



Leto VI.

V Ljubljani, 15. oktobra 1910.

Štev. 10.

UTVA (Trst):

Argentinsko meso.

Za ves oni večji del človeštva, ki se še ni udal vegetarijanstvu, je meso še vedno bistveni in glavni del hrane. V prvi vrsti goveje meso. Vsaka gospodinja mi rada pritrdi, da je najbolj priprosto, tečno in razmeroma najbolj ceneno kosilo, ki obstoja iz juhe, kuhanega mesa in prikuh. Ob sedanjih življenskih razmerah pa je postala ta navadna hrana vsled velikega podraženja govedine za srednji stan težka, a za nižji stan sploh nedosegljiva. To nas dovolj jasno uče razne statistike, ki dokazujejo, da se toliko in toliko tisočev ljudi dandanes sploh ne hrani več z govejim mesom. Priti more pri nižjih slojih in malih kmetih kvečjemu le o velikih praznikih na mizo; mnogi drugi tisoči nadomeščajo goveje meso s konjskim. A ker se ta pojav ne tiče samo žepa, nego tudi telesnega razvoja človeka, je postalo podraženje mesa važno gospodinjsko vprašanje; kajti tiče se v prvi vrsti žene-gospodinje, žene-matere in žene-človeka.

Da bi se cene mesu znižale, bi trebalo pač več mesa, več živine. Tu pa smo na žalostnem stališču. Avstrijski živinorejci imajo v primeri z naraščajočim prebivalstvom v Avstriji premalo klavne živine, torej bi treba ta nedostatek izpopolniti z vvozom iz drugih držav. Temu pa se upirajo naši živinorejci in veliki kmečki posestniki, kajti na ta način bi oni imeli s prodajo svoje živine manjši skupiček. Da bi pa pokrili to svoje neodpušljivo

**Vsaka gospodinja, ki hoče „Slovensko Gospodinja“ zastoni,
naj pošlje svoj naslov Xolinski tovarni v Ljubljani.**

sebično stališče, vsled katerega morajo trpeti velike armade odjemalcev, med temi tudi mali slovenski kmetje, posestniki in delavci, navajajo kot vzrok proti vvozu klavne živine iz inozemstva (iz Srbije, Rumunije itd.), da vlada tam bolezen in kuga med živino, vsled češar bi ta vvoz mogel postati nevaren v zdravstvenem oziru. In ker so na podlagi tega sklenjene sedaj in še mnogo let veljavne trgovinske pogodbe z inozemskimi državami, se te stvari v kratkem času ne da izpremeniti. Ker pa trka vedno večja draginja mesa na žep in želodec odjemalcev, se je začelo iz teh vrst misliti, kako bi se odpomoglo že uprav neznosni draginji. Po nekaterih krajih, posebno po Nižje- in Višje-Avstrijskem, so gospodinje vprizorile bojkot mesarjev, da bi ti znižali cene mesu pri prodaji na drobno. No, dosegle niso pravega uspeha; deloma so šli ti bojkoti po vodi, deloma se je pokazalo, da mesarji, četudi niso popolnoma nedolžni, vendar niso edini glavni krivci, nego tiči zlo globlje, kakor že gori povedano.

A ti bojkoti so imeli vendar dobro posledico, prisililo se je odločilne faktorje, da so začeli končno razmišljati, kako bi se vsaj deloma odpomoglo draginji mesa. In v to agitacijo so se združili — glej čudo — odjemalci in mesarji in razne strokovne in stanovske organizacije in izdali parolo, naj bi se uvažalo goveje meso iz Argentiniije, republike v Južni Ameriki.

Kakor v marsičem, tako smo tudi v tem v Avstriji za par desetletij za drugimi narodi in državami. Že mnogo let uvažajo Angleži, deloma tudi Francija, Holandska in Italija argentinsko meso. V Angliji se ga uvažna na leto 266.000 ton. Milijone in milijone ljudi se hrani s samim argentinskim mesom. In sedaj, po tolikih praktičnih izkušnjah, dasi ima Avstrija na Angleškem in v Argentiniiji svoje konzule, zaupnike, ki lahko poročajo uradno o kakovosti, dobavi in izvozu tega mesa, je avstrijska vlada komaj v zadnjih dneh in sicer na pritisk odjemalcev, organizacij in — mesarjev, določila dve študijski komisiji, ki naj bi šle na Angleško in v Argentiniijo šele proučavati meso!

