

1926 MATI IN GOSPODINJA Št. 21.

Ko otrok začenja govoriti.

Kakor hitro more otrok stvari svoje okolice spoznati tudi na sliki, je nastopil primeren čas, da mati njegov duševni razvoj, zlasti še njegov govor pospešuje s tem, da ogleduje z njim slike, se o njih z otrokom razgovarja in jih razlaga. Zelo primerne so zato slikanice, t. j. knjige s podobami. Seveda je treba, da so le-te take, ki odgovarjajo otrokovemu vsakokratnemu razvoju, njegovemu razumevanju, njegovi starosti. Imeti morajo preproste slike takih stvari, ki so otroku lahko dostopne v resnici, da jih med seboj primerja. Posebno na mestu so slike živali, ki so otrokove posebne ljubljence. Biti pa morajo kolikor se da živobarvne, da otroka tembolj mikajo.

Kako pa naj mati rabi tako slikanico? Za zelo majhne otroke zadošča, če jih skuša pripraviti, da spoznajo znano reč iz svoje okolice tudi na sliki, da jo imenujejo, pokažejo zdaj v resnici, zdaj na sliki, da jo pokažejo tudi na vprašanje: kje je n. pr. muca? tako v resnici, kakor tudi na sliki. O, koliko čebljanja, iskanja in resničnega truda pri otroku, koliko resničnega veselja za mater, ko vidi, kako se zbujajo otrokova dušica z njeno pomočjo in ob njeni roki.

Za nekoliko večjega sina ima mati tudi že nekoliko večje zahteve. Kakor je že razvoj obsežnejši, je tudi razumevanje slik v slikanici večje. Slike pred otrokom ožive. Osebe na njih prenese v svojo okolico: vsaka odrasla moška oseba je oče, vsaka ženska mati in otroke na sliki porazdeli v svoji družini: pa je Tonček in Francka ter Jožek in Pepca in seveda tudi Stanko sam. Vse živali na sliki so vzete z domačega dvorišča in hleva, vsaka nosi ime domačih živali in tudi dela prav to, kar delajo one.

Se večji otroci se uče na takih slikah razločevati barve in oblike in pripovedujejo tudi že, zakaj jim je ta ali ona všeč, kje tako opazijo tudi v domači hiši. Itd.

Na tak način pridejo pravzaprav vse otrokove zmožnosti do živahnega razvoja in razmaha. Uči se opazovati, gledati, prepoznati, izražati svoje misli, pripovedovati, zasledovati, primerjati itd. Res je, da ima mati pri tem zelo veliko opravka in stalne zaposlenosti. Vendar naj ji ne bo žal za čas, ki ga temu posveti, ker ji skoroda oči vidni otrokov razvoj to delo bogato poplača. Za Miklavža so take slikanice primernejše darilo kot pa razno drugo tovarniško blago, ki otroku ne nudi toliko izprembe in ga povrhu še podpira v njegovem razdiralnem nagonu, ker hoče izpodarjene stvari tudi še kaj drugega narediti, a jo pri tem pokvari. Nikoli naj se mati ne utruji odgovarjati na sto in sto vprašanj, ki so s temi slikami v zvezi, ali jih sploh v zvezo spravi otrokova domisljija. To delo in trud prinaša zlate sadove.

» V VSAKO HIŠO »DOMOLJUBA«

Pustimo otrokom smeh.

Ali je sploh na svetu kaj bolj prisrčkanega, kot je otroški smeh? Tako veselo, tako neprisiljeno iz polne duše se smeje samo otrok v prvi mladosti. Zato pa moramo otrokom smeh privoščiti, četudi ga je včasih nekoliko preveč. Kjer se otroci nemoteno shajajo in ako ni med njimi nobenega poredneža, tedaj nam že od daleč njih smeh pove, kje se nahajajo ter nas spominja na ptičje žvrgolenje. Obojim, otrokom in ptičem se dobro godi, dokler se smejejo, oziroma pojo. Kakor pa se otrok le malo ne počuti povsem dobro, ko se odrasel človek še premaguje, ker hoče pokazati trdno voljo, potihne otrokov smeh, prav tako kot potihne ptičje žvrgolenje ob meglenem in deževnem vremenu. Da, lahko se reče, da je otroški smeh sploh samo izraz njegovega notranjega zadovoljstva in zdravja. Pri odraslih je to drugače, zakaj tu mora biti nekak »pameten« povod za smeh.

