

# 1926 MATI IN GOSPODINJA Št.16.

## Družina.

Velike izpremembe v družinskem življenju današnjega časa so v zvezi z novim načinom dela, novim načinom stanovanja, z novimi zahtevami današnjih zabav in sploh celotnega življenja. Te izpremembe so izpremenile tudi celotno občutje družinskega življenja in tudi mišljenje našega ljudstva.

Nekdanja družina je spajala svoje člane z enotno ljubeznijo; bila pa je tudi skupnost dela, zato tudi skupnost imetja, pa tudi duhovnih dobrin. Tega v današnjih družinah skoroda ni več.

Če trdimo, da je, oziroma mora biti družina skupnost ljubezni, moramo slediti glasu človeške narave, ki pravi, da človeku ni dobro samemu biti. Tej naravni zahtevi sledita mož in žena, ko ustanovita novo družino. Ljubezen staršev se potem osredotoči v novem središču, v otroku, ki sta mu oba dala najboljše svojega bistva. — Vprašati pa se moramo, če je današnja družina v tem oziru še taka kot nekdanj?

Nekdanja družina je bila tudi skupnost dela. Mož je bil poljedelec, žena njegova verna družica in pomočnica. Videla ga je pri delu, vedla je za njegovo delo, cenila ga je in mu rada pomagala. To je bilo resnično delo z roko v roki, obojestransko razumevanje, pa tudi spoštovanje. Nikoli jima ni pošla snov za razgovor. Zanimanje obeh je bilo isto, imela sta enake skrbi, enak trud, pa tudi enako veselje. Na ta način sta ob enakih skrbih in enakem veselju rastle in se izpolnjevala. Otroci so rastle od prve mladosti že v to enoto in skupnost dela; videli so očeta in mater pri delu in njih otroške igre so bile že sodelovanje ali vsaj posnemanje tega dela. Dorasčajoči sin, dorasčajoča hči sta hodila v delovno šolo očeta in matere, rastle jima je veselje za delo, osvojila sta si vsak svoje delo in sta z delom vred zrastle v delovno enoto domače družine. — Ne mnogo drugače je bilo v obrtniških in trgovskih družinah. Mož in žena sta skupno delala na razvoju svoje obrti ali trgovine, imela sta skupno zanimanje in otroci so zrastle čisto naravno s skupnim delom staršev.

Precej drugače pa je v današnjih družinskih razmerah. Ponajveč ima mož poleg svojega pravega poklicnega dela še več posrskih opravil, češ, da mu več nese. Žena potem nima niti pravega pojma več o moževem delu, zato pa tudi ne razumevanja za njegove skrbi in težave. Ve sicer, da je mož delavec, obrtnik, poljedelec itd., toda o trudu in težavah njegovega dela nima več jasnega pojma, zlasti ne, če je tudi ona kot delavka, pomočnica ali kaj podobnega zaposlena izven doma. Zaradi tega se mož in žena nikoli ne moreta do dobra porazgovoriti o svojem delu. In kakor se žena ne more poglobiti v možovo delo, tudi mož ne more razumeti ženiniga dela, ali pa vsaj ne ocenjuje pravilno. V takih razmerah je skoro nemogoče, da bi vladala v družini

delovna skupnost in zanimanje za skupno delo. In otroci ne najdejo ugodnih tal, da bi vzljubili delo, ker ga le malokdaj vidijo z veseljem opravljati. Zato jim tudi pozneje, ko naj bi se odločili za svoj poklic, manjka pravega zanimanja, pa tudi veselja za oni poklic in delo, ki je vrše starši.

## Vzgoja k resničoljubnosti.

Najsi ima otrok sto napak, toda če je odkrit in resnicoljuben, ne bo ti delal težav pri vzgoji. Treba je od najnežnejše otroške dobe vsako laž že v kali zatreti in ne se bati, če je treba tudi kazni.

