

Poštnina plačana v gotovini.

ŽENA IN DOM



ŠTEV. 8

AVGUST 1936 - LETO VII.

V tej številki ni krojne pole

Marmelade in želeji

v **10** MINUTAH

z **Opekta**

Navaden zavojček za približno 1 kg marmelade, cena Din 4.—

KOMARJI SO NEVARNI FLIT JIH UNIČI!

FLIT izdelan po znamenitih receptih — uničuje zanesljivo.

ZAHTEVAJTE IZREČNO FLIT V PLOMBIRANIH, ORIGINALNIH ROČKAH

Posledica vzgoje.

Učitelj je pripovedoval svojim učencem o prvem grehu naših prastaršev. Potem vpraša:
 »Kdo ve, kaj bi bilo, ako bi Adam in Eva ne bila grešila?«
 Pa se oglasi Pepček:
 »Človeštvo bi bilo izumrlo.«

Otroška filozofija.

»Mama, če rečem ‚hvala‘, je to vpljudnost, ali ne?«
 »Seveda.«
 »In če govorim s polnimi usti, je ne-vpljudnost, ali ne?«
 »Seveda!«

»Kaj pa je, če rečem s polnimi usti ‚hvala‘?«

Dobra reklama.

»Ali je to blago za obleko res trepžno?«
 »Gospa, to obleko boste lahko do smrti nosili in še potem si boste lahko napravili iz nje spodnje krilo!«



Solnce in NIVEA

idealno združena, naredita polt lepo rjavo, NIVEA in solnce se vzajemno izpopolnjujeta! Polt, ki je z NIVEA-CREME negovana, omogoča solncu, da lahko zdravilno deluje, hkrati pa odvira nevarnost solnčarice. Natrite se večkrat in izdatno!

NIVEA je res poceni:

NIVEA-CREME: Din 3.50, Din 6.—, Din 12.—, Din 25.—

NIVEA-OLJE: Din 20.—, Din 35.—

Ker ima NIVEA v sebi EUCERIT, prodre globoko v kožo. Odtod izvira tudi njeno blagovito delovanje. NIVEA se zato ne da z ničimer nadomestiti.



Dame, ki želijo imeti moderno frizuro tudi pri vlagi in vetru — brez prhljaja, uporabljajo FIXIT - KREMO z zlato etiketo.

Gospodje, ki želijo imeti lepo frizuro in pazijo na svojo zunanost, uporabljajo FIXIT-KREMO s srebrno etiketo. FIXIT se dobi v vsaki drogeriji, parfumeriji in lekarni. Za pranje glave priporočamo naš odlični FIXIT-TEKOČI ŠAMPOON.

Na zahtevo pošljemo brezplačne vzorce.

Pri svojem brivcu in trgovcu zahtevajte FIXIT-KREMO in FIXIT-TEKOČI ŠAMPOON!

Preprodajalci visok popust! Zahtevajte cenik!

FIXIT Co. Ltd. London-Paris
 Samoprodaja za Dravsko banovino:
FIXIT Celje, poštni predal 21.

ČE HOČETE SVOJEMU OTROKU DOBRO, TEDAJ NAJ DOBI ZA HRANO SLUZ IZ OVSENIH KOSMIČEV »ETA«.



»ETA« ovseni kosmiči krepijo mišice in utrdijo kosti,
 »ETA« ovseni kosmiči so izborna hrana za otroke in odrasle,
 »ETA« ovseni kosmiči dajo izvrstno juho.

Poizkusite enkrat z »ETA« ovsenimi kosmiči.

V vsaki trgovini dobite »ETA« ovsene kosmiče in navodilo za uporabo.

Izdeluje jih tovarna hranil »ETA«, Kamnik.



Opomin.

Smola je posodil svojemu prijatelju denar, pa ga ni dobil nazaj. Zato mu je pisal naposled ves jezen tole pismo:

Dragi prijatelj!

Kdo je dobil od mene denar in ga ni vrnil? Ti! Kdo je obljubil, da mi ga bo v treh tednih vrnil? Ti! In kdo do danes tega ni storil? Ti! Kdo je slepar?

Tvoj
Smola.

Otroška.

- »Kaj pa rišeš, Jurček?«
- »Psa, očka.«
- »Kje je pa rep?«
- »Še v tintniku.«

Po svetem pismu.

- »Stric, ali ne pravi sveto pismo, da je treba hudo plačati z dobrim?«
- »Da, Mirko!«
- »Potem mi pa daj dinar. Tvoje naočnike sem razbil...«

Razstava.

- »Tri važne stvari sem pogrešal na razstavi izumiteljev...«
- »Katere pa?«
- »Kladivo, s katerim bi si človek izbil skrbi iz glave, čoln, s katerim bi se človek v sedanjih časih obdržal na površini, in daljnogled, s katerim bi lahko gledal v srečnejšo bodočnost.«

V šoli.

- Učitelj vpraša:
- »Pepček, kaj pa je basen?«
- »Basen? Basen, to je... na primer, če se pogovarjata osel in vol kakor vi in jaz.«

Med otroki.

- Jurček: »Moja mamica zna igrati na klavir, tvoja pa ne.«
- Tinček: »Moja pa vzame lahko vse zobe iz ust, tvoja pa ne.«

Pogovor.

- Jožek je velik prijatelj živali. Zadnjič sem ga slišal, ko se je pogovarjal z domačim psičkom:
- »O, Perun, Perun, tebi se dobro godi! Ni se ti treba umivati, ne česati, pa tudi v šolo ti ni treba hoditi...«

Maščevanje.