Jasno je torej, da ako je smeh tako zdravilen, kakor to zdravniki trdijo, v razvoju se nahajajoč otrok posebno potrebuje smeja, zakaj v mladosti, prav za prav v otroških letih se polaga temelj za vse poznejše življenje. Napake, katere se v tej dobi napravijo, človek navadno celo življenje nosi. Zato je mračen, stalno potrčen otrok ena najžalostnejših prikazni in težka obdolžitev enega ali obeh roditeljev. Znano je, da se onemu, ki ni vžil vesele mladosti, to pozna celo življenje. Celo nemški pesnik Nietzsche slavi smeh ter pravi: »Smeh je svetost, zato ne pozabite na smeh.«

Zato pa moramo, posebno sedaj ob zimskih večerih, otrokom pripovedovati vesele in zabavne zgodbe, pravljice, ki pa ne smejo vsebovati kake surovosti. V tem starši dostikrat grešijo, ker otrokom pripovedujejo povestice, kakor je njim samim prav in po svojem okusu, ne pa tako, kakor bi bilo prav za otroke.

Kako kurimo v naših pečeh.

Da razno kurivo, ki nam je na razpolago, do dobra izkoristimo, je odvisno od več stvari: od kakovosti kuriva, od primerno prirejene peči in od naše razumnosti. Vsakršno kurivo tem bolje izkoristimo, t. j. dobimo tem več toplote in tem manj pepela in drugih odpadkov, čim svetlejša gori. Da kurivo tem hitreje zanetimo in tako peč hitro razgrejemo, kurivo (les in premog) zdrobimo v čim manjše kose; za podžiganje rabimo najraje trske iz mehkega lesa.

Dobra peč mora kurivo popolnoma sežgati, da ne ostajajo kosci nezgoreli, ampak, da je žerjavica vsa in skoz in skoz žareča. Poleg tega mora dobra peč dobljeno toploto izžarevati, ne pa izpustiti vso v dimnik; seveda mora biti pač tudi tako

prirejena, da toploto tudi ohrani in se le polagoma ohlaja. Vsem tem zahtevam ustrezajo najboljše naše kmečke peči, najmanj pa odprti kamini, ki vso pri gorenju nastalo toploto takoj odvajajo v dimnik. Naše domače peči slove tudi izven naše domovine, ker v resnici najboljše ustrezajo svojemu namenu. Res je, da zaradi svoje obsežnosti zavzemajo precej prostora v hiši in jih v novih naših domovih ne postavljamo več radi, toda vsi vemo, kako važen prostor je v hiši zapeček, kako vabljiva klop pri peči, saj se v zimskem času vse življenje v kmečki hiši suče izključno okoli peči. In vsak družinski član rad pomaže v jeseni pri napravljanju drv in celo naši najmanjši so materi za donašanje drv kar hitro pri roki.

Tudi novejša peči, ki so sestavljene bolj na visoko in se kurijo v sobi, so priporočljive, pa saj se teh zadnje čase največ poslužujemo. Ko kurimo te peči, moramo skrbeti, da kuriva ne nalažamo preveč na gosto, ker sicer plamen rad ugasne. Zlasti pa moramo skrbeti za redno odstranjevanje pepela in saj, da se odtok dima ne ovira.

Manj priporočljive pa so železne peči. Res sicer toploto hitro razvijajo, a takoj omrznejo, ko nehamo kuriti. Uporabljamo jih zato le v prostorih, kjer rabimo hitro, a ne trajno gorkoto.

Manjše važnosti za nas so peči, ki jih je treba napolniti le enkrat na dan in tako trajno gore ves dan, ker jih v gospodinjstvu ne rabimo, pač pa po pisarnah, trgovinah i. dr. (N. pr. Lucove peči.)

V gospodinjstvu tudi ne pride v poštev centralna kurjava, t. j. ona, ki iz kleti, kjer se kuri, po ceveh razširja toploto po vseh prostorih v hiši, bodisi v obliki vročega zraka, vroče vode ali pare. Te vrste kurjave se poslužujejo šole, gledališča, banke in podobna podjetja.

Šivanje.

