

1926

MATI IN GOSPODINJA

Št. 19.

Družina.

Primerjajmo še otrokov razvoj v družini dobrih starih časov z njegovim razvojem dandanes. Rodil se je v družini, ki je imela resnično in naravno veselje nad njim, najsi je bil prvi, ali šesti, ali deveti. Vesela, smehljajoča, za vsako žrtev pripravljena mati se je sklanjala nad njegovo zibelko. Lepoto in prisrčnost ljubelega doma in vse svoje okolice je srkal vase z materinim mlekom. Že v zgodnji mladosti je stopil v živo razmerje z božjo naravo, z rožicami in pticicami, s solncem in dežjem, s pisanimi metulji in hrošči, z zeleno travo in drobnimi oblaki na sinjem nebu. Kako lahko je bilo materi zbujati v njem prva verska čuvstva, na katera je gradila dalje njegovo versko razumevanje in življenje. Tedaj je stopil otrok tudi v razmerje s sočlovekom, s soljudmi. Vsakdo je bil njegov prijatelj; ni bil samo član družine, nego že tudi član višje edinice v človeški družbi, v vasi. Igraje je otrok prešel v delo. Šola je potem prevzela nadaljnje vzgojno in učno delo, ko je oplodila to, kar mu je prvotno nudila družina. Ko je izstopil otrok iz domače družine, je vstopil kot enako vreden član v drugo družino kot uslužbenec, učenec ali vajenec. Družina, v katero je prišel v delo, je bila odgovorna za njegov telesni in duševni razvoj, seveda pa tudi za moralnega. Četudi je ostala socialna razlika med gospodarjem in služabništvom, vendar ta razlika ni bila nasprotstvo. Medsebojno razmerje je bilo razmerje skupnosti, skupnega dela, skupnih dolžnosti. Tako je rasel mladi človek v veselju za delo, pa tudi v zmognostih za delo vse dotlej, da je kot ženin ali nevesta usmeril prvi korak v novo družino, ki jo je ustanovil sam. Vse dobrine, ki jih je pridobil v družini, je ponesel v novo družino, ki je ker pozneje nastala, skoroda vzevela v vsem dobrem in lepem.

Poglejmo otrokov današnji razvoj! Prvi in drugi otrok je v današnji družini še dobrodošel; sicer obremenjuje družinski proračun, vendar je nekaka vez med starši. Vsak nadaljni otrok pa bolj in bolj obremenjuje celotno družinsko razmerje in življenje. Nihče za tako rekoč ne želi, vsakdo ga pričakuje s skrbjo; saj pomeni njegov prihod omejitve družinskega blagostanja. Ob zibelki stoji poleg ljubezni tudi blede skrb in neredko je njeno delo na otroku uspešnejše kakor delo ljubezni. Današnje življenje otroka nekako odtuja lepi prirodi; igre in igranje so vse izumetničene. Otroške preprostosti mu manjka; delavnega nagona nihče ne neguje. Njegovo razmerje do soljudi ni več ono lepo in zdravo kot nekda, ko mu je bil vsakdo skrben prijatelj; saj mu je mnogoteri sovražnik. Mati mora danes otroka varovati pred neštevilnimi nevarnostmi. Vse življenje valovi z neznano brzino mimo otroka, niti posamezne lepe slike ne počakajo, da bi jih otrok sprejel vase.

Otrok pride v šolo. Ali najde tu miru, da zbira in obdelava vtise, da spozna sebe? Ali ni morebiti tudi tu nervozna naglica, ki zaradi preobilice učnih snovi le površno ošine otrokovo dušo, dočim razvoja njenih zmognosti prav nič ne pospešuje? Ali ne hodi šola docela druga pota kakor jih je ubirala pri vzgoji domača hiša? Ali ne podira pogosto dom, kar je zidala šola in obratno?