Pa še nekaj! — Parniki avstrijske parobrodne družbe »Avstro-Amerikane«, ki vozijo v severno in južno Ameriko, se preskrbujejo tam z ameriškimi mesom, ki ga imajo ves čas shranjenega v ledu. To meso potrebujejo za izseljence in mornarje za potovanje v Trst in nazaj v Ameriko. To znaša za Argentiniijo dvakrat po 24 dni, potovanje sem in tja in za dneve, kar se parnik ustavi v Trstu. Zato je organiziralo nižjeavstrijsko

Zahtevajte cikorijo

obrtno društvo na Dunaju potovanje v Trst, da si ogleda in pokuši to, iz Argentiniije pripeljano meso na parnikih »A. A. Alice« (iz Argentiniije) in »M. Washington« (iz severne Amerike). Temu potovanju so se pridružila odposlanstva najrazličnejših strokovnih organizacij, zastopniki večjih mest Avstrije, državne organizacije gospodinj, in hočeš nočeš — zastopniki kompetentnih ministerstev in oblastnij. Tako sestavljena študijska komisija je štela skoraj 200 oseb. Kaj in kako je z argentinskim mesom, je povedal in razložil tej komisiji v svojem predavanju argentinski poslanec. Izvajal je: Že od nekdanj je v Argentiniiji živinoreja visoko razvita. Danes imajo argentinski živinorejci največ klavne živine: nad 29 milijonov govedine in 67 milijonov ovac. Na vsakega prebivalca pride 1624 kg mesa (v Avstriji 120 kg). Živina je zdrava in je pod nadzorstvom posebne organizacije živinozdravnikov. Goveje kuge ni bilo konstatirati niti en slučaj. Tuberkulozi je izpostavljena argentinska živina že radi tega manje, kakor evropejska, ker je ves čas pod milim nebom po prerijah; zato je tudi nalezljivost manjša. Tako se je konstatiralo med 4—500.000 živalmi, ki jih zakoljejo na leto v Buenos Aires, le 1% slučajev tuberkuloze, med tem ko znašajo dotične številke v nemških krajih 20—40%. Leta 1887. je znašal izvoz argentinskega mesa okoli 25 milijonov kron, leta 1907 pa 140 milijonov kron itd.

O kakovosti tega mesa se je mnogoštevilna komisija na lastne oči in na lastni želodec prepričala. Člani te komisije, posebno živinozdravniki in mesarji, so si ogledali hladilnice in ledenice na parnikih »Alice« in »M. Washington«. Živo in ubito živino v Argentiniiji natančno pregledajo živinozdravniki. Razdeljeno v četrtinke pride potem meso v ledenice, kjer zmrzne. Tako zmrznjeno meso se ohrani na hladu nepoškodovano po par mesecev. Meso na parniku »Alice«, ki ga je komisija 16. septembra t. l. pokušala in ogledovala, je bilo ukrcano 9. avg. v Argentiniiji, ter je bilo hranjeno v parniških ledenicah pri temperaturi 6° C pod ničlo. Strokovnjaki so meso ogledovali, ga tipali, rezali, žagali kosti in ga duhali. Gospodinje, ki so bile v komisiji, so same pomagale v kuhinji pri pripravljanju mesa. Jedli so potem to meso pri zajutreku kot golaš, pri obedu kuhano in na razne načine pečeno in dušeno. In splošna sodba strokovnjakov, gospodinj in lajikov je bila, da je kakovost mesa velike in dobro rejene živine zelo dobra in okusna in da je imenitno ohranjeno,

v korist Družbe sv. Cirila in Metoda!

kakor da bi bilo popolnoma sveže. Vsi prisotni so dajali duška tej svoji sodbi v govorih in napitnicah ter izrazili željo, da bi vlada čimprej dovolila vvoz in porabo tega okusnega in razmerno cenega mesa. Parobrodna družba »A. Amerikana« ga kupuje v Argentini po 60 vin. kg. Kakor so zračunali, bi veljalo to meso v Trstu s stroški prevoza, carino, tržnimi pristojbinami in sličnim vred sprednji in zadnji del povprečno po K 1'20 kg. na Dunaju povprečno K 1'30 kg sprednji del in K 1'40 in 1'50 zadnji del.

Predsednica dunajske lige gospodinj ga. Beer-Angerer-jeva in načelnica kornneuburške lige, ga. Rott-ova, sta v navdušenih govorih izražali svoje zadovoljstvo z argentinskim mesom. Obljubili sta, da bosta skrbeli zato, da se razvije med gospodinjami velika agitacija v doseg vvoza tega mesa. O razvitju te agitacije po raznih mestih Avstrije, o nadaljnih ukrepih naše počasne vlade, o načinu razpošiljanja in razpečavanja v Avstriji, o že dosedaj storjenih privatnih korakih pa izpregovorim prihodnjič.