Šivanje je v gospodinjstvu prav tako potrebno kakor kuhanje ali pranje. V vsakem gospodinjstvu je potreben član družine, ki zna vsaj nekoliko šivati. Pa naj bo ta član gospodinja, domače dekle ali pa služkinja. Tu ne mislim, da bi morala to biti izvežbana šivilja, ki je kos vsem šivalnim potrebam v hiši. Taka moč se navadno posveti le šivanju in sicer šivanju za zaslužek. Za navadno šivanje, ki se rabi v vsakem gospodinjstvu, zadostuje, da zna čedno zakrpati perilo in zgornje obleke, da zna napraviti najnavadnejše, kar se vsak dan rabi, to so predpasniki, navadna delovna krila in bluže, navadno spodnje perilo in da zna čedno zarobiti robec za na glavo, ki so pri kuhi in pospravljanju potrebni.

Za šivanje je potrebna košarica ali škatlja, koder se spravljajo vse stvari, ki spadajo v to stroko. Pri šivanju rabimo naprstnik, več vrst igel, drobne, srednje in debele, potem rabimo belj in črni suka-

nec, tanjši in debelejši. Potem rabimo nekaj buck (knofelc), da pripenjamo. Dalje rabimo škarje, mero centimeter, nožič za razdiranje, kreda za zaznamovanje, blazinico za vtikanje igel, da ne leže raztresene in da se jih preveč ne pogubi.

To blazinico napravimo takole: na trd in na okroglo zrezan papir prišijemo nekoliko večjo, tudi na okroglo zrezano krpo. Pustimo le toliko odprtino, da lahko napolnimo ali nabašemo med krpo in papir volne, cufanja ali pa zmedenih las, kar je najboljši, ker od las šivanke nikoli ne zarjave. Ko smo zašili papir in krpo, obrnemo, da pride šiv znotraj. Potem nabašemo in sešijemo, kar je odprtega.

Reči, ki se rabijo pri šivanju, naj bodo vedno vse lepo skupaj spravljene. Nič kaj lepo ni, če se šivalne potreščine valjajo po miznicah, kamor se spravlja kruh ali žlice, vilice in noži. Koliko nepotrebnega spraševanja, kje je šivanke, kje so škarje, kje je sukanec itd. Red je neobhodno potreben vseh stvari v gospodinjstvu.

Šivamo novo in staro. Novo si pripravimo, staro si ohranimo. Šivamo na roke, in na stroj. Najprej treba znati na roko in če to znamo, se kaj hitro navadimo šivati na stroj. Pri strojnem šivanju treba znati utakniti in enakomerno vrteti kolo. To nas nauči praksa.

Da šivalni stroj dolgo ohranimo, ga moramo negovati. Najboljša nega za stroj je olje in petrolej. Stroj, ki ni pravilno mazan, se hitro obrabi, rabi popravila ali se sploh ne da več popraviti.

Ako šivaš precej pridno in vsak dan, je treba takega negovanja in mazanja vsak teden po enkrat. Nekaj časa se zamudiš, a na to ne smeš gledati, ker kratka zamuda te okoristi z dolgo trpežnega šivalnega stroja. Stroj očistiš najhitreje na sledeči način: Najprej vzemi čolnček ali kolesce iz stroja in ga shrani. V pušico, ki mora biti pri vsakem stroju, nalij petroleja in potem vlivaj po par kapljic v nalašč za to pripravljene luknjice. Tudi na dele železa pri stojalu in pri stroju, ki se pri vrtenju drgnejo drug ob drugega, vlij po par kapljic petroleja. Nato vrti stroj naprej in nazaj, da izmeče stroj staro strjeno olje, ki je pomešano s prahom. Petrolej stopi tako olje, zato se maže prvič samo s petrolejem. Ko si vseh stvari namazala, obriši s čedno mehko krpo ostali petrolej. Da ne boš s petrolejem in z oljem mazala tla, pogrnij za časa mazanja pod stroj debel papir. Ko je namazano in zbrisano, vlij v pušico olja in zopet vse dele namaži.

Zelo napačno je stroj mazati s petrolejem, v katerem je pomešano olje ali pa s sasim oljem ali samim petrolejem. Stroj sicer lahko teče ali obrabi se tako, da v kratkem času ni več za rabo. Petrolej nima svojstev olja. Olje samo pa preveč maže. Zato rabite najprej petrolej, potem šele olje.

Olje, ki se rabi za stroj je iz kosti. Dobí se v trgovinah za šivalne stroje, v lekarnah in drogerijah.

Izjava. Podpisani J. Bučar, posest. iz Dolgega brda, obžalujem, da sem obdolžil po krivem g. Alojzija Trtnika tatvine in to razširjal, ter se mu zahvaljujem, da mi je odpustil in odstopil od tožbe. - Litija, 28. X. 1926. - Janez Bučar.

