehko volneno krpo, potem z jelenovo kožico in slednjič izmij še v milnici. Srebrne žlice ali vilice, ki so postale od jajčnih jedi rumeno lisaste, osnaži najpoprej s sajami in jih zbrisi z volneno krpo.

**Podobe iz mavca** postanejo zopet snažne in lepo bele, če jih obliješ z gosto kuhanim škrobom in pustiš, da se škrob na podobah posuši, nato pa previdno odstraniš.

**Umazane fotografije** se sčistijo in osvežijo, če jih nalahno obdrgneš s svežo žemljo.

**Vrtno orodje**, razne lopate, motike itd. obvarješ rje, če jih pomažeš z zmesjo, narejeno iz treh delov slanine in enega dela smole.

**Rjasti madeži** iz perila izginejo, če omočiš najprve madež v jesih, potem v raztopljeni deteljevo sol in nato naglo izpereš.

**Če se ti je napravila trda koža na podplatih**, ki jo ne moreš odpraviti z vsakdanjimi toplimi kopeli, kupi v lekarni diakilonov obliž (flašter), ta ti kmalu zmehta kožo. Ko si jo odstranil, moraš nekaj časa nositi široko, mehko obualo.

**Madeže iz obleke** odstraniš s sledečo vodo (Militärfleckwasser): Kupi za 6 h milovega, za 6 h salmijakovega in za 6 h očetnega cveta (Essigäther). Vse tri tvarine raztopi v 1 litru vrele vode. Z ohlajeno raztopino lahko odpraviš madeže iz različnega blaga.

## Zdravje

**Ali naj odpravimo izpuščaje?** Ljudstvo je še dandanes mnenja, da so telesu koristni razni izpuščaji, ki se pojavijo na koži, ker izločujejo slabe soke iz telesa; zato jih ne odpravljajo in zanemarjajo. To mnenje je povsem napačno. Izpuščaji so navadno boleznikože, ki telesu tako malo koristijo, kakor vse druge bolezni, zato jih je tudi zdraviti, kakor vsako drugo bolezen. Še celo potruditi se je, vsak izpuščaj kmalu ozdraviti. Najnavadnejši so mezelčki, ki se izpahnejo posebno radi otrokom. Tu je skrbeti, da gnoj, ki se izceja iz mezelčkov, kolikor mogoče hitro zapusti rano, zato jih je namazati s kakršnokoli čisto maščobo, kakor s surovim maslom, smetano, vasetinom ali laškimi oljem, kar se že ima doma. Namazati je zato, da se gnojna tekočina ne strdi v hraste, ker drugače ostane pod hrasto in se globoko zaje v kožo. Če strjene hraste je odstraniti. Večkrat se jih lahko odstrani tako, da jih nalahko vzdignemo s čistim tankim nožem ali jih zdobimo med prsti s čistim bombažem (bato). Nič ne škodi, če priteče na eni ali drugi strani malo krvi. Če se hraste strdijo v laseh, je najbolje porezati z ostrimi, čistimi škarjami lase pod hrasto. Če se pa hrasta tako trdo drži, da jo ni lahko odstraniti na zgoraj naveden način, tedaj pomoci snažno krpo v olje in zaveži ž njo hrasto čez noč, ki se do zjutraj zmehta. Tudi vlažen ovitek se za to lahko porabi. Bolna koža, iz katere se cedi gnoj, se ne sme dotikati, kakor n. pr. za ušesom, zato je dejati med kožico malo čiste bate. Če teče iz rane zelo voden gnoj, zadostuje zaprašiti rano s suho riževomoko. To je zelo priprosto in ceneno sredstvo, dobiš ga že za par vinarjev, ki ne sme nikdar pri hiši mazjkati, kjer so otroci. Ako postopaš pri izpuščajih na zgoraj naveden način, ne bodo nikdar zanemarjeni in se bodo hitro zacelili. Navadni mezelčki se hitro ozdravijo, vse drugače pa je pri drugih tako mnogoštevilnih boleznih kože, katerih vzrok so majhne rastlinice (glivice) ali male živalice. Te uničiti mora zdravnik z ostrejšimi sredstvi. Še težje je ozdraviti kožne bolezni, ki prihajajo zares od znotraj in so znak bolnega telesa. Tu bi bila velika napaka zdraviti le ranice na koži, zanemariti pa veliko rano telesa. Vprašati je zdravnika za svet.