ZAGORKA:

Zagorec.

Črtica iz kmetskega življenja.

Za Ivančico je zatonilo solnce, in ž njim jasen poletni dan. Vrhunci gorâ so se modrili, kakor odsev čistega neba, ki se boči nad njimi. Samo tupatam so se belili po holmih zvoniki cerkvic kakor lilije, skromni spomeniki pobožnih duš, ki so jih posule po tihih gorskih brdih. Dan je izdihnil s poslednjim svojim dihom in vse je umolknilo — — — V tem se je oglasila, kakor slavec iz loga, mila zagorska večerna pesem: V zvonikih gorskih cerkvic in doli v vasi so zadoneli zvonovi, nežno, pa zopet svečano in globoko. Sanjavo, kakor vzdih mladih prsi, se je razlegala ta pesmica po gori in dolini; zvok se je spajal z zvokom v nadzemski poljub, v sveto harmonijo.

Mrak se je spuščal polahko na zemljo. Prve sence so padle na gozd in so zakrile kočico, ki je stala osamljena pred njim. Majhna, nepobeljena, ubožna kočica. Vse okrog nje je bilo prazno,

Zahtevajte Holinsko cikorijo!

samo na pragu je klečala kmetica in se je odzivala večernemu klicu zvona. Njeni mladosti je že zamrl dan. Rumenkasta in uvela je bila polt njenega obraza, iz oči je izginil mladostni sijaj, lasje so se pobelili.

Tiho, blago je pozivljajal zvon, in kmetica je molila, toda — obupno. Glas jej je drhtel in roke so se krčevito sklepane. Ko je utihnil zadnji zvok, je stopila na dvorišče, pohitela naprej, obstala ob ograji ter zabodla svoj pogled v mrak. Nepremičen, oster, silen je bil ta pogled, kakor da hoče prodreti že gosto predvečerno temino. Potem je obrnila glavo ter napeto poslušala.

Od spodaj so se slišali koraki. Prihajal je možki. Slišati je bilo, kako težko sope in vzdihla. Zrak se je napolnil z vonjem slabega tobaka in pred ograjo se je prikazal kmet visoke postave, ogorelega, nagubanega obraza in sivih brk. Kmetica ga je pogledala vsa razburjena in drhteča.

»Torej nisi nič opravil?«

»Nič!«

»Kaj nam prav nihče neče posoditi denarja?«

»Nihče!« — V nočnem mraku je odmevala ta beseda, in kakor da se je izpremenila v težak kamen, jo je pobila doli na plot, da je zastokala:

»Sedaj je vsega konec!«

Mož je sedel na prag in si zapalil pipo. Obema so zamrle besede na jeziku. Nekoliko nočnih ptic je zašumelo nad njima, parkrat je nekaj zacvrčalo v travi, a potem je bilo zopet vse tiho kakor v puščavi.

»Barica, kaj pa je to?« je vprašal končno mož, vstal ter se ozrl proti vrhuncu gore.

»Nekdo prihaja z gore, bržčas so grofovski lovci.«

»Da, grofovski so.«

»Ali bi jim rekel kako besedo?«

»Kaj — jaz? Dovolj sem govoril, sedaj je že vseeno... Ha, smejejo se, veseli so, mi pa nimamo niti kruha in jutri tudi ne več strehe nad seboj.«

»Molči, molči,« ga je mirila žena.

Lovci so zavili na dvorišče ter so veselo kramljali med seboj. Govorili so nemški. Kmet je dvignil klobuk ter pozdravil mračno. Odzdravil je samo zadnji.

»Bog daj dober večer, Imbro! No, kaj je z vami? Jutri bode dražba?«

Zahtevajte Zvezdno cikorijo!

»Da, jutri,« je zamrmral kmet in potisnil klobuk na oči.

