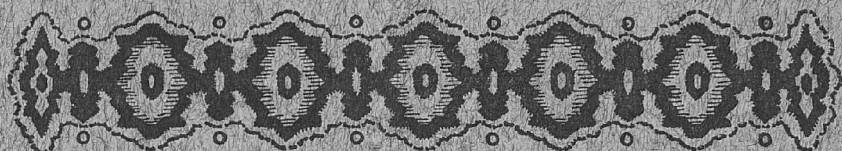
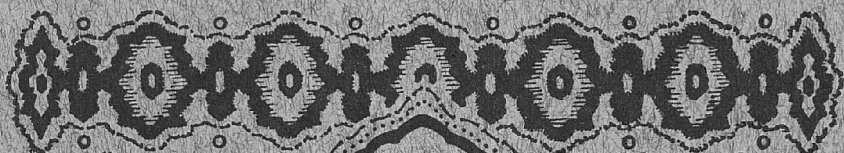


POŠTINA PLAČANA V GOTOVINI.

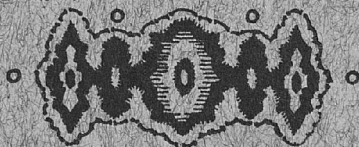


**ŽENSKI**

**19 SVET 30**



**LIETINIŪK VIII.**



**JANUAR**

\*

**ŠTEV. 1.**



SCHICHTOV

**RADION**

PERE VSE!

Belo perilo, pisano perilo, svilo, volno in umetno svilo, sploh vse, kar prenese milo in vodo, zamorete prati s Schichtovim RADIONOM hitro, brez truda in poceni. Ako hočete imeti pa še večjo korist od Schichtovega RADIONA, potem se ravnajte, prosim, vedno po navodilu za uporabo. Ne pozabite nikoli na predpogoj: Schichtov RADION se mora razstopiti vedno v mrzli vodi. Le potem razvija svojo polno pralno moč in pere sam

SCHICHTOV RADION

# ŽENSKI SVET

LETNIK VIII.

1930.

1. ŠTEVILKA.

## OBRAZI IN DUŠE. Ekaterina Karavelova.

Po velikih sposobnostih in bogatem javnem delovanju je Ekaterina Karavelova med najznamenitejšimi ženami ne samo na Bolgarskem, nego v splošnem mednarodnem ženskem gibanju.

Ko čitam Zbornik, izdan koncem minul. leta ob 50letnem jubileju njenega javnega udeleževanja, mi je prav težko, da sta njen življenjski pot in njeno javno delo popolnoma nepoznana celo nam Slovanom.

Ekaterina Karavelova je bila rojena l. 1860. v Ruščuku, nedaleč



od meje v pokrajini večnih vznemirjenj in vstaj. Hčerka bolgarskega domoljuba, Velika Peneva, je v detinstvu videla grozno turško zatiranje nad svojim narodom, poslušala melodične pesmi svoje matere o krasoti vse domovine, o pohodih junakov, o bolgarski ženi, materi, sestri, vdani svojemu domu, možu, bratu, dragemu, svojim

narodnim običajem in veri.

Morda bi bila lepa črnooka Katica tudi taka žena iz naroda, ki je ohranila narodnost Bolgariji: jezik,

stara izročila in običaje, če bi slučajno ... Bogata sorodnica Kireki Nikolata Minkova, katere sin se je šolal na Ruskem, je svetovala roditeljem nadarjene deklice, naj jo pošljejo študirat v Rusijo. L. 1870. je prišla, desetletna lepa bolgarska deklica, dete prirode, v mesto Nikolajev na Ruskem in je po trimesečnem pripravljanju odlično prestala izpit za II. razred Finduklevske ženske gimnazije v Kijevu; dobila je celo nagrado: knjigo „Basni Krilova“. Stanovala je v Levatovškem penzionatu in se je odlično učila. L. 1871. je Todor Minkov odpeljal Katico v Moskvo, da bi jo določili v kak carski ženski zavod. Namestili so jo v dom odličnega slovanofila generala Lermontova. Njegova žena Elisaveta Andrejevna je bila članica Slavjanskega občestva, po rodu plemkinja, jako inteligentna, poštenega značaja, a po svojem naziranju liberalka takratne dobe. Pravilno je razumela, da „zavodi za deklice“ nikakor niso za Katico, dete prirode, tako nadarjeno in vedoželjno deklico. Zato so odločili, da pojde v IV. moskovsko žensko gimnazijo. Tako je Katica ostala pri Lermontovih.

Hiša Lermontovih je bila razkošno opremljena, po plemiško; ondi se je zbirala moskovska inteligenca, učenjaki in slovanofili. Dve hčerki Lermontovih sta bili že veliki in sta živeli svoje življenje: starejša, Sofja, je bila napravila izpit za domačo učiteljico na moskovski univerzi, mlajša, Julija, pa je bila dovršila vseučilišče v Berlinu in je bila prva ženska kemičarka na Ruskem. Bila je to doba, ko so se hčerke iz aristokratskih ruskih družin navduševale za narodnost, feminizem in revolucijo — Sofja Perovska, katero so obesili, Vera Fignerjeva, Sofja Batjuškova, Natalija Anfredova i. dr.

Katja je hodila vsako leto z Lermontovimi na deželo in opazovala življenje ruskega seljaka. V Lermontovi hiši se je tudi spoznala z odličnimi ruskimi ženami: Sofjo Kovalevsko — matematičarko in profesorico na štokholmski univerzi, Nataljo Armfeldovo, vnelo propagatorke ideje o svetovnem kulturnem ujedinjenju narodov. Katja se je odlično učila, študirala tuje jezike, mnogo čitala, tudi francoske časopise, ki so prihajali k Lermontovim, potem se je seznanila s tujo literaturo, jo čitala v originalih ter si tako osvojila evropske jezike.

L. 1877. je z odliko dovršila gimnazijo in se vrnila v rodni Ruščuk. Takrat se je bil njen narod že osvobodil turškega jarma in si začel snovati svojo samostojno državo. Po vojni še niso bili ustanovili šol in Ekaterina Velikova, navdušeno dekle, je zbrala skupino deklic in otvorila na svojem domu šolo; l. 1878. pa je nastopila kot učiteljica ženskega učiteljskega v Ruščuku pod pokroviteljstvom metropolita Grigorija.

L. 1880. se je omožila z vicegubernatorjem mesta Vidina, Petkom Karavelovim, velikim duhom, navdušenim domoljubom, energičnim in eksaltiranim možem. Tedaj se začenja burni življenski pot Ekaterine Karavelove, včasih posut z rožami, včasih poln trpljenja in udarcev.

Se istega leta je bil Petko Karavelov imenovan za prvega ministra Bolgarske in se je nastanil v Sofiji. Ko je Ekaterina dokončala šolsko leto, se je tudi preselila v Sofijo. O počitnicah je Karavelov prehodil z ženo, osebno svojo tajnico, skoro uso Bolgarsko; izpознаvala sta oba potrebe in želje svojega naroda in začela marljivo delati za njegovo izboljšanje. V Sofiji se je Karavelova sešla z boljšimi bolgarskimi ženami: Slavejkovo, Safarovo, Sukmarevo, Cankovo i. dr.

Vladni prevrat l. 1881. je Karavelove prisilil, da so morali zapustiti Bolgarijo in so se nastanili v Plovdivu skupno s svojimi tovariši somišljeniki. Tu je bila Karavelova učiteljica za bolgarski jezik in se je silno priljubila deci in roditeljem. Poleg tega je sodelovala v uredništvu lista, katerega je izdajal njen mož, opravljala korekturo, pisala seljtone in politično-kritične članke; Karavelova sta zagovarjala ustavni ustroj bolgarske države.

L. 1884. so se po drugem prevratu Karavelovi zopet vrnili v Sofijo. Karavelov je postal ministrski predsednik in oba sta se zopet vneto posvetila delu za državno preureditev; po enoglasnem mnenju takratnih politikov je bila možu najboljša in najtreznejša svetovalka pri vseh ministrskih poslih njegova mila in lepa Katinka. Na prošnjo prosvetnega ministra je prevzela tudi mesto na ženski gimnaziji v Sofiji, a za svoje delo ni hotela plače.

Po srbsko-bolgarski vojni je bil zopet prevrat, Karavelovi so morali ponovno v izgnanstvo. Kmalu je prišel Karavelov zopet na krmilo države kot eden izmed treh regentov za medvladja. Začelo se je grozno preganjanje nasprotnikov. Aretacije, mučenje jetnikov po političnih ječah. Narod je ljubil in veroval v svojo gospo Karavelovo in tisti, ki so bili po zaporih, so znali priti do svoje ljubljene delavke na narodni njivi in do svoje zastopnice. Karavelova je pripovedovala možu, koliko grozovitosti se godi po ječah brez njegove vednosti. Sprog ji je veroval, ali ni imel moči, da bi bil prepričal svoje sotrudnike, kako nesmotrene so žrtve maščevalnosti in kako je treba vse osvoboditi. Takrat je Karavelova pregovorila svojega moža, da je izstopil iz vlade, čeprav je vedela, da bo imel ta njegov korak usodne posledice, morda celo smrt obema. In res so vrgli Petka v zapor „Črno džamijo“, kjer so ga topli in mučili skupno z njegovimi somišljeniki in tovariši. Karavelova je skupno z ženami drugih jetnikov izročila inozemskim konzulatom izjavo, naj bi vplivali na bolgarsko vlado, da bi ustavili mučenje po političnih zaporih. Pa so zaprli še njo, jo sodili in na zahtevo vlade so jo celo obsodili na smrt; sodnikom pa se je zbudila vest in so osvobodili njo in druge žene.

Karavelova je živela z dvema otrokoma v veliki bedi, ali ni prekinila svojega prosvetnega in kulturnega dela med mladino, ki si je znala dobiti pot do nje celo takrat, ko je bila zastražena. Po osvobojenju je odpotovala v svoj rodni Ruščuk in je poučevala bolgarščino na kato-

liški gimnaziji (drugje ji niso več dali mesta). Iz ječe se je mož vrnil k njej, bolan in duševno zlomljen. L. 1896. so se Karavelovi zopet preselili v Sofijo, kjer je gospa poučevala na ženski gimnaziji do l. 1903., ko ji je umrl mož.

Kot izvrstna pedagoginja je Karavelova odgojila mnogo dobrih javnih delavk in prosvetiteljic svojega naroda. Vcepila je svojim gojenkam in vsem, ki so poslušali njene lepe umetniške govore in čitanja, ljubezen do materinskega jezika in literature, a njena javna delavnost je bodrila še druge; prijetno je bilo delati z njo celo v najtežjih razmerah.

Po moževi smrti ji je vlada nakazala državno pokojnino, da bi mogla živeti z dvema hčerkami, ali težko se ji je bilo ločiti od pedagoškega udejstvovanja.

Sedaj posveča ves svoj čas javnemu in kulturnemu delu: od l. 1900. je delavna članica Bolgarskega Ženskega Saveza, ki jo je na svojem jubilejnim kongresu l. 1925. izvolil za častno članico, bila mu je dolga leta tudi predsednica. Udeležuje se mednarodnih ženskih kongresov; poleg izredno mile in simpatične zunanosti ima tudi umetniški dar govora. Od l. 1925. je predsednica bolgarske sekcije „Mednarodne lige za mir in svobodo“. Njeni članki v bolgarskem „Ženskem Glasu“ in po drugih časopisih imajo velik vpliv na čitajoče občinstvo, njena predavanja o mirovnem pokretu ne navdušujejo samo žensk, nego tudi moške. Do zadnjega časa so jo pošiljali kot zastopnico na kongrese M. L. za mir in svobodo in tudi v Društvo Narodov. Že 25 let je predsednica in članica ženskega društva „Majka“ v Sofiji, ki obstoja že 70 let. To društvo je mnogo pripomoglo k napredku bolgarskega ženstva. Na pobudo Karavelove so ustanovili v Sofiji višjo žensko obrtno šolo, ki ima sedaj okoli 700 gojenk. Po zaslugi in energiji Karavelove je šola jako dobro zasnovana in pedagoško izvrstno urejena ter je odgojila ogromno število zavednih deklet. Karavelova je bila izvoljena v šolske svete, bila je tudi predsednica šolskega sveta, po njenem nasvetu so uvedli moderne reforme v šolsko delo in v položaj pedagoškega osebja. Vedno je nastopala za obrambo dobrih pedagoških zahtev, roditeljev in interesov največjega izobraževanja.

Ob vojnah je vedno pomagala kot usmiljenka po bolnicah. V svetovni vojni so — čeprav je bila načelno proti vojni — nesrečniki vedno našli pri njej odprto srce. Med balkansko vojno je umrla od roke svojega moža njena hčerka, krasotica po telesu in duši, zelo nadarjena, ki bi se bila gotovo razvila v dobro pisateljico; gospa Karavelova je zatajila v sebi to grozno žalost, samo njene lepe oči so se za vedno užalostile, a dela v korist svojega naroda ni prekinila, vnuke svoje pa vzgaja v vredne člane človeštva.

Poleg vsega svojega javnega dela in rodbinskih skrbi pa tudi mnogo piše. Ko je bil njen mož na visokem vladnem mestu, je ona vodila

dopisovanje v državnih zadevah z inozemstvom. Mnogo je prevajala iz tujih literatur ter obogatila bolgarsko knjigo z znanstvenimi in leposlovnimi prevodi. Sedaj piše svoje spomine, ki bodo velike važnosti za bolgarsko zgodovino, saj je bila priča marsikaterega zgodovinskega razdobja. Občevala je in se dejansko udejevala pri delu z znamenitimi zgodovinskimi osebnostmi, kot n. pr. z Miljukovim, Amfiteatrovim, Vanderveldom, Makdonaldom, bolgarskima carjema Aleksandrom in Ferdinandom, ki je bil sicer njen nasprotnik, a jo je vendar uvaževal.

Ob njenem jubileju ji tudi me želimo dolgega zdravja in uspeha pri njenem nadaljnjem delu, ki naj vodi do čim tesnejšega zbližanja vsega slovanskega ženstva in v smeri pomirjenja vseh narodov.

Marija Omeljčenkova.

ANKA NIKOLIČEVA:

## Gospa Marina.\*)

**P**red njo na mapi z debelim pivnikom leži pola finega pisemskega papirja tiste mehke rumenkaste barve, ki jo ima topljena smetana; tukaj ji pravijo „kajmak“, smetani. Andro jo je neskončno rad, kar na kruh si jo namaže, na tisti sivkasti, rahli, tako okusni kruh, ki ga pečejo v teh krajih.