Slovenska žena, kaj je tvoja dolžnost?

Vztrajati dosledno na programu

ki smo ga izpovedale javnosti 7. nov. t. l.

SLEHERNEGA POŠTENOST MISLEČEGA ČLOVEKA UTRDITI V PREPRICANJU, da bo naš narod duševno in telesno propadel, če se bo trajno zastrupljal potom umazanega brezverskega tiska.

NEIZPROSEN BOJ brezvestni dnevniki žurnalistiki, ki prinaša kugo v naše slovenske domove! — Slovenska žena, ali si opozorila svojo sosedo na kvarne posledice v družini, ako trpi v hiši list, ki nasprotuje čuvstvom slovenske duše? — Slovenska gospodinja, tvoja **DOLŽNOST** je, da kupuješ pri trgovcu in podpiraš le tistega obrtnika, ki ima naročen list, kateri brani čast in vero sloven. naroda!

Kuhinjska navodila.

KUHINJA.

Divjačina. Najnavadnejša divjačina v naših krajih je srna, gams, zajec, polhi, divje race in jerebice. Zelo okusno in lahko prebavljivo je meso od divjačine; meso srne se lahko celo leto je. Zajec je najokusnejši od kimovca do svečana. Vsaka divjačina se mora vlečati, poleti manj, pozimi da delj časa; najboljši je seveda, ako pustimo divjačino v koži. Tako postane meso krhko in okusno. Mladega zajca ali srne ne devaj v kvašo, ker ni tako okusno. Meso stare divjačine pa devaj v kvašo za 2—3 dni. Divjačine ne smeš soliti nikdar, preden jo deneš v kvašo; soliti pa jo smeš, kadar jo deneš peči.

Kako pripravimo kvašo. Pristavi v loncu liter vode in prideni nekaj koscev zrezanega korenja, eno zrezano čebulo, strok česnja, lovorjev list, koreninico peteršilja, vršičke timeza, vejico majarona, nekaj zrn celega popra, brinovih jagod, peresce žajbeljna, limonino lupino, košček muškatovega oreščka in kuhaj vse skupaj pol ure. Prilij nekoliko kisa. Če divjačino potrebuješ takoj, zlij to kvašo še vročo nanjo, sicer pa jo shladi in mrzlo porabi za staro in trdo divjačino.

Zajec. Kako oderemo zajca: zajec se obesi za zadnji nogi, potem se z ostrim nožem prereže koža od repa čez trebuh do vratu. Tudi na notranji strani napravi do členka zarezo, noge zareži do prvega pregiba. Nato najprej snemi rep, nakar potegni kožo z zadnjih nog; pomagaj si z nožem, vleci kožo previdno naprej, jo potegni čez glavo ter odreži, da ostanejo ušesa pri koži. Ako ima zajec v sebi še drob, tedaj prereži zajca po dolgem čez trebuh do reber ter odstrani čreva in želodec. Poberi ledvice, jetra, ki jim takoj odstrani žolc, srce in pljuča. Vso drobnino zloži v skledo in jo operi. Nato razreži zajca. Odreži glavo z vratom, trebušnico z rebri, najprej na eni, potem še na drugi

strani, končno še odreži stegna, da ostane hrbet, ki ga zadaž pod repom prereži in mu odstrani blato.

Zajec pečen. Zajčevemu stegnu in pa hrbtu odstrani vse kožice, ga posoli in pretakni z drobno zrezanimi kosci slanine. Če je zajec mlad, ga položi v kozo, prideni za jajčno velikost surovega masla ali eno žlico masti, nekaj koscev korenja, čebule, celega popra in lovorjev list, ga pokrij in duši, večkrat ga obrni. Če je zajec mlad, je pečen v pičli uri. Pečenemu prilij dve žlici juhe. Potem ga zreži, naloži na krožnik in ga polij s polivko, v kateri se je pekel. Na mizo ga postavi s salato, opečnim krompirjem, z brusnicami itd.

Drobovina in pleča od zajca v obari. Pleča, srce, pljuča, rebra in ledvica prekvašenega zajca deni v kozo in prideni eno žlico masti ter par kolescev čebule, osoli, pokrij in duši meso, večkrat premešaj, potem zalij s peteršiljevko, ko se nekaj minut kuha, prideni nekoliko prežganja iz moke, drobtin in masti. Tudi prideneš lahko — kadar zaliješ — dve pesti riža ali nekaj na majhne kocke zrezanega krompirja. Kuhanemu pa prilij žlico kisa.