»Ali ubogi človek, kako da niste mogli preprečiti tega?«

»Enostavno, ker jaz nimam denarja, a gospod baron ne srca.«

»Ah, ne govorite tako. Gospod baron ni mogel drugače, ker niste že štiri leta plačali nikakega vinarja in ga ne plačate nikdar.«

»Kdo pravi to? Prevzel sem od očeta posestvo že zadolženo, plačal sem, vi sami veste, gospod blagajnik, da sem plačeval. Toda kje naj dobim denar, če mi Bog vzame vso letino? Pobila je toča, potem mi je vse umoril mraz, prišla je trtna uš, utrgal se je oblak . . .«

»Tudi barona je zadelo vse to.«

»Njemu je lahko. Na vse strani ima dovolj zemlje. Če mu nesreča uniči eno, mu ostane še drugo. Jaz pa imam teh par oralov zemljice v najemu, in ako pride enkrat slaba letina, pa nimam niti kruha. Gospod baron ima denar in si sadi novo trto, a jaz ne vem, s čim bi plačal lanski davek. Prodaj sem vse, kar sem imel, kravico . . .«

»Nikar tako, dragi Imbro, tudi baron je dosti štedil od zadnjih vremenskih nesreč sem.«

»A vendar more še zmeraj streljati nedolžne ptice po gorah in hraniti celo število lovskih psov. Zahvalil bi se mu, če bi mi poslal večerjo, ki jo dobe nocoj njegovi psi . . .«

»Gospod, pomagajte, če verujete v Boga . . .« je zaprosila sedaj žena in pristopila bližje.

»Dragi moji, jaz sam ne morem pomagati. Saj sem sam sluga baronov, kar mi naroči, to moram izvršiti. Ničesar ne morem storiti za vas, kakor da ga zopet prosim, naj počaka. Toda če se razjezi, zapodi tudi mene, potem ostanem še jaz s svojimi otroci brez kruha. Dober svet, to je vse, kar vam morem dati. Pošljite svojega sina v svet, recimo v Ameriko.«

»Kaj — v Ameriko? Nikdar, gospod! Pred kom pa naj bi bežali iz rojstnega kraja, gospod? Ali smo koga ubili ali okrali? Pošteni ljudje smo; tukaj smo se rodili in živeli; kaj mislite, da nas nesreča ne doseže tamkaj preko morja? — Na cesto me hočejo vreči, in ženo mojo, otroke in sinaho. Bodi jim! Morda mi vzamejo tudi palico in jo prodajo, da se ne bom imel na kaj opirati.«

»Smilite se mi, resnično, toda kaj morem jaz. Prosili ste barona . . .«

Zahtevajte cikorijo

»Pa me je zmerjal s psom in je ukazal slugi, naj me vrže ven. Prosil sem ga, klečal pred njim, pa vse zaman. Gotovo bode on kupil hišico. Poprosim ga vseeno še enkrat...«

»Ne, nakup vaše kočje prepusti svojemu logarju.«

»Onemu tujcu, ki je izpodrinil mojega sina, dasi niti ne razloči bukve od hrasta?«

»Da, oženi se z ono lepo Nemko Mimi z dvora, pa se nastani tukaj...«

Kmet je umolknil.

»Pa z Bogom, dragi Imbro. Pomirite se, tudi za vas se najde na svetu košček mesta. Žal mi je. Da sem jaz baron, pomagal bi vam. Ali tako... lahko noč!«

In gospod »blagajnik« je stopil za ostalo družbo. Imbro je gledal mrko za njim. Žena Barica pa si je skrivaj brisala solze.

»Ali imaš še kako kokoš? — — No, Barica, ali slišiš?«

»Dve.«

»Zakolji ju in jih speci ali skuhaj. Pojdi vendar že!«

»Ali hranila sem ju za malega Ivančka — —«

»Dà, dà, pozabil sem na vnuka. Praznik rok ne sme Janko odtod. Pokliči mi ga.«

Imbro je iznova zapalil pipo in kadil. Hišna vrata so se odprla in pristopil je sin Janko.

»Kaj želite, oče?«

»Pospravi takoj vse in pojdi za svojo ženo.«

»Sram me je, da moram pod streho svoje žene.«

»Še večja sramota bi bila, da ostaneš tukaj, kjer nam bodo vse razprodali. Le pojdi in delaj v hiši njenih staršev. Bolje tako, kakor da bi jutri kazali nate s prstom.«

»Tudi ona me je prosila, naj pridem še nocoj.«

»No, vidiš, le pojdi... ne, čakaj, preje moramo še večerjati.«

»Kaj?«

»Kruh imamo še.«

»Ne, tudi kruha ni več!«

»Bo pa jutri. Pojdi torej in vzemi kokoši seboj.«

Janko se je zamislil.

»Zakaj pa ne greš?«

»Že grem. Z Bogom, oče! Lahko noč!

»No, daj mi roko, poljubi Ivančka in njo in reci, da vse pozdravljam... lahko noč!...«

v korist obmejnim Slovencem!

»Oče, vam je slabo. Lačni ste!«

»Nisem — pojdi, če ti rečem.«

Janko je šel v kočo, malo nato pa je stopal doli po griču . . .

(Konec prihodnjšč.)