## Vrt

**Prezimovanje čebuljnih in gomoljnih rastlin.** Pri spravljanju čebulj in gomoljev se stori marsikaka napaka, ki se maščuje s tem, da čebulje in go-

molji pozebejo ali se drugače pokvari-jo. Ker se vsled tega napravljajo ne-potrebni stroški, pri dražjih gomoljih izdatni, je treba posebne pazljivosti pri spravljanju.

**Dalje ali georgine** postanejo vsled gnilobe in plesnobe neporabne. Prostor, kamor se spravljajo, mora biti predvsem suh in varen pred zmrzlino, nikakor pa ne pregorek. V mrzlem, vlažnem prostoru poginejo vsled mokre gnilobe, v gorkem pa vseled suhe gnilobe, ki je istotako uničujoča. Ko je že poparila slana cvetje, listje in stebila, vzdigni korenine iz tal tako, da se ne otrese zemlja, ki je na njih. Spravi jih na zračen prostor, da se osuše, vendar ne preveč, par tednov zadostuje. Ostanke stebel se porežejo tik korenine. Suhe kleti ali zmerno gorke čumnate so jim najboljša sprava. Položene na deske ali bolje na suh pesek, šoto ali žagovino obvarujejo se gnilobe in plesnobe.

Čez zimo jih pregledati je na vsak način priporočljivo.

Ravno tako se pobere k a n e z vso prstjo, ki se jih drži, iz zemlje. Kane poganjajo vedno nove izrastke; ti izrastki se ne porežejo, pač pa se porežejo vsa cvetna stebila 15 cm nad korenino. Kupi gomoljev se polože z vso prstjo na suh pesek. Pri temperaturi 5—10° C se ohranijo najboljše; pri večji toploti poženo prehitro in izgubijo veliko soka. Če se opazi, da se jim koža grbanči, jih je treba zmerno ovlažiti.

Gomolji begujk radi gnijejo, če se jim pusti preveč prsti pri vzdigovanju iz zemlje. Zato se jim otrese precej zemlja, se polože gomolji na suh zračen prostor in se puste toliko časa, da se korenine lahko razlomijo. Potem se dodobra osnažijo, zlože na pesek in se spravijo v suh, 3 do 6° C gorak prostor.

**Gladijole ali montbrecije** prav lahko prezime brez posebne střebe. Tik pri korenini jim poreži debela, ko jih pobiraš iz zemlje. Čebulčki naj se drže toliko časa skupaj, da se osuše in potem odločijo od čebule-maternice. Na pregorkem prostoru poženo prezgodaj in to se jim mora zabraniti.

**Krizantema** se po vsej pravici prištevata kraljici jesenskih rož. V pozni jeseni s svojim bogatim raznobojnim cvetjem krasi vrtove, verande, okna, balkone in pa prostore, posvečene mrtvim. Vseh vernih duš dan, kjer so nekak simbol madzemskega življenja.

Krizantem je po obliki in rasti več vrst. Nekatere so nizke, komaj 25 cm visoke z drobnim belim cvetjem; druge so zopet poldrug meter visoke, s polnim, velikim, raznobarvnim in raznoličnim cvetjem. Njih požlahtnjevanje zelo napreduje. Vsako leto nove barve in nove oblike. Ker prezime na prostem, so zelo priporočljive. Mráz do 3° C ne škoduje cvetju. Če hočeš, da ti bodo cvetele v loncih, presadi jih, ko se začno popki razvijati. Razmnožujejo se s semenjem in razdeljevanjem korenin in s potaknjenci na ta-le način: V pesek, pomešan s šoto, se nasade

potaknjenci, ki se ukoreninijo v kakih 14 dneh. Za presaditev v lonce je najboljša lahka, ne pregnojna prst. Najboljša je prst, pobrana iz gnojaka, pomešana z eno tretjino drobnega peska.