Neki finančni stražnik se je zelo zameril Janezu Dreti, ker ga je ta nedavno zaradi neke malenkosti pestil na mitnici. Ko je Dreta zvedel, da mora ta stražnik zdaj paziti na tihotapce s tobakom, si je dejal:

»Zdaj je čas, da se nad njim maščujem.«

Šel je v bližino meje, natrgal nekaj trave in jo natlačil v vrečo. Ko se je začelo daniti, si je naložil vrečo na hrbet in šel počasi proti domu. Kmalu je opazil, da ga je finančar zagledal in da ga zasleduje. Takrat pa je Dreta začel teči, kar so mu dale moči, proti domu. Debeli finančar seveda za njim.

Čez nekaj časa se je Dreta naveličil teči, vrgel vrečo na tla in sedel nanjo ter mirno počival, dokler ni finančar ves zasopel pritekel do njega.

»Kaj pa nosiš, Dreta?« je zakričal že od daleč.

»Nič posebnega, gospod finančar,« je mirno odvrnil Dreta. »Malo travé sem nasmukal za kravo, ki mi strada v hlevu. Sena mi je že zmanjkalo, pa moram tako skrbeti zanjo.«

Finančar mu tega seveda ni verjel. Vzel je vrečo, jo odprl in jo preiskal. Ko je videl, da je v njej res sama trava, je zavpil nad Dreto:

»Tri sto vragov, kaj pa bežiš, tepec, če nič prepovedanega ne nosiš?«

Dreta pa je ponižno odgovoril:

»Veste, uboga Liska se mi je smillila. Že od včeraj ni ničesar dobila in zato sem malo hitreje stopil, da bi ji lahko prej dal jesti.«

V šoli.

Učiteljica: »Kdo ve, katera domača žival gre vselej za človekom, kamorkoli gre?«

Tonček: »Bolha!«

Kako pogosto počiva „njegov“ pogled na Vas!

Ali je Vaša polt tako lepa kakor si jo želite? Čista, enakomerno lepa in brez poškodb...



Uporabljajte za nego Vaše polti Elida kremo Ideal, suho dnevno kremo, tedaj ste lahko vedno brez skrbi. Ker vsebuje h a m e l i s, odpravi majhne poškodbe na polti in nečistoto. Ako redno uporabljate to kremo. Vas bo „on“ vedno občudoval.

ELIDA KREMA IDEAL

Jaz sem tisti!

Na vratih neke trgovine je visel napis: »Išče se dober pomočnik.« Mlad fant ga je prebral, odtrgal in stopil v trgovino. Lastnik sam mu je prišel nasproti.

»Ali ste vi obesili ta napis?« je vprašal fant.

»Da!« je jezno dejal trgovec. »Kako ste se ga drznili odtrgati?«

»Ker ni več potreben. Jaz sem pomočnik, ki ga iščete.« je mirno odvrnil fant.

In res je dobil službo.

Jedla je sicer dosti

. ampak zaleglo ji je malo!



— NIE več me ne veseli go-
spodinjstvo . . .
Bojim se, da bom zbolela.

— Res je, blede si,
nič kaj zdrava nisi
videti. Kar skrblime.



— Veliko jem, pa se
mi vendar nič ne
pozna.

— Samo Ovomaltine
ti bo pomagala . . .



— Še nikoli nisem
tako hitro pospravila po hiši
kakor danes . . . Otroci že spi-
jo, ali bi ne mogla iti v kino?

— Prav rad
Odkar uživaš
Ovomaltine de-
laš za dva,
a zvečer še
želiš, da bi
kam šla!

OVOMALTINE

je znanstvena kombinacija najzlahtnejših redilnih sestavin, ki se nahajajo v mleku, svežih jajcih in sladu z dodatkom kakaa zaradi boljše arome. Zato bi morala biti Ovomaltine na mizi za zajtrk in kosilo v vsaki rodbini, kjer so otroci. Ovomaltine ima prijeten okus in se lahko prebavlja.

Zavoček: mali Din 12.—, srednji Din 27.—, veliki Din 48.—.



Kako kupujete obleke?

Večina žensk ima to napako, da kupujejo obleko samo takrat, kadar si lahko pritrčajo kakšen stotak. Na ta način imajo le redko priložnost, da bi kupile kaj res cenene in dobrega hkratu. Dosti pametneje bi bilo, če bi si napravila vsaka nekakšno blagajno za obleko. Natančno bi morala preračunati, koliko porabi vsako leto za oblačila. Koliko sme izdati povprečno za vsako obleko, mora določiti po svojih razmerah. Spomladi naj pregleda svojo garderobo, da ugotovi, kaj je še uporabno. Največkrat se bo dala večerna obleka prejšnjega leta z majhnimi stroški predelati v popoldansko obleko za hladne dni, lanska popoldanska obleka pa bo še dobra za domačo uporabo. Poleti je prav tako. Lansko lahko poletno obleko, ki jo je nosila zvečer, je treba le malo skrajšati, pa bo za poletne popoldneve. Staro popoldansko obleko bo izpremenila v obleko za doma.

Podobno je s klobuki. Dovolj bosta dva klobuka, eden preprost, drugi boljši, zlasti če je žena dovolj pametna, da vse svoje obleke prilagodi eni barvi, tako da lahko nosi klobuk, rokavice, čevlje, nogavice, torbice in pasove tudi pri drugih oblekah. Tudi plašč je dobro tako prilagoditi oblekam.

Pozimi bo za večino žensk zelo praktično dolgo črno svilen krilo. Z različnimi bluzami ga lahko uporabi skoraj pri vsaki priložnosti in se vselej lepo prilega. Poleti služi prav tako dobro belo platneno krilo. Tudi pri njem sta dve

ali tri bluze iz pralnega blaga pogosto rešitev iz zadrege.