Da, kakor rumenkasta skorjica gostega kajmaka je njen pisemski papir. In prav tako appetiten. V levem oglu sta njeni črki. M. in P. Elegantno gravirani, ne z zlatom, Bog ne daj, Andro ima okus. Lepi papir ji je prinesel za rojstni dan. Ker zna pisati tako lepo pisma, ji je dejal in se smehljaj. In jo poljubil. Da, Andro —

Pred njo na mizi leži njegov pisemski papir; v levem oglu nosi njeni inicijali, nalahno izbočeni v kockasti, angleški pisavi. M. P. — Marina Pavlovič —

Marina Pavlovič se je zasmejala. Zmajala je z glavo, pomočila pero v črnilo in v primerni razdalji od zgornjega in levega roba rumenkastega pisma napisala lepo in pozorno:

„Ljuba mama!“

Da, Marina piše danes pisma, Marina Pavlovič.

Andro ima svoj prosti dan in lovi s tovariši po bližnjih šumah. Spodaj v pisarnah, pri delavcih v predoru, v skladiščih delajo dežurni, Andro je na lovu, Marina pa piše pisma.

Kadar je Andro doma, takrat ne gre, da bi Marina pisala pisma. Kaj mislite? Kadar dela Andro spodaj v pisarni, je nujno potrebno,

\* V VI. letniku „Ženskega Sveta“ so bila „Pisma gospodične Marine“; „Gospa Marina“ obsega drugi del življenja te zdrave moderne ženske. — Op. uredu.

da gre Marina najmanj vsako uro enkrat mimo zamreženega okna, za katerim stoji njegova miza. Ko pade njena senca na ogromne pole, pokrite s konstrukcijami, tlorisi in številkami, se skozi zaprašene šipe tupatam ujameta pogleda, poljubita nasmeška. Ko je lil na razmočeno ilovnato zemljo neizprosni jesenski dež, je Andro prepovedal njene promenade. Tedaj je bilo treba strpljivo čakati, da bodo zahreščale primitivne lesene stopnice pod naglimi koraki, je bilo treba že stati pri odprtih vratih, da se ne izgubi niti sekunda ukradenih petih minut, ki se jih je izmuznil Andro iz pisarne. In tedaj vendar Marina ne more pisati pisem? Ali naj jih morda piše tedaj, ko ima Andro službo v tunelu, kamor tako rada udara voda od vseh mogočih in nemogočih strani? O, kadar obuje inženir Pavlovič svoje visoke, nepremočljive škornje, jih obuje tudi gospa Marina. Ne prav tako težkih, ne prav tako nepremočljivih, kajti v predor ne sme. To je najstrožje zabranjeno. Ampak pred predorom lahko čaka. Mnogokrat čaka ure in ure. V poletnih dneh si je med čakanjem rezala z grmovja divji šipek, pozneje je nabirala rožnato resje in lomila pestro pobarvane veje jesenskih bukev. Ko pa so legle v ozračje novemberske vlage, ki mrzijo do kosti, je pod raševinast dežni plašč s kapuco oblekla še mehko, toplo jopico iz pletene volne — in zopet čakala.

Vsi delavci so jo že poznali in ona jih pozna mnogo.

To je Stipe iz vasice, uro hoda odtod, ki ima dvanajst otrok. V oblatenih opankah drsa uro za uro, dan za dnevom za težko samokolnico, ki odvaža material. Pod dolgimi brki se mu bliščijo beli zobje. Dvanajst otrok ima in ženo Maro. In z lica mu sije zadovoljstvo. „Samo da nakloni dobri Bože zadosti kukuruza in da obrodijo slive,“ pravi in drsa z blatnimi opankami ure in ure, dneve in dni za težko samokolnico. Tam Mehmet Ali iz Ohrida „peče“ poleti sladoled. A kdo ti, brate, kupi pozimi sladoled? Zato koplje Mehmet Ali v predoru. In leni Salih tam nekod od Skoplja! Fes mu ne sedi na okrogli glavi, gladki kakor krogla. V enomer drči na levo stran, a Salih se ne zgane, dokler mu rdeče pokrivalce ne zdrsne v blato. Pa Jovo, visoki fant iz Višegrada. Očeta in dva brata so mu obesili Avstrijci, kočico zapalili. Pero, bolj majhen in čokat, v enomer natihoma popeva. Dekle ima v Knjaževcu, pa zbira dinarje za svatbo. Manojle je elegant med delavci. Vedno drži v ustih cigareto. Tudi če ne puši, mu visi svalčica malomarno med zobmi. Lepe roke ima in prezirljivo gleda s črnimi očmi. Tovariši ga ne marajo. Letos dela prvič. Preje je bil nekaj drugega, nekaj boljšega. Pa ni šlo vse po redu, no — zdaj dela.

Kakor mravlje se usujejo iz predora delavci, ko odzveni njihova ura, in nova skupina ljudi, spočitih, nasičenih, izgine v goro. Kajti delo v predoru ne počiva, ne počiva ne podnevi, ne ponoči, ne poleti, ne



pozimi. Prihodnje poletje mora biti rov gotov, ki bo vezal stoletja razdruženo domovino. Od severa in juga že tečejo svetli trakovi železniškega tira. Prav do tunela že prisopihajo lokomotive dolgih vlakov, ki dovažajo gradbene potrebščine, prav do kraja pridrčijo urne drezine polne inženirjev.

To ti je življenje v preje tako zapuščenem kraju. Ogromne barake, nalašč postavljene, so natrpane delavstva. Vsa pokrajina drhti od zgoščenega dela. V ozračju čutiš udarce kladiv in žvenketanje krampov, nekod škripljejo žične vrvi, zašumi curek vode, zaklopočejo kopita konj, drsajo koraki, cvilijo zavore, ropočejo kolesa, odjekne človeški glas. Vmes trepeče vsepovsodi enakomerno brnenje, trepeče in te vzruja neumorno, neumorno dan in noč in daje takt mogočni simfoniji dela: električna centrala diha. Diha in pošilja dragoceno moč po svojih vódh vsemu organizmu. Sveti pisarno in kuri in greje in pere, in steče v kleti in pripieza na stavbe, beži v barake in hiti v osrčje temne gore, da se zablíši kakor podzemski hram v pravljici. In kadar ji dovoli človeški um in roka, se strne v mogočno silo, ki ruši skale in lomi kamenje, da se predere gora.

Kako zanimivo je vse to.

Da, o vsem tem bi lahko pisala danes mamí. Ali pa Ljubici. Saj tam na oglu mize leži še drugo začeto pismo. „*Draga Ljubica*“, se začinja — a se takoj na to konča.

Ah, kaj vse bi se dalo napisati prijateljici, materi. A pisati je težko. Napisala bi, da, napisala —

Gospa Marina si je položila roke v tilnik, sklonila glavico nazaj in prekrizala kolena. Da, to je čudno. Čudno je in čudovito, vse to, res čudovito. Tu sedi v topli sobi, nekje med Ljubljano in Egejskim morjem, gleda v zrak in niha z nogo, in na konici noge se ziblje rdeč turški čeveljček. Da, čudovito je vse to. Marina se smehlja. V zraku je rahlo utripanje železnega srca iz električne centrale, nedaleč koplje roj človeških mravelj rov skozi goro. Nekaj se ustvarja, nekaj novega, nekaj tajinstvenega, nekaj silnega —

V svoji topli sobi nekje med Egejskim morjem in Ljubljano pa sedi Marina Pavlovič, guglje na konici desne noge papučo iz rdečega safijana in gleda v dosedaj neznani svet.

Zunaj naletava sneg. Prav rahel, prav redok, prav droben sneg. Prvi sneg. Prvi sneg nekod daleč, nekod, kamor je ni nikdar vodila njena domišljija. Pokrajina je gorata, kratka, ne pregosta trava pokriva pašnike. Ob krajeih doline rastejo gozdovi. Jelše, bukve, hrasti. Vmes so temnejše proge jelk in smrek. Zada, bolj v daljavi se vzdiguje precej visok greben, temno porasel z igličevjem. To je Jelovac. Onstran, obrnjen proti jugu, se tudi vzpenja zeleno hribovje. Njegovi gozdi se vidijo bolj rahli, bolj redki, konture vrhov so bolj mehke. Zda, vse

valovijo v naletavajočem snegu, da so videti okroglaste kupole, neskončno nežne. To je pogorje Zlatibor.

Zlatibor in Jelovac! In med tajinstenimi gorami, z imeni kakor v bajki, sedi neznatna deklica iz Ljubljane, gleda v plesno slavlje najmlajših balkanskih snežink in guglje na konici noge škrlaten šolenček. Pred njo leži rumenkast pisemski papir in čaka.

Kaj naj bi pisala?

„Vse“ —, je naročila Ljubica, „vse, kako si žalostna in srečna, kako živiš, kaj delaš, kakšno imate tovarišijo in kako se imata rada —“

„Vsak teden, otrok moj, mi piši,“ je prosila mama, „gotovo piši, le dve vrstici piši, da si zdrava, da sta zdrava —“

„Da boš pisala, Ti, —“ je šepetala Metka in jo po sestrski iz same ljubezni narahlo dregnila pod rebra, ko ji je, z nerodnimi rokami gimnazijske snemala poročni pajčolan.

Poročni pajčolan! Z Androm sta sklenila, da se poročita v obleki za potovanje, naglo in priprosto.

Pa delajte račune brez čudaških tet! Tam gori, nekje pod Stolom ali pod Golico — Marina ni bila nikdar tam — je živela na samotni domačiji stara mamina strinja. Marini je ob krstu botrovala. Drugače se pa ni zmenila ne za Marino, ne za mamo, ne za ostalo rodbino. Ko pa je izvedela za Marinino poroko, se je pripeljala dvovprežno v Ljubljano. Pomislite, prav izpod Golice, ali izpod Stola dvovprežno v Ljubljano in to v dvajsetem stoletju!

„Ne,“ je rekla, „Marina se bo poročila v beli svili. Svatovsko obleko kupim jaz.“

In je prinesla iz prve trgovine najlepšo, najtežjo belo svilo in krasen pajčolan iz čipk. Blaga je bilo toliko, — kar za tri Marine. Dala ji je zapestnico, široko, iz staromodnega zlata, uhanе in zaponko z velikimi dijamanti. „Da jih ne boš nosila,“ ji je zabičala, „da jih ne izgubiš.“ Marina jih ni nosila. Kaj bi ž njimi tukaj? In sploh —

Na svatbo ni prišla čudaška teta. A materi je naročila, da ne sme štediti, in je to svoje naročilo podprla z večjo svoto. „Tako, zdaj sem opravila svojo dolžnost kot krstna botra,“ je rekla, predno se je odpeljala dvovprežno nazaj na domačijo pod Golico ali tam nekod pod Stolom.

Ne, obiskov ni trpela. Nikdo ni vedel, kako živi, komaj da se je vedelo, kje se nahaja njen skrivnostni dom. Morda, če bi nekoč nenedoma umrla, niti ne bi izvedeli, kdaj je umrla in kako.

Nekdaj je bila baje tudi mlada. Morda je bila celo lepa. Dražestna pa menda ni nikdar bila. Vedno zelo samosvoja in možata. In vendar je nekdanj ljubila in se zaročila. A mladenič, ki jo je zasnubil, je odpotoval kratek teden pred poroko, v daljne kraje. Morda v Ameriko,

Morda Bog vé kam. Nikoli več se ni povrnil. Nihče ni vedel, kako se je vse to zgodilo. Saj je bilo tako davno. Marinina mama je bila še otrok, morda celo še nje ni bilo na svetu.

Neobhodno bo potrebno, da se bosta z Androm danes na večer zopet malo pomenila o čudaški strinjji. To je tako zabavno. Morda bosta vnovič ogledovala nerodni nakit iz starinskega zlata, ko bosta tesno drug ob drugem sedela na ozki, trdi zofi, sestavljeni za silo iz zabojev, preprog in pisanih blazin.

Da, danes na večer, ko se bo vrnil Andro, ko se bo izluščil iz mokrih oblačil, ko bo vpregla Marina električni kuhalnik in ko bo rahlo kipeča voda pela svojo nežno pesem, ko se bo iz pisane kineške kan- glice vzdigovala sladka čajeva vonjava —

Čuj — psi so zalajali, lovci gredó. Marina plane k oknu — saj zunaj je zares že mrak. Brž luč, brž odpri vrata na stežaj, brž —. Že topotajo po stopnicah mokri koraki, in že objame Marina mokrega moža in dva mokra, mrtva ptička, ki mu visita čez ramo. Smeh, in poljub, in smeh —

„Ti,“ pravi Andro, ko sezuva mokre čevlje, „to pa ni nič. Za Božič si kupiva puško —“

„Puško,“ se čudi Marina, „Andro, saj jo imaš“, in iznad na pol izpraznjenega nahrbtnika obrne vanj zaljubljene oči. „Še eno puško, Andro?“

„Zate, srce. Kaj misliš, da je to veselo, hoditi ves božji dan brez Marine in misliti, kaj dela zdaj in zdaj in zdaj? Ves dolgi dan brez Marine —“

„Kupiva puško, Andro,“ je šepetala, ko je držal od radosti zardel obrazek med dlanmi in ga pritiskal nase. „Ne brez Marine, brez Marine, ne —“

\* \* \*

„Nu,“ je dejal, ko je toplo preoblečen in umit, z rokami v žepih mehke domače suknjice, hodil po sobi, medtem ko se je Marina kretala okoli čaja, „nu, kaj pa si delalo ves dan, Marinče moje?“

„Pisma sem pisala,“ je odvrnila.

„Pisma?“ je ponovil in stopil k mizi. „Draga Ljubica,“ je bral in „Ljuba mama! — Koliko takih nad vse zanimivih pisem pa si prav za prav danes napisala?“ se je smejal in obračal pole.

„Ah, Andro, s pismi mi kar nič več ne gre. Sedem in začnem, pa misli mi zbežijo. Pisala bi — pa nočem, povedala bi vsem — pa ne morem. Ali, ali naj jim morda pišem, kako strašno rad ješ kajmak — smetano?“

Seveda jo je poljubil. Potem pa je dejal resno: „Mamici morava pisati. Čakaj, napišem jaz.“ In s svojo lepo, izmerjeno pisavo je napisal sredi pole z napisom „Ljuba mama“ samo besede: „Midva sva srečna.“

Ker mu je ovila roke okrog vratu in se je bal ganotja, je kričal: „Podpiši, takoj podpiši.“

Sedla mu je na kolena, in z levico še okrog njegovega vratu, je naredila, prav po ženski, majhno korekturo. Med besedi „*sva*“ in „*srečna*“ je naslikala tisto trikotno kljuko, saj jo poznate, in nad njo napisala „*zelo*“.