NADA:

Lastovkam . . .

Poslavlajte se, lastovke,
na jug spet odletite,
ve lahkokrile ptičice,
seboj ta spev nosite!

Če brate, sestre srečate,
— Slovane in Slovanke, —
prisrčno jih pozdravite,
kot znanke mi in znanke!



DAVORIN TRSTENJAK:

Materina dušica.

Di ga lepšega imena rastline, kakor je ima materina dušica. Samo duša materina more tako dišati kakor ta cvet, s katerim hoče človek izraziti vso dobroto in milobo materine duše. Saj pa ni nič svetejšega od materine duše.

Najplemenitejši del človeškega bitja je moralno čustvo, a ima svoj prazvir v materini duši, v tesnem razmerju matere in deteta. Moralno čustvo je najlepši in najboljše dišeči cvet človečanske omike, pa je pognal iz materine duše, v katero ga je vsejala velika mati priroda.

Mati nosi dete pod srcem in na srcu, neguje ga in ljubi kot največjo svojo srečo, zanj se žrtvuje in zanj daje kri in življenje. Večje nežnosti, čistejše miline in ljubezni ni, kakor je materinska. Vse to vidi dete in čuti, in v njem se zbuja ljubezen, zaupanje in hvaležnost napram materi. To prvo ljubezen prenese dete tudi na očeta, ki se toliko ne bavi z deco, pa na brate in sestre ter na vse bližnjike, ki mu izkazujejo dobrote ter ž njim lepo ravnajo. Z izobrazbo in odgojo se razširja ta ljubezen vse dalje na svojce, na narod, dokler ne objame vsega človečanstva, vesoljstva. Otrok, ki ljubi svojega očeta, skrbečega za vse in delujočega za blagor rodbine, prenaša in razširja svojo ljubezen na Boga in ga zove očeta.

Zahtevajte Holinsko cikorijo

Mati si s svojo ljubeznijo pridobiva ljubezen in hvaležnost otrokovo, a ta čustva so plemenita, saj se rodi iz njih samo dobro, namreč radovoljna poslušnost, zvestoba, iskrenost in druge vrline. Po teh čustvih postaja mati vzor, da, svetnica svojemu otroku, ki svojo mater rad posnema. Materi na ljubav stori otrok mnogo dobrega, saj ljubezen rodi le dober plod. Ljubezen poraja ljubezen. Dosežeš jo le z ljubeznijo, a spoštovanje si pridobiš le z vrlinami.

Ljubezen pa se krepi z mnogimi izviri kakor reka, ki izhaja iz enega izvira, a čim dalje teče, tem več sprejema pritokov in postaja tem večja in močnejša.*

* Iz knjige »Etika«, Zagreb 1910, Cena 3.20 K.

◦ RAZNOTEROSTI ◦

† **Marya Konopnicka.** Dne 9. oktobra t. l. je umrla v Lvovu znamenita poljska pisateljica Marija Konopnicka. Več o njej prihodnjič.

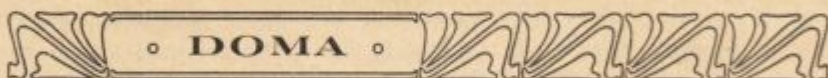
Marija Ebner-Eschenbachova. Te dni je slavila osemdesetletnico svojega rojstva znana nemška pisateljica M. Ebner-Eschenbachova, ki polje v njej slovanska kri ter je le slučaj nanesel in so razmere hotele, da jo štejejo danes Nemci med svoje, gotovo najboljše pisateljice. Rojena je bila na starem gradu čeških grofov Dubskyh v Zdislavicah na Moravskem; njena mačeha pa je bila rojena grofica Kolovratova. L. 1848. se je omožila s častnikom baronom Moritzem Ebner-Eschenbachom. Eschenbachova je že zgodaj začela pisateljvati. Bila je polna sočutja za bolest in bedo svojih bližnjih, kar se kaže v vseh njenih spisih. Pronikla je v dušo drugih, zlasti slabših in trpečih, to je njena glavna krepost. Značilen je njen izrek: Slaven biti ne pomenja nič — delati, to je vse. Dasi plemkinja, že kot mlada kontesa ni mogla gledati, da bi se slabo ravnalo z ubožnimi in priprostimi ljudmi; vedno je nastopala kot braniteljica vseh zaslužjenih in je bila goreča nasprotnica vsake tesnosrčnosti. (Primerjaj njene povesti »Gemeindekind« in »Kreisphysikus«.) Navdajala jo je globoka, vse objemajoča ljubezen. In tej ženi, ki kaže vedno in povsod tako nežno ljubezen do otrok, je narava odrekla matersko srečo. Morda prav zato s tem večjo ljubeznijo sočustvuje z drugimi. »Mati brez otrok, ima največ otrok«, je dejala večkrat.

ki se prodaja v korist narodnih društev!