Otrok pride v poklicno in pridobitno življenje. Pri izbiranju poklica mu niso in mu ne smejo biti merodajne telesne in duševne zmognosti ter resnično veselje za ta poklic; prvo in glavno je: hiter in dober zaslužek. S prvim zaslužkom pa se prično rahljati družinske vezi; otrok se osamosvaja, avtoriteta staršev je ogrožena. Tudi v duševnem oziru trpi otrok, mladenič; podrediti mora svoje zmognosti enemu in istemu delu: postane del stroja. Delo ga ne veseli in niti ne zadovoljuje. Od tod menjava poklica, kar pa je prvi začetek razdrapanega življenja. Išče si razvedrila od takega duhomornega dela; išče si veselja in zadovoljnosti, ki ju v delu ne najde, v družbi, tovarištvu, v knjigi, kinu, alkoholu, veseljačenju, zapravljanju. Kaj je postalo iz našega otroka?

Duševna vzgoja.

Priznati moramo, da naše matere za telesno vzgojo svojih otrok mnogo več store, kakor pa za duševno vzgojo. Res je tudi, da je delo duševne vzgoje mnogo težje, kakor pa za telesno oskrbo. Mati kmalu opazi, kaj malemu prija, kaj ne, kaj mu koristi ali škoduje; kmalu spozna, če je malo telesce bolno itd. Vse drugače pa je z otrokovo dušo in njeno vzgojo. Kakor pa mati spoznava otrokovo telo in se trudi otroka telesno dobro negovati, prav tako se mora tudi truditi, da otrokovo dušo, t. j. njegove duševne moči in zmognosti vedno bolj spoznavati in potem na primeren način in s praviimi sredstvi nanje vplivati. Prav za prav bi vsaka mati, še bolj dekle, ki se pripravlja na materinski poklic v zakonu, morala še v prav posebno šolo, kjer bi se naučila vsega potrebnega za vzgojni poklic. Ker pa takih šol nimamo, življenska šola je pa predraga, naj se vsaka mati uči pri svoji materi, ki ma za seboj bogate življenske izkušnje. Učiti se mora pa tudi iz primer-nih knjig, ki jih imamo že tudi pri nas precej; spomnim le na lepe knjige, ki jih je izdala Mohorjeva družba: Seigeršmid, »Krščanska mati«; »Sveta družina« in knjigo »Mati vzgojiteljica«, ki jo dobi vsaka mati v Ljudskem domu v Ljubljani za majhen denar. V tisočih izvodov je sicer že razširjena med našimi ženami, a je tako polna lepih nauk, da je vredna, da jo kupi vsak mož svoji ženi in vsak ženin svoji nevesti za Miklavža. Skušale se bomo tudi na tem mestu nekoliko porazgovoriti.

Otrok se duševno najbolje razvija, če mu mati pomaga in naravni razvoj podpira. Velika naloga za mater je, da neguje in vadi otrokove čute, te posredovalce med otrokovo notranjostjo in vnanjim svetom. Posebno oko in uho potrebuje posebnega paznje. To se zgodi, ko mati seznanja otroka s stvarmi okolice, ne sicer le tako, da mu te stvari le imenuje, ampak otroka opozarja nanje. Ko n. pr. pride oče domov, ga opozori nanj, mu sledi z očmi in pokliče »ata«. Če oče temu pozdravu odzdravi, opozori otroka, naj posluša, z njim posluša tudi mati in mu vse to tolmači. Otrok sicer vidi stvari svoje okolice, ne opazuje jih pa z razumevanjem. Tu mora mati otroku pomagati, da to, kar vidi, tudi sprejme vase in si to prisvoji.