Pismo je zdaj izgledalo tako:

*Ljuba mama!*  
*zelo*  
*Midva sva √ srečna.*

In podpisala sta se oba.

(Dalje prih.)

EMA DEISINGERJEVA:

## *Za solncem.*

*Pesmi v prozi.*

*Zrem v solnce in moje oči izgublajo svojo roso in otožnost.*

*Kako naj drugače vtolažim bolest, ki poje v vseh mojih kretnjah.*

*V življenju so globine noči. V temnih globinah noči prižigam svečo upanj, da bi mi sile, usmerjene v svet luči, bile v oporišče pred tem neživim vesoljstvom.*

*Nestalnost, bežnost in minljivost vsakega hipa mi podžiga kri, da bi z zlatimi zvoki trubadurske pesmi o večnosti preobličila palečo zavest v sladko čustvo, potapljajoče se v zdravilnem vonju rož iz vrta lastnega prerojenja.*

\*

*O da bi mogla vsaj za hip pridržati v sebi vse solnčne žarke!*

*Plačala sem jih z dvojno ceno, kajti bala sem se, da bi se moje veslo ne prelomilo na dvoje, ko bi razpela svoja jadra pred viharjem.*

*O da bi mogla na mejah Časa prižeti vase zadnjo iskrečo svetlobo svetovja, da ne bi prevarana in utrujena žalovala v megli brezčasja!*

\*

*Izmuzni se mi iz pota, ti črna bolest! Nočem tavati po tvojih temnih pristaniščih, da bi odložila breme svojega spoznanja.*

\*

*Če bi bilo spoznanje samo cvet bolečine, bi ga utr-gala s stebila življenja in gledala, kako bi ovenel. Tako pa je spoznanje le brezkončna želja, ki nas s svojo pesmijo hrepenenja greje v ozki ječi življenja.*

Ne maram pomilovanja, če ob ozkih stolpnih linah  
ne morem premagati občutka grenkobe.

Kakor veter se je vrgla tuga k mojim nogam in  
pričela peti, ker ni mogla jokati.

Kakor poje labod pred smrtjo svoj najlepši spev,  
tako ubira ona strune svoje lire.

Ob ozkih stolpnih linah spremljan je vsak moj dih  
z ljubečim pogledom Onostranstva.

\*

Težka in utrudljiva je pot mojega življenja. Vse  
globine in prepade pa prepaja toplota v samoti cve-  
točih sanj.

O, življenje je neskončno bogatejše kakor slutimo,  
njegovi oblaki težji, temnejši, njegovo sonce bolj  
žgoče, paleče. Eterski valovi potujejo skozi vekove in  
se ustavijo v oni skrivnostni uri, ko v ugašajočih lu-  
čih svojih sanj vidimo le lasten odsvit groze.

Razumem, razumem najvišjo Pravičnost, ki lije v  
nas svojo voljo, da iz ene same luči v nas razžari in  
dvigne do viška plamen vere v bodočnost.

\*

Od jutra do večera se trudim, da bi preživela vsa-  
ko uro v najblažilnejšem pogovoru s seboj.

Skušam z barvo svojih snov razpeti mavrico nad-  
zemskih slutenj in notranje sreče, da bi v zvenenju  
poduševljenih daljav se oprostila zadnjih spon vsak-  
danjosti.

Ples brezdomnih vetrov me bije ob prsi, da čutim  
puls večnega ritma tudi v najbolj ledenih dihih smrti.

Ledena groza pa se leskeče kot večerna rosa v  
moji duši.

Srebrne nitke neke arije prepletajo moj jaz in me  
kot pripevi nevidnih strun povračajo v najblažilnejši  
pogovor s seboj.

\*

Hladen veter potegne od severa, lipa zašumi, pi-  
sano cvetje se usuje — —

Valovi se dvigajo in padajo, sni se krojijo in  
razpadajo, odpadlo cvetje se leskeče na tleh v posled-  
njem žaru trohnobe, ki pali pozemski zmisel življenja  
z eno samo blede svetlobo.

So hipi s svojimi zakoni in postavami, ki določu-  
jejo sestanek rojstvu in smrti. V svitu smrti kroži živ-  
ljenje.

V mojih očeh so zaigrale solze, otožno mi je po-  
stalo pri srcu.

Skozi nadmoč narave je zavela topla sapa večne  
Ljubezni, ki daje pogon, da skozi kamenje, zdrobljeno  
v prah, poženo rože.

(Konec prih.)

## Izpoved žene - stvariteljice.

**S**tojim pred delom svojega duha in čutim, da mi lica žare, zenice pa so v ognju.

Krasno je delo moje! Veliko je delo moje! Ljudje se začudeni ustavljajo in gledajo z vlažnim pogledom, na licu pa se jim vzbuja ponos, da so podobni meni. Jaz sem njihov ponos, v vseh potankostih sem izrazila njih tajne želje, slutnje njihove podzavesti — v imenu človeštva sem naredila spomenik, ki bo preživel večnost. Jaz — žena! In zaradi mene so tisti dan napisali besedo žena z veliko črko!

\*

Človek, ki je z menoj združil svoje življenje, je šel z menoj pod roko, v naš dom.

Ustavila sem se na pragu: cvetje... cvetje... cvetje... Po tleh, po stvareh, po posteljah... Krizanteme — rože, ki jih imam raje kot lovorike, ki so danes ovenčale moj proslavljeni kip...

V moji sobi je šumelo iz samovarja, njegova pesemca se je zvila v dno moje duše, kakor bi se mi bela angorska mačka zvila v naročju, kadar ne delam z rokami nego z duhom. Tiho in nežno obsevajo svetilke najine lepe stvari, ki jih imava rada, ker sva si jih pridobila z delom...

Pijeva čaj iz kitajskih čašic, njih lepota me vedno razneži. Žličke so iz kovanega tulskega zlata.

Drobni angleški kolački so bolj slani kot sladki in se priležejo.

Nenadoma me prevzame ogorčenje. Mož se ne smehlja več s smehljanjem sreče, ki je bil tisti dan popolni izraz moje duše. Postavim čašo in gledam v to nabrano čelo, v trpeče povešene kote ustnic.

„Oprosti!“ pravi, ko se zgane in občuti moj pogled. „Oprosti!...“

„Na kaj si mislil? Rotim te...“

„Pri čem?“ preseka moje preplašeno vprašanje on, človek, ki mi je bil drag, zvest sopotnik dolga leta.

„Kako!...“

„Rotiš me... pri čem?“

Nezmerna tuga in trpkost bridkosti, ki se izpije samo enkrat v življenju, tako velika, da je pozorna dobra duša soprogova ni mogla zadržati.

Pa spravim iz sebe: „... Pri sreči...“

Ali te sreče ni bilo. Davno se je porušila, toda jaz nisem tega videla, jaz, opojena, zavržena...

\* Iz srbsčine v „Ženi i Svetu“.

Ozrla sem se:

Rože, on jih je prinesel v naš dom. Pesem samovarja, on jo je prinesel v naš dom. Vso čarobnost domačega ognjišča je splel okoli naju on, med tem ko sem jaz — ustvarjala — in sem srce in dušo polagala tja, ven, v svet...

Nisem ga mogla zarotiti pri jedinem, kar je ženi in možu popolna vrednost, resnica življenja — pri detetu.

Sedaj sem pa jaz povedila glavo in brezupno zaplakala za zibelko, ki je nisem nikdar prinesla v najin dom, zaplakala za svojo nerojeno deco, za svojim neizpolnjenim ciljem... Zaplakala sem, prekasno.

MARIJA OMELJČENKOVA:

## Juliána Lancová: Psychologie ženy.

**S**ocijalna delavka, glavna tajnica „Povetovalnice za izbiro poklica“ v Pragi, sotrudnica mnogih kulturnih organizacij, ga. Juliána Lancová, je izdala knjigo „Psychologie ženy“, v kateri pojasnjuje značaje in tipe žene na osnovi znanstvenih izsledkov raznih evropskih učencakov. Predvsem se ozira na delo pokojnega P. Mathesa, vseučiliškega profesorja in ravnatelja ženske klinike v Innsbrucku.

Na podlagi svoje dolgoletne prakse in znanstvenega dela priznava prof. Mathes dva glavna ženska tipa: ženo z jasno izraženimi in čistimi elementi ženskosti in ženo z moškimi elementi.

V vsakem človeškem poedincu sta v organizmu in značaju že po narodi dva spolna elementa, in po tem, kateri od njiju prevladuje, se opredeljuje spol človeka: zato ima vsak moški v sebi tudi nekaj ženskega, in v vsaki ženski je tudi nekaj moške svojstvenosti. Od količine moškega elementa v ženski je tudi odvisen nje tip. Človeško telo je podrejeno zakonom narode, razcvitanju in odcvitanju; zato se človeški organizmi ali šele razvijajo in so v razcvetu, ali pa so že na točki polnega dozorevanja; čim starejši so organizmi, tem manj so popolni. Mathes misli, da ima žena kot oseba starejši organizem nego moški in zato manj popolnega; moški organizem pa je kot človeški tip mlajši in zato popolnejši.

Tip žene, ki ima v sebi mnogo moškosti, t. j. moških elementov, je popolnejši, in Mathes ga imenuje *interseksualni*, medspolni tip. Tip žene, ki ima samo neznamen del moškega elementa in ki v njem ženskost skoro izključno prevladuje, imenuje Mathes „*piknika*“, v človeštvu manj popolni tip. Ta dva tipa sta osnovna tipa žene in čeprav imata med seboj fizično skoro neznamno razliko, se v duševnem pogledu ostro ločita.

„Piknika“ je prava ženska, ženska v vsem pomenu besede; v njej prevladuje izključno ženski element. Ze priroda sama jo je določila, da bo dobra, popolna mati in soproga. Piknika lahko rodi, je plodovita, njeno telo je izpopolnjeno za nadaljevanje človeškega rodu. Značaj piknike je enostaven: je razsodna, praktična, jako mirna, prijazna, vesela, ne pozna dolgočasja; čeprav je lahko žalostna, je vendar tuga kmalu mine. Piknika se hitro razsrdi, pa se istotako tudi hitro pomiri in pozabi žalitev, oprosti krivdo svojemu možu in bližnjemu. Njena duša je harmonična, v ravnotežju; lahko močno plače, trpi, a ne dolgo; rada ima svoj dom, deco in gospodinjstvo. Ljubezen in zakon sta cilj njenega življenja; življenje za njo ni problem, katerega je treba rešiti; celo če se ji mož izneveri, mu lahko oprosti in pozabi prošlost. Zato pa se navadno mož vselej vrača k taki ženi in v svoj dom. Piknika se kmalu postara, ali to je ne vznemirja; vse spremembe v svojem organizmu prenaša lahko, enostavno. Življenje gleda in ga vzame mirno, brez tragedij in filozofskih problemov.

„Interseksualni“ tip žene vidimo zlasti po mestih; ta tip je posledica križanja celih generacij, ko so se zakoni skleпали med ljudmi močnih značajev. Interseksualni tip žene je jako privlačen za moške. Taka žena očara moža s svojim lepim telesom Diane, s izrazitimi obraznimi potezami, ki se menjavajo po razpoloženju in doživljanju, in s svojim močnim značajem; iz izraza njenih potez odseva sila značaja in duha. Interseksualka ima oster in trezen razum, bogate duševne sposobnosti, ali njena duša je polna razdvoja, borbe, polna raznih problemov in vprašanj o življenju; v njeni naravi se neprestano borita dva elementa: moški in ženski. Interseksualka ne more biti srečna: hitro menjava svojo vzkipevajočo ljubezen v hladno ravnodušje ali celo v sovraštvo; v njeni duši se gode nagle spremembe in prehodi. Lahko je jako nežna, čustvena, lahko pa tudi pokaže surovost, celo brutalnost; zna grozno užaliti, pa se tudi prisrčno prilaskati. Taka žena je zmožna velikih del in junaštev. Če je sama in nima družine, si želi družinske sreče, vleče jo k možu; če pa ima moža, otroke, je zakon zanjo velik problem; večinoma ne najde v njem sreče in zadovoljnosti, zakon ji postane celo tragedija in često konča z ločitvijo. Tudi interseksualka ljubi svojo deco kakor piknika, toda neuravnovešenost v značaju in razdražljivost ji ne dasta možnosti, da bi svoje otroke dobro odgojila; pač ni ustvarjena za družino. Interseksualke so umetnice, znanstvenice, junakinje, javne in politične delavke. Piknike ne morejo nikdar biti umetnice, ne političarke, ne učenjakinje itd. Te dobe svojo srečo in zadovoljstvo le v družini: mož, deca, gospodinjstvo je njim vse...

Ženske interseksualke bi se morale popolnoma odpovedati rodbinskemu življenju in si izbrati poklic, ki je v skladu z njihovimi sposobnostmi in željami, da se morejo posvetiti takemu delu z vsem bogastvom



svoje prirode. In čeprav bi pri tem njih ženskost ne bila zadovoljena, bi vsaj v svojem intelektualnem delu našle nekaj sreče, koristile bi družbi in v življenju bi ne bilo toliko tragedij.

Interseksualka preživi navadno svojo prehodno dobo pozneje kot piknika in tudi težje, ali potem se pomiri, v njeni duši ni več razdvoja, borba dveh elementov prestane, svoje delo vzljubi in najde v njem popolno srečo.

Interseksualka in piknika sta osnovna ženska tipa, od teh dveh se ločijo drugi ženski tipi, ki so pa redkejši in ne tako značilni.

Ženska „astenika“, tip silno čuvstvene žene, je kakor klopčič živcev; to je žena-dete, tip trpinke. Njej nasprotni tip je ženska s surovimi potezami značaja, ki je bolj last moškega. Take ženske gredo ob vojni v vojsko, lahko so junakinje in krvnice; vsekakor najredkejši ženski tip.

Stari italijanski umetniki so slikali hetere in svetnice, t. j. tip interseksualke, stari slikarji germanske šole pa pikniko. Značilni tip piknike so Rubensove ženske, izrazil tip interseksualke je Mesalina.