Minilo je precej časa, preden je svet postal pozoren na literarna dela Ebner-Eschenbachove. Najprej je pisala drame, ki pa so ostale brez večjega gledališkega uspeha. Pač pa je s povestmi in pravljicami takoj zaslovela tudi daleč preko mej svoje domovine. Iz šrede češkega naroda na Moravskem je zajeta snov njenih romanov »Božena« in »Das Gemeindegeld«. Dobro znana je njena ljubezniva novela »Lotti die Uhrmacherin«. Spisi Ebner-Eschenbachove so polni pestrnih, živih slik. Vsi kažejo isto, a ne usiljivo tendenco: vzgajati, zboljšati, blažiti. Ob raznih strujah, ki se rojevajo, izpremenjajo in izginjajo, stoji ob strani njena mirna pojava, svetla in dobra, še vedno polna duševne sile, pojava plemenite Marije Ebner-Eschenbachove.

Prva češka šolska zdravnica. Mesto Praga je imenovalo gospo dr. Ruženo Machovo za zdravnico mestnih šol. Na ženskem gimnaziju »Minerva« v Pragi pa je že več let privatno nameščena zdravnica dr. Ana Houráková.

Ženska — odvetnica pred vojnim sodiščem. V Parizu je nedavno mlada odvetnica, gospa dr. Jsmarodova pred vojnim sodiščem zagovarjala nekega ubeglega vojaka. Vojno sodišče jo je sprejelo brez ugovora.



Star pomečkan baržun obnoviš takole: Napni ga v okvir za venenje, pomaži ga narobe s tekočino iz pol špirta in pol vode, drži potem okvir nad vrelo sladkorno vodo in zlikaj baržun. To stori tako, da držita dve osebi okvir, ti pa drgni z vročim likalnikom nalahno narobe po baržunu.

Iz papirja, pergamenta, usnja spraviš mastne madeže z žgano magnezijo, katero zmešaj v gosto kašo s čistim špiritom in vodo. To kašo deni na madež; naslednjega dne pa odstrani z mehko krtačico magnezijo.

Jabolčni kipnik. Duši 6 dobrih kislastih jabolk ter jih pretlači skozi sito. Potem umešaj za jajce surovega masla, 5 rumenjakov, nastrganih limonovih olupkov in 5 žlic sladkorja. Naposled prideni še sneg petih beljakov in dve pesti drobtin. To zmešaj rahlo, deni v namazan model in speci kípnik v pečici.

Jabolčni kolač. Napravi mehko testo iz pol kg moke, dveh rumenjakov, enega jajca, 6 žlic stopljenega surovega masla, dveh žlic sladkorja, dveh dek drožja, soli in nekaj mlačnega mleka. Stepi ga dobro, in ko je dovolj shajano, ga deni na namazano pločo, ki ima ob kraju rob, ter ga razvleci z dvema kuhlalicama po vsej ploči. Obloži ga s tankimi krhlji jabolk, katere duši prej malo časa; potresi ga z rozinami, in ko dovolj shaja, še s sladkorjem in cimmetom ter ga speci.

Zahtevajte Molinsko cikorijo!

Jabolkovec. Razreži tri žemlje, katerim ostrgaj prej skorjo, na tanke rezine, namaži kozo dobro s surovim maslom, obloži dno z rezinami, vrhu njih deni vrsto dobrih, kislastih, na tanke listke zrezanih jabolok, potresi jih z rozinami, z mandlji, zrezanimi na drobne rezance ter s sladkorjem in cimeto. Na to deni vrsto žemelnjih rezin in potem zopet vrsto jabolok itd., tako dolgo, da bo koza polna. Že prej pa skuhaj v velikem kozarcu vina skorjico celega cimeta, 3 dišeče klinčke in kos sladkorja. S tem oblij žemlje in jabolka v kozi, potem peči praženje $\frac{3}{4}$ ure v pečici. Pečen jabolkovec razreži ter ga posipaj s sladkorjem.