Za tri tedne se zopet presade v večje lonce in v težjo prst. Ti lonci se zakopljejo v zemljo, zato da ostanejo korenine sveže. Izrastki mladih rastlin naj se poščipljejo zato, da postanejo rastline močnejše. Meseca junija pa se presadi v dobro pognojeno zemljo.

**Delo na vrtu meseco oktobra.** — Oznanjevalci jeseni, kakor: mrzle noči, odpadanje listja, strah pred slano, kratki dnevi opominjajo, da je treba pospraviti v vrta pod streho v dobro varstvo. Še je nekaj cvetja na vrtu. Dalje, astre, kane, gladijole, anemone še krasi vrt, ali prva slana popari in pomori njih krasoto. Zato jih je treba zvečer pokriti s cunjami, starimi odejami, da se jim podaljša življenje. Cvetice lončnice, ki si jih spomladi posadila na vrtno grede, treba spraviti v zračne sobe, ki niso pregorke. Hiacinte, tulpe, tazere in druge čebulnice je posaditi v lonce in na pripravljeno vrtno gredo.

**Cvetje pozimi v sobi.** Tudi še drugo cvetje si lahko pričaramo v zimskem času v naše sobe. Razen hiacint, ki so jako priljubljene, je nekaj grmov, ki cveto in napravijo liste tudi v sobi, če postavimo vejice v vodo. Najhitrejše se razcveto: dren, japonske kutine, kostanj, tudi črešnje, marelice in španski bezeg (Flüeder).

Odtiraj velike vejice kostanja z močnimi popki sredi meseca novembra in jih prinesi v primerno toplo sobo, postavi vejico v mlačno vodo, ki jo moraš menjati vsaj dvakrat na teden. O Božiču bode imel kostanj lepe, velike cvete. Vejice drugih zgoraj omenjenih rastlin lahko postaviš v navadno vodo, tudi malo mlačna ne škoduje, menjavati pa se mora večkrat na teden, če se hoče dobiti lepe cvete. Vejice odreži spodaj kolikor mogoče v pošev, da večja ploskev vsrkava vodo. Tudi te bodo cvetele o Božiču. S španskim bezgom je boljše počakati do svečana, potem dajo vejice lepši in bujnejši cvet. Mali trud obilo poplača veselje nad cvetjem v zimskem času.



## Mlekarstvo.

**Ročna steklena pinja** brez zobatega kolesja in brez mešalnic je boljša ko s kolesjem in mešalnicami. Posebno pripravna je za domača gospodinjstva, gosposke kuhinje, kavarne in letovišča. V njej se izdeluje najfinejše čajno maslo v manjših množinah. Pinja se stoji iz enega ali dveh steklenih cilindrov, v ostalem so železne. Pokrova sta z gumijevimi vložki neprodušno pritrjena. Pinja je prav lična, pripravna in zanimiva, ker se medenje lahko natančno opazuje. Vsak cilindar drži ka-

kih 6 litrov ter se umeđe v njem pol do dva litra smetane, v dveh cilindrih tedaj do 4 litre. Cena z dvema cilindroma 50 K, z enim cilindrom 33 K 50 vin. Napaka te pinje je, da se lahko ubije in tudi toplina smetane ne obdrži. Vse navedene pinje izdeluje tvrdka Alfa Separator na Dunaju.