Da preprečiš laž, je otroku treba govoriti z verskega stališča. Razloži in povej, mati, svojemu otroku, kako resničen je Bog, kako sovraži vsako laž in kako jo tudi kaznuje. Ko mu pripoveduješ iz zgodb sv. pisma, ne pozabi mu povedati, kdo se je prvi zlagal. Hudobni duh je bil, ki je nalagal Evo; zato ga Kristus imenuje »očeta laži«. »Tega posnemaš,« tako govori otroku, »če lažeš!« Tvoja prepričevalna beseda bo gotovo storila svoje pri otroku.

Nekateri starši so toliko nerazsodni, da občudujejo svojega otroka, ki se je z zvijačo in lažjo »izrezal«. In baš to je napačno! Res je in večkrat dokazano, da eni taki laži slede še druge in večje.

Otrok pa naj se tudi laži ne uči v domači družini. Ne oče, ne mati, ne bratje, ne sestre, niti posli mu ne smejo biti v tem učitelji. In to so, če mu dajejo slab zgled.

Mati pa naj se varuje s pretirano strogostjo navajati otroka k laži. Če za najmanjši prestopok doleti otroka občutna kazen, je s tem tudi njegova odkritost in resničnost ubita. Boječemu otroku taka strogost zapre usta. Otroku, ki prizna svojo krivdo, naj mati ne nalaga kazni.

Razume se, da zavestna neresnica, torej laž, ki jo otrok izgovori z namenom, da bi komu škodoval, zasluži strogo kazen. Vso pažnjo naj obrača mati na laž, ki izvira iz maščevalnosti in hudobije. V takih slučajih je treba prisiliti otroka, da svojo laž prekliče pred vsemi onimi, pred katerimi jo je izgovoril. Pa tudi otroka, ki iz bujne fantazije, ali zaradi zabave laže, je poučiti, da je resnica nekaj tako visokega, da je ne smemo nikdar zlorabiti.

K vzgoji o resnicoljubnosti spada tudi vzgoja k poštenosti. O tem se porazgovorimo drugič.

## Srce.

Dandanes toži skoraj vsak, da mu nagaja srce, ta ima povečano, oni nervozno in tretji zopet drugačno bolno srce. To je znak naše povojne dobe. Veliko, zelo veliko otrok iz vojnih let ima slabo srce, slabo kri, ker so jih nosile matere v vojnem strahu, ker so rastle v nemiru in pomanjkanju. Povojne razvade pa niso v stanu, da bi popravile take napake. Ako vidimo te med vojno rojene otroke, kako se zgodaj lotijo

tobaka, kako jim ne diši priprosta hrana, kako hlepijo po razburljivih predstavah v kinu, kako strastno so vneti za naglo vožnjo s kolesi, kako so dovzetni za grde dovtipe in misli — moremo spoznati, da je tukaj nered v srcu in da nimamo pričakovati od takih otrok zdravih mož in žena in ne — zdravega zaroda.

Otrok, ki je slabega srca, se mora varovati vsakega razburjanja, alkohola, tobakovega dima, predolgega letanja in vpitja, piškotov in drugih sladkarij. Priprosta hrana, črn kruh, dosti mleka, dosti gibanja v zraku, umivanje z mrzlo vodo krepi otroke. Jako slaba navada je, da kadijo očetje doma in izpriajo tako svojim ljubčkom zrak. V kmečkih hišah je ponekod že tako napolnjen zrak raznih snovi, ki ga težijo; treba bi bilo, da bi imeli okna noč in dan odprta, kar bi koristilo mladim in starim, ki imajo slabo srce.

Zdaj slišimo in beremo vsak čas, da je umri mlad mož »nenadoma«. Kap ga je zadela, pravijo. Pred par desetletji še je bil to le redek slučaj, ki je bil v očeh ljudi kazen božja, zato se imenuje taka nagla smrt »božje« ali »božji žlacc«. Res je strašna taka nenadna smrt, človek ni uravnil svojih računov ne pred Bogom ne pred ljudmi. In vendar se ne varuje nikdo onih, ki stočejo, da jim ni srce v redu, vsega tega, kar jim škoduje, pred vsem tobakovega in alkoholnega strupa. Gostilne in kino-gledališča, vseh vrst dirkališč, so polna ljudi, katerim škoduje vse to: Dolgo življenje, zdrava in krepka starost, je plačilo modre mladosti in rednega življenja v zreli dobi. V pehanju za službo, za delom, v potrebi naših dni je res veliko hudega in marsikdo umrje na opešanju srca vsled pomanjkanja in trpljenja, toda zdi se, da jih umrje veliko več v razburljivi gonji za vžitkom.