Pomoč v zadregi. Marsikatera gospodinja je že tožila, da njenim otrokom pijača, pripravljena iz prave zrnate kave ne ugaja, mleka pa se kmalu naveličajo in ga nočejo več piti. Kaj storiti v tej zadregi? Kaj jim dati, da jim ne bo škodilo in da bodo radi pili? Tej zadregi je lahko odpomoči: Dajte otrokom žitno kavo! Našim gospodinjam že dobro znana Kolinska tovarna v Ljubljani pripravlja poleg svoje izborne kavine primesi tudi izvrstno žitno kavo, ki je kakor nalašč za otroke, pa tudi seveda za vse tiste, ki jim prava zrnata kava škoduje, torej za bolehe in stare ljudi. Ugajala bo pa gotovo tudi takim, ki so sicer navajeni na zrnato kavo, kajti Kolinska žitna kava je res izbornega okusa, tečna in krepčilna. Če ji prideneš Kolinske kavine primesi, dobiš pijačo, ki se bo v prvem hipu priljubila vsem in ki je nikdo ne bo hotel več pogrešati.

? I ? I K O ? O ?	Najboljša ura sedanjosti: zlata, srebrna, tula, nikeljnasta in jeklena se dobi samo pri	? I ? I K O ? O ?
<h1>H. Suttner, Ljubljana</h1>		
<h2>Mestni trg</h2>		
? I ? I K O ? O ?	Eastna tovarna ur v Švici. Tovarniška varstvena znamka I K O	? I ? I K O ? O ?

Zahtevajte Kolinsko žitno in sladno kavo!

Materam! Mleko v mestih je navzlec visoki ceni in policijskemu nadzorstvu le jako redko prosto bakterij, tudi je mnogokrat popačeno in pred vsem drugim za dojenčke ni jednakomerno dovelj. Kaj naj torej stori mati, ki iz kakoršnih koli vzrokov ne more dojeti sama? Skrbi naj za mlečno hrano, katera ima vse za prospeh nežnega deteta potrebne sestavine. Te res mnogozahtevne pogoje izpolnjuje že kmalu 50 let preskušena in staroznana Nestléjeva otroška moka, ker vsebuje povsem bakterij prosto, polnomastno alpsko mleko v dovoljni množini, tako, da se potrebuje za nje prireditev le vode. Jedna porcija, zadoščujoča za najmanj 25 južin, se dobi v vsaki lekarni za 1 krono 80 vin.



Redka prilika! Ker sem prevzel edino zalogo, mi je omogočeno, za le 5 K ponuditi elegantno, posebno tenko amer. 14 kar. double-zlato švic. žepno uro. Ta ura ima dobro idoče 36 urno anker-kolesje znamka „Speciosa“ in je na elektr. način s pravim zlatom prevlečena. Jamstvo 4 leta. 1 kom. K 5. 2 kom. K 9'50. Vsaki uri pridenem zastonj fino pozlačeno verižico. Brez nevarnosti, ker se zamenja ali pa denar povrne.

Razpošilja po povzetju **H. Spingarn, Krakovo, Avstrija, št. 180.**

Ustanovljeno 1832

Priznано najboljše oljnate barve

zmlete s stroji najnovejše sestave, prekašajo vsako konkurenco po finosti, ki omogočijo z jako majhno množino pobarvati veliko površino, razpošilja po nizkih cenah

ADOLF HAUPTMANN, Ljubljana

prva kranjska tovarna oljnatih barv, firneža, laka in steklarskega kleja.

Zaloga slikarskih in plesarskih predmetov.

Ilustr. ceniki se dobe brezplačno.

Sem domač tkalec,

ponudim in pošljem proti povzetju 6 rjuh 150×200 za 12 kron, 20 m rumunskega platna za 9 kron, 20 m kanefasa
10 m rumun. platna } za 30 kron
6 brisačk 50×110
6 brisačk za prah 65×65
1 namizni prt 140×140
40 m 2—12 m dolgih raznovrstnih čednih ostankov za 17 kron!

Izvolite se prepričati!

Josip Marek, tkalec
v Dobrošove pri Nachodu, Češko.

Svetovno mojsterstvo v industr. ur vendar doseženo!

Prevzete edine zaloge mi omogočuje za K 4'90 ponuditi eleg. posebno pločato amerik. 14 kar. double-zlato švic. žepno uro. Ta ura ima dobro idoče 36 urno anker-kolesje premovane znamke „Speciosa“ in je elektr. potom s pravim zlatom prevlečena. 4 letna garancija.

1 komad K 4'90. 2 komada K 9'30.

Vsaki uri je pridejana fino pozlačena verižica zastonj. Brez riziko, ker se zamenja ali denar vrne. Razpošiljanje po povzetju.

E. Holzer, Krakovo, Stradom 18/62.



Edino posebna priložnost za nakup

trgovcem kakor tudi zasebnikom!