Od načina, kako otrok gleda, prisluškuje in dela, je v prvi vrsti odvisen pravi ali nepravilen razvoj razuma. Če bi mati le v naglici in površno pokazala otroku razne stvari, ne da bi ga opozorila na posebnosti vsake posamezne, bi otrok dobil čisto napačne vtise teh stvari; zato bi si jih tudi čisto napačno predstavljaj. Najbližja okolica nudi najprej svoje stvari otroku za spoznavanje. Koliko veselje za mater, če jo otrok spozna izmed drugih oseb, jo določno od njih loči, ji steguje ročice nasproti! To je pač najbližja otrokova okolica. Ta krog se pa razširi na ljudi in stvari v hiši, nadalje na dvorišču, na vrtu, na cesti in vedno dalje. Vse, kar je tu videti, slišati, poskusiti, opazovati, vse mora biti otroku dostopno, da si lahko ogleda in trajno opazuje. Paziti pa je treba, da se ne nudi otroku preveč naenkrat, ker bi si ne mogel posameznih stvari natančno ogledati in bi dobil popolnoma napačne pojme in bi podrobnosti ne ostale v spominu; kajti otrok polagoma in počasi iznajde zdaj to, zdaj ono. Ne more razločevati kot odrasel človek mnogo naenkrat, ampak šele po večkratnem temeljitim ogledovanju, poslušanju in tipanju; šele potem more eno stvar od druge razločevati.

Skrb za dober zrak v hiši.

Ker v zaprtih prostorih, zlasti če so zelo obljedeni zaradi dihanja in izpuhtevanja človeškega telesa kaj hitro poide v zraku njegov glavni del: kisik, hitro pa se nabira ogljikova kislina, ki je pljučam tako škodljiva, je treba zrak v njih pogosto izmenjati. Res je, da se zrak izmenjava tudi že pri odpiranju in zapiranju vrat, kakor tudi skozi male luknjice in odprtine v zidu, vendar je v to svrhu treba še posebnega zračenja. To se zgodi najnavadnejše, če se odpro okna in to z dveh nasprotnih strani, da nastane prepih. Pri večjih sobah (gostilnah, dvoranah) pa imajo v steni pod stropom odprtine za trajno zračenje (ventilatorje). Prepiha ne

smemo napraviti tam, kjer so ljudje, ker preprih škoduje zdravju. V takih prostorih odpiramo okna le z ene strani, a jih moramo zato pustiti dalje časa odprte. Bolniške sobe najboljše zračimo, če odpiramo zgornja okenca, da ne pride mrzel zrak do bolnika, ampak se že prej nekoliko segreje; ta način zračenja je posebno priporočljiv za zimo.

Kolikokrat in kako dolgo je treba zračiti, zavisi od letnega časa, od števila oseb, ki stanujejo v takem prostoru in od njegove velikosti, pa tudi od števila svetilk ali sveč, ki notri gorijo. Dobrejši zrak se tudi pozimi ne smemo bati, četudi je zrak mrzel. Marsikdo se je sam prepričal, da je bolje spati v hladni kot pa v vroči sobi. Zato tudi pozimi mnogo dobrega zraka v naša stanovanja!

Kuhinja.

Jabolčni vsukanec (močnik). Olupi in zreži par debelih jabolk, odstrani jim peške ter jih zreži na krhljčke (da jih bo za tri pesti); deni jih v lonec in jim prilij dva litra vode, pokrij in kuhaj, da se razpuste. Nato odlij vodo v drugo posodo, jabolka pa nekoliko stlači, nakar vodo zopet nazaj vlij in osoli. Nato prideni vsukanec drob-ljance, ki si jih napravila iz 1 četrt litra moke, 1 jajca in žlice vode ter pusti, da vse skupaj 10 minut vre. V ponvi pa razbeli za eno žlico masti in zarumeni v njej žlico vsukanec drob-ljancev, ki si jih pripravila prej, ko si jih zamešala v jabolka. Prideni še eno žlico sladkorja in ko par minut vre, stresi ta izvrstni vsukanec v skledo.