## Vrt.

Paradižniki. Hladna jutranja megla in dolgi večeri oznanujeta, da se bliža jesen. Prav naglo se približuje. Sadeži dozorevajo, treba jih bo spravljati, da si za zimo preskrbimo kaj za pod zob. Gorkota zadnjih dni je pordečila paradižnike. Dozorevajo in treba jih bo pripraviti za poznejši čas, ko ne bo več gorkega solca in ko bo snežena odeja pokrivala naše sedaj še zelene in cvetoče grede.

Načinov, kako spravljamo paradižnike za zimo, je več. Opisati hočem nekatere. Pred vsem je treba paziti, da so sadovi zdravi in dozoreli.

Prvi način spravljanja sadov za zimo: Bolj drobne zdrave plodove, ki imajo gladko kožo, je najboljšje spraviti za zimo v slani vodi. Paradižnikom odstrani peclje, zbrisi jih s snažno krpo in jih vlož v precej velike, široke kozarce ne do vrha. Potem prevri primerno množino vode, ki mora biti dobro osoljena. Ko se shladi, jo vlij na sadove toliko, da so pokriti. Na vrh nalij nekoliko olja ali raztopljene masti, da

strjena stoji nad vodo in zabrani plesnitev. Kozarce poveži s pergamentnim papirjem in shranj na suhem prostoru. Na ta način se paradizniki dolgo ohranijo in so zelo okusni. Pri uporabi je paziti na to, da se jed, v katero boš dala paradiznik, le malo soli, ker je sad iz slane vode tudi precej slan.

Drugi način: Debelejše paradiznike operi ali zbrši, odstrani jim peclje, z roko jih razpolovi in daj v lončeno posodo na kraj štedilnika, da se zmečkajo in dajo vodo iz sebe. Potem jih odcedi in pretlači skozi sito. Pretlačen sok kuhaj toliko časa, da se zgosti. Med kuhanjem moraš večkrat dobro pomešati in prav dobro osoliti. Ko se sok shladi, ga zlivaj v manjše kozarce in majhne steklenice. Kozarce poveži s pergamentnim papirjem, steklenice pa dobro zamaši. Pri nalivanju v kozarce ne smeš napolniti kozarca do vrha, naj ostane za kaka dva cm praznote v kozarcu. Manjše kozarce in steklenice vzemi zato, ker se načet sok kaj rad pokvari. Manjšo množino pa lahko hitro porabiš. Napolnjene kozarce in steklenice spravi na suh prostor.

Tretji način: Bolj debele sadove razreži na rezine in daj najprej na sito, da se voda odteče. Ko se je na situ voda odtekla, daj ostalo na čeden prtič čez lonec ali skledo, da se še dalje odteka. Sele tretji dan so sadovi dovolj odtečeni. Potem se pretlačijo skozi sito. Pretlačeni sok se dobro osoli in prav temeljito premeša. Ta sok se sedaj spravi v kozarce, ki se povežejo s pergamentnim papirjem. Ti sadovi se ne kuhajo, zato obdrže prav dobro svojo lepo rdečo barvo in so prav okusni. Ker se dolgo drže, so zelo priporočljivi. Glede soljenja jedi treba biti previdna, ker je tak sok precej slan.

Vsi paradizniki še niso dozoreli. Da jim zorenje pospešiš, poveži nad sadnim nastavkom vrhove. Suhe in vele liste odstrani. Zelene liste pa pusti, ker z odstranitvijo istih je oviran razvoj in zorenje plodov.

Mezga iz paradiznikov. Zrele paradiznike operi, če je kaj gnilega, izreži in deni v lončeno posodo kraj štedilnika, da se sadovi zmečkajo in dajo vodo iz sebe. Ko so se na rešetu odtekli, jih pretlači skozi sito. Sok, ki si ga pretlačila, stehtaj in pridenj na en kg soka pol kg sladkorja. Potem kuhaj pol ure. Shlajeno deni v kozarce in poveži s pergamentnim papirjem.