Pri nakupu nogavic naj si vsaka ženska kupi dva para nogavic iste barve in vrste, kajti pogosto se zgodi, da se ena nogavica prej raztrga kakor druga. Če se to zgodi pri obeh parih, lahko iz preostalih dveh nogavic napravimo nov par. Če se navadimo nogavice vsak dan menjati in prati, bodo trajale trikrat tako dolgo kakor sicer.

Poleti je dobro, če imamo na izbiro več lahkih pralnih oblek, pri katerih se skoraj ni treba ozirati na modo. V trgovini dobimo obilo vrst blaga, ki se ne umaže prav hitro. Vzorčasto blago je najhvalejše za poletje. Tam, kjer mora biti ženska elegantno oblečena, so obleke iz surove svile najbolj praktične. Zlasti je treba paziti pri nakupu blaga za zimske obleke, ki je skoraj vselej dražje kakor za poletne. K modremu zimskemu plašču si nikar ne kupujte rjave volnene obleke ali pa narobe. Zmerom je treba gledati na celotni vtisk.

Tudi perilo naj bo kolikor mogoče enake barve. **Kako pravilno prepleškamo stanovanje.** Težavno je ustvariti splošno veljavno pravilo za slikanje stanovanj. Le za določene primere lahko povemo, kaj je primerno in kaj je nepravilno.

Pri nekaterih sobah strop ni ostro ločen od navpične stene, ampak prehaja v tako imenovani votli ogal. Tu bomo izbrali enobarven, za steno in strop enak vzorec, ali pa bomo slikarilo z ostrim, precej debelim robom zaključili v višini okenskega vrha, strop pa poslikali z zelo svetlo, najbolje z rumenkasto barvo. Pri ostri delitvi stene in stropa z okrajki bomo zaključili stenski vzorec ob njih.

Zdaj pride pa najvažnejše vprašanje: katero barvo naj izberemo? Za kuhinjo in shrambe, ki niso prepleškane z oljnato barvo, naj bi se izbrala bela barva. Za kopalnice si izberemo barve, ki dajo človeški koži lepo ozadje, torej višnjevo ali rdečo. Tudi s svetlorumeno

in oranžno barvo so že imeli dobre izkušnje.

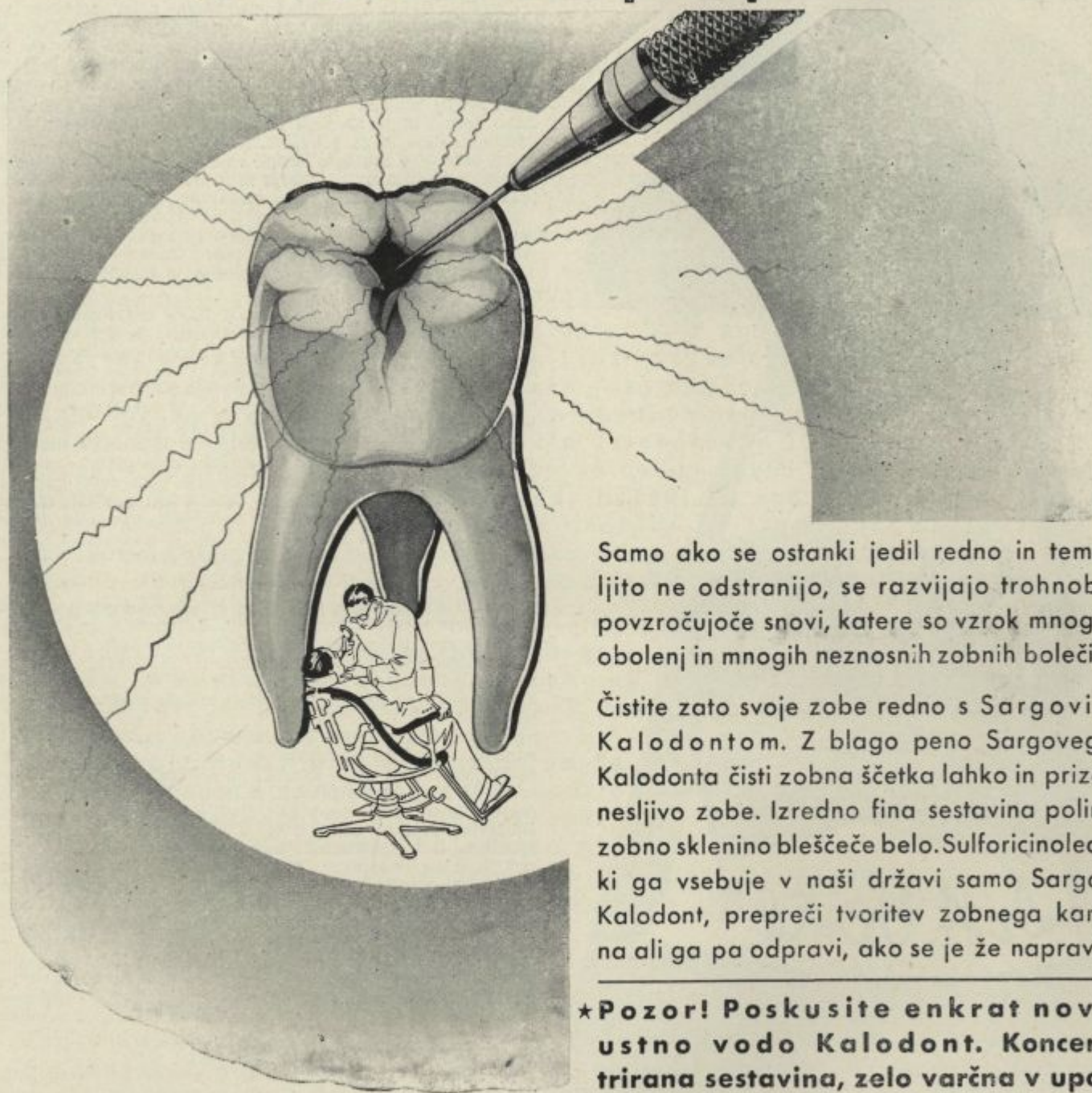
V prostorih, kjer spimo, se pa moramo ogibati rdeče in oranžne barve, ker vznemirjata. V teh sobah se najbolj prilagata zelena in rjava barva v vseh odtenkih. Zelena barva je sploh znana, da deluje pomirjujoče na oko, in jo zato tudi radi uporabljajo za stanovanjske in delovne sobe. Sinja barva daje vsakemu prostoru miren, skoraj pretih videz. Upoštevati pa je treba, da ta barva ni prav stanovitna. Temnih sob ne smemo nikoli poslikati višnjevo, zeleno ali vijoličasto, ampak zmerom s svetlimi, toplimi toni, kakor so slonovinastorumena, svetlorumena, svetlordeča in svetlorjava barva. Majhne sobe lahko s poudarjenimi podolgastimi vzorci ali črtami na videz podaljšamo in razširimo. Tudi belina poveča na videz vsako sobo. Visoke sobe se nam bodo zdele dosti nižje, če bodo imele temne stropce.