Na podlagi teh znanstvenih podatkov svetuje Lancová vsaki ženski, naj proučuje in spoznava samo sebe ter se v soglasju s svojim tipom in svojimi sposobnostmi pripravi za življenje in si ga uredi tako, da bo našla v njem zadovoljstvo sebi ter prinesla čim več koristi družbi.

V karakteristiki ženskih tipov prof. Mathesa je pač mnogo resnice, ali že 30 let pred njim (Mathes je umrl l. 1924.) je prof. Wollzogen napisal „Tretji spol“; v tej knjigi razločuje na osnovi naučnih izsledkov tip ženske tudi po količini prevladujočega seksualnega elementa.

Havellock Ellis pa pravi v svojem delu, da je žena kot človeški tip bolj popoln tip človeške osebe; to trdi tudi ruski profesor Lopatinski. Ta pravi, da je priroda, ki razumno deli darove in ki se tako skrbno trudi za nadaljevanje rodu, obdarila ženo kot nadaljevalko rodu z bolj popolnimi elementi „človeštva“; ali zato je njeno razumsko življenje, čeprav bogatejše od moškega, jako kratko, ker oddaja svoja bogastva nadaljevanju roda.

Knjiga Lancove je jako zanimiva in bi bilo dobro, da bi jo imela na mizi sleherna žena.

Druga knjiga, katere ga. Lancová sicer ni sama spisala, nego le uredila in je sestavljena po njenih pobudi, je „Knjiga ženskih poklicev“, istotako neobhodno potrebna vsaki ženski in roditeljem, ki imajo hčerke.

Knjiga je skupno delo znamenitih socijalnih, javnih in kulturnih delavk na Čehoslovaškem. V sedanji dobi je postala žena enakovredna članica društva in je zato prepotrebno, da se že iz otroške dobe pripravlja za delo, kjer lahko uporabi svoje sile in sposobnosti v skladu s svojimi prirodnimi in telesnimi močmi in z značilnostmi svoje nadarjenosti in značaja.

Knjiga je razdeljena na osem delov in ima za uvod tri članke: „Nova orientacija pri izbiri poklica za deklice“, „Kam s 14letnimi deklicami“, „Kam po maturi“.

V uvodu govore pisateljice, kakšne sposobnosti in značaji, pa tudi kakšno telesno zdravje je potrebno za te ali one poklice, ki so obseženi v 8 glavnih skupinah: I. poljedelstvo, II. gospodinjstvo, III. rokodelstvo, obrt in umetni obrt, IV. trgovina, V. uradi, VI. socialna in zdravniška služba, VII. prosveta in izobraževanje, VIII. umetnost.

Na podlagi mnogoletnih izkušenj dajejo avtorice pri vsaki panogi nasvete, kje se deklica pripravi za dotični poklic, kakšna sredstva so ji potrebna, katere telesne in duševne sposobnosti mora imeti, na katere ugodnosti in težave je treba računati pri posameznih poklicih. Navedene so tudi šole, zavodi, organizacije itd., kjer se potem s tem znanjem lahko dobi mesto; označene so plače, mesta, ki so še malo zasedena, in tudi taka, ki so že prenapolnjena, da si mlado dekle lahko pripravi svoje sposobnosti za drugo njej primerno delo.

Knjiga je znanstveno sestavljena, lépo urejena in daje možnost, da se vsakdo izpozna v izbiri poklica. Čeprav je napisana za češke razmere, bi bilo vendar dobro, da bi jo prevedli tudi na kak drugi slovanski jezik ter dodali še seznam šol, tovaren in sl. iz dotične države; saj imajo vse žene na svetu — z malimi plemenskimi otenki — iste sposobnosti in iste poteze v značaju.

Lancová je vobče izvrstna poznavalka ženske duše in ženskega značaja, saj dela že dolgo vrsto let v Masarykovi „Akademiji dela“ in v „Posvetovalnici za izbiro poklica“ ter v znanstvenih zavodih. Ona sama je v vsakem pogledu izvrstna ženska in delavka, s svojim vedenjem, dejanjem in značajem daje najlepši primer žene-človeka.

Knjige Juliane Lancové: Spravna volba povolání. (Praha 1925, cena 30 Kč). — Psychologie ženy. (Praha 1929, 16—50 Kč). — Kučha Ženskych zaměstnání. (Praha 1929, 18 Kč).

MARA T.-B.:

## Dunaj, mesto otroka.

**M**ariborska „Pedagoška centrala“ je priredila v dneh 20.—27. oktobra l. l. drugo pedagoško ekskurzijo na Dunaj. Pičlo odmerjeni čas enega tedna je bil vse prekratek, da bi bili mogli natančno proučiti ogromno delo dunajskega mesta za mladino. Zato pa smo ves teden dobro izrabili in smo bili na nogah od jutra do večera. Opoldne je bilo komaj toliko časa, da smo v naglici pojedli.

Stanovali smo v „Schülerherberge“, kjer nas je prav ljubeznivo sprejel ravnatelj Range in nam razdelil program za ves teden. Program je bil zelo

obširen. Spoznali smo, da homo zelo vpreženi, in zato smo izkoristili takoj prvi večer in smo šli v Prater.

Dunaj nas je objel velikomestni večer s svojim bleskovnim vrvenjem. Po ulicah ljudje kakor mravlje v ognjenem brezdnu, nad njimi temne silhete palač in še višje, visoko v črno noč žareče gigantske reklame, plavajoče fantastne slike nemirnega človeškega duha. Ljudje so preprosto oblečeni a z okusom velikega mesta; razkošnih kožuhovinastih damskih plaščev vidiš razmeroma malo. Spoznaš, da živi tu delovno ljudstvo.

\* \* \*

Že program, ki smo ga dobili v roke, je kazal, da na Dunaju ne smatrajo šole za zaključno celoto, za zadevo samo učiteljev in pedagogov, ampak je šola del vsega javnega življenja in delovanja. Zato so nam pokazali poleg šol tudi vse socialne naprave, ki so jih tekom desetih let ustvarili. Vsi ti otroški vrtci, dečji domovi, dnevna zavetišča, javna kopališča, poliklinike, prostori za mladino v novih stanovanjskih hišah tvornijo vzgojni sistem. Zato se Dunaj ne zanima za otroka šele v šoloobvezni dobi, ampak čuti dolžnost do mladega bitja celo pred njegovim rojstvom, ga spremlja v predšolski dobi, skrbi zanj v šoli in ga končno privede do življenjskega poklica. Prav to dejstvo, ta prepojitev vsega življenja s kultom otroka, vzbuja občudovanje vsega sveta. Če pogledamo v podrobnosti, imamo tudi mi marsikaj, kar smo videli na Dunaju, toda treba je gledati celotno organizacijo reformiranega dunajskega šolstva kot ogromno življenjsko vrednoto, ki nima primere na svetu.

Vsaka žena, revna ali bogata, ki se da v četrtem mesecu nosečnosti preiskati od uradnega zdravnika, dobi takoj brezplačno zdravniško oskrbo, ako je bolna. Če je zdrava, jo samo protokolirajo in ji dajo potrebna navodila za svoje stanje. Čez devet mesecev pride na dom oskrbna sestra z veliko škatlo, ki je v njej kompletna garnitura najboljše kakovosti za novorojenčka. V škatli je diploma, na kateri čestita dunajski župan materi k novorojenemu članu družbe. Priloženih je še 50 šilínogv za prvo pomoč.

Otroke, ki so brez varstva, bodisi da so sirote, ali pa so starši ali sorodniki v bolnici, bodisi alkoholiki, prevzame „Zavod za sprejemanje otrok“ (Kinderübernahmestelle), ki je nastanjen v velikem, modernem poslopju, ki ustreza vsem higijskim predpisom. To je karantena, kamor pridejo zapuščeni otroci in kjer ostanejo 21 dan. V pritličju je pisarna, kjer preišče zdravnica vsakega otroka. Če je bolan, pride v zavodovo bolnico, če pa je zdrav, ga pošljejo najprej v kopalnico, kamor vodijo stopnice iz pisarne. Tu otroka skopljejo. Če ima uši, dobi na glavo čepico zoper uši, ki jo ima na glavi 24 ure. Obleko desinficirajo. Tako očiščenega otroka oddajo v oddelek, primeren njegovi starosti; zavod obsega oddelke za dojenčke, otroke, ki se še plazijo, za otroke, ki že hodijo, in za starejše otroke. Vsak oddelek ima po eno sporednico, ki se da v slučaju epidemije popolnoma izolirati. Če n. pr. izbruhne v oddelku za male otroke škrlatinka, zapro na hodniku s posebnimi vrati dotični oddelek, ki je zanj popolnoma izoliran; zakaj poslopje je tako smoteno zidano, da ima vsak oddelek svoje posebno stopnišče. Vzporednica, ki ima iste naprave, aparate in potrebščine kakor zatvorjeni inficirani oddelek, posluje tako lahko nemoteno dalje. Pri ogledovanju poslopja nismo prišli v dotiko z nobenim otrokom, razven spodaj v kopališču, kjer so strigli lase dvema, pravkar sprejetima dečkoma. Hodili smo po dolgih hodnikih in gledali skozi steklene stene v prijazne, zračne in snažne otroške sobe.

Vsi ti otročički so bili lepi in simpatični. Nič ni spominjalo, da je to deca, ki je prišla iz najrevnejših in najbolj zanemarjenih plasti. Tu smo jasno videli, kaj napravita pri otroku nega in snaga. Starejši otroci niso vsi napravili tako prijetnega vtisa. Mnogi blede obrazi so še kazali posledice slabe prehrane, tope, nevesele oči so še izražale nekdanjo bedo.

Poslopje ima veliko lepo dvorišče z nasadi, kjer se igrajo otroci ob lepem vremenu. Poleg tega ima vsaka soba vrata na velik odprt hodnik, kjer je deca lahko na svežem zraku. Na dvorišču stoji kip „Materinstvo“, krasno delo umetnika, čigar ime sem pozabila.

Iz tega zavoda pridejo otroci po treh tednih v grad Wilhelmineberg, ki leži v Dunajskem lesu. Impozantna palača sredi ogromnega parka, nekdanj last Habsburžanov, sedaj last dunajske občine, ki jo je poklonila zapuščeni dunajski deci.

Ko vstopiš v veliko, kakor sneg belo avlo, čitaš na desni strani na marmornati plošči napis:

„Kdor zida otrokom palače,  
ruši zidovje jetnišnicam.“

In dalje:

„Ta palača, ki je bila zidana za posamezne izvoljence, je bila pridobljena in posvečena mnogim pomoči potrebnim otrokom našega mesta.“

Kamor smo stopili, povsod vzorna snaga in snežnobelo zidovje. Nikjer nobenega madeža, dasi stanujejo v poslopju že četrto leto najrevnejši proletarski otroci. S kakim ponosom se nam Dunajčani pripovedovali o beloti tega gradu! Ravnatelj dečje palače je ves vzradoščen opazoval naše strmenje in občudovanje in nam je ljubeznivo in humoristično odgovarjal na vprašanja. Tako dobro pozna psihologijo otroka, da smo mislili, da je pedagog, pa je odgovoril: „Sem čisto navaden upravni uradnik, toda človek se mora spomniti na svojo mladost, kako je bilo takrat, in potem lahko sodi otroka. Če bi bili profesorji v šoli izvedeli za vse moje pregrehe, bi danes ne bil ravnatelj tega dečjega doma ampak najbrže izgubljena eksistenca. No, hvala Bogu, da ne pride profesorjem vse na uho.“

„In kako ste dosegli, da je ostalo vse tako lepo, kakor da je danes novo?“

„Dajte otroku nekaj res lepega, impozantnega, prvovrstnega in mu razložite, da je ta lepota njemu namenjena, samo zanj pripravljena, boste videli, da jo bo varoval.“

V kuhinji nam je pokazal ravnatelj lepe jedilne pribore, ki so v rabi že več let, pa so kakor novi. Pojasnil nam je: „Če pravite otroku, naj pazi na pribor, ki je lep, bo gotovo pazil nanj, da ga ne poškoduje. Pa mu dajte obrabljen, skrhan nož in mu zabičajte, da mora paziti nanj, vas ne bo ubogal, ker si bo mislil, da ni vredno paziti na grd nož.“ Nato smo si ogledali najmodernejše urejene kopalnice, delavnice, polne raznih izdelkov in igrač, ki so jih napravili otroci sami. Na polici smo občudovali lepo veliko ladjo. Kazaje nanjo, nam je rekel ravnatelj: „Ta pa otroke nič več ne zanima, treba bo napraviti nekaj drugega; otroci hočejo imeti vedno kaj novega.“ V gradu je tudi velika kinodvorana z odrom za gledališke predstave in zobni atelje. Z balkona, s katerega je krasen razgled na Dunaj, nas je ravnatelj opozoril na velikansko zemljišče, ki pripada gradu. „Imeti moramo mnogo prostora,“ je dejal, „zakaj le tako se lahko otroci po mlii volji razgibljejo, ne da bi nastal med njimi prepir. Lansko leto je sprejel zavod 1050 otrok.“

(Konec prih.)

# Bolniško in nezgodno zavarovanje delavcev in nameščencev.

(Ob 40 letnici izvajanja socialnega zavarovanja.)

**V**išino blagostanja v državi merimo po dobro urejeni socialni politiki. Ena poglavitnih nalog socialne politike vsake države pa je dobra ureditev socialnega zavarovanja gospodarsko šibkih slojev v najširšem obsegu.

Zato je tudi za nas nedvomno važen socialno-kulturni jubilej praznovanje štiridesetletnice izvajanja bolniškega in nezgodnega zavarovanja v Sloveniji, sedanji Dravski banovini. Saj predstavlja socialno zavarovanje važen del naše splošne kulture in stremeti moramo za tem, da se spopolni zlasti z zavarovanjem delavcev in poslov za starost in onemoglost. Žal, da je pomen zavarovanja pri nas tako malo poznan in to celo med onimi, ki so direktno prizadeti; a tudi med intelektualno višje stoječimi sloji vlada v tem pogledu popolna nevednost. Zato je predvsem dolžnost šol, zlasti obrtnonadaljevalnih, da vzgajajo naraščaj, ter strokovnih organizacij, da informirajo svoje članstvo o pomenu zavarovanja. Tudi vsaka gospodinja bi morala biti natančno poučena o dolžnostih in pravicah člana zavarovalnice (bolniške blagajne), da ve ž njimi seznaniti svoje posle; potem bi bilo manj neprilik in nesporazumljenj v tem pogledu. Kajti socialno zavarovanje podaljšuje produktivno moč in življensko dobo delavca, dviga s tem njegovo delazmožnost ter je tako tudi učinkovit činitelj, ki pospešuje produkcijo.