Omake in druga jedila iz paradiznikov so zelo okusna in tudi zelo priporočljiva za prebavo in zaprtje.

Sejanje zimskih zelenjav. Marsikatera gredica je že odslužila letnim potrebam. Zato jo bo treba pripraviti, da služi še za zimo. Take gredice često oplevi, prelopati in pognoji s preležanim gnojem ali pa prav temeljito polij z gnojnico. Pri sejetvi treba zamenjati prostore. Za solato ne sej zopet solate, ker so že izsrkane snovi, ki jih rabi ta zelenjadnica. Za solato lahko naseješ špinačo, solato pa za grahom in fižolom. Za grahom in fižolom je priporočljivo sejanje motovilec. Motovilec je priporočljiv zato, ker pride do veljave v zgodnji spomladi, ko ni drugih solat. Olede zemlje ni izbirčen. V pregnojni zemlji raste prebujno in ni okusen. Zato mu na novo gnojiti ni pri-

poročljivo. Seje se po celi gredi ali pa v vrste 10—13 cm narazen. Nasej ga plitvo in redko. Ker pri kalenju vzdiguje prst, ga pohodi ali potlači z motiko. V vlažni zemlji motovilec hitro vzkali, zato se mora plitvo sejati. Redko radi tega, da se lažje razvije. Kalitev ohrani 7 do 8 let. Čim starejši je, tim prej vskali. Za zimsko rabo je priporočljivo sejanje v vrste, ker se lažje pokrije in se tudi lažje odstrani sneg. Pokriti ga je treba le v najhujši zimi. Najboljša odeja mu je smrečje.

Motovilec je več vrst kakor: veliki ruski, holandski in laški. Po polju raste divji, ki je tudi vžiten, a njegov okus zaostaja za vrtnim. Seje se od srede avgusta do konca oktobra.

Najbližji sorodnik mu je radič, ki je trši in bolj grenkega okusa. Tudi radič ni izbirčen glede zemlje. Prospeva v vsaki vrtni zemlji. Radič se ne nabira kakor motovilec. Radič se reže in potem zopet poraste. Radič je zelo zdrava jed, ker ima veliko železa v sebi. Na pripravljeno gredico se seje spomladi in jeseni. Jeseni od avgusta do konec oktobra. Seje se plitvo in redko po vsej gredici. Radič je doma na Laškem. Pri nas je že precej udomačen.

## Kuhinjska navodila.

Riževa juha za bolnike. Razgrej v kozi za debel oreh surovega masla, prideni eno kavino žličico moke in pusti da se blede zarumeni. Nato prilij  $\frac{1}{2}$  litra juhe od telečjih ali govejih kosti, prideni eno polno žlico riža, osoli in kuhaj počasi 20 minut. Ako hočeš, prideni še par cvetk karfijole v pripravljeno juho.

Piščanec v papriki. Osnaženega piščanca zreži, deni ga v kozo, ga posoli, potresi s čepom rdeče paprike, prilij par žlic vina in par žlice vode ali juhe, pokrij in počasi pari. Ko se zmečka, zarumeni v surovem maslu eno žlico drobtin, jih deni k piščancu, pokrij in pusti, da še nekoliko povre. Postavi piščanca s polivko vred na mizo. Zraven pa daj drobnih rezancev, ki si jih posebej skuhalo in dobro odcedila.

Ali pa: Razgrej v kozi eno žlico masti, v kateri zarumeni pol žlice drobno zrezane čebule, nato prideni osnaženega in po delih zrezanega piščanca, ščep paprike, osoli, pokrij in pusti, da se zmečka. Ko se nekoliko zarumeni, ga potresi z malo žlico moke, nekoliko pomešaj, prilij majhno zajemalko juhe, par žlic kisle smetane in košček limonine lupine. Ko še nekaj minut vre, je jed gotova.