Pozabiti ne smemo tudi tega, s kakšnim pohištvom bomo sobo opravili. Barva sten se mora lepo prilegati barvi oprave. To je lažje, kakor pa izbirati pravo opravo k barvam sten. Orehovega pohištva se lepo prilegajo rjava, rdečerjava, rumena, oranžna, zelena in siva barva in seveda tudi vse vmesne barve. Za črno pohištvo si izberemo zelene ali rumenkaste stene. Višnjeve stene se lepo podajo k pohištvu iz češnjevega ali orehovega lesa. Da pride pisano lakirano pohištvo do veljave, si izberemo diskretne barve in vzorce za stene.

Poročila se je gospodična Rozi Peterlinova z gospodom Antonom Breznikom iz Rapalč. — Iskreno čestitamo!

Siviljo sprejem za dopoldansko delo za hrano in stanovanje. Popoldne bi bila prosta in bi imela kopalnico in čoln za svojo porabo na razpolago. Ponudbe na upravo pod »Novo mesto«.

To se lahko prepreči!



Samo ako se ostanki jedil redno in temeljito ne odstranijo, se razvijajo trohnobo povzročujoče snovi, katere so vzrok mnogih obolenj in mnogih neznosnih zobnih bolečin.

Čistite zato svoje zobe redno s Sargovim Kalodontom. Z blago peno Sargovega Kalodonta čisti zobna ščetka lahko in prizanesljivo zobe. Izredno fina sestavina polira zobno sklenino bleščeče belo. Sulforicinoleat, ki ga vsebuje v naši državi samo Sargov Kalodont, prepreči tvoritev zobnega kamna ali ga pa odpravi, ako se je že napravil.

***Pozor! Poskusite enkrat novo ustno vodo Kalodont. Koncetrirana sestavina, zelo varčna v uporabi, razkužuje in ugodno osvežuje.**

SARGOV

KALODONT

D O M A Č I I Z D E L E K

**PROTI
ZOBNEMU
KAMNU**

Praktični nasveti.

Imate domače zajce?

Meso domačih zajcev se da pripraviti na različne načine, da se ga ne prenamemo.

Pikanten ocvrt zajec. Domačega zajca zrežemo na lepe kose, malo pripravimo, umijemo v mrzli vodi in ga pustimo, da se odkaplje. Vsak košček osušimo še z brisačo. Nato stremo dva stroka česna in ju zmešamo z nastrgano čebulo, poprom in sesekljanim zelenim peteršiljem. S to zmesjo namažemo nasoljeno meso, ga povaljamo v moki, jajcu in drobtinah ter ocvremo.

Zajčji bifteki. Hrbet domačega zajca zrežemo na koščke. Na masti spenimo čebulo in dušimo na njej osoljeno in opoprano meso, ki ga prej povaljamo v moki, pa ga naglo po obeh straneh opečemo. Ko je mehko, ga denemo na krožnik, potresemo sok z moko, ga pokuhamo in precedimo na meso.

Domači zajec s paradižnikovo omako. Zrežemo čebulo in jo spenimo na maslu. Potem dušimo na njej nasoljeno meso in ga polivamo. Ko je mehko, ga potresemo z moko, zlijemo v sok čašo belega vina ter pridenemo malo pretlačenih paradižnikov, sladkorja in popra. To vse potem dobro prekuhamo. Zraven serviramo makarone. Je izborna jed!

Domači zajec s sardelami. Iz zadnjega zajčevega dela odstranimo žilice, ga potresemo s sesekljanimi sardelami ter spečemo na zelo razbeljenem maslu. Zalivamo z vinom, ne z vodo. Denemo na krožnik in obložimo z rižem, ki ga potresemo s parmezanom.

Domači zajec s karfiyolo. Zajca osnažimo, zrežemo na koščke in kuhamo s čebulo, korenjem in peteršiljem. Naredimo blede masleno prežganje, ga razmešamo z mrzlo juho, kjer se je kahal zajec, in pokuhamo. Pridenemo sesekljane zelenega peteršilja in dušimo v tem kuhanega zajca. V posebnem loncu skuhamo karfiyolne rožice, jih stresemo v omako ter serviramo jed z majhnimi žemljevimi cmoki.

Sesekan zajec. Prednji del in drob zajca zmeljemo in pridenemo kos svinjine. V to vmešamo malo masti, namočeno in ožeto žemljo, meso, sesekljano sardelo, malo sesekljanih kaper, praženo slanino, sesekljano čebulo, citronov olupek, soli in popra. Ko pridenemo še jajce in nekoliko nastrgane žemlje, naredimo štručko, jo povaljamo v moki, pretaknemo s slanino in spečemo na masti. Zraven serviramo opečen krompir.