**Kako se pripravi novo hrastovo pinjo?** Novo pinjo se mora pred uporabo izlužiti, ker vsebuje hrastov les kisló barvilo, ki škoduje maslu. Pripravi se tako-le: Najprvo se nalije vanjo lug in pusti stati nekaj dni v njej, nakar se temnorujava voda odlije in nadomesti s svežo, ki se pusti zopet par dni stati. To delo se mora tako dolgo ponavljati, da ostane voda čista v pinji. Nato se vzame nekaj vroče vode s sodo in se pinjo s krtačo še enkrat osnaži, z mrzlo vodo izplakne in na solncu osuši. Nova pinja je pripravljena za uporabo.

**ČLANEK:**



## Paša za prašiče.

Skušnja uči, da se prašiče najlažje ohrani zdrave, ako se jih spušča v tekališču, kjer si utrjujejo zdravje. Naša tekališča niso tako urejena, da bi se prašiči mogli pasti, temveč služijo le kot sprehajališče. Le kjer je mogoče urediti obsežnejše tekališče, tam se prašiči tudi lahko pasejo. Imamo še tu in tam vaške pšanike, kjer se pase dosti prašičev, a žalibog tudi ti čimdalje bolj izginjajo in prašiči se rede izključno le v hlevih. Pašni prašiči so najbolj zdravi in kot taki tudi za pitanje najbolj sposobni. V svinjaku vzgojen pujssek težko prestane pitanje in nima pravega teka do krme, ko nasprotno pašni prašič pitanje izborno prebije in se tudi veliko poprej odebeli, ker ima zdrave prebavilne organe. Prašič se v zdravju tako utrdi, da premeta marsikateri naval bolezní, kajti od udihavanja vedno svežega zraka si je sčistil kri, z gibanjem pa si je pospešil tek. Po dobrem teku tudi izvrstno deluje krvni tok, posledica je, da se prašič hitro odebeli in krmo najboljše izrablja.

Za pleme so najboljši mrjasci in svinjice, ki pridejo v mladosti veliko na plano in se pasejo. Take živali so sicer nekoliko poznejše zrele za pleme, kar je pa veliko boljše, ker imajo dosti časa, da se telesno popolnoma razvijajo in da morejo res dalje časa služiti kot plemenske živali. Tako vzgojeno svinjico ni potreba voziti k mrjascu, ona se lahko žene po vsaki poti. Oplemenitev naravno vzgojenih svinj je veliko bolj gotova kakor onih, ki pridejo samo tedaj na prosto, kadar se peljejo k oplemenjenju. Taka svinja zna svoje mladiče tako izvanredno varovati, da pri skotitvi ni treba pomoči, sploh so nje kretnje vredne občudovanja. Zarod od naravno vzgojenih svinj je mnogobrojen, zdrav in krepak. Žalibog, da se je paša prašičev po večini opustila, le v nekaterih krajih

na Dolenjskem je še v navadi. Resnica je, da je radi delitve vaških pašnikov morala prenehati paša, v drugih krajih pa so zemljišča tako parcelirana (razkosana), da sploh ni misliti na pašo za prašiče. Spomladi, preden se deteljišče podorje, ali jeseni, kadar so se spravili poljski pridelki, se prašiči prav lahko pasejo na njivah. Spomladi pojedjo mlado travo in deteljo, ki se itak podorje, v jeseni poberejo zaostale gomolje na njivah. Poleg tega pa dobijo prašiči dosti prsti. V prsti je dosti rudninskih snovi, ki so za prašiče tako potrebna snov. Tam tudi brez skrbi rijejo in pozobljejo dosti črvov.

Vsakemu prašičorejcu je priporočati, da napravi pašnik, ako pa tega ni mogoče, vsaj veliko tekališče, da se prašiči privadijo hoje in paše.

Po drugih deželah in državah so z velikim uspehom zopet pričeli z naravno vzgojo prašičev na pašnikih. Tam obsejajo kar cele njive s travnimi in deteljnimi semeni, da potem pasejo prašiče. Reja na pašniku malo stane in je popolnoma sigurna. Treba je, da se tudi pri nas v kolikor je le mogoče, poprimemo zopet paše.