Zajec iz kvaše v omaki. Vzemi zajca iz kvaše, odstrani mu vse kožice, ga posoli in pretakni s slanino, nakar ga položi v kozo, prideni žlico masti ali surovega masla, prideni zelenjavo iz kvaše, pokrij in duši; zajca večkrat obrni in če je star, mu prilivaj po žlici kvaše. Ko se nekoliko zarumeni in zmehča, prideni 1—2 žlice moke (če potrebuješ več omake, prideni 3 žlice moke). Ko se moka zarumeni, prilij pribl. pol litra juhe in ko nekaj minut vre, prideni žlico vina in nekaj žlic kisle smetane, ki naj še prevre. Zajca nato zreži na kose, naloži na krožnik, precedi nanj polivko in ga obloži z krušnimi cmoki, makaroni, krompirjevim pirejem ali dušenim rižem.

M. R.

Nalezljive bolezni.

Vranični prisad.

To bolezen prištevamo najnevarnejšim, ki prehajajo od živali na človeka. Napada predvsem govedo, konje in ovce, pa tudi svinje in druge živali, ki uživajo rastlinsko hrano. Zadnje čase se je razpasla po ljubljanski okolici in zadaja gospodarjem občutno škodo. Poznajo jo tudi v drugih državah, kjer razsaja v velikanskih obsegih.

Povzročitelj je med bacili pravcati velikan. Njegova dolžina znaša eno stotinko milimetra.

Človek nalezijo to bolezen skoz ranjeno kožo ali sluznico, kamor jo занesejo tudi okužene muhe in druga golazen. Tako zastrupitev imenujemo kožni vranični prisad. Na koži nastanejo prisadne pike, ki se razvijejo v krvave mehurčke. Ako jih obdrzimo, se naredi na mestu črna hrasta s skelečo zateklino. Ta se tekom tedna zaceli, ali pa prodira v globino. Odtod se po 4—10 dnevih razširi splošno zastrupljenje.

Okužitev je mogoča tudi po uživanju okuženega mleka in mesa. Tukaj pride povzročitelj v prebavila in izzove črevesni prisad. Pojavi se z bolečinami v trebuhu, bolnik oslabi, poloti se ga driska in blju-



Iz samega žita ne morete kuhati kave.

Dober in krepak okus dobite šele, ako upotrebite

Pravi Franckov kavni pridatek.

Pilača s Prvim Franckom Vas zamore stalno za dovoljevanje.
K zrnati kavi na vsak način spada Pravi Franck.



vanje. Tudi ta način bolezni je smrtno nevaren.

Trosi vraničnega prisada so raztreseni v prahu, katerega nehoti vdihavamo in povzročajo pljučni prisad. Znaki tega obolenja so izredno težki, navadno že drugi ali tretji dan nastopi smrt.

Kal te bolezni nahajamo pri bolnih živalih v krvi, v odpadkih, osobito v vranici, radi česar ga nazivljemo vranični prisad. Pri človeku ga najdemo le na obolelem mestu. Obramba obstoji v strogem razkuževanju okuženih hlevov in živalskih odpadkov, odkoder se prenese največ prisada na ljudi. Vsak slučaj je treba naznaniti pristojni oblasti, ki izda odredbe glede zakopavanja poginelih živali, očiščenja predmetov in prostorov. Hleve razkužujemo s temeljitim beljenjem. Isto polivamo gnoj in živalske odpadke z raztopljenim apnom. Jasli, korita, škafe in druge lesene predmete umivamo z močno Sanitolovo raztopino. Po prisadu okuženega gnoja ne vozimo na polje in travnike, marveč ga polijemo z apnom ter ga globoko zakopljemo.

Zdravljenje vraničnega prisada izvajajo s cepljenjem živali, kar je pokazalo že jako dobre uspehe. Uspešno uporabljajo tudi serum in salvarsan.

Vzgojne iskrice.

Koliko mater niti ne slutiti, da polagajo temelje napuha in sebičnosti v srca otrok s tem, da jih obožavajo, si jih predstavljajo kot vzor-otroke ter časte svoje lastno meso in kri na tak način, ki nima s pravo in resnično ljubeznijo nič skupnega in otroke že v najstarejši dobi pokvari. (Foerster.)