Res, da so prispevki, ki se vplačujejo za posamezne člane, precej visoki. Toda pomisliti je treba, da zahtevajo nekatere vrste obolelosti znatnih in dolgotrajnih podpor, n. pr. tuberkuloza, porodi itd.

Bolniško zavarovanje je v prvi vrsti namenjeno zdravljenju članov in njih svojcev, šele v drugi vrsti temu, da nudi denarno pomoč. Tudi v nezgodnem zavarovanju je pred vsem važno zdravljenje, kajti čim boljše je zdravljenje, tem manjšo delanezmožnost zapusti nezgoda. Torej je umevno, da zavod skrbi v slučaju nezgode po možnosti za ozdravljenje, kajti od tega inata korist oba: zavod in zavarovanec. Nedvomno si merodajni činitelji prizadevajo, da zavarovanje čimbolj izpopolnijo, toda njegova idealna ureditev ni odvisna samo od prizadevanja vodilnih oseb in uradništva, niti ne od zakonodaje, temveč tudi od dobre volje članov samih, ki se morajo zavedati, da je zavarovalna ustanova njihova last. Če bi se vsi tega zavedali, bi se ne pojavljali obžalovanja vredni slučaji izkoriščanja in simuliranja, kar samo škoduje poštenim in zavednim tovarišem. Tako postopanje je gotovo tudi nasprotno delavski solidarnosti in tudi v tem pogledu bi se moralo vzgojno vplivati na delavstvo. Potem bodo prenehale pritožbe in tudi razmerje med zdravnikom in pacientom-zavarovancem bo postalo bolj pristrčno in človeško, ker bo temeljilo na medsebojnem zaupanju.

Posebno vpoštevanja vredno je prizadevanje Okrožnega urada na polju socialne higijene, zlasti v boju proti najhujši socialni bolezni — tuberkulozi. Od njega je izšla misel za ustvaritev narodne protituberkulozne lige. Polagoma se bo morda posrečilo, da se s sodelovanjem vseh plasti naroda, od inteligence do delavstva, omeji ne le tuberkuloza, temveč tudi druge bolezni, ter se s tem dvigne blagostanje naroda.

## Meso v kuhinji.

**Z**a gospodinje in kuharice je velike važnosti, da poznajo posamezne kose govejega, telečjega in svinjskega mesa ter da vedo, kako se najbolje uporabljajo.

Govedo zavzema med klavno živino za kuhinjo gotovo prvo in najvažnejše mesto. Saj je govedina tudi srednjim in nižjim slojem še najlažje dostopna, ker je razmeroma najcenejša in daje poleg pečenke in zrezkov najrazličnejših vrst predvsem kuhano meso in okusno govejo juho. Napraviš je lahko že iz  $\frac{1}{4}$  do  $\frac{1}{2}$  kg precejšnje množino, ako poznaš vseh 13 pridatkov (kosti, jetra, čebula, česen, peteršilj, zelena, storžek ali listi od zelja ali ohrovt, lovorjevi zrna, krompir, muškato cvet, paradiznik, koren in sveže ali posušeno grahovo stročje). Toda pripomniti je treba, da vsebuje kuhano meso najmanj beljakovine in sploh oddaja skoraj vse redilne snovi juhi, medtem ko jih pravilno prirejena pečenka skoraj vse obdrži. Dušeno meso pa je, kar se redilnosti tiče, nekako v sredi med kuhanim in pečenim.

Kakovost govedine je odvisna od starosti in prehrane živali. Najbolje je meso 2—6 let starih pitanih volov. Pitane krave iste starosti imajo tudi dobro meso, vendar vemo, da koljejo krave, ko so že stare in izmolžene.

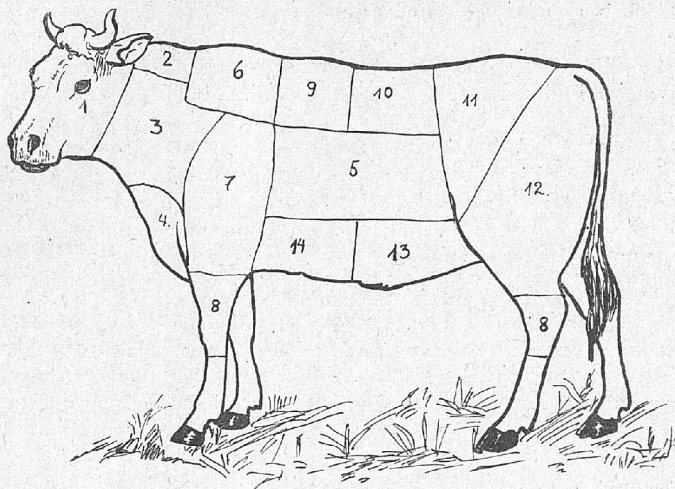
Dobro goveje meso je srednje čvrsto, živordeče in prepletено z belimi mastnimi nitkami, kakor da je marmorirano. Tudi loj, ki pokriva meso, je bel. Meso starih živali je temnordeče in ima rumen loj. Za juho je tudi mešo stare živine dobro, ako se dolgo kuha; meso pa, bodisi kuhano ali pečeno, je trdo in pusto. Meso premladega goveda je svetlordeče, podobno telečjemu, ni okusno in daje slabo juho.

Kosti — kot pridatek k juham in obaram — so najboljše rahle, predvsem križne in pa mozgove, ki dajejo mastno juho.

Goveje meso se kuha ali duši približno  $2\frac{1}{2}$  ure, koštrunovo je mehko v poldrugi, najkasneje v dveh urah, teletina, jagnjetina in mlada svinjina v tričetrt ure, najkasneje v eni uri. Seveda celo stegno ali pleče se peče dalje časa.

Govejega mesa ni mogoče uporabljati takoj, ko je govedo zaklano. Da je meso godno za kuho ali peko, mora viseti na mrzlem 5—6 dni; potem pravimo, da je uležano.

Teletina je le tedaj sočna, ako je tele dobro rejeno in zaklano v starosti 6—8 tednov. Uležana je teletina v 3—4 dneh. — Svinjino lahko uporabljamo že naslednjega dne; mlade prašičke, takoimenovane odojčke pa takoj. — Koštrunovo meso je najokusnejše od koštrunov, ki so stari 2—3 leta. Meso mora biti tudi uležano, kar traja 3—4 dni. Koštrunovina je redilna in lahko prebavljiva.



#### Sprednji del:

1. Glava. — 2. Vratina (Kamm). — 3. Vrat in mehka bržola. — 4. Prsni kos (Brustkern). — 5. Rebra. — 6. Nadplečje (Federspitz). — 7. Pleče. — 8. Bočnik ali meča (Hessen).

#### Zadnji del:

9. Goveja hrbtna pečenka ali „pržola“ (Rostbraten). — 10. Goveja ledvična pečenka ali (šimbas“ (Huistück, Beiried). — 11. Križ ali roža. — 12. Stegno. — 13. Trebuševina ali „flam“. — 14. Robček (Mittlere Brust).

#### Razdelitev živinčeta.

Vola razseka mesar po dolgem na dve enaki polovici. Sprednja četrt od glave proti sredi je slabša in zato navadno tudi cenejša nego zadnja, boljše četrt. Vendar ima tudi zadnji del nekaj slabega in sprednji del nekaj dobrega mesa.

Govedo se deli, začeni s prednjim delom, v sledeče kose: (gl. sliko!)

Št. 1. Glava.

Št. 2. Vratina.

Št. 3. Vrat in mehka bržola. Vratina in vrat sta najslabši del goveda; uporabljata se za juho ali guljaš, ki ga treba dolgo dušiti. Mehka bržola vsebuje dobro in sočno meso za kuho, guljaš in tudi za dušeno pečenko.

Št. 4. Prsni kos (Brustkern) je precej hrustančast in masten, a je okusen ter daje dobro juho.

Št. 5. Rebra so masna in imajo zato sočno meso. Navadno se uporabljajo za juho.

Št. 6. Nadplečje (Federspitz) daje sočno kuhano meso ali guljaš.

Št. 7. Pleče je mastno, prepletено precej z žilami. Uporablja se s pridom za kuho, ker je okusno, ako se dovolj dolgo kuha. Juhe ne daje posebno dobre.

Št. 8. Bočnik ali meča (Hessen) je mastno, žilavo meso, ki je prav dobro, ako ga dolgo kuhamo ali parimo kot guljaš. Zelo kuhano se uporablja tudi za hladetino. — Deloma k bočniku, deloma k plečetu spada plečna ribica (Schultermeisel), ker ima obliko ribe. V kuhinji jo uporabljamo kakor bočnik.

Zadnja četrť ima naslednje kose:

Št. 9. Goveja hrbtna pečenka ali „pržole“ (Rostbraten). Iz tega mesa prirejamo razne pečenke. Izločimo ga od kosti pred uporabo ali že pečenega in pečemo ali dušimo cel kos skupaj. Najpogosteje pa pripravljamo govejo hrbtno pečenko razsekano na posamezne zarezbrnice, ki jih pečemo ali dušimo na razne načine. Pomniti je, da je 6 zadnjih zarezbrnic boljših nego so 3 sprednje.

Meso od goveje hrbtna ali goveje ledvične pečenke (šimbasa), izločeno iz kosti, tudi lahko uporabljamo namesto pljučne pečenke za parjeno pečenko (filet) ali za posamezne zrezke ali bifteke.

Št. 10. Govejo ledvično pečenko ali šimbas (Hufstück, Beiried) uporabljamo približno na isti način kakor hrbtno pečenko. Najpogosteje nam služi kot „roastbeaf“ (rosbif).

Št. 11. Križ ali roža pripada pravzaprav že stegnu. To meso je mehko, pripravno za naravne ali sekane zrezke ter razne pečenke.

Št. 12. Stegno delimo na te-le glavne dele:

a) Repni kotiček ali kratko: kotiček, ker je ta kos podoben kotu (nem. Hüftenscherzel). To je prvi zunanji kos ob repu navzdol.

b) Zunanje stegno ali cesarski kos (Tafelspitz), t. j. srednja zunanja stran stegna. Meso je brez kosti, ni niti žilnato niti z mastjo prepletено. Je dobro kuhano ter zlasti dušeno na razne načine, posebno kot boeuf à la mode, a daje hitro, na precejšnji množini masti pečeno, dobre naravne zrezke in bifteke.

c) Notranje stegno ali „ertelc“ (Schwarzes Scherzel) se uporablja raznovrstno, kakor zunanje stegno, ker takisto ni žilnato in ima mehko meso.

d) Zadnje stegno ali belo meso (Weisses Scherzel) je sredi zunanjega stegna in je res svetlejše barve. Najbolje je tolčeno in dušeno ali marinirano prirejeno. Kuhano je lepo in dobro, a daje slabo juho.

e) Sprednje stegno: (Schlüsselörtel) se uporablja na vse prej omenjene načine.



Št. 13. Trebuševina ali „flam“ je mastno in kožnato meso; služi za kuho.

Št. 14. Robček (prednje prsi) je sočno meso, jako dobro za kuho, a daje tudi okusno dušeno pečenko v raznih omakah in dober guljaš.

Pljučne pečenke na sliki ni možno pokazati, ker leži na notranji strani (pod rebri) goveje ledvične pečenke ali šimbasa. Ker ima obliko ribe, se imenuje tudi ribica. To je od vse govedine najzlahtnejše meso, ker je mehko in sočno ter zato prav hitro pečeno. Najboljši je iz srede vzeti kos. Pljučno pečenko pripravljamo na prav mnogovrstne načine, celo ali narezano kot bifteke, ki jih uživamo popolnoma, napol, ali še manje pečene; kot nastrgano meso pa jih priporočajo zdravniki slabotnim ljudem celo docela sirove, uživane po malih količinah. Seveda mora biti govedo prej po živinozdravniku preiskano, ali je res popolnoma zdravo.

Mala pljučna pečenka je ob sprednjem koncu pljučne pečenke pod pljuči proti vratu. Ni sicer tako izvrstna kakor prava pljučna pečenka, vendar je tudi prav dobra in jo uporabljamo zlasti za guljaš.

Tele je razdeljeno približno na iste kose kakor govedo. Za dobro telečjo pečenko je najboljšje celo stegno. Deli se v notranji in zunanji del. Notranje meso je sočno, zato je priporočljivo za naravne in dunajske zrezke ter za pariške rezine. Zunanje meso je bolj čvrsto in je najboljšje, ako ga pečemo v peči ali pečici. — Zadnji konec stegna — navzdol proti parklju — ima žilavo meso, ki je prav slastno in izdatno, ako je dovolj pečeno. Uporablja se tudi za hladetino. — Telečje noge v koži so izvrstne kuhane in s kislim hrenom, ali pa najprej kuhane, potem v jajcu in drobtinah povaljane ter ocvrte. — Telečja hrbtna ali ledvična pečenka ima na notranji strani ledvico. Peče se kot cel kos in je jako okusna. — Zgornji del prsi tvori zarebrje, ki ga pripravljamo kot cel kos ali kot posamezne zarebrnice (kotelete). — Plečje je precej žilavo, a okusno. — Prsi so dobre nadevane, a služijo tudi za guljaš ali obaro. — Vrat je kakor pri govedu najslabši del teleta. Porabimo ga za guljaš in obaro. — Trebuševino ali „flam“ takisto uporabljamo za guljaš in obaro ali pa jo kuhamo v sladki ali kisli repi ali zelju. — Glava v koži je jako dobra kuhana cela z zelenjavami in drugimi začimbami. Posamezne kuhane kose lahko še ocvremo kakor noge.

Prašič je tudi razsekan skoraj prav tako kakor govedo ali tele. Samo vratnemu mesu rečemo šinjek ali kratko šink, kar izvira iz ruske besede „šeja“, „šija“ = vrat. Tudi pravimo, da ima prašič gnjat — namesto stegno.

Glavo skuhamo navadno in jo razsekamo med klobase. Dajemo jo tudi s kislim hrenom na mizo ali jo porabimo z nogami vred za hladetino. Iz trebuševine delajo mesene klobase. 2 šinjeka, ob vsaki strani vratu po eden, 2 kosa reber, plečeti in gnjati

polagajo ponajvečkrat v razsol in potem v dim. Zarebrnice in hrbtišče se lahko uporabljajo sveže ali jih razsolimo in prekadimo kot zalogo za zimo. Svinjsko ribico (pri govedu pljučna pečenka) odrgnemo z dišavami in jo nasoljeno zavijemo v pečico.