Gosje riljete.

Pisatelj F. Rabelais (1483—1553) se je ob jasnem pomladnem večeru ustavljal v krčmi — v mestu Toursu — in se ga pošteno nalezel. Krčmarica je bila nekam v skrbeh.

»Hej, lepoticica,« vzklikne nenadoma, »ali veste, da mi pri vas ugaja?« Jutri se vrnem z veselo družbo, da se napijemo zlate kapljice, vi pa pripravite kako jed, da se bomo mogli vsi podpreti!

Gostilničarka ni bila bogata in je dolgo razmišljala, kako bi združila obširnost možakarjevega okusa s praznino svojega možnjčka. Stopila je na dvorišče in poklicala k sebi staro gos, edino, ki je še ostala pri hiši. S težavo jo je žrtvovala, nato pa nadaljevala svojo pot v klet. Ondi je viselo na brunih za tri kile svinjine in na polici je našla kilo masti. Ko je bila gos oskubena, je še tehtala tri kilograme. Skrbno jo je lepa krčmarica iztrebila, odpravila kosti, slekla kožo, potlej pa gosko, prašičevino in tolščo na drobno sesekljala. Okus svojih gostov je poznala, zato ni štedila začimbe. V mešanico je vrgla svež snopec peteršilja in dejala vse v železno ponev. Zamišljena je obračala dve uri in pol, strahoma vprašujoč: »Mili Bog, ali jim bo dišalo?« In zdajci je vsa blažena ugotovila, da je sekljavina dobro kuhana, zato jo je dela v ilovnate lonce, da se počasi ohladi. Ko se je drugi dan Rabelais oglasil s kopo veseljakov, so proslavljali to izborna jed in poklicali gospodinjco.

»Kakšna je ta jed, lepa žena, ki ste nam jo prinesli?«

»Mar ni dobra?« vpraša vsa v skrbeh.

»Poglejte v skledo, niti mrvice ni ostalo! In vselej, kadar me pot privede pod vašo streho, upam, da nam tako sijajno postrežete.«

In vstal je s vsajimi tovariši in vrgel mnogo cekinov navdušeni krasotici, ki je v srečnem navdihu izumila slavne turanske gosje riljete.

Za lepoto rok.

»Cocktail Magazine« daje naslednje navodilo. Napravite si tolsto kremo iz glicerina in ovsene moke (pripraviti jo je vsak večer posebej tik pred uporabo, ne pa popred). Preden ležete spat, si namillite roke v kar se da vroči vodi ter jih krepko in skrbno očistite, da se dobro odpro vse znojnice na koži. Ko ste jih otrli s tankim platnom, jih namažite s pripravljeno pasto, nato pa si nataknite ponošene rokavice iz bele kože ter jih obdržite vso noč. Zjutraj si oplaknite roke v mlačni vodi brez mila, mešanica pojde sama od sebe proč. Obrišite si jih, jih nalahno natrite z mazilom prvovrstne znamke ali pa le z glicerinom. Kavčukastih rokavic nikar uporabljati, ker se preveč tišče polti in ovirajo krvni obtok. Vztrajajte pri tej negi, pa boste dobili najkрасnejše roke na svetu.



žena in dom

REVIJA ZA SLOVENSKO ŽENO • ŠTEV. 8 • AVGUST 1936 • LETO VII.

Drage naročnice in bralke!

Malokdaj se obrnemo s kakšno prošnjo do vas. Če to danes storimo, nas vodi zavest, da ne bomo govorili gluhih ušesom in da bomo našli pri sleherni izmed vas razumevanje za svojo stvar.

Poleti, ko preživljate počitnice, bodisi v letovišču, bodisi da si jih krajšate z izleti, se vam gotovo dostikrat ponudi prilika, da govorite z znanci in prijatelji, ki jih sicer med letom ne vidite. In tako vas prosimo, da pokažete naš list svojim starim in novim znancom in nam izkušate pridobiti vsaka vsaj po eno novo naročnico. Kadar se pogovarjate o knjigah, ne pozabite omeniti naše založbe „Evalit“, ki izdaja za majhen denar izbrana dela iz svetovne literature v prvovrstnih prevodih. Če izpregovorite le nekaj besed, storite nam in sebi uslugo. Več ko bomo imeli naročnic, boljši bo naš list. Več ko bo imela založba „Evalit“ naročnikov, boljše in lepše bodo knjige, ki jih bomo izdajali. Kdor želi, lahko dobi naš knjižni katalog brezplačno na ogled. Kdor želi, dobi eno številko „Žene in doma“ ali „Prijatelja“ brezplačno.

Naš list ter vsebina in oprema našega lista, naša knjižna založba — vse to je odvisno od naročnic. List, ki ima dosti naročnikov in dosti inserentov, se lahko tiska na dober papir in lahko prinaša izbrano gradivo. Izbrano gradivo, klišeji za slike, papir in tisk, vse to pa stane mnogo denarja. Zato nam ne smete zameriti, če vas prosimo, da redno plačujete naročnino in da tudi drugače mislite na nas. Poglejte, ali je Vaša naročnina v redu plačana. Ako ste kaj na zaostanku, nakažite ta znesek še danes. Položnico ste dobili dne 1. julija po pošti. Če ste jo založili, dobite drugo za 25 par pri poštnem uradu. Na kupljeno položnico napišite: Uprava „Žena in dom“, Ljubljana, štev. 14.590.

Konec avgusta dobite že prvo gospodinjsko knjigo. Tiskali jih bomo samo toliko, kolikor bo naročnin za te knjige do 15. t. m. plačanih.