Gobova kaša. Nalij v lonec dva litra vode in prideni, kadar zavre, eno veliko pest poparjenih in ožetih gob, n. pr. lisičk, jurčkov in parkeljcev. Ko gobe par minut vro, jim prideni  $\frac{1}{2}$  litra z vrelo vodo oprane kaše, osoli in kuhaj vse skupaj še pol ure; stresi kašo v skledo in zabeli z ocvirki. Ako hočeš, prideni med kuhanjem večjico majarona ali strok česna.

Limónina voda. Lupine ene limone polij z 1 litrom vroče vode in pokrito pusti, da se ohladi. Precedi, prideni 6 dkg sladkorja in sok ene limone.

Stlačen krompir kot solata. Skuhaj olupljen in opran krompir v slani vodi,

odcedi krompirjevec in krompir dobro stlači, primešaj mu olja in kisa, ter ga dobro zmešaj. Naloži ga v skledo v obliki stolpča, okrog pa naloži na majhne krhljice zrezano v trdo kuhano jajce, na kofesčke zrezano kuhano peso in z oljem in kisom zabelejnega motovilec.

Rajzelcev zavitek štrukelj. Napravi testo iz  $\frac{1}{4}$  kg (pol litra) moke,  $\frac{1}{2}$  litra mlačne vode, soli, drobnega jajca ali beljaka in za oreh masla ali masti. Testo dobro pogneti, ga pokrij s skledo, da se nekoliko spočije (vsaj pol ure). Nato pa pripravi sledeči nadev: zmešaj par žlic kisle smetane z enim rumenjacom, primešaj sneg enega beljaka in namaži s tem nadevom opisano in razvlečeno testo, ga potresi s kuhanim, ohlajenim in drobno razseklim rajzelcem (polovico rajzelca) žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja in 1—2 pesti krušnih drobtin. Testo zvij v zvitek, položi ga na pomazan pleh in ga peci v srednje vroči pečici pol ure. Pečenega zreži in ga postavi kot samostojno jed s solato na mizo.

Opomba. Kadar testo razvaljaš, ga pomaži, preden ga razvlečeš, z oljem. Tako se da prav lepo razvleči.

Koruzni kolač s češpljami. Vmešaj 2 rumenjaka, 8 dkg sladkorja, sok pol limone, 1 žlico ruma in nekoliko drobno zrezane limonine lupine; ko si četrt ure mešala, prideni sneg 4 beljakov in 6 dkg ostre koruzne moke. Vse narahlo zmešaj, stresi v pomazan tortni model in enakomerno razravnaj, po vrhu pa obloži z neolupljenimi, čez pol preklanimi češpljami, potresi s sladkorjem in speci. M. R.

## Nalezljive bolezni.

### Koze.

Dozdaj nepoznani povzročitelj koz je zelo odporen in more leta in leta ohraniti življenjsko možnost. Nahaja se v bolnikovih izmečkih iz grla, nosu in ust, pa tudi v gnojnih mehurjih in krastah, vsled česar okuži perilo, obleko in posteljnino. Prenaša se z drobnimi kapljicami pri kašljanju, kihanju in goveranju, katere vdihavajo z zrakom ljudje v bolnikovi okolici. Širi se tudi po okuženih predmetih in po prahu, ki ga razpihava veter iz stanovanj. Odtod je mnenje preprostega ljudstva, da se koze razširjajo po zraku. Prenašajo pa jih tudi muhe, uši, bolhe in slična golazen.

Vhod povzročitelja koz v telo so usta, odkoder prodirajo v sopila in odtod po sluznici prebavi v telesne sokove. Bolezen je včasih lahkega značaja, večkrat pa je potek izredno težak, osobito pri črnih in krvavih kozah, kjer je velik odstotek smrtnih slučajev. Splošno so koze zelo nevarna bolezen ter so opustošile že cele države.