**Pripomba.** Ker uporabljajo na naših trgih, po mesnicah, kuhinjah in hotelih za posamezne kose mesa še po veliki večini spačena nemška imena in je vendar že čas, da se tudi v mesni stroki začne uvajati slovenska terminologija, sem se potrudila, da nadomestim spakedranke s pristnimi slovenskimi nazivi. Naj bi se čim preje udomačili! Pri tem mi je šel ljubeznivo na roke živinozdravnik mestne klavnice ljubljanske, gospod dr. Kunc.

PAVLA LOVŠETOVA:

## Svatbeni in pogrebni običaji ameriških Slovencev.

**K**akor je tujina v marsičem vplivala na naše izseljence, tako jim je tudi spremenila običaje na svatbah in ob smrtnih slučajih.

Kar se spominjam porok svojih tamošnjih znancev, nobena se ni vršila v tihoti in skromnosti, kakor se pri nas tako pogosto dogaja v srednjih slojih. V domovini se mnogo nevest poroči v priprosti promenadni obleki, brez obilnih svatov in šumne gostije, četudi niso tako revne, da bi tega ne zmogle. V Ameriki pa naši rojaki še mnogo drže na lepo svatovanje. Nevesta mora nastopiti v beli obleki, s pajčolanom in vencem. Tudi družice se za to priliko pripravljajo skoraj z isto skrbjo kot nevesta. Fina svela svila, zraven enakobarvni čevljevski in drugi nakit, vse to mora biti za poroko novo in v skladu z obleko drugih družic. Kroje si rade omislijo vse enake, kar vpliva prav prijetno, posebno če je mnogo družic raznobarvno oblečenih. Da jim je mnogo za celoten lep vtis svatbene povorke, ki jo aranžirajo z veliko skrbjo in disciplino, govori dovolj jasno dejstvo, da so n. pr. koncem novembra nastopile vse v lahkih oblekah brez rokavov. Res, da iz avta v cerkev ni dolga pot — cerkve so centralno kurjene! — toda za temeljit prehlad lahko zadošča tudi onih par minut. A česa dekleta vsega ne store za lepoto! In res se znajo ob takih prilikah ozaljšati, da jih je veselje gledati!

Seveda je v Ameriki za take prilike drugače preskrbljeno kot pri nas. Modne trgovine imajo posebne oddelke, ki skrbje za popolno opremo nevest in njih družic. Ne samo da prodajajo tam vse toaletne potreščine — na dan poroke jih pridejo tudi sfrizirati in obleč na dom. Tako je vsaka svatba tudi živa reklama za kako modno podjetje!

V Nottinghamu sem imela priliko prisostvovati poroki ameriško-slovenskega para. Malo pred določeno uro je domači župnik — Anglež — prišel k oltarju, ter na eni nogi stoječ drgnil na drugem podplatu žveplenko, da je prižgal svečo. (Ta primitiven „obred“ je ponavljal tudi ob nedeljah, ko je v polnem ornatu pred sv. mašo prižgal sam sebi sveče.) Nato je odstopil presbiterij slovenskemu duhovniku — gostu, ki je imel poročiti novi par. Istočasno je prihajala v cerkev svatbena povorka. Družice s svati so obstale pri prvih klopeh ladje, dekleta levo, fantje desno v bočni vrsti. Skozi ta špalir sta šla ženin in nevesta pred oltar, kjer sta pokleknila na pripravljena klečalnika ločeno na desni in levi strani oltarja. Po sredi ladje pa so se usuli v klopi sorodniki in znanci. In seveda tudi radovedneži, ki pa so tam na slabšem kot pri nas, kjer se drenjajo prav do oltarja. Tam pa gledajo tudi na red in disciplino, kar svečanost še poveča.

Po duhovnikovem slovenskem nagovoru se je pričel angleški poročni obred, ki je končal s trikratno prisego novoporočencev.

Pred cerkvijo so nato obkolili mladi par, med objemanjem in poljubljanjem je bilo željenih tisoč sreč...

Po kratkem predjužniku in neizogibnem fotografiranju se je pričelo svatbeno romanje. Novi par z družicami, svati in s harmonikarjem je sedel v avte in se odpeljal k znancem od hiše do hiše vabit na svatbeno pojedino. Kjer so obstali, se je najprvo oglasila harmonika, za njo pa so hiteli v hišo mladi veseljaki. Dober dan! — in že so svatje pograbili mizo ter jo zvelikli h kraju, nato pa so pari zaplesali. Medtem je gospodinja postavila na mizo vino in vsak ga je moral nekaj „pokusiti“ na zdravje novoporočencev. Do večera morajo biti taki obhodi končani in ob času dinéja svatovščina zopet zbrana tam, kjer se vrši gostija. Te pa so enake gostijam v naših krajih: čim bogatejši sloji, tem bolj obložena miza, in čim več veseljakov, tem dalje traja svatovanje.

Vsekako pa je v Ameriki združena zadeva svatovanja ali smrti z razmeroma mnogo večjimi stroški kot pri nas.

V zadnjih letih se tolikokrat sliši: „še umreti se boji, ker bo pogreb svoje preveč stal.“ In vendar, kako pri nas skromno pokopavamo v primeri z Američani! Tam imajo mnogo pogrebnih podjetij in marsikakega Slovenca — pogrebnika prištevajo k dolarskim bogatinom. Saj to je še skoraj najbolj siguren zaslužek: smrti ne more ustaviti noben štrajk, nobena gospodarska kriza. Najbrž je med popolnoma obubožanimi sloji tudi tozadevna navada mnogo primitivnejša, toda srednji sloji v večjih naselbinah polagajo na lep pogreb prav tako veliko važnost kot na lepo svatbo.

Čim se duša umrlega preseli v večnost, že stopi kdo od preostalih k telefonu ter pozove bližnjega pogrebnika. Ta pride takoj z vozom po umrlega in ga odpelje v svoj „ateljé“. Tam mu najprej odpro žilo in

odvzamejo kri ter ga s kemičnimi sredstvi zavarujejo pred prehitrim razkrojevanjem. Okopanega in lepo oblečnega polože v rakev, ki je na notranji strani vsa tapecirana in prevlečena s svilo. Taka rakev stane tudi za tamkajšno valuto precejšen znesek, srednji sloji kupujejo krste od 300—1000 dolarjev.

Poročenih žena tam ne oblačijo v črno kot pri nas, ampak v svetleše obleke. Najpriljubljenejše barve so jim svetlosiva ali rožna, le za najmlajše bela. Četudi ima pokojnica v domači zalogi morda še lepo obleko, vendar je navada, da jo od vrha do tal oblečejo v čisto novo perilo in obleko, še celo nogavice in šolnčki so kaj radi svileni. K taki paradi spada seveda tudi lepo lice, zato mrliča našminkajo in mu skodrajo lase. Rok jim običajno ne sklepajo k molitvi, ampak jim jih polože ob telo ali na prsi. Tako izgleda marsikak siromak, ki ga je razjedla dolgotrajna bolezen, čestokrat za 20—30 let mlajši, ker mu upalo lice z vato „nagačijo“ in na zunaj sveže pobarvajo.

V tem so ondotni pogrebniki umetniki; od doma so odpeljali telesno popolnoma propadlega človeka, vrnili pa so prenovljenega, o katerem bi si kdo — ki ga ni poznal — mislil, da je zaspal baš, ko se je pripravil za paradni nastop.

Tako olepšan leži potem pokojnik v domači sprejemnici par dni do pogreba. Znanci in prijatelji mu prinašajo cvetja in zelenja, ki ga znajo povijati v izredno lepe šopke in košarice. Dobro situirani sloji radi napravijo nad pokojnikovo glavo aranžman: bel golobček, pritrjen na svilenih trakovih, se spušča s stropa. Ko sem jih vprašala, kaj to pomeni, so mi odgovorili, da to znači pokojnikovo plemenito dušo, ki se dviga v nebo.

Pogrebne ceremonije so slične našim, le da namesto pogrebnikov nosijo pokojnika iz hiše v voz in od tam h grobu najožji prijatelji, ki mu izkažejo tako poslednjikrat svojo ljubezen.

Največje slovensko pokopališče je menda Kalvarija blizu Clevelanda, kjer počiva na tisoče naših rojakov. Ako obišeš ta mirodvor in čitaš brezkončne vrste slovenskih imen, takrat imaš občutek, da si doma in ne v tujini.

Nekatoličani in brezkonfesionalci pa se v zadnjih letih ne poslužujejo več pokopov, temveč sežiganja. Ta moda zavzema že tolikšne dimenzije, da je v vseh večjih mestih nastala potreba po zgraditvi novih krematorijev. Tudi v Clevelandu so si zgradili novega, ki je imel sredi februarja t. l. 15 stanovalcev. Poslopje izgleda od zunaj kakor kaka cerkev, ker ima k uradnim prostorom prizidano tudi kapelico. Skozi to gre stranski vhod, ki vodi direktno pred oltar. Tu se nahaja katafalk, ki se lahko pogrezne v slučaju vpepelitve do spodnjih prostorov, kjer se nahajajo štiri peči.

Glavni vhod pa vodi v pisarno na eni strani, na drugo pa v sprejemni salon, ki je — kakor kapelica — bogato opremljen s slikami in preprogami. Tu je čakalnica za pogrebce, poleg nje toaletna sobica. Svojci pa imajo svoj „family-room“ tik mavzoleja na drugi strani pisarne. Tam je tudi sobica za duhovnika.

Mavzolej zavzema ostali prostor v visokem pritličju in dela vtis hladnega salona. Okna so okrašena z zavesami in cvetličnimi stojalci, korak se neslišno izgublja v debelih preprogah. Marmorne stene so razdeljene po predalčkih v grobnice od tal do stropa za one, ki počivajo nevpeljeni v rakvah. Grobnice imajo dovodne cevi za zrak in doze za kemikalije. Po pogrebu se predalček zapre z marmorno ploščo in se ob robovih zacini. V enem letu so taka trupla mumije! Na ploščah so vklesana imena pokojnih, pod ploščo pa so pritrjene na vseh grobnicah enake vaze za cvetlice.

Na ožji steni mavzoleja se nahajajo zopet od vrha do tal mali predalčki za žare, kjer so shranjeni ostanki vpepeljenih.

V podpritličju so — kakor že omenjeno — štiri peči, v katere spuštijo rakve z umrlimi, ki se pri močni plinovi kurjavi vpepelé tekem 1—1½ ure. Takoj nato dobe svojci pepel (ki je od moškega mrliča kakor pesek, od ženskega prav droben pesek, od otroka pa skoro popolnoma pepel). Te zemске ostanke lahko odneso s seboj na dom, ali pa jih shranijo v mavzoleju. Poleg peči so še prostori, kjer se shranjujejo žare 30 dni, potem pa se pepel zakoplje, alko se svojci ne odločijo plačati stanarino v krematoriju.

Na drugem koncu podpritličja je tudi 20 provizoričnih grobnic za one, ki jih nameravajo prepeljati v drugi kraj. V tistem času so imeli shranjena tam baš dva letalca, ki sta ponesrečila nad Clevelandom, in so čakali na odlok njihovih sorodnikov.

Krematorij ima silno žalostno okolico. V neposredni bližini je pokopališče brezkonfesionalcev, malo dalje hiralnica za jetične in neozdravljivo bolne, ki je vedno prenapolnjena. Proti Newburghu pa še blaznica, ki je posebno dobro zasedena, odkar imajo v Ameriki prohibicijo — tako so mi rekli!

Na svoje veliko začudenje sem lahko opazovala v Ameriki nekako maškarado na predvečer spominu mrtvih — 1. novembra. Tam na ta dan ne obujajo žalostnih spominov na preminule drage, ampak se zlasti otroci našemijo ter o mraku hodijo okoli in namažejo s kreda ali belo barvo okna in vrata. Zakaj? Kdo ve? Ker je taka navada.

Vendar Američani radi tega ne prikrajšajo svojih umrlih dragih. — 30. maja, ko je vsa narava že v cvetju, jim ozaljšajo grobove in nazivljejo ta dan olepševalni dan (Decoration day).

# IZVESTJA



„Savezni dom.“ Na splitskem kongresu je bil sprejet predlog, da se zbira fond za zgradbo Saveznega doma v Beogradu. Poslopje naj bi stalo na vidnem mestu v prestolnici in bi pričalo o delavnosti, prizadevanju in uspehu jugoslovenske žene. V njem bi bilo osredotočeno vse naše žensko društveno delo. Neka beogradska arhitektka, zavodna družtenica, bo brezplačno izdelala načrt za zgradbo. — Kakor čitamo v bolgarskem ženskem vestniku, zbirajo tudi Bolgarke fond za svoj Savezni dom.

**Češki parlament in ženstvo.** 27. okt. min. leta so na Češkoslovaškem volili državne poslance in senatorje. Skoro vse stranke so imele na svojih kandidatih listah tudi ženska imena, le ljudska (katoliška) stranka ne. Pred volitvami je namreč Zveza katoliških ženskih društev izjavila, da imajo žene mnogo drugih nalog in ne bodo kandidirale. (Zanimivo je, da je kandidirala ljudska stranka pri volitvah 1. 1925. na smrt bolno go. Rozsypalovo, ki je pa umrla prav tisti dan, ko je bila izvoljena za poslanko.) V novem češkoslovaškem parlamentu je sedaj med 450 člani 14 žensk, to so dobri 3 odstotki! Narodni ženski Savez je nezadovoljen s tem izidom; v splošnem so se žene premalo zanimale za volitve, posebno v meščanskih strankah. „Ženska Rada“, savezno glasilo, je objavila članek: „Zakaj je tako malo žen na kandidatih listah?“ Člankarica odgovarja na to vprašanje, da zato, ker se vrše volilne priprave in borbe v taki obliki in s takimi sredstvi, ki jih mora ženska dostojanstvenost odklanjati. Obenem svetuje ženam, naj bi baš radi tega vstopile v politične stranke in bi s svojo poštenostjo in moralno ublažile in oplemenitile politično življenje.

**Feministična pridobitev v Belgiji.** Koncem minulega leta so v Belgiji imenovali več novih senatorjev. Med temi zaslužnimi osebam, ki so poklicane na visoko in častno mesto, je tudi ženska, I. Stak, ki je prva senatorica v tej državi.