## Kaj nam je znati o pošti?

Pošta zavzema dandanes v kulturnem, prometnem, gospodarskem in še posebno v trgovskem oziru velevažno mesto. Nastanjena je že skoro v vsaki večji vasi, zato se mi zdi potrebno izpregovoriti nekaj besed, ki naj bi služile ljudem v pouk.

**Navadno pismo.** Pismo je listina, potom katere izmenjavamo svoje vesele in žalostne misli s sorodniki, prijatelji, znanci in dobrotniki po širnem svetu.

Kakšno mora biti pismo? List in ovitek naj bodeta snažna, ne zamazana, pismo pisano skrbno in preišljeno, saj se po površnih, zamazanih pisem sodi značaj človeka.

Vsebina naj ne obstoja iz malenkostnih čenč in opravljanja. Pismo, pisano v jezi, ne oddaj takoj, preberi je drugi dan še enkrat, in če se ti zdi preostro, napiši rajše drugo. Previdno pisanje pisma zabrani mnogo gorja tibi in tvojemu bližnjemu, kajti pisane besede so ostrejšje, odurnejše, ker se ponavljajo pri vsakem čitanju in bolj globoko ranijo, nego najbolj žaljive besede, izgovorjene v hipni jezi.

Naslov na ovitek pisma napiši razločno in natančno. Ime, priimek in zadnjo pošto z velikimi črkami, da se hitro prebere, lahko ime in kraj podčrtaš, da je še bolj vidno.

Če nasloviš pismo v mesto, pripiši še ulico in hišno številko, v velika mesta tudi okraj, ki se navadno označi z rimsko številko, n. pr. Dunaj I. itd.

Pisma, naslovljena v vasi, kjer se nahaja več oseb istega imena, se na naslov poleg priimka in hišne številke na pravilen in razločen naslov veliko

napiše še ime, ki se podomače glasi pri hiši; s tem se zabranijo pomote pri dostavljanju, saj vemo, da nam ni ljubo, ako prečita pismo tuja oseba, ki nosi slučajno naše ime. Zato je polagati pazljivost. Pisma z nerazločnim in pomanjkljivim naslovom so poštam coklja, ki ovira in zadržuje naglo poslovanje. Taka pisma romajo od pošte do pošte, dokler ne priromajo nazaj na ono pošto, kjer so bila oddana, z opazko »nepoznan«, oziroma »nepoznana«.

Vsak poštni urad zabilježi vsa nazaj došla pisma v posebno knjigo (protokol), katera visi v prostorih za stranke istim tri mesece v vpogled. Zato se vsak osebno lahko prepriča, je li njegovo pismo prišlo nazaj ali ne?

Prav naredi tisti, kdor napiše na drugo stran ovitka svoje ime in bivališče, zlasti na pisma v Ameriko in v razne tuje dežele se še posebno priporoča.

Znamka za navadna pisma v Avstro-Ogrskem, Bosni, Hercegovini in Nemčiji velja do 20 gramov 10 vin., do 250 gramov 20 vin.

Pismo brez znamke (na kazen) do 20 gramov 20 vinarjev, do 250 gramov 40 vinarjev.

Za pisma v kraju samem velja ista pristojbina, kakor v prvem in drugem slučaju.

V inozemske dežele, kakor Ameriko, Anglijo, Francijo, Rumunijo, Italijo, Švico in še razne druge države velja znamka do 20 gramov 25 vinarjev; za pisma brez znamke 50 vinarjev, torej še enkrat toliko.

Za pisma, ki so težja kakor 20 gramov, se plača za vsakih 20 gramov še 15 vinarjev, nefrankovana pa 30 vinarjev.

Že rabljene znamke prilepljati je prepovedano in zapade odpošiljatelj po § 16. poštnega zakona določeni globi.

Poštni uradi imojo dolžnost naznati vsako poskušeno goljufijo v tem oziru. Prepovedano je tudi v pisma prilagati denar.