Jabolčni vsukanec (močnik) s pšeničnim zdrobom. Olupi štiri precej debela jabolka, jih zreži, deni v lonec, nalij nanje 1½ litra vode ter kuhaj pol ure. Ko so jabolka mehka, odlij vodo ter prideni ½ litra zdroba, dobro zmešaj ter polij vodo, ki si jo prej odcedila, zopet nazaj in kuhaj še ¼ ure; potem razbeli za orehovo velikost masla ali masti in zabeli kar v loncu; mesto, da bi ga zabelila, ga lahko postaviš z mlekom na mizo.

Otresno zelje z ječmenčkom. Deni v kozo za eno žlico masti in zarumeni v njej nekaj koscev čebule. Nato prideni eno drobno, na rezance zrezano zeljnato glavo (katero prej z vrelo vodo polij in prav narahlo ožmi), prideni ščep kumne, osoli in duši zelje, da je skoraj mehko. Posebej pa kuhaj na vodi ali svinjski juhi ½ litra ječmenčka, kuhanega stresi v zelje in ko vse še dobro prevre, je jed gotova. To jed postaviš lahko kot samostojno, a še boljše je s kranjskimi klobasami na mizo.

Koštrun s zeljem in rižem. Kuhaj ¼ kilograma koštrunovega mesa v 1 litru vode. Ko koštrun že nekaj časa vre, mu prideni eno malo na kratko rezane rezance malo na kratko z (ko aterilšuj, a—qzex e zeljnato glavo, čez pol ure pa prideni 15 dkg riža, osoli, prideni nekaj koscev čebule, ščep kumne in popra, pokrij in kuhaj vse skupaj do mehkega. Kuhano zelje stresi z rižem vred v skledo, meso pa zreži in ga položi po vrhu riža. Zelo okusna, zdrava in cenena jed.

Svinjske zarebernice (krmenateljci) v ponvi. Zarebernice potolci, osoli in potresi na eni strani z moko. Speci jo na obeh straneh na masti, da je lepo rumena. Nato položi zarebernico v kozo in zraven dva olupljena, na plošče zrezana krompirja, ščep kumne, zelenega peteršiljčka in štiri žlice vode ter jo duši pokrito, da se krompir zmehča. Na mizo postavi zraven kisle kumare, gobice ali peso.

Jabolčna torta iz shajanega testa. Segrej ¼ litra mleka, mu odvzemi par žlic in raztopi 1 dkg drožja z malo žličico sladkorja. Ostalo mleko, ki naj bo precej gorko, pa zlij v skledo, ga osoli, prideni žlico sladkorja, 4 dkg surovega masla in približno 30—35 dkg moke, nekoliko premešaj, prideni shajani kvas, nato 1 rumenjak in nekoliko drobno zrezane limonine lupine; testo dobro stepaj ¼ ure. Postavi ga na gorko ¼ ure, nato ga stresi v dobro pomazan velik model za torte, ga razravnaj po vsem modelu in ga postavi zopet na gorko za 15—20 minut, da vzhaja. Vzhajana namaži povrhu prst na debelo z dušenimi in ohlajenimi jabolki ter potresi z drobno zrezanimi orehi, ki si jih zmešala z žlico sladkorne sipe. Torto zreži ter postavi gorko ali mrzlo, posipano s sladkorjem na mizo.

Dušena jabolka. Jabolka olupi in zreži (za eno torto 3—4 srednje debela), jih deni v kozo in prilij žlico vode, pokrij jih in duši, da se zmehčajo. Ko so dušena, jim prideni žlico sladkorja in jih prav dobro zmešaj. Sirnata torta iz shajanega testa se napravi prav tako, le namesto jabolk pripravi sirnati nadev.

Sirnati nadev. Zmešaj ¼ litra sira (kravjega), en rumenjak, eno žlico sladkorja, ščep cimeta, limonine lupine ter sneg enega beljaka. Ko vse skupaj narahlo premešaj, nadevaj po vrhu kakor jabolčno.

M. R.

Vzgojne iskrice.

Mati mora biti resnično bogaboječa, če hoče svoje otroke prav in dobro vzgajati.