Veseli hočeš doživeti na svojih otrocih? Ponosna hočeš biti nanje? Dobro; toda stvar moraš prav razumeti! Na kaj pa hočeš biti ponosna? Morebiti na to, kar si obesila nanje? Vsak razumen človek precepi natančno, kaj to stane. Morebiti občuduje tvojo denarnico, toda tvojih našemljenih otrok gotovo ne. Obžaluje jih celo in hvali Boga, da ni imel tako neumnih staršev, kateri bi ga usužnili njegovi obleki. Ne napravi svojih otrok za igračo ničemurnosti, sicer se sama osmešiš! Če ho-

češ doživeti čast na svojih otrocih, zajemaj jo iz notranjosti. Skrbi za to, da so zdravi in vedri, da je njihovo oko čisto in jasno, da so poskočni, toda vljudni, živahni, a ne sirovi, vljudni, a ne dresirani. Potem imaš lepe otroke, četudi nosijo zašito krilce in lesene coklje. (Nienkemper.)

Otroci so nebeški blagoslov, sladka tolažba v grenkih skušnjah življenja, bogato plačilo za trudapolno materino delo.

(Dr. Breit.)

Velika dobrotnica revežev.

Z zlatimi črkami bo zapisano v zgodovini krščanske dobrotelnosti ime plemenite gospe Doroteje Chopitea. Rojena je bila v ameriški republiki Čile, živela pa je največ in tudi umrla na Španskem leta 1891. Bila je mnogokratna milijonarka, razdelila pa je tekom let večinoma vse svoje premoženje raznim katoliškim dobrotelnim ustanovam.

Sezidala je: 3 samostane, 1 dom za uboge, 1 zavetišče, 1 vzgojevališče za deklice, 1 dom za revne delavke, 1 dečji dom, 1 otroški dom, 1 dom za študente in obrtne gojence, 1 bolnišnico, 1 salezijansko postajo v rojstnem kraju Talca v Čile, 1 zavod za varstvo služkinj, 1 mladinski dom itd. Sezidala je več cerkva, mnogo katoliških ljudskih šol in v obilni meri je prispevala za razne misijone. Poslednje njeno večje delo je bil neki salezijanski samostan, za katerega je dala zadnji denar, ki ga je bila namenila za svoje končne dni življenja. Rekla je: »Ljubi Bog hoče, da sem revna, naj se zgodi Njegova volja.« Umrla je kot svetnica, in uvedeno je že postopanje, da se Doroteja Chopitea proglasi blaženim.

Vigred

bo prišla z novim letom k našim dekletom v novi obleki in povsem izbrani vsebini. Prinašala bo dve dolgi povesti (celoletno): »Je pa davi slan'ca pala...« in »Iz življenja v življenje« ter izredno posebnost za dekleta »Večerni razgovori«. — Naro-

nina ostane ista kot doslej 25 Din. — Naroča se: Uprava Vigredi, Ljubljana, Ljudski dom.

Istotam se naročajo prtički za v kot k jasicam v izvorni risbi, v narodnem slogu, na drobno po 4 Din, trgovcem in na debelo z znatnim popustom. Naročajmo pridno domače in solidno blago.

Za Miklavža.

Vsaki materi, ženi, nevesti naj prinese Miklavž vašo knjigo vzgojne vsebine »Matij vzgojiteljica«.

Naroča se: Uprava Vigredi, Ljubljana, Ljudski dom.



sva istega mnenja in tudi Vi boste strmeli, videči, kako postaja Vase lice mladeniško avelje, Vaša koža gibka in baržunasto mehka, in Vase lasje s svojim izgledom vedno bolj vselej, če Vam bodo kakor tudi nam dnevno služili:

Fellerjeva mila zdravja in lenote z marko ELSA, najplemenitejša kakovosti vsebujejo medicinsko preizkušene dobro delajoče sestavine, ki se vpijejo v kožo in jo ilahče. — Poizkusite enkrat:

ELSA-lijiljno mlečno milo — ELSA-rušenjakovo milo — ELSA-glicerinsko milo — ELSA-boraksovo milo — ELSA-katransko milo — ELSA-milo za britje, in nikdar ne boste hoteli uporabljati drugega mila. Za poizkus 3 kosov ELSA-mila že z zavojnico in poštino vred 52— dinarjev.