**Ekspresna pisma.** Kdor želi, da se dostavi pismo takoj po prihodu pošte oziroma vlaka s posebnim potom ali selom, mora plačati pri oddaji poleg navadne pisemske znamke še posebno pristojbino 30 vinarjev. Naslovník pa plača selu, če stanuje izven poštnega okraja do 7 in pol kilometra 70 vinarjev, za nadaljnje kilometre še 1 krono več. Za ekspresno dostavljanje v kraju samem ne plača nič.

**Priporočena pisma.** Pisma važne vsebine, kakor pogodbe, pobotnice, izpričevala in druga, na katera polaga odpošiljatelj posebno važnost, se pošljejo navadno priporočeno. Pristojbina stane razen navadne poštne za vse dežele enako še 25 vinarjev. Za tako pismo prejme odpošiljatelj potrdilo (recepis), s katerim se lahko izkaže pri poštnem uradu, če bi se mogoče izgubilo pismo. Izgubo poštna uprava povrne, in sicer za pisma v naši državi 40 kron, v inozemstvu 50 kron.

Rok za poizvedovanje (reklamacijo) v naši državi velja šest mesecev, v inozemstvu eno leto.

Recepis je tedaj zelo važno potrdilo, brez katerega ne da poštna uprava nikakršne odškodnine, ako se pismo izgubi.

Pisma s povratnim potrdilom (recepisom). Če se hoče odpošiljatelj prepričati, ako je naslovník zares prejel odposlano priporočeno pismo, ga odda lahko s povratnim potrdilom. Za to potrdilo mora plačati še posebno pristojbino 25 vinarjev. Naslovník prejme pismo le, če podpiše svoje ime na povratni oddajni listek.

Sodnijska pisma odpravljajo razna sodišča in politične oblasti s povratnim potrdilom. Vsak naslovník brez izjeme jih je dolžan sprejeti in jih ne sme odklanjati.

Dopisnice se pošiljajo po vsem svetu, kjer so vpeljane pošte. Cena istih za Avstro-Ogrsko, Nemčijo, Srbijo in Črnogoro je 5 vinarjev, za druge dežele 10 vinarjev.

Dopisnice z odgovorom stanejo 10 vinarjev in imajo namen brezplačno odgovoriti. Dovoljene so v prometu Avstro-Ogrske in v vse dežele svetovnopoštnega društva. Dopisnice politično demonstrativnega značaja, motenja vere, častikraje in druge žaljive vsebine so izključene iz poštne prometa.

Tiskovine so pošiljatve znižano pristojbino. Tu sem pripadajo: razne knjige, mehko ali trdo vezane, slike, karte, objave itd., tiskane, kamnopolisane in fotografirane, izvzemši pripisane s pisalnim strojem. Zavite morajo biti z navadnim ali križnim zavitkom, v odprtih zavitkih, ali skupaj zložene tako, da se lahko odpro in pregleda njih vsebina. Prilagati pisane priloge ali dostavke je prepovedano. Pošta dovoljuje privedati cenovnikom le lastnoročne poprave cen in odpisavanje imen; pri korekturnih polah, korekturne dostavke, pisane celo na posebnih lističih, in rokopise, ki se nanašajo na korekturne pole; na tiskanih dopisnicah lastnoročno pisani naslov in kraj odpošiljatelja.

A Avstro-Ogrski, Bosni, Hercegovini in Nemčiji se lahko pošiljajo tiskovine v teži 1 kilograma, v druge dežele v teži 2 kilogramov, v obsegu in dolžini 45 cm, v podolgastih zavitkih 65 cm v dolžini in 10 cm v obsegu. Nefrankovane ali pretežke tiskovine pošta zavrne.