Če hočeš svoje otroke dobro vzgojiti, moraš s strogostjo združevati ljubezen.

Pohvala tako blagodejno vpliva na otrokovo dušo, kakor dež na razorano njivo; ta pripomoček stori, da setev v prvi rasti ne usahne.

Po potih, ki naj jih hodi tvoj otrok, hodi najprej sama!

Grehi staršev so poguba otrok.

Če imajo otroci duha ponižnosti v sebi, jih lahko brez skrbi pustiš v svet, lahko si bodo našli svojo pot v življenje.

Vrt.

Čebulne in gomolne cvetice za vrtno okraske spomladi. Sejanje in nasajevanje cvetic je navadno spomladansko delo. Vsako pravilo pa ima izjemo. K cveticam, ki se morajo nasaditi v jeseni, spadajo: hijacinte, tulipani, nekatere narcise, jenkviili, spomladni žafran in še druge, pri nas bolj ali manj udomačene. Te v jeseni nasajene cvetice nas zgodaj spomladi razveseljujejo

s prelepim cvetjem in nekatere tudi s preblagim vonjem.

Hijacinta je doma v jutrovi deželah v Mali Aziji. Odtod se je prenesla v Evropo in je dandanes vsepovsod razširjena in umodačena. Na Holandskem jo goje v velikanskih množinah. Spomladi so veliki travniki polni prelepega cvetja. Hijacinta je cvetica čebulnica, podobna po obliki in velikosti naši čebuli. Te čebule razpošiljajo holandski vrtnarji po vsej Evropi. Sedaj se čebule hijacinte dobe tudi že pri ljubljanskih vrtnarjih. Ti jih seveda naroče na Holandskem. Vsako leto glavna čebula oslabi, zato požene iz glavne korenine majhne čebulice, s katerimi se tudi razmnožuje. Te male čebulice se posamezno posade, cveto pa šele tretje leto po presaditvi.

Hijacinte se sade v mesecu novembru, ob ugodnem vremenu tudi še v prvi polovici decembra. Zahtevajo rahlo, z drobnim peskom pomešano, rodovitno zemljo. Čebule hijacint sadimo 5—8 cm globoko in 15—20 cm narazen. Ko začne zmrazovati, pokrijemo posajene čebule s slamo, listjem, smrečjem ali z drugimi vrtnimi odpadki. Spomladi jih zgodaj odkrijemo.

Poleg vrtnih hijacint so tudi še hijacinte lončnice. Hijacinte lončnice zahtevajo tudi rahlo, z drobnim peskom pomešano zemljo. Ko smo posadili čebule, jih denemo v hladno temno klet ali pa jih zakopljemo v zemljo. Zahtevajo primerno mokroto. Ko se prikažejo cvetni beti, prenesemo lonce v zakurjeno sobo in jih postavimo na svetel prostor. V lonce jih sadimo v istem času kot na vrtno gredico. Seveda ti v loncih veliko preje cveto. Cveti zgodnje vrste že v januarju in februarju.

Nekateri ljubitelji cvetic imajo posebno veselje s sajenjem hijacintnih čebul v kozarce. Primerno velike kozarce napolnimo z vodo v toliko, da je spodnji del čebule v vodi. Iz spodnjega dela požene čebula korenine, te morajo biti v vodi toliko časa, da so cvetni beti že nekoliko dorastli. Zato moramo po potrebi vodo zalivati. Ko smo posadili čebule v lonce, jih postavimo na kak temen, hladan prostor. Ko se prikažejo cvetni beti, jih prenesemo v zakurjeno sobo, kjer nas prav zgodaj razveselo s prelepim raznobojnim cvetjem.

Hijacinte cveto ob času, ko ni drugega cvetja; zato je užitek te lepote veliko vreden.