Mnogo dela nam prihranite, če nakažete obenem tudi teh 37 din za pet letošnjih gospodinjskih knjig.

Hvaležni vam bomo, če nam storite to uslugo, in prepričani smo, da se boste rade odzvale naši prošnji.

Lepo vas pozdravljamo.

Uredništvo.



Letno izdamo 10 krojnih pol. Sedma krojna pola je priložena štev. 7. Pri tej štev. ni nobene krojne pole.

NASKAKOVALCI NEBA Ant Adamič:

Resniku je zvesta rodbinska prijateljica Vida nujno sporočila, da mu je ljubljena sestra Julijana hudo zbolela. Vznemirjen se je takoj odpravil na pot v mesto.

Vlak je hrumel po zasneženi, otožni ravnini. V kotu temačnega voza je popotnik zaskrbljen zrl predse. Zdaj pa zdaj je nestrpno pogledal na uro. Grabilo ga je pri srcu. Julijana je že dlje bolela. Več ko leto dni je že ni videl, vendar pa je pozvedel po Vidi, da hira in vene kakor s sonca v temno celico presajena cvetlica. Menda vendar ni še koščena roka dvignila kose?...

Misel nanjo, ki se je nenadno, kar preko noči odpovedala svetu, je bila zanj bolečina. Ali ni še pred nedavnim prepevala po cvetočih travnikih? Ali ni še oni dan s smejočimi se očmi trgala plavic in si goreči mak vtikala v pšenične kodre? Prehitro so pokosili travnike, prezgodaj poželi polja. Padla je slana...

Kdor ima plitko srce, se obrne ter krene v drugo smer. Ne ozira se nazaj, preplava skaljeno reko ter išče dozdevno srečo na drugem bregu. Julijana pa je bila šibka, njeno srce je bilo občutljivo kakor cvet nežnočutne mimoze. Ni zdvomila, pač pa je pokopala vse nade, da bi ji bilo moči utešiti v bučnem svetu, polnem prevar in razočaranj, veliko hrepenenje, ki ji je bilo ob rojstvu položeno v srce. Tik pred prepadom, ki je že vanj omahovala, se je ozrla vase, v svojo dušo, ki je bila čista ko srebrno ogledalo. Sproščene solze so ji očistile pogled. Kakor zagori po viharju na temnem svodu zlata mavrica, tako je njeno srce razsvetlilo upanje, da se bo z žrtvovanjem za druge spravila z usodo ter se upokojila. Zavrnjena v ljubezni je sklenila roke ter iskala pa tudi našla v molitvi uteho. Skrušena in ponižana se je odločila, da se s težkimi samaritanskimi deli tudi spokori za svojo slepoto; da se za navidezni greh kaznuje in očisti z bičanjem. Odpravila se je na ozko, strmo in kamenito pot — šla je proti nebu iskat svojega Boga. Vzpenjala se je vedno više in više. Če pa zdaj poklekne pred zlati prestol ter daruje deviško svoje srce nebeškemu ženinu, jo bo objel val nadzemske, najvišje sreče. V tej veri si mora smrti samo želeti.

Resnika kot zgolj človeka ni zaradi greha nikoli pekla vest, nikdar si ni očitil manjših zablod, vendar pa je verjel razlagovalcem, da je moči ukrotiti z glavo, to je z umom in voljo, vsa nagnjenja in poželenja telesa; da moremo, ako hočemo, sprostiti telo vseh vezi in okovja strasti ter ga kljub resnici, da koreninimo vsi prav do podsrca v vedno presnavljajoči se zemlji, prisiliti k molku in pokorščini. Sam pa na sebi tega še nikdar ni preizkusil...

V resnici pa so ljudje, ki so se posvetili, kakor njegova sestra, samo Bogu, le na oko uravnovešena, popolnejša bitja. Kajti boj proti naravi je strahotno trpljenje, je pelin, katerega grenkoba grize in razjeda. In zopet je v tem trpljenju in premagovanju omamljiv čar. Množica za množico se odpravlja na to ozko, strmo in kamenito pot, da si poišče Boga. Od vseh naskakovalcev nebes so le redki izbranci, ki si v neenakem boju duha s telesom pribore gloriole; vsi drugi omagajo ter se ali popolnoma ali vsaj delno vrnejo v življenje ali pa že prav zgodaj omahnejo v večnost.

Resnik je pohitel najprej k Vidi. Povedala mu je, da sestra

že več dni leži, prošlo noč bi pa bilo menda kmalu po njej.

»Ubožica je v vročici klicala tvoje ime. Takoj pridem tudi jaz za teboj.«

Ko je vstopil, je Julijana vanj skoraj prestrašeno uprla pogled; ni ga takoj spoznala. Tudi on je ves prepaden obstal sredi sobice.

»Glej, ti si!« Zdaj se je trudno nasmehnila ter mu ponudila drobno, prozorno roko.

»Ali bom res morala umreti?«

Resnično, bila je samo še trepetajoča senca nekdanjega življenja prekipevajočega, lepega lika.

Resnik se je v mislih že poslavljaj od nje. Toda premagoval se je ter jo bodril.

»Ne, temveč ozdravela boš. Pomiri se, vse bo še dobro!«

»Zdi se mi, da nikdar več, Ah!«

»Boš, boš.« V kozarec vode ji je del rdečih vrtnic, pred njo pa je razgrnil nekaj malih dobrot.

»Govoriva rajši kaj drugega — o mojem sinčku. Ti ne veš, kako je že velik in poreden,« je zasukal pogovor v drugo smer. Pozorno ga je poslušala in se smehljala.