Fellerjeva kavkaška pomada za obraz in zaščito kože »ELSA«. Ona Vam ohrani mladost in lepoto, gladil gube na koži in jo dela gibko, baržunasto mehko. Strmeli boste, kako hitro Vam ginejo pege, mozolci, sojedci, razpokana in rdeča mesta.

Fellerjeva močna »ELSA« pomada za rast las, zabranjuje razpadanje las, prerano osivelost, odstranjuje prihaj, dela kriške laso mehke, gibke in pospešuje rast las.

Za poizkus 2 lončka ene ali po en lonček od obeh pomad z zavojnico in poštino vred 38— dinarjev. Te cene se razumejo le, če se pošlje denar vnaprej, ker se proti povzetju zviša poština za 10— din.

Naročila naslovite točno takole:

EUGEN V. FELLER, lekarnar
Dolnja Stubica, Elsatrg 16, Hrvatska

Kdor

je majokrven? Kdor je bled? Kdor ima slabe žilice in vane tega večkrat glavobol in pomanjkanje spanja? Kdor boleha na želodcu? Kdor nima teka? Tak naj poskusi

„ENERGIN“, železnato kina-vino.

„Energin“, železnato kina-vino čisti, očvrščuje in osvežuje kri, daje zdravo, radečo barvo ter da izboren tek.

Okusa je dobrega ter ga radi pijo otroci in odrasli. Vsaki steklenici je priloženo točno navodilo o uporabi.

3 velike steklenice za 128 Din ali 6 velikih steklenic za 248 Din in 1 mala zastoj. — Razpošilja po pošti

Laboratorij „ALGA“, Sušak 4

Da je „Energin“ železnato kina vino res dobro zdravilo ter da se o tem prepričate, preberite nižje navedeno zahvalo.

Spoštovani gospodi!

Tem potem Vam potrjujemo, da smo preizkusili Vaše zdravilo »Energin« železnato kina vino in smo z vsehpopolnoma zadovoljno. Nasi dve učenci, slabotni, brez vsake slasti do jedi, često bolehl, sta zavlačivali »Energin« železnato kina vino ter sta po uporabi dveh steklenic opazili spremembo, po uporabi 3 steklenic pa izgledati zdravi, imata slast do jedi, pridobili sta na teži telesa ter se čutila popolnoma zdravi. Vaše zdravilo smo priporočili tudi drugim staršem. Vsi ga hvaleže in se nam zahvaljujejo. Da smo jih opozorili na istega. S tem se Vam zahvaljujemo tudi mi. Vaš »Energin« železnato kina vino je zdravilo, ki se ga more priporočiti, ker je vseh viden v najkrajšem času.

Spoštovanjem Sestre usmiljenke, Zavod sv. Vinka, Sarajevo.

Februar 1926.

Ameriške zadeve urejuje najbolje in ceno:
Dr. IVAN ČERNE, gospodarska pisarna, Ljubljana, Miklošičeva cesta 6

Z vedrim in veselim licem
 pričenja vsako pranje pri katerem se uporablja
miło „Gazela“

Brez truda, hitro in temeljito učinkuje to priznано
 miło. Vsak tisoč kos pa vrhovega

vsebuje pravi zlatnik.

Našli ga boste tudi vi, ako boste kupovali le to naše
 res pravo gospodinjstvo miło.



Kdor hoče

biti postrežen z dobrim blagom
naj pride ali piše

po sukno ali kamgarn za moške in ženske obleke,
 parhet, flanelo, kambrik, rute, odeje itd. v znano
 in zanesljivo trgovino

R. Miklauc „Pri Škofu“

Ljubljana, Lingarjeva ulica

(v lastnih prostorih)

Obstoj trdke blizu 60 let

Najuspešnejše sredstvo za rejo domače živine
 je brezdvomno

»MASTIN«

ki pospešuje rast, odebelitev in omastitev domače,
 posebno klavne živine. Jasen dokaz neprecenljive
 vrednosti Mastina so brezštevilna zahvalna pisma!
 Cena: 5 škat. 46 Din, 10 škat. 80 Din. LEKARNA
 TRNKOCZY (zrav. rotovža), Ljubljana, Mestni trg 4

Učenca za pečarsko obrt sprejme Fr. Suštar,
 Smartno p. Šm. g. Hrana in stan. v hiši.

Izgubila sta se 2 braka - jazbečarja (pes
 rujavkaste, psica temno-
 rujave barve) v nedeljo, 14. novembra v lovišču
 Ihan. Ker sta se psa skoraj gotovo zatekla v so-
 seščino, dobi dotični, ki mi jih pripelje, za vsa-
 kega po 100 Din. — LADSTÄTTER, DOMŽALE.