**Družinsko in bračno pravo žene v Sovjetski Rusiji.** Kljub ogromnemu nameščenju žen v Rusiji in zapadni Evropi je vendar pretežnemu številu ženstva družina in gospodinjstvo še vedno najprimernejše torišče za delo.

Kakšne pravice ima žena v družini in zakonu na Ruskem? Glavno načelo družinskega in zakonskega sovjetskega prava je ukinjenje vsakere neenakosti.

Ko se ženska omoži, lahko obdrži svoj, dekliški priimek, ako želi. Zakonca sama izjavi, če hočeta imeti skupni priimek, ženini ali možev, ali pa obdržati vsak svojega. Ako je žena inozemka, obdrži v zakonu svoje prejšnje državljanstvo. Zakon ne omejuje državljanskih pravic žene; oba zakonca sta popolnoma svobodna v svojem poklicu in delu. Po zakonu ni žena prisiljena, da bi morala iti za možem, če se preseli drugam. Če eden zakoncev spremeni bivališče, ni drugi dolžan iti za njim.

Imetje, katero je imel mož ali žena še pred poroko, ostane tudi v zakonu lastnina dotičnega; le ono premoženje, ki sta si ga v zakonu skupno pridobila, postane skupna last. Če pride med možem in ženo do spora, tedaj določi sodnija vsakemu svoj del. Žena ima pravico do skupnega imetja, tudi če ni imela svojih lastnih dohodkov ali plače in se je bavila samo z gospodinjstvom.

Razen tega ima oni zakonec, ki je nespособen za delo ali je kakorkoli ubožal, pravico, da ga mora vzdrževati drugi.

Posebnost zakonskega prava v Sovjetski Uniji je svoboda za ločitev. Po tozadevnem zakonu se zakon lahko razveljavi na željo obeh zakoncev in tudi na željo samo enega.

Prvo leto, ko je stopil ta zakon v veljavo, je bilo število ločitev jako veliko; to, pravijo, radi tega, ker je bilo že pred objavo tega zakona mnogo ločitev in so jih potem le legalizirali. Vsa naslednja leta pa je baje število veliko nižje, mnogo nižje nego v Ujedinjenih državah! Rusi hočejo s statistiko dokazati, da svoboda v zakonu ne ruši zakona, nego ga celo krepi, ker možnost, da se zakon tako lahko razveljavi, celo sili zakonce, da se v večjo spoštljivostjo in skrbjo brigajo drug za drugega. (Po bolg. „Ženi“.) Druge vesti o življenju ruske žene pod novimi zakoni pa zopet pričajo, kako silno je radi te svobode padla morala žene in družine.

**Moški za tobak, ženske za lepoticje.** Pred kratkim so naši časopisi objavili visoke številke: koliko denarja se izda pri nas na leto

za tobak. Pa se je marsikatera ženska zgrazala nad možem: vidiš, koliko denarja poženeš v dim! Ali bi ne bili to že lepi prihranki! In pravični so bili taki očitki, saj grede te številke na račun moških samih, kajti naše ženske z malo izjemo še ne pušijo. Po par dneh je bila v časopisih druga statistika: v Jugoslaviji se potroši na leto 300 milijonov dinarjev za kozmetične izdelke: parfeme, zobne paste, zobne vode, šminke, barvila za lase in ustnice, puder itd. Res, da so nekatere teh stvari neobhodno potrebne, kakor pasta za zobe in sl., ali vendar lahko odračunamo lepe milijone za luksuzno kozmetiko. Če pomislimo, da pri tej potratni kmetice in večina delavk ne pride v poštev, je vendar očitek moškim težji, ker se v uporabi tobaka kmet ne razločuje od meščana, večkrat celo ne revež od bogatina! Dodajmo vsemu temu še alkohol — pa se pritožujemo nad bedo in slabim gospodarstvom!



**Otroci**, ki hitro rastejo, bi morali uživati mnogo medu. Taki otroci so navadno bledi, kakor bi bili močno slabokrvni. Jako radi pa imajo sladke stvari. Matere jim dajejo slaščice in bombonov. Ali s tem se lička ne pordeče. Pač pa z medom. Letos ga je bilo obilo in se dobi ponekod prav poceni. Je zelo redilen, dober za prebavo in ima v sebi mnogo snovi, katere potrebuje človeško telo in katerih ne dobiva dovolj z zimsko hrano. Namaži ga otrokom na kruh, raztopi jim ga v čaju, kavi ali mleku, daj jim ga v potico ali v palačinke.

**Nenavaden recept.** V nekem holandskem dnevniku, ki je redno prinašal tudi „Nasvete za domačnost“, je bil nedavno ta-le recept:

Naš nasvet materam.

Če hočete imeti zdrave otroke, ravnajte tako:

vzemite 1 prostrano trato.

1—2 ducata otrok,

2—3 psičke,

1 žličko potoka,

1 ščepec peska.

Nato otroke in psičke dobro premešajte in jih položite na trato; pesek zalijte s potokom, trato pa posujte s cvetkami. Vse skupaj pokrijte z modrim nebom in pecite na zmernem solncu. Ko je vse lepo rjavkasto zapečeno, splahnite v hladni kopeli.

To storite večkrat na dan, če le vreme dopušča, in imeli boste zdravo, bistro in veselo deco.

Dotični dnevnik, ki je priobčil ta recept, je dobil kmalu po izidu nešteto zahvalnih pismen in priznanj od mamic, ki so se ravnale po receptu.



**Kuhanje in recepti.** Dostikrat slišimo pritožbo: „Naredila sem natančno po receptu, pa se mi ni posrečilo.“ Druga se pohvali, da je naredila ravno po istem receptu izborno jed. Recept ni kriv. Kdor ne zna kuhati, mu ne pomaga najboljši recept, kuharska knjiga pomaga kuharici, pa ne naredi kuharice. Zato je za mlade gospodinje treba, da vedo in vidijo, kako kuhajo druge, in potem bo šlo tudi po receptu. Včasih se tudi najboljši kuharici ponesreči in ista jed se ne posreči dvakrat v isti meri. Kuhanje je pač odvisno od mnogih okolščin.

**Ocvirkove pogačice.**  $\frac{1}{2}$  l dobro zrezanih ocvirkov zmešaj s  $\frac{1}{2}$  l moke. Vgneti v to 1 rumenjaki, 1 žlico vina, 2 žlici smetane in 2 dkg zdrobljenega kvasa. Ko vse vkup dobro zgneteš, ga preloži parkrat kakor masleno testo, razvaljaj na prst debelo, izrezi oblike s čašo, ali sama po volji oblikuj ter pusti vzhajati, kolikor ravno imaš časa, da daš v pečico. Ta jed je posebno za moške, da lažje pijejo (!), zlasti če je kosilo ali večerja manj izdatna. Jé se mrzlo ali toplo in stoji par dni.

**Sarma** ni nič drugega kot naše zeljnate ali ohrovtove klobasice. Operi cele, velike zeljnate ali ohrovtove liste, opari jih s slanin kropom in stebelca nekoliko poreži, da ne bodo preveč debela. Ze prej sesekljaj ali v stroju zmelj  $\frac{1}{2}$  kg svinjskega, bolj mastnega mesa, primešaj soli, popra, sesekljane zelenega peteršilja, dodaj kakih 10 dek napol kuhanega in odcejene riža in deni to vse skupaj na razbeljeno mast, kjer si na lahno zarumenila malo sesekljane čebule. Ko potegneš od ognja, primešaj 1—2 jajci in ako je še presuho, nekoliko paradižnikove mezge, juhe ali smetane. Razmaži ta nadev po zeljnatih listih. zvij vsakega posebej v klobasico — pravzaprav ima obliko pol-klobasice — zložij jih tesno skupaj v kozo na razbeljeno mast in sesekljano čebulo, polij s paradižnično me-

zgo in juho in postavi kožo v pečico. Ko se omaka pokuha in se klobasice zarume-  
ne, je sarma gotova.

Kot nadev za sarmo lahko porabiš vse različne ostanke kuhanega, pečenega ali prekajenega mesa, kuhan stlačen krompir, v mleku napojen kruh, sesekljano slanino itd. Domišljiji in praktičnosti kuharice je tu odprto jako široko polje. Glavno je, da ne skopari z zabelo.

**„Udovini poljubi“.** Da porabiš beljake od potic, napravi sledečo sladico, ki se dolgo ohrani, je dobra in dekorativna. Pet sve-  
žih beljakov stepaj v kotličku ali skledi na štedilniku nad posodo vroče vode tako dolgo, da je sneg zelo trd; ako kotliček obrneš, ne sme pasti iz nje. Potem narahlo in hitro primešaj 28 dkg presejanega slad-  
korja, 20 dkg zmletih orehov in 5 dkg roz-  
zin. Napravi na namazan (z voskom ali surovim maslom) pekač kupčke in speci  
sladico v ne prevroči pečici. Najbolje je, da se tudi ohladi v njej.

**„Citronat“** ali succada so posladkorjeni krhliji cedrovega — torej južnega sadu. Kupimo ga v večjih špicerijskih trgovinah ter ga narežemo na prav tanke in majhne listke ali ga s sesekljačem sesekljamo. Devljemo ga v potice, zlasti v rozinove, medene in orehove, v sadni kruh, v medenj-  
jak in v mnoge druge sladice.

**Boljša čokolada.** Za dve skodelici čoko-  
lade vzemi malo več nego pol litra mleka in približno 7 dek nastrgane vanilijeve čoko-  
lade. Razmešaj čokolado prav dobro v enem delu hladnega mleka, potem prilij še ostalo mleko in motaj to tako dolgo na ognju, da zavre. Ako hočeš imeti krepkejšo čokolado, razmotaj v njej za vsako skodelico po en rumenjaj, ki ga razmešaj prej s par žlicami mrzlega mleka. To stori, ko postaviš ponvico že od ognja, in hitro mešaj, da se rumenjaj ne zagriže. Povrhu čokolade deni v skodelice še spenjeno smetano.

**Keksi.** Umešaj 10 dkg surovega masla, pridene pol skodelice topljene ali kisle smetane, 3 cela jajca,  $\frac{1}{2}$  kg sladkorja, 2 vanilinova praška, 1 pecivni prašek, ščip soli in končno moke po potrebi, približno 80 dkg. Testo mora biti precej trdo in do-  
bro zgneteno. Počiva naj na hladu četrt ure. Potem ga razreži na 5—6 kosov, raz-  
valjaj vsakega zase za pol prsta debelo, izreži z modelčki razne oblike, katere speci  
na pekaču, namazanem s surovim maslom. Ostanke testa vsakokrat pogneti v naslednji kos. Kekske spravi v pločevinaste škatlje, kjer čakajo po več mesecev.

**Buhteljni ali buhtičke.** Za vsako testo s kvasom je važno, da je moka dobre vrste, suha in presejana. Mnogo gospodinj ima na-  
vado, da kupujejo moko sproti, včasih celo

po pol kilograma. Moka, ki jo prinesemo iz trgovine, pa je navadno nekoliko vlažna. Najbolje je, da kupimo več moke vkup, vsaj za mesec naprej. Moka se doma lepo posuši in vsaka jed, naj bo kuhana ali pečena, je boljša iz suhe lahke moke. Se-  
veda, če je moka shranjena na suhem pro-  
storu. V vlažnem stanovanju vleče moka vlogo nase. Važno je, da je moka pred uporabo presejana; čim večkrat jo prese-  
ješ, bolj rahla je jed. Presejati je treba moko že radi slučaja, da bi se vanjo ne za-  
lezla kaka nesnaga. Kadar misliš zamesti, presej zvečer poprej moko in postavi skle-  
do na toplo, da bo moka prav suha. Treba je gledati, da je maslo dobre vrste in jajca sveža. Slabo maslo zagreni testo.

Za buhtičke vzemi 56 dkg moke, 3 jajca,  $\frac{1}{4}$  l mleka, 2 žlici ruma ali sploh žganja,  $\frac{1}{2}$  kg surovega masla, 6 dkg sladkorja, 15 g droži (germ). Vmešaj drože v  $\frac{1}{2}$  l mleka, košček sladkorja in par žlic moke. V  $\frac{1}{4}$  l mleka raztopi maslo, sladkor in malo soli. Raztepi jajca, nastrži limonove lupine, pri-  
mešaj rum v vzhajani kvas; potem prilivaj polagoma mleko in tolci toliko časa z ute-  
pačo, da bo testo gladko. Postavi ga na toplo; ko je vzhajano, jemlji za žlico ali no-  
žem za pest testa, raztegni ga, deni vanje žličko mezge (marmelade, zalzen) in stisni konce vkup. Te kupčke postavljaj drugega ob drugega na pekačo. Poprej pa namoči kurje pero v raztopljenem maslu in nama-  
ži buhteli, drugače bi se ne odtrgal od drugega, ko bo pečen. Nekateri gospodi-  
nje devajo v buhteljne rajе smetano.

Košček sladkorja v kvasu pomaga vsa-  
kemu testu, da dobi pri pečenju lepo lice.

**Ošipke ali hečepeč** (po Dolenjskem babji zob) dozori prav šele, kadar ga po-  
pari mraz. Kar prinašajo že jeseni na trg, ni dozorelo. Iz zrelih svežih pa tudi iz po-  
sušenih ošipek se naredi izborna mezga in pijača. Zrele ošipke predači skozi sito, stehtaj in kuhaj dobro uro z enako količino sladkorja. (Posušene namoči in ravnaj ž njimi ravno tako). Seme posuši. V Švici kuhajo iz njega izvrsten čaj. Seme se se-  
melje in prevre na kropu. Ko se ustavi, nalij skodelo do polovice s čajem in prilij mleka. Ima okus in vonj po vaniliji. Seme  
je tudi nadomestek bobove kave, kuhajo ga tudi za mehurne in ledvične bolezni. Iz ošipek bi lahko delali čokolado. Zelo dobra pijača: 2 litra ošipek namakaj 4 dni v 4 li-  
trih vode, potem odlij vodo, kuhaj jo tri ure z 1 kg sladkorja in vlij v steklenke.

**Smokvine kroglice.**  $\frac{1}{2}$  kg smokev (ne v vencu), 8 dkg arančinov, 15 dkg sladkorne moke, sok iz pol pomaranče, lupina od cele pomaranče. Vse to mora biti dobro sesekljano in premešano, nato se izobličijo krog-  
lice. Jé se surovo.





**Stenice** odpraviš na več načinov. Pravijo sicer, da jih je težko iztrebiti, skoraj nemogoče. Ali iz lastne izkušnje vem, da se to celo prav lahko doseže.