Vida je vstopila, brezskrbno, šumno, kakor bi prišla med svate. Odvila je steklenico s srebrnim, z žicami prepletenim zamaškom, vzela iz torbice tri brušene kelihe ter vse postavila na mizico poleg rož.

Resnik se je prestrašil in kliknil, Vida pa je smejoč se govorila:

»Izredna prilika je, da smo vsi trije stari prijatelji v družbi. In tudi velika dolžnica sem Julijani, ki je mojima hčerkama v šoli druga mati. Vprašala pa sem zdravnika, in ta mi je zatrdil, da zdaj Julijani kozarec vina ne more nič več škodovati, nasprotno. Prinesla sem zato najboljšo kapljičo. Čuj, odmaši in natoči!«

Resnik je nerad, toda storil je le, kakor mu je bilo ukazano. Zamašek je s pokom odletel v strop. Julijana se je vsa zganila.

»Kaj je to?«

Vida ji je pomagala, da se je nekoliko dvignila, nakar ji je potisnila v roko kelih s penečim se, bisernim vinom.

»Na tvoje zdravje, Julijana!«

Trčili so. Vida in Resnik sta izpila do dna, bolnica pa je samo srknila in še enkrat, potem je postavila kelih na omarico poleg postelje.

»Še nikdar nisem okusila kaj takega,« je dihnila. Meže se je zopet pokrila z odejo do usten. Obiskovalca sta jo molče opazovala.

»Kakor ogenj mi lije po žilah,« je sestra zdajci zopet izpregovorila in se nasmehnila. Kar vidno je zaplapolala v njej življenje, lahna rdečica ji je ožarila lice.

»Zato pa vstran s čemernimi mislimi! Pogovorimo se o čem veselem,« se je razvnela Vida.

»Saj res,« je pritrdil Resnik. Z Vido sta se jela vneto pogovarjati o vsakdanjih dogodkih, Julija je pa nepremično zrla v strop in se kakor zamaknjena smehljala. Nenadno ju je prekinila:

»Lepo je na svetu, če človek ve, čemu živi. Jaz za Boga. Zdi se mi, da sem kar zdrava. Jutri vstanem, da se z novo močjo postavim zanj v boj.« Nasmehek ji je splahnel, roke je sklenila kakor v molitvi. Čez nekaj časa se je oglasila:

»Mlada sem še, rada bi še živela, da bi se spokorila do kraja. Edino to željo imam, vse druge sem že davno pokopala.«

»Zakaj — pokora?« se je začudil brat.

»Ker sem nekoč poslušala glas srca — kajti pravi izvoljenec je samo tam.« S prstom je pokazala gori.

»Morda nas vse čaka največja sreča res samo na onem svetu,« ji je pritrdil brat.

»Kaj govoričita,« se je ogorčeno oglasila Vida. »Mi smo otroci tega sveta. In tudi Kristus je dejal: 'Veselite se med seboj!' Julijana bo ozdravela, in spet bo vse dobro.«

»Hvala ti, Vida, za tolažbo,« ji je Julijana podala roko. »Rada sem vesela in morda res nisem za ta poklic. Toda nič se ne kesam.«

Prišla je prednica. Poslovili so se.

»Na veselo svidenje, jutri!«

»Da bi se kmalu zopet videli,« je že zopet pogreznjena vase odvrnila Julijana.

Prijateljta sta molče odhajala po somračnih, mrzlih hodnikih velikega doma tihih sester samaritanek. Na cesti, med drugim svetom, je rekla Vida:

»Julijana ni bila za v samostan. Zdaj je prepozno.«

»Živel sem v veri, da je srečna,« je zamišljeno dejal Resnik. »Toda zdaj vidim, da trpi neizmerne muke.«

Ponoči potem se je končal strašni, toda poslednji boj — tedaj so se pri sestri Julijani bele stene tesne celice nalahno razmaknile in svetloba se je razlila vse naokoli.

IZPREMEMBA

Pri Goltnikovih so bili pri obedu spet enkrat slabe volje.

»Kaj praviš?« je vzkliknila Breda. »Toničev Branko da ni vreden moje družbe? Ne, vse, kar je prav! Imeniten deček je in krasno pleše!«

»Kaj za to,« jo je odločno zavrnila gospa Goltnikova, »če te bodo ljudje zmerom videvali v njegovi družbi, se pošteni mladi moške, ki bi se radi oženili, sploh ne bodo zmenili zate. Gospod Petrin na primer...«

»Mama, prosim te, prizanesi mi z gospodom Petrinom!« se je razburila Breda. »Človek, ki ves dan vrta po ustih tujih ljudi! Kar slabo mi postane, če pomislim na to!«

»Neumnica!« se je razjezila gospa Goltnikova, in to pot je bilo videti, da je v resnici nevoljna. »Mar misliš, da zobozdravniški poklic ne spada med poštene poklice!«

»Vendar bi ga ne mogla nikoli vzeti za moža! Če se kdaj omožim, bom vzela elegantnega, živahnega moža, ki bo znal dobro plesati ali pa,« je malo pomolčala, »zelo plemenitega!«

Gospa Goltnikova jo je presenečeno pogledala. »Plemenitega? Kaj misliš s tem reči?«

»Nu, pač plemenitega!« Breda je zamahnila z roko. »Plemenit je tisti, ki je neskončno dober in ki se lahko venomer žrtvuje za druge, ne da bi mislil na svojo korist. Torej izkratka, plemenit bi moral biti, plemenit, kakor so nekateri junaki v kinu!«

»Čas je, da greš v pisarno!«

Breda je zdirljala po stopnicah na cesto. Hotela je stopiti še v trafiko, iz katere bi mogla telefonično poklicati Branka in mu sporočiti, naj je zvečer ne čaka pred pisarno, toda v svoje presenečenje ga je zagledala pred vežnimi vrati.