Zatiranje koz je postavno predpisano in zapovedano. Vsak sumljiv pojav je naznaniti politični oblasti, ki odredi zdravniško pomoč in strogo osamitev bolnika potom bolnišnice ali pa izbere kako na samotnem kraju stoječo hišo ter je preuredi v zasilno bolnico. Večje občine imajo ponekod nalašč take hiše, ki jih imenujemo izolirnice, namenjene za osamitev bolni-



# Držite se stare navade

in uporabljajte še nadalje davno preizkušeni

## Pravi Franckov kavni pridatek.

Ta pocenjuje kavo, jo krepča in ji daje dober okus.  
Tudi k žitu spada neobhodno Pravi Franck.



nikov v slučaju nalezljive bolezni. Vstop v tako hišo ima le strežništvo in zdravnik. Stik z zdravo okolico je bolniku prepovedan toliko časa, dokler ni popolnoma prost vseh krast in sledov vnetja v ustih in žrelu, okopan v mlačni vodi in umit z milom ter oblečen v razkuženo obleko.

Razkuževanje med boleznijo je pri kozah neobhodno potrebno. Vrši naj se stalno v bolnikovi sobi, iz katere se ne sme nič odnesti, dokler ni razkuženo. Ker je povzročitelj zelo odporen, moramo skrbeti za močna razkuževalna sredstva. Sanitol rabimo le v 5 odstotni raztopini, sublimat v 1 promilni raztopini (ena pastila na liter vode), formalin v 2 do 3 odstotni raztopini (60 do 90 gramov na liter vode). Najnatančneje mora biti razkuženo, prekuhano, preparjeno, polito ali premešano s Sanitolom, sublimatom, formalinom ali apnom in požgano vse, kar je bilo v stiku z bolnikom ali z njegovimi predmeti. Najbolj okuženi so bolnikovi izmečki, zato moramo nanj posebno paziti. Zbiramo jih v posodi s sanitolovo raztopino ter jih šele čez 3 ure izlijemo v stranišče. Posodo je treba vselej vestno umiti z razkuževalnim sredstvom. Perilo, obleko in posteljnino namočimo pred pranjem v sanitolovi tekočini, v formalinu ali sublimatu, ali pa jo prekuhamo v vrelem lugu. Jedilno posodo in orodje umijemo v vroči 2 odstotni sodi, lahko jo tudi namočimo za 15 minut v raztopino Sanitola ali formalina, nakar jo oplaknemo s toplo vodo. Klopji, stole, postelje in druge lesene predmete obrišemo vsak dan z razkuževalno tekočino.

Končno razkužitev po kozah izvede poklicni desinfektor. Obstoji kakor prejšnja v najstrožjem očiščenju vsega, kar se je nahajalo v bolnikovi okolici. Obleko, odejo in posteljnino razkuži v parnem desinfekcijskem aparatu, sobe in druge prostore pa s Sanitolom, sublimatom ali s formalinovim plinom.

Druge varnostne mere odredi ob pobri občina ali pristojna sanitetna oblast.

## Kako ravna gospodinja s posli.

(Konec.)

Krepka in zadostna hrana je za posle, ki mnogo delajo, nujno potrebna. Če gospodinja v tem oziru ne skrbi zadostno za svoje posle, postanejo boljši med njimi neoljni in zamerljivi, slabši med njimi pa bodo iskali prilike in potov, da se sami škodujejo. Posebno ob časih in dnevih napornejšega dela naj skrbi gospodinja za zadatnejšo hrano.

Važno je tudi, da imajo posli dovolj časa za zadostni počitek. Gospodinja naj bo uverjena, čim bolj uporabljaja posle za ponočno delo, tem slabše bodo vršili dnevno delo; zato naj dobro premisli, katero delo je važnejše, katero delo posla manj utruji in mu izrabljuje manj delovne moči. Služkinja ali posel sploh naj ima določen prostor za počitek. Ponekod spi dekla pri otrocih, kar je sicer že dobro, samo da bi ne trpeli ne otroci, ne služkinja, se pač redko primeri. Dobro je, če ima gospodinja določeno sobo za služkinje, kjer imajo poleg postelje tudi omaro ali skrinjo za obleko in perilo. Gotovo je, da tudi ta soba ne sme oditi gospodinjinemu paznemu očesu. Red, snaga mora vladati tudi v tem prostoru, vendar naj gospodinja brez povoda nikoli ne iztika po deklini skrinji ali kovčku.