Najprej razstavi postelje: žimnice natančno izkrtači in preglej vse vozle, šive in gube. Kjerkoli zaslediš stenice ali ličinke, ki so kakor droban prah, jih odstrani, potem pa namaži dotično mesto. Prav tako preglej vsako desko; namaži vsako razpoko, luknjico in grčo v deskah, končnicah in stranicah. Tudi za železjem, kjer se stikajo končnice in deske, se rad vgnezdi mrčes. Ne prezri najmanjše razpoke in se ne tolaži: saj tu ne more biti nič. Le z vztrajnostjo boš kaj dosegla. Delaj pa to pri belem dnevu, na svetlem. Sedaj v mrazu so stenice otrpnile, v postelji jih ne čutiš, ali skrivoma te le čakajo. Zato čisti tudi sedaj z isto natančnostjo. Za Veliko noč, ko boš drugič temeljito čistila hišo, pa zopet ponovi vse to delo. Čistiti in uničevati je treba stenice prej, nego dobe moč in oblast. Kakor hitro se bo ogrelo, se bodo začele ploditi in zopet boš trpela pred njimi.

Za mažo vzemi: naftalin in ga razmešaj v petroleju, ali galun in ga raztopi v vroči vodi, kolikor ga voda spreime, ali pa karbolno kislino. Tudi oleandrovi zeleni listi, namočeni v petroleju, so dobri. Vse to dobiš po drogerijah. Ne skopari z mažo, s kurjim peresom ali malim čopičem napolni razpoke (naftalin pusti po razpokah), nikjer nič ne briši, saj se vse posuši in lise izginejo same od sebe.

**Ce kane sveča na blago**, odpraviš kapljo najlaže z likalnikom ali s kakim drugim segretim železom. Pod blago in nad blago položi pivnik in potegni po njem z vročim železom. Toplota raztopi svečno kapljo, pivnik jo pa vsrka. Potem premakni pivnik in zopet prelikaj. To delaj toliko časa, da ne bo mastnega madeža več ne na blagu ne na papirju. Včasih je treba kapljo izprati še z bencinom ali pa z vročo vodo.

**Mast.** Če se ti polije mast po tleh, jo takoj polij z mrzlo vodo, da se strdi in se ne vpije v deske. Potem jo pa odstrani in nazadnje še pomij z vročo vodo in milom.

**Jabolka** se dobro ohranijo v suhem pesku. Deni v posodo ali v zaboj peska, nanj položi jabolka tako, da se med seboj ne dotikajo; potem zopet peska, pa jabolka itd. Ker ne pride zrak do njih, se ne suše, ne uvenejo

in ostanejo sveža. Če jih imaš pa na zračnem prostoru, izhlapeva iz njih voda, kožica se jim začne gubanciti in plod kmalu uvene. Pri tem seveda izgubi na hranilni vrednosti.



**Gospodinski koledar za l. 1930** (uredila Uta) ima poleg običajnega koledarskega dela in gospodinskega troškovnika še sledeče članke:

Gibanje in snovanje v ženskem svetu leta 1928-29. (M. G.) V preglednih besedah so zabeleženi vsi važni dogodki iz ženskega življenja pri nas in v svetu; Odlikovani slovenski ženi; Minka Govekarjeva in M. Gromova (V. Lapajne); Slov. ženski listi in knjige (M. G.); Jeanne d'Arc — junaška žena (—r); Dom in družabnost (M—a); Izvedba in gnojenje vrtov (agr. A. Jamnik); Zdelane roke (U—a); Hranilna vrednost naše hrane (U—a); O jajcu (Lea Fatur); Higienško mleko (agr. A. Jamnik); O prebavi naše hrane; Deset obedov, ki se pripravijo v eni uri. Članki so jako pestri, informativni in poučni, izbrani iz vseh strok umnega gospodinjstva. V tem pogledu nadkriljuje letošnji koledar vse prejšnje zvezke. S praktične strani moram posebej omeniti kuhinjske recepte, ki so tako pripravni današnji kuhinji, ko ima gospodinja za kuhlo le kratko odmerjen čas. Priporočati koledar njegovim dosedanjim odjemalkam, bi bilo odveč, saj ga nobena ne more pogrešati, če se ga je že navadila. Pač pa naj velja priporočilo onim, ki Gospodinskega koledarja še ne poznajo. Naj mi verujejo, da je to res koristna in potrebna ženska knjiga. Naroča se pri založbi „Jug“, Ljubljana, Selenburgova ulica 7 ter stane Din 20, s poštnino Din 1.50 več.

Belo-modra knjižnica je izdala za Miklavža in Božič dve res lepi knjigi: „Medvedovega Godrnjavčka“ in „Trojico“. Že ko ju primeš, čutiš, da imaš v roki nekaj mehkega, toplega, prav prijetnega. Lepe platnice; širok format, lično in z umerjeno razkošnostjo razporejen tekst, da oko lahko mirno sledi vrstam, ki so dolge in obrobjene s širokim praznim robom.

„Medvedov Godrnjavček“ ima še tako čedne in pristrčne ilustracije, da nisem vedela, kaj bi prej: ali začela čitati te prijetne vrste ali pa pregledo-

vala slike?. Ne eno ne drugo; kajti v duši se mi je vzbudilo čuvstvo, ki je močnejše od vsake druge želje; kako bo te knjige vesel otrok, on naj prvi užije njeno slast!

In ko vidim, kako se dete v prvem trenutku za dušo in telesom oklene knjige, kako mu oči še bolj zagore in se povečajo, ustka še bolj odpro, nosek in lice razživi, kako nožice poskočijo in ročice zadržite in vse doživetje odjekne v enem samem, vse izražajočem o-o-o!..., tedaj razumem, da je „Medvedov Godrnjavček“ res lastnina dečje duše.

Otrok čita, čita, z neprestano napetostjo sledi resničnim gozdnim bitjem, da ne sliši mojih vprašanj, ne klincev k jedi, ne opominov; ne čuti želodca ne spanca... jaz pa pomislim: kaj bo imel od tega čitanja v eni sapi? Zgrdo mu potegnem knjigo iz rok, dete pa dalje živi življenje prirode; med jedjo in še med slačenjem vidi pred seboj Mičico Miško, pa gospoda koncertnega mojstra Žvižgo Kosa, pa fini nosek in belo srajčko gospe Lisice itd.... Ni ga pogovora, ki bi mogel iztrgati otrokovo duščico tej čudoviti sliki žive prirode...

Ko ga slednjič vendar premaga spanec, pridem končno tudi jaz do knjige. Natakem si kritične naočnike in skušam čitati s svinčnikom v roki. Pa ne morem in ne morem. Živa beseda pisateljice me tako prevzame, da se vsa vdam opoju prirode in čitam napeto in z zanimanjem... ne čutim utrujenosti, ne noči, tudi jaz sem kakor otrok!

Medvedov Godrnjavček je glavni junak tega, kako bi rekla, eposa prirode, tiste gozdne prirode, kamor ne seže oko uničujočega človeškega bitja. V medvedku, ki je po svoji velikosti in mehkoši ter po svojem živem izrazu marsikateremu otroku najljubša igračka, vidi pisateljica najprijernejši tip za osrednjo osebnost v celotni sliki gozda. Poleg telesne neokretnosti in duševne preprostosti ga je priroda obdarila z dobrodušnostjo, poštenostjo in globokim socialnim čutom: v šoli in povsod se odločno zavzema za ponižane in trpeče, požretnosti in krvoločnosti ne pozna, saj malih mravelj, polžev in drugih živalic, ki si jih včasih privoščijo, ne trpinči in jih ne mori brez potrebe kakor lisice in mačke! Ko doraste in ga roditelji opozarjajo, naj si poišče nevesto, je v svoji poštenosti in nepokvarjenosti ves zbehan in ne ve, katera mu je bolj všeč: ali bivša učiteljica, veleučena gospa Mica Lisica. ali nekdanja zatirana součenka Mičica Miška, ali tri lepe medvedke, ki so mu na ponudbo. V skrivnostni kresni noči pa mu srce samo zahrepeni po doslej nepoznani medvedki Svilani. s katero si potem zgradi srečen dom. Medvedkova življenska pot vodi skozi vse vremenske in letne spremembe gozda in njegovih prebivalcev: zračnih, zemskih in

vodnih živih življenj. Vsa nastopajo v skladu s svojimi značilnostmi, kakor so napisane v knjigi priradopisa.

Marija Jezernikova, ki je sama profesorica prirodnih znanosti, je v tej knjigi prekrasno spojila večne zakone, po katerih se življenje v prirodi neprestano ponavlja in katere spoznavata otrok v šoli, s peozijo otrokovega notranjega sveta. — Ljubke ilustracije prof. Franceta Podrekarja so po sličeju in tehniku tekstu dostojno dopolnilo ter dajo knjigi elegantno, a vendar prisrčno lice.

„Trojica“, povest Ljubje Prennerjeve, je prav tako zanimiva novost, ne sicer za deco, pač pa za odrasle. O njej drugič kaj več.

Cena: „Medvedov Godrnjavček“: vez. Din 46.—, broš. Din 36.—; „Trojica“: vez. Din 34.—, broš. Din 25.—.

Naročnice „Ženskega Sveta“ in one, ki pristopijo kot redne članice Belo-modre knjižnice, dobe obe knjigi še za Din 20.—, dasi je rok za prijavo potekel že 3. dec. l. l. Poleg teh dveh knjig prejmejo tudi voščilno knjižico „Mladi rod za god“ (Maria Gros-ljeva) in gospodinjiski spopič s koledarjem. Za naročilo po pošti je treba pridejati še Din 5.— za poštnino.

Knjige se naroče, oz. dobe osebno v pisarni: Belo-modra knjižnica, Ljubljana, Dunajska cesta 1a/v.

Vida P.

V založbi „Jug“ v Ljubljani je izšel 1. zvezek Pavčičevih Slovenskih narodnih pesni za en glas s spremljevanjem klavirja. Zvezek obsega osem znanih in priljubljenih narodnih spevov. Glasovno so pesmi postavljene za srednji glas, klavirski pakt pa je izredno učinkovit, čeprav razmeroma zelo lahko napisan. Pesmi so znane tudi iz radijskih koncertov. Cena Din 12.— in je naprodaj po vseh knjigar-nah. Naroča se pri založbi „Jug“ v Ljubljani, Selenburgova ulica 7/II.

Napoleon ob Soči. Sestavil dr. Jože Rus. Izdala založba „Luč“ v Ljubljani. Cena Din 6.—. Mala knjižica. O lanskim Napoleonovi proslavi smo jo videli v rokah vsakega drugega človeka, ki smo ga srečavali v bližini Napoleonovega spomenika. Na podlagi točnih zgodovinskih virov in podrobnega poznavanja naše zapadne zemlje je piastelj dokazal, kako skrbno se je bavil Napoleon z vprašanjem Ital.-ilirske meje, ki naj bi bila šla ob Soči kot najprirodnejši mejni črti, da bi bilo s tem ustrezno strateškim, trgovskim in narodopisnim zahtevam države in prebivalstva. V knjižici je na malem prostoru povedanega toliko jedra, da je delo važen donesek takratni naši zgodovini. Tudi podeželske knjižnice in šole bi morale to knjigo imeti — posebno še, ker ji je cena od sile nizka.

## VSEBINA 1. ŠTEVILKE:

OBRAZI IN DUŠE: EKATERINA KARAVELOVA. — (Marija Omeljčenkova)	1
GOSPA MARINA. — (Anka Nikoličeva)	5
ZA SOLNCEM. — Pesmi v prozi. — (Ema Deisingerjeva)	10
IZPOVED ZENE — STVARITELJICE. — (Alfa)	12
JULIANA LANCOVA: PSICOLOGIE ŽENY. — (Marija Omeljčenkova)	13
DUNAJ, MESTO OTROKA. — (Mara T. B.)	16
BOLNIŠKO IN NEZGODNO ZAVAROVANJE DELAVCEV IN NAMEŠCENCEV. — (Angela Vodetova)	19
MESO V KUHINJI. — (Minka Govékarjeva)	20
SVATBENI IN POGREBNI OBICAJI AMERIŠKIH SLOVENCEV. — (Pavla Lovšétova)	24
IZVESTJA: Po ženskem svetu. — Higijena. — Kuhinja. — Gospodinjstvo. — Književna poročila	28
MODNA PRILOGA. — KROJNA POLA	

Novo opremo lista priredil akad. slikar Mirko Subic.

## „ŽENSKI SVET“

Izhaja vsak mesec v Ljubljani. Letna naročnina Din 64.—, polletna Din 32.—, četrletna Din 16.—. Za Italijo Lit 20.—, za U. S. A. Dol. 2.—, za Argentino Pes. 4'50, za Avstrijo Sch. 10.—, ostalo inozemstvo Din 85.—.

Uredništvo in uprava v Tavčarjevi ulici 12/II.

Izdajateljica in odgovorna urednica: Darinka Vdovičova.

Tiska tiskarna J. Blasnik na sl. v Ljubljani.

Odgovoren Janez Vehar.

### VEZILJE — ŠIVILJE!

Ako potrebujete novih vzorcev za okras vsakovrstnega perila, naročite si knjižico „Oprema za neveste“, kjer dobite na petih prilogah nebroj novih vzorcev za belo in barvano vezenje ter okrog 40 krojev za vsakovrstno moderno žensko perilo.

„Oprema za neveste“ stane v razprodaji Din 40.—, za naročnice „Ženskega Sveta“ pa 35 Din s poštnino vred. Naroča se pri upravi „Ženskega Sveta“, Ljubljana, pošt. pred. 119. Denar se pošlje skupno z naročilom.

## DARINKA VDOVIČ

prej Ivanka Praznik

LJUBLJANA, ERJAVČEVA CESTA ŠTEV. 2

(NASPROTI DRAMSKEGA GLEDALIŠČA)

Priporoča veliko izbiro pisemskega papirja, šolske knjige in zvezke, pisarniške potrebščine. Primerna darila za vse slavnostne prilike.

Cenjenim naročnicam „Ženskega Sveta“ 10% popusta

# Polepšava polt.

Uspeh dosledne uporabe mila  
Elida Favorit je najpopolnejša  
naravna lepota. Vaša nežna polt  
bo finejša kot kedaj poprej.

To milo je izredno blágo in  
čisto. Izdatno vsled prvovrstne  
kakovosti, daje nadvse obilno  
dišečo peno. Z ozirom na nizko  
ceno se lahko uporablja tudi pri  
kupanju.



Milo **ELIDA** *Favorit*