40 do 45 metrov lepo sortiranih ostankov

samo po K 16.—, I^a ostanki po K 18.—

sestoječih iz flanele za bluže in srajce, modnega ripsa, zefirja, oksforda za srajce, posteljnine, blaga za predpasnike, belega platna za srajce in spodnje hlače. Ostanki so 5 do 15 metrov dolgi, za stanovitnost barv se jamči, ker so najboljše kakovosti.

Razpošilja po povzetju

tkalnica platna KAREL KOHN, Nachod šte. 24, Češko.

Na željo pošljem od vseh svojih izdelkov vzorce zastonj in poštne prosto.

~ Slovenska ~ Fr. Stupica

trgovina z železnino

v Ljubljani • Marije Terezije cesta št. 1

vdružuje vedno veliko zalogo **kuhinske opreme**, štedilnikov, peči, tehtnic, kopalnih banj, ličnih kletk, železne opreme, stavbenih potrebščin in vseh drugih v železninsko stroko spadajočih predmetov.

— Slovenke, podpirajte narodno podjetje! —

Ceniki zastonj in poštne prosti.

*
Uhani, prstani, briljanti.



Pozor!

Kdor želi imeti dobro uro, naj zahteva z znamko

„Union“ ker te ure so najbolj trpežne in natančne, dobe se pri

FR. ČUDNU

urar in trgovec, Ljubljana.

Delničar in zastopnik švicarskih tovarn „Union“ v Blelu in Genevi.

≡ Špedicija in komisija ≡
„BALKAN“

Podružnica: Ljubljana, Dunaj. cesta 33
 v „Prvem ljubljanskem javnem skladišču“.

Centrala v Trstu.

== Prevažanje blaga in pohištva. ==
 Selitve s patent. selitvenimi vozovi
 Skladišče. na vse strani. Zacarinarje.

Zmerne cene!

Točno in solidno!

Svoj denar

nalaga previdna
 slovenska gospodinja le v

Mestno hranilnico ljubljansko

v Ljubljani, Prešernova ulica št. 3, ki je
največji, najvarnejši slovenski denarni
 zavod. Obrestuje $4 \frac{1}{4} \%$ brez vsakega od-
 vložen denar po $4 \frac{1}{4} \%$ bitka in pripisuje
 nevzdignjene obresti vsakega pol leta h kapitalu.

Uradije vsak dan razun nedelj in praznikov
 od 8.—12 ure dopol. in 3.—4. ure popoldne.

Edina

**KOLINSKA
KAVINA
PRIMES**



ZNAK TOVARNE.

je

najokusnejši

in edino

pristni slovenski izdelek

Modna in športna
* trgovina *

P. MAGDIC, LJUBLJANA

Nasproti glavne
* pošte *

Svilnato blago, baržuni, pliši in tenčice, svilnate vezenine, čipke, čipkasto blago, vložki, fischus, Jabots, damski ovratniki in kravate, svilnati in baržun. trakovi, pozamentrija, porte, žnore, resice, krepinice, krepki in flori za žalovanje.

— Serpe —
iz svile in čipk.

Oprava za novorojenčke, posteljne podloge in odeje za vozičke, sukanec za šivanje, pletenje in vezenje.

Dišave, mila in ustna voda.
Narodne vezenine,
zastave, trakovi, znaki i. t. d.

Perilne, volnene in svilnate

— bluze —

spodnja krila iz batista, klota, listra in svile, hišne halje, predpasniki, vse vrste damskega perila, moderci, pasovi, rokavice, domači čevlji, galoše, nogavice, solnčniki, dežniki, pletene jope, čepice in gamaše za šport, žepni robci, kopalno perilo.

Posebni oddelek v I. nadstr. za
damske klobuke in slamnike,
oblike in vse nakitne predmete
za klobuke, pajčolani

kitničarija in delavnica za
moderniziranje klobukov
žalni klobuki vedno na skladišču.

Oddelek za gospode:

Klobuki, cilindri, slamniki in čepice.

Srajce, spodnje hlače, spalne srajce, predprsniki, ovratniki, za-pestnice, žepni robci, kravate, nogavice, rokavice, naramnice, podveze, dr. Jagrovo zdravstveno perilo, dežniki, dežni plašči, galoše, gamaše, odeje za potovanje, palice, ščetke za obleko, lase in zobe.

Za turiste:

pelerine, nahrbtniki, dokolenice, gamaše, plezalni čevlji, vrvi, palice, cepini, dereze, aluminijeve
— posode, thermos. —

Potrebščine
za sankanje, tenis in lovec.
Sokolske potrebščine.