Dogovorjeno plačo naj izroči gospodinja vselej ob določenem času. Z materinsko skrbjo naj opozori na varčnost in navaja posle, da gotovi del zaslužka nalože v hranilnico.

Kot darila za godove in praznike naj gospodinja daje poslom le potrebne in koristne stvari, n. pr. obleko, perilo ali kaj podobnega. Nedopustno pa bi bilo za take darove odtrgovati od plačila.

Dobra in preudarna gospodinja zviša pridnim poslom po daljši službeni dobi prostovoljno plačo, da jih priklene na hišo. Dobro je, če gospodinja že pri sprejemu služkinji obljudi, da ji bo po preteku toliko in toliko časa pod gotovimi pogoji zvišala plačo, ker je potem mnogo pridnejša in poslušnejša.

V kmetskem gospodinjstvu, kjer so posli glavni delavci in je od njihove pridnosti, ročnosti in vestnosti odvisen uspeh dela in pridobitve, je posebne važnosti to, da posle nekdo — če le mogoče gospodinja — vodi in pravilno zaposli. S tem se najlepše razvijajo glavne lastnosti posla: marljivost, poštenje in veselje do dela. Ponekod imajo vpeljane nagrade za vestno delo poslov: en del skupnih gospodarskih ali gospodinjskih dohodkov gospodar ali gospodinja razdeli med posle. Na ta način se čutijo res člani družine, doma in s ponosom govore o »našem« imetju. Pa četudi ni take delitve v družini, je zelo primerno, da se gospodar ali gospodinja pri spravljanju izkupička vsaj z majhnim darom spomni udi poslov.

Gospodinja naj skrbi svojim poslom tudi za primerno razvedrilo. Nikar naj jim ne pregovarja ob nedeljah popoldne par ur razvedrila v društvu ali pri čitanju dobre in pošteno knjige. Še sama naj jim pripomore do take koristne zabave. Vendar pa je tudi njena sveta dolžnost, da jih

varuje slabe družbe, slabih društev in slabega čtiva.

Pri obolesti poslov naj se mati — gospodinja pokaže dobro in skrbno. Skrbi naj s primernimi domačini zdravili, da se manjše in nezatnejše obolesti brž pozdravijo, pri hujših slučajih jim naj oskrbi zdravniško pomoč. Zelo primerno bi bilo, da bi gospodarji in gospodinjje prav povsod svoje posle vpisali v bolniško blagajno, kjer imajo za slučaj bolezni brezplačno zdravniško oskrbo.

Ko zapušča posel službo, naj gospodinja vpiše v poselsko knjižico vse, kar je treba. Gleda pa naj, da z izdanim izprijevalom poslu ne škoduje; zato naj morebitnih slabih lastnosti niti ne omenja.

Če bi vse gospodinjje ravnale s svojimi posli razumno in dobrohotno, če bi njihove lastnosti skušale z dobrohotnimi navodili in poukom razvijati in z lastnim zgledom navajati k marljivosti, snogi in redu ter s skrbjo njihovo vdanost sebi prilastiti, bi pač kmalu izginile vse tožbe o slabih poslih. S tem bi gospodinjje res sodelovale na izobrazbi celega stanu, kajti posli po vsej pravici tvorijo prav poseben stan; koristile pa bi ne le sebi, nego sto in sto drugim in bi vršile s tem doslej še neznan socialno delo.

## Praktični migljaji.

Ako čevlji »škripljejo« namočijo podplate v soljeno vodo ter postavi čez noč v laneno olje.

—o—

Predno daš mleko kuhati, poplakni posodo z mrzlo vodo. Mleko se ne bo nikdar prismodilo ako tako narediš.

—o—

Ako imaš vlažne stene v stanovanju ter se bojiš da bi se slike pokvarile, pritrdi na vsak vogal okvira košček zamaška.

—o—

Ako otrok nosi očala, je treba vedno paziti, da so čista. Neverjetno mnogo nesnagne se nabere na steklu.

—o—

Kadar kuhaš jabolka, prideni vodi nekoliko soli, pa se ni treba bati, da bi se jabolka razkrojila.