Tulipan. Tulipanova domovina so gorke južni kraji. Doma je v Trakiji, pa tudi v prednji Aziji. Dandanes je vsepovsod udomačen. Kakor hijacinte, goje tudi tulipane največ na Holandskem. Sade se kakor hijacinte na vrtno gredo in v lonce. Čas saditve je kakor pri hijacintah. Zemlja naj bo rodovitna, z drobnim peskom pomešana. Razdalja od čebule do čebule 15 cm. Globokost 5—7 cm. Nasajeni v skupine so pravi kras za vrtno gredico. Cvetje je podobno kelihu in je v vseh mogočih barvah. Prelepi so tudi pisani cvetovi. Po

Največja izbira

vsakovrstnega sukna in hlačevine za moške obleke
A. & E. SKABERNE — Ljubljana, Mestni trg 10



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 dovoljevanj.
K zrnati kavi na vsak način spada Pravi Franck.



obliki so visoki, srednje visoki in nizki tulipani. Po sorti so pa rani, srednjerani in pozni. Tulipanova čebula ne oslabi kakor hijacinta. Požene pa istotako iz glavne čebule male čebulice, s katerimi se razmnožuje.

Narcisi. Narcisi so zelo hvaležne spomladne cvetice. Glede zemlje niso izbirčni. Sade se lahko v jeseni in ostanejo potem v zemlji, kjer se sami razmnožijo. Vsako četrto ali peto leto je treba čebule razcediti, ker radi obilice čebulj, ki se drže tesno skupaj, nimajo dovolj moči in zato njih cvetje pojema, če bi jih ne presadili. Narcisov imamo veliko vrst. Po barvi so beli in rumeni. Po obliki enostavni in polnjeni. Imamo rane, srednje rane in pozne narcise. Diše zelo prijetno. Proti mrazu niso občutljive.

Nunke ali žafran. Pravimo jim tudi podlesek. Podlesek je travniška cvetica. Vrtni podlesek se razločuje od travniškega s tem, da ima večji cvet in da je cvetje poleg višnjevega še belo, rumeno in pisano. Žafran ima majhne čebule, ki se v jeseni posade na vrtno gredo ob istem času kot hijacinte in tulipani. Razmnožuje se potem samo s tem, da zrastejo nove čebule. Cvete zgodaj spomladi. Navadno že meseca februarja.

Nalezljive bolezni.

Kolera.

Strahovita morilka, poznana iz starodavnih časov, je tudi v svetovni vojski zahtevala obilo žrtev, ni pa mogla priti do one sile, s katero je nastopala v prejšnjih časih, ko je povzročala večje izgube kakor morilno orožje.

Prava domovina kolere so močvirni kraji Indije, odkoder so jo nekako pred 100 leti zanesli v Evropo. Nastopila je v sedmih velikih pojavih, širše se v vse dele sveta. Na Ruskem je ugrabila v 19. stoletju nad 2 milijona ljudi, še strašnejše pa gospodari v Indiji, kjer je od leta 1880. do 1892. uničila štiri in pol milijone prebivalcev.

Glavni prenašalec kolere je voda, zato se večja obolenja pojavljajo vedno ob večjih rekah. Predvsem pride v poštev pitna voda, pa tudi mleko, sadje in zelenjava ter vsa hrana, ki jo uživamo neprekuhanjo. Prenašajo jo tudi bacilozosci — ljudje, ki so navidezno zdravi, a izločujejo strupene bakterije.

Orchovica pri Sent Jerneju. Naši fantje in dekleta prirede v nedeljo 31. oktobra popoldne ob 2 v šolskem poslopju predstavo v prid domači po-pravila zelo potrebni cerkvi. Igrali se bosta eno-dejanki »Skrb in Smrt« in »Pošna skrivnost«. Na sporedu je tudi petje mešanega in moškega zbora. Pridite v obilnem številu.

Zdravstvena oblast je proti koleri organizirala boj, ki obstoji v strogi osamitvi bolnika.

Silno važno je sprotno razkuževanje bolnikovih odpadkov, stranišč in greznic. Polivamo jih z apneno vodo. V bolniški sobi moramo imeti vedno senitolovo ali sublimatovo raztopino. Pazimo, da se muhe ne bodo pasle na bolnikovih odpadkih!