Kupim DETELJNO SEME

po najvišji dnevni ceni; dopisnica zadostuje in
 blago se prevzame na licu mesta. — HINKO HU-
 MER, trgovec, Sv. Križi pri Litiji. 7944

Za svetlo, **brinovo olje** (brez gošče in vo-
 pristno de) plačam 160 D
 za kilogram. Pri veliki množini dražje. — M.
 KLAMMER, Dolenja vas pri Rakeku, p. Cerknica.

Dramatična društva in vsi del. igralci, nabavite si
ILUSTRIRANO »LEPO MASKO« II. izd.

Učna metoda maskiranja na podlagi slik in skic
 v raznih barvah. Cena izvodu 40 Din. — Založba
 E. NAVINSEK, Ljubljana. 7921

V materialu in izdelavi **neprekosljivi**
šivalni stroji

KÖHLER

dobivajo se po brezkonkurenčnih cenah **edino**
 le z 10 letnim jamstvom pri trdki

IV. AUERHAMMER

Ljubljana, Kolodvorska ulica št. 3

katere ima ta trdka vedno v najmodernejših opremah za
 rodbine, šivilje, krojače in čevljarje na zalogi.

Prodaja tudi na obroke.



Družinska pratika

1927

se še dobi

in jo ima v prodaji vsaka boljša trgovina
 po vsej Sloveniji. Kjer bi je ne dobili, jo
 pa zahtevajte naravnost od založništva
 »Družinske pratike« v Ljubljani. Cena
 izvodu 5 Din, po pošti 50 par več. Krasi
 jo nad 20 celostranskih slik, med temi 16
 v bakrotisku! — Edina te vrste!

Oskrbite si jo pravočasno!



Najpopolnejši

STÖCKER

šivalni stroji

za šivilje, krojače
 in čevljarje ter za
 vsak dom.

Prede si nabavite
 stroj, ogledajte si to
 izrednost pri trdki

L. Baraga,

Ljubljana

Selenberg, ul. 61.

Brezplačen posk.

15 letna jamstvo.

Fabiani & Jurjovec

LJUBLJANA, STRITARJEVA ULICA 5

Velika zaloga moškega in ženskega blaga

za spomladanske in letne obleke. Lepa izbira svi-
 lenih rut in šerp.

Krojači in šivilje, pišite po vsece.

Podarimo 7000 ur



Odločili smo se, da zaradi boljšega raz-
 širjenja naših ur podarimo 7000 ur smo
 proti povračilu stroškov za delo. Da omo-
 gočimo nabavo dobre ure tudi slabše
 stoječim, stavljamo v promet 5000 iz-
 virnih švicarskih moških ur v najfinjšem
 nikljestem okrožju, eleg. oblika, pre-
 cizno idočih, triletno pisмено jamstvo

proti plačilu stroškov za delo Din 185- za komad.
 Nadalje 2000 posebno elegantnih, električnih potom
 s pravim zlatom pozlačenih ur, ki se nič ne razlika-
 jejo od pravih zlatih ur. Te ure, ki imajo istotako
 izvrstno in natančno preizkušeno kolesje, in so po-
 sebnost lepe, dobavljamo za dame in gospode

proti plačilu stroškov za delo Din 220- za komad.
 istotako s triletnim pismenim jamstvom. Obenem nu-
 dimo posrebrno, zelo lepo uro, ki kaže zelo na-
 tančno, za ceno

Din 155- za komad.

Ne zamudite te izredne prilike, ki se ne povrne več
 in naročite zaželeno uro. Dobavlja se po povzetju,
 carine prosto. Poštšina in zavoj 12 Din za komad.
Eleg. verižica odgovarjajoča uri 45 Din.

Uhren-Exporthaus Zürich, Vogelssangstr. 52/137, Švica.

Dnevno dobivamo priznana pisma, kot je nasled-
 nje: Ilandea, 30. okt. 1926. Pošljite mi, prosim, na
 moj naslov še 2 komada pozlačenih ur za gospode,
 ker sem s poslano izredno zadovoljen in sem se
 sam prepričal o njeni točnosti. Gjura Meister, trgo-
 vina meš. blaga, Ilandea.

Pisma za Švico stanejo Din 3-., dopisnice Din 150.