—o—

Časopisni papir je najboljše sredstvo za čiščenje oken. Z takozvanim svilenim papirjem pa čistimo srebrnino.

V nekem uredništvu na Angleškem je zapisano to-le: »Zaprte vrata in kakor hitro ste svojo stvar povedali, storite z ustmi istotako.«



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



Mati in sin.

Glej sinko, primerjajva enkrat perilo, oprano z

## Zlatorog terpentin. milom

s perilom, opranim z drugim milom!

Kakšna razlika!

Perilo, oprano z Zlatorog terpentinovim milom, je res lepše, kakor novo. Poleg tega sem našla v Zlatorog terpentinovem milu že drugi zlatnik po 10 frankov!



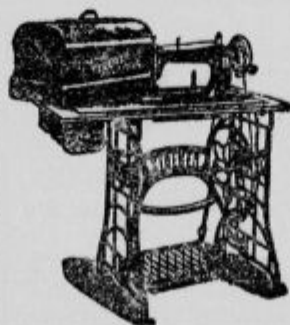
Mizar. POMOČNIKA z vso oskrbo v hiši sprejemem. - Več povedo pri »Lipi«, šent Vid nad Ljubljano.

Najuspešnejše sredstvo za rejo domače živine je brezdvomno

## »MASTIN«

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

**BRINJE** (črno hrvaško), prvovrstno, nudi po najnižji ceni L. KNEZ, Ljubljana, Gosposvetska cesta št. 3. 6023



Najpopolnejši  
**STÖWER**  
šivalni stroji

za šivlja, krojače in čevljarje ter za vsak dom.

Preden si nabavite stroj, ogledajte si to izrednost pri tvrdki

L. Baraga,  
Ljubljana  
Sulenburg. ul. 6/1.  
Brezplačen pouk.  
15 letno jamstvo.

Najnižje cene za najboljšo blago dosežete edino pri tvrdki J. Menartu - Domžale.

Ravno dospel velika množina zimskega blaga. Lepi trpežni moški in ženski štofi, krasni barhenti, flanela in razno drugo zimsko blago. Preden si nabavite zimsko blago, ogledajte si mojo zalogo, kakor tudi zanimajte se za moje prav nizke cene. - Dalje prodajam odlej naprej letno blago strogo po tovarn. cenah, tako, da si vsak še tako reven lahko nabavi blago za mal denar za svojo potrebo. Pridite, ogledajte si in prepričali se boste!

## BOLNIKI berite!



Kolikor ima leto dni, toliko postaj trpljenja mora obiskati nervozen bolnik, kajti slabi utrujeni živci mu zagrenjajo življenje in povzročajo razne boli. Zbadanja, trganja, omotica, tesnoba, glavobol delni in popolni, šumenje v ušesih, migljanje pred očmi, motenja v prebavi, pomanjkanje spanja, potenje, trganje v mišicah, nesposobnost za delo in razne druge prikazni so posledica slabih, utrujenih, bolnih živcev.

## Kako se rešite te nadloge!

S pristnim Kola-Lecithinom. Redilno sredstvo, ki vsebuje obilo vitamina, je postalo za človeštvo izvir dobrote. Pospešuje na čudoviti način delovanje telesa, krepi hrbtni možgane in možgane, jači mišice in ude, daje moč in pogum življenja.

## V boju za zdrave živce

dela pristni Kola-Lecithin večkrat čuda, primerne hranilne snovi vodi do skrajnih mest proizvodnje krvi, poživlja, opogumlja ter ohranja mladost in svežost. Sami se boste mogli prepričati, da vam ne obetam nič neresničnega, kajti v prihodnjih dveh tednih pošljem vsakomur, ki mi piše, popolnoma zastonj in franko malo škatljico Kola-Lecithin in knjigo zdravnika z mnogostranskimi dolgimi izkušnjami, ki se je sam moral boriti proti tej bolezni. Pišite mi svoj natančni naslov in pošljem vam takoj obljubljeno

popolnoma zastonj.

**E. PASTERNAK, Berlin S. O.**  
Michaelkirchplatz 13, Abth. 760.