Neobhodno potrebno je vestno razkuževanje rok z močnim razkuževalnim sredstvom. Pomnimo, da kolere ne moremo dobiti na noben drug način, kakor skozi usta, zato je osebna snažnost in čiščenje rok najboljša obramba proti tej bolezni. Prav tako je važno, da pijemo le prevreto vodo in uživamo samo prekuhano hrano.

K obrambi proti koleri spada tudi izboljšanje javne higiene, snažnost po straniščih, odstranjevanje nesnage, sežiganje smeti, polivanje odpadkov z apneno vodo ali potresanje z neugašenim apnom. Potrebna je brezhibna preskrba s pitno vodo in trajno nadzorstvo nad vodnimi napravami. Prepovedano je vsako metanje smeti in odpadkov v potoke ali reke.

Po prebolestvu, smrti ali oddaje bolnika v bolnišnico je predpisana stroga desinfekcija stanovanja in predmetov. (Dalje.)

Praktični migljaji.

Ako hočeš imeti meso mehko, ga pu-sti samo deset minut vreli, potem pa po-tegni h kraju. Čim dalje meso vre, tem trše bo.

Ako te nov čevelj tišči, pomoči krpo v vrelo vodo ter jo položi na prizadeto mesto, ko je noga obuta. Usnje se bo omehčalo in zavzelo obliko po nogi.

Izborno sredstvo za kitanje raz-bitega porcelana je moka, pomešana z beljakom, a ne sme biti prerediti.

Kadar je baržun (žamet) prašen, ga najprej očistiš s kosom baržuna.

Peteršilj in druga zelišča ohranimo za zimo s tem, da jih posušimo. Ali jih obe-simo na zrak ali pa posušimo v ohlajeni peči. Spravimo jih v papirnato vrečo ali primerno steklenico.

Bele nogavice naj se sušijo ponoči, ako so svilene ali iz umetne svile. Solnce in močna svetloba nogavice porumeni.

Franjo Neubauer:

Dekliški grob.

Nič več ni travnik razcveten,
a tvoj je grob še okrašen.
Cvetice sveže v hladnem času
goji skrban samo vrtnar,
duhté pa tebi v mladem krasu,
ljubezni materine dar.
Ljubezen njena pregloboka
ne more zabiti otroka,
in ker ne moreš ti do nje,
pa k tebi žene jo srce.

Na grob prerani ti zahaja,
zažiga luč in cvet zasaja.
Prelep je pokoj tvoj!
Še v jami tihi nisi sama:
kleči na grobu tvojem mama
in moli nad teboj.
Prižiga svečic in podarja
še v dneh jesenskih ti cvetic,
kot nekdanj sladko nagovarja
ljubečega srca te klic.

Prelep je pokoj tvoj!
Ah, kakšen bo pa moj?
Ko vseh bo mrtvih dan, tačas
morda ne bom pozabljen jaz.
Na grob mi kdo prispé
in svečico prižgé.
Nihče pa ne zakliče
pozdrava mi v zemljo.
Kdo klical bi mrliča?!
Naj spavajo mirno!

Le mame klic in vzdih
nikdár ne zabi jih.
Ljubezni njene hrepenenje
nobene smrti ne pozna.
Vsi, ki jim dala je življenje,
živé ji vedno v dnu srcá.

Za dekleta.

Dekliški list »Vigred« obeta biti, ka-kor slišimo, v novem letu še zanimivejši kot letos. Pripravljena je že nova dolga povest zopet iz dekliskega življenja, več krajših povesti in kot novost »Pogovori«. Nekaj novega je tudi, da ima izdajateljica za najpridnejše nabiralke novih naročnic premije, darila v lepih, vezanih najnovejših knjigah. Da gredo pridne nabiralke lahko s tem večjim veseljem na delo in si tem gotoveje pribore lepa darila, spo-ročamo to že sedaj. »Vigred« se naroča v Ljubljani, Ljudski dom, v pisarni Orliške podzveze in stane vse leto 25 Din, za tuje države 32 Din. Na delo za edini slovenski dekliski listi



Kupujte samo prvovrsten pridatek h kavi in takšen je naša prava domača „**Kolinska cikorija**“ ki daje kavi dober okus, izdatnost in lepo barvo!