Pristojbina za tiskovine v avstrijski državi in v Nemčiji znaša za 50 gramov 3 vinarje, do 100 gramov 5 vin., do 250 gramov 10 vin., od 250 do 500 gramov 20 vin. in od 500 gramov do 1 kilograma 30 vin. Za vse druge dežele je za vsakih 50 gramov plačati 5 vin. Pisma sporočila je tiskovinam prepovedano prilagati.

Vzorci blaga in razne vrste poskušnje, ki se pošiljajo pod nižano ceno, se morajo oddati v zaprtih za-

klopnicah (škatljah), zabojčkah ali papirnatih ali prtenih vrečkah, da se vsebina lahko pregleda. Razen naslova in opazke »vzorec brez vrednosti« ne smejo imeti nikakršnih pismenih dostavkov, ne na vnanji strani, kakor tudi ne med vsebino, ki bi imela pomen osebne poročila. Blago, ki se pošilja kot vzorec, ne sme imeti kupne vrednosti in ne presežati teže 350 gramov, v nekatere inozemske dežele celo ne 250 gramov.

Dolžina vzorcev je določena na 30 cm, širjava na 20 cm in višina na 10 cm.

Pristojbina velja do 250 gramov 10 vin., od 250 do 350 gramov 20 vinarjev.

Vzorci stekla in drugih ostrih predmetov morajo biti tako zaviti in omotani, da njih vsebina ne rani poštnih uradnikov in ne raztrga in poškoduje poštno pošiljatve.

Kakor »vzorec brez vrednosti« je dovoljeno pošiljati v Avstro-Ogrski, Bosni, Hercegovini, Nemčiji in skoro v vse inozemske dežele tudi žive čebele.

## Kaj je dobro?

Kar je možu pivo in vino, to je ženi in otroku kava. Pa tudi mož sam rad seže po čašici kave, ko se je napil piva in vina, kajti ona mu popravi, kar sta morda pivo in vino spravila iz ravnotežja.

Navado, piti kavo, smo dobili iz Orijenta; ker je bila draga, so jo pili samo v bogatih krogih. Ko pa je Napoleon izdal geslo: Evropa si mora zadostovati sama, evropska celina ne sme kupovati od svojega neprijatelja Angleža, ki jo v trgovskem oziru izkorističa — to je geslo svoji k svojim — so začeli premišljevat o nadomestilu zrnate kave in posledice tega so današnje kavine primesi. — Danes skoraj nikdo ne pije kave brez kavinih nadomestil ali primesi, in to je dokaz, da zrnata kava sama ob sebi ne odgovarja zadosti človeškemu telesu in obsega mnogo snovi, ki povzročajo prenapetost živcev, če človek uživa kavo v večji meri in človeško zdravje vsled tega trpi.

Kavine primesi, ki so prav, t. j. na znanstveni podlagi izdelane, nima jo teh škodljivih snovi; če se izberejo zanje primerne surovine in se na pravi način pripravijo, so te kavine primesi glede okusa in vonja enate zrnati kavi; dopolnjujejo jo in ustvarjajo ž njo vred zdravo, okusno in tečno pijačo, posebno če pridenemo še mleko, ki je pri današnjih draginskih razmerah vsakdanja in neizogibna potreba. — Kaj imate na mizi reveža vsak dan? **Kavo.** — Kaj imate na mizi bogatina vsak dan? **Kavo.** — Kaj najraje pije vaša deca? — **Kavo z mlekom.** — Zakaj je kava s cikorijsko tako priljubljena in razširjena? Zato, ker ni le teč-

na, temveč tudi okusna in razmeroma cenena prihranitev, ki je pristojna bogatemu in revnemu.

Slaba kava vas ozlovolji za ves dan; predstavite si le krožek ženâ brez dobre kave! Dobra kava je ponos gospodinje, z dobro kavo se rada pohvali svojim prijateljicam, na dobro kavo vabi brata svoja sestra. In s čim pogostite najbolj hitro svojega gosta? **S čašico dobre kave!**

Dobro kavo pa skuhamo lahko le iz dobre kave in dobre cikorijske; zato moramo pri nakupu biti oprezni in kupiti od dobrega le najboljše.

Dobrota kave je odvisna od kraja, kjer je zrasla, in mi imamo celo vrsto več ali manj okusnih kav, in vsak trgovec vestno skrbi, da zadovolji svoje odjemalce s kar najboljšo kavo po kar najnižjih cenah.

Dobra cikorijska pa je odvisna ne le od dobrih surovin, temveč tudi od skrbne in dobre priprave. Zato ni vsaka cikorijska enako dobra in zato moramo izbrati pri enaki ceni najboljše blago.

Danes imamo celo vrsto, da nekončno vrsto cikorijskih pod različnimi imeni in izdelanih iz različnih snovi; njih cene so različne. Da se pa izdela dobra cikorijska, je treba velikih priprav in cele vrste dolgoletnih izkušenj, treba je pridno študirati to industrijo, ki postaja jako važen faktor v našem narodno-gospodarskem življenju.

Zato smatramo za svojo dolžnost, da opozorimo naše gospodinje pri izbiri cikorijske na izvrstno, najrazvijačnejšemu okusu ustrezajočo cikorijsko iz **Kolinske tovarne za kavine primesi v Ljubljani**, katera se prodaja v korist obmejnemu Slovincem. Ta tovarna je izključno slovanski izdelek, ki se pripravlja iz najskrbneje izbranih surovin, na način, ki se je v dolgi vrsti let obnesel kot najprimernejši, kar dokazuje vedno večja priljubljenost Kolinske kavine primesi. Zato kličemo vsem, ki ljubijo čašico dobre kave:

**Če hočeš izvrstno kavo piti, Kolinsko cikorijsko moraš kupiti!**

Če slovenska gospodinja kupi Kolinsko kavino primes, nima samo dobre in okusne kave, temveč tudi prijetno zavest, da je ta kava pripravljena iz domačega slovanskega izdelka, da podpira izdelek, ki je prišel izpod rok njenih ožjih sorojakov in tudi delo »Slovenske Straže« v korist obmejnemu Slovincem.

## Laxigen

idealno odvajalno

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

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

## Steckenpferd- Kilijino mlečno mlo

je slejkoprej neobhodno potrebno za racionalno negovanje kože in lepote. Vsaki dan pohvalnice. Dobi se povsod à 80 vin. 982



Najboljše in najmodernejše sukno za moške in volneno za ženske obleke razpošilja najceneje Jugoslovanska razpošiljalna R. Strmecki v Celju št. 305. Vzorec in cenik čez tisoč stvari s slikami poštno pristo. 259

## Dr. Foedransperg

ordinira zopet. 3049  
Ljubljana, Stari trg št. 30.



vožnja s **CUNARD LINE**

Bližnji odhod iz domače luke:

Trsta: Saxonia 12./10., Pannonia 26./10., Carpathia 5./11. 1913.

Iz Liverpoola: Caronia 7./10., 1./11., 29./11., Mauretania 11./10.; 8./11., 6./12.; Carmania 18./10., 15./11., 27./12.; Lusitania 25./10., 22./11., 13./12.; Campania 20/12.,

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 120— in za one v Združene države K 140—, otroci pod 12 let K 70; povsod še 20 K za osebni davek. 3988/12

## Serravallo

železnato Kina-Vino

Higienična razstava na Dunaju 1906:

Državno odlikovanje in častni diplom k zlati kolajni.



Povzroča slast do jedi, okrepa živce, zboljša kri in je rekonvalescentom in malokrvnim zelo priporočeno od zdravniških avtoritet.

**Izborni okus.**

Večkrat odlikovano.

Nad 8000 zdravniških spraveval.

**J. SERRAVALLO**, c. in kr. dvorni dobavitelj  
TRST-Barkovije.

# Naše gospodinje!

Zahtevajte pri vseh trgovcih  
kolinsko cikorijo



edino pristni, po kakovosti nedosegljivi  
slovenski izdelek