Nova trgovina manufakture,
novo blago in nove nizke cene
Josip Šlibar
Ljubljana, Stari trg 21 poleg Zalaznika

Učenca krepkega, sprejemem takoj za kovaško obrt. M. Terlep, Šiška, Sv. Jerneja c.

AVGUST JEGLIČ
RADEČE pri ZIDANEM MOSTU
nudi vsakovrstno USNJE, čevlje lastnega izdelka, gamaše in čevljarske potrebščine po najnižjih cenah. — Prepričajte se!

Čitajte, važno! Naznanjam slav. občini, da je došla ogromna množina jesenskega in zimskega blaga, katerega prodajam radi prevelike zaloge pod ceno. Pridite in prepričali se boste! Se priporočam spoštovanjem
ANTON SAVNIK, Škofja Loka.

ČREVA
vsakovrstna po najugodnejši ceni kakor vsako leto vendne v zalogi. Kupim tudi surovi in stopljeni loj
in ga plačam po najvišji dnevni ceni.
Jos. Bergman, Ljubljana, Poljanska cesta 85.

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 vzorec.

VAJENEC za sodarsko obrt se sprej-
me pri prosti hrani, stanovanju
in perilu. — Ponudbe je poslati na **FRAN REPIČ**,
sodar, Ljubljana (Trnovo). 7158



za ženske kostume, lep karo m Din 43,—,
enobarven ševjot 50,—, karirasto sukno 53,—,
karirast ševjot 60,—, močan pisan parhont
16,—, lisnel 12,—, oksford 12,—, belo platno
10,—, klot, cvilih, gradl in vsakovrstno ma-
nufakturo kupite najceneje v veletrgovini
R. STERMECKI, CELJE št. 19.
Kadar greste v Celje, prepričajte se. Cenik
z več tisoč slikami zastoj. Železniška vož-
nja se nakupu primerno povrne. — Trgovci
engro cene.

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.

Stoj, Micka! Kje pa ti
kupuješ,
da imaš vedno tako lepe obleke?

Pri Vinko Savnik-u v Radovljici

Tam je lepa izbira modernega blaga za
ženske in moške obleke, piša za plašče,
suknje, kakor raznih čevljev in drugih
modnih predmetov. Potrudi se in nikar
ne zamudi ugodne prilike pri nakupu
zimskih oblek! — Velika izbira
potrebščin za gg. šivilje in krojače.

VELIK PROMET! MALI DOBIČEK!

Vse te lepe stvari:
lepe čevljičke, torbice in druga
darila lahko kupite, ako najdete v
milu „**Gazela**“
samo en zlatnik. V vsak tisoči
komad našega priznanega mila
vtisnemo namreč po 1 zlatnik
in ako imate srečo ga
bodele sigurno našli.

**Vpoštevajte to ter
pridno perite le z
milom
„Gazela“**
ki se odlikuje po izreano obilni
peni ter jako temeljito
in hitro očisti perilo.

GAZELA MILO

Edino najboljši šivalni stroji in kolese
za rodbino, obrt in industrijo so le
Jos. Petelinca
Gritzner, Adler
Najnižje cenel! Tudi na obroke!
Ljubljana
blizu Prešernovega spomenika.
Pouk v voženju brezplačno.
Večletna garancija.



Avba jako lepa, se proda. — Naslov pove
upravnishvo »Domoljuba« pod števil. 7346.

Najuspešnejše sredstvo za rejo domače živine
je brezdvomno

»MASTIN«

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