»Dober dan, Breda!« je rekel, komaj dvignil roko do roba klobuka in sploh je bil videti čuden. »Na vsak način moram govoriti s teboj. Stopi za trenutek z menoj v kavarno!«

»Ni mogoče! Vsak čas bo tri, saj veš, da moram v pisarno.«

Toničev Branko jo je kratkoma prijel pod roko in jo potegnil s seboj čez cesto. »Veš, kaj se je zgodilo? Nu, rado-

veden sem, kako boš pogledala, ko ti vse povem!«

Mala kavarna je bila skoraj prazna. Mlada dvojica je sedla v skrito ložo. Branko je naročil dve črni kavi in takoj položil denar pred natakarka. Potem je nervozno segel po cigaretah.

Breda ga je vznemirjeno pogledala. »Čas je, da mi poveš, kaj se je prav za prav...«

»Ne bodi tako nestrpna! Vse boš zvedela. Torej: nujno potrebujem pet sto dinarjev! Ali mi jih lahko daš?«

»Pet sto dinarjev? Ali se ti blede?«

»Nu, nikar se takoj ne razburi, miška!« jo je pobožal po roki. »Zadevica je precej nerodna... saj razumeš, majhen primanjkljaj v blagajni podjetja... Stari bi moral ostati še dva tedna v inozemstvu, a danes se je nenadoma vrnil. Če pridem zdaj v podjetje, mora biti denar na svojem mestu, mora, ti pravim, drugače... nu, saj si lahko misliš kako in kaj!«

Bredi se je kar stemnilo pred očmi. »Branko! Ali si... ali si ti kaj poneveril?«

»Nikar ne vpij tako! Poneveril! Kakšne izraze vendar rabiš! Temu se pravi majhen primanjkljaj, in nič drugače! Torej, kako je?«

»Odkod naj vzamem toliko denarja?«

»Nu, iz hranilnice. Saj si mi nekaj pravila o tem!«

Breda je zastrmela v njegov obraz in venomer mrmrala: »Pet sto dinarjev! Pet sto dinarjev, moj Bog!«

»Nu, zdaj je samo tega še treba, da se začneš cmeriti!« Branko ni mogel prikriti svoje osuplosti, da se vsa zadeva ni hotela bolj gladko rešiti. »Saj bi si bil lahko mislil, da s teboj ne bo moči pametno govoriti! Ko bi te zdaj povabil na ples, bi takoj privolila, čeprav stane plesanje dosti denarja. Zdaj, ko sem v zadregi, pa lahko obsedim!«

Bredi so se oči razširile. »Branko, ali te ni sram? Vstopnino sem si vendar zmerom sama plačala, in kadar sva kaj naročila, sem svoj račun zmerom sama poravnala. Ali hočeš zdaj meni podvaliti krivdo, da se je to zgodilo... v vašem podjetju!«

Branko si je molče grizel ustnico in segel po novi cigareti. »Ali bi mi ne hotela povedati, kaj naj zdaj storim? Ali naj mirno stopim v pisarno in čakam, kaj se bo zgodilo...«

Oba sta bila tako zatopljena v svoj pogovor, da nista zapazila gospoda, ki je pristopil k njuni mizi. Šele ko je izpregovoril, sta ga pogledala. »Oprostita,« je tiho rekel. »Gotovo nista opazila, da sem sedel pri sosednji mizi, kjer navadno pred ordinacijo popijem skodelico črne kave. Tako sem postal na žalost priča vajinega razgovora, kajpak popolnoma nehote!« Bil je vidno v zadregi. »Vsega seveda nisem slišal, ne, res ne, le toliko sem ujel iz vajinega pogovora, da sta v zadregi za pet sto dinarjev! Segel je po listnici. «Ali mi dovolita, da vama pomagam?... Saj mi ne bosta zamerila, da se vtikam v vajine zadeve... toda dolžnost je, da drug drugemu pomagam, kajne? Zdaj se moram pa hitro posloviti, zakaj pacienti me že čakajo!«

Na mizi je ležalo pet sto dinarjev. To se pravi, ležali so samo kratek hip, potem jih je Branko hitro pograbil in spravil v žep.

»Ali poznaš tega bedaka?« je vprašal Bredo. »Temu se gotovo malo meša?«

»Kako ne, poznam ga,« je zamišljeno odgovorila Breda. »Zobni zdravnik Petrin je, ki stanuje nasproti nas.«

»Nu, tem bolje. Toda pri pravi pameti gotovo ni, kajne, miška?« In malo nato se je mlada dvojica poslovila.

*

Ko se je Breda zvečer vrnila iz pisarne domov, je tiho vprašala mamo: »Mamica, ali bi ne hotela gospoda Petrina enkrat povabiti na večerjo? Misliš, da bi prišel? Prav za prav mi je zelo simpatičen!« In zardela je do vratu.

Gospa Goltnikova je osupla pogledala hčerko. Bila je vsa vesela. »Hm, kaj se je pa prav za prav zgodilo?«

Breda je objela mamo in jo poljubila, da bi zakrila zadrego. »Veš, mamica, to je samo zato, ker se mi zdi, da je gospod Petrin zelo, zelo plemenit človek, ne, za gotovo vem, da je plemenit. In Branko? Nu, naj se mi le še kdaj prikaže pred očmi!« Toda vsega tega ni povedala na glas — ampak samo v mislih! (Z. G.)



Srečni dnevi na oddihu.

Njegovo bivanje je seveda večkrat napravilo v hiši kako zadrego. Že posli so ga tako čudno gledali, kajti nič se jim ni zdel dovolj fin, imeniten in bogat; da bi mogel biti sorodnik hišne gospe; da bi bil brat, tega bi itak ne verjeli, tudi če bi jim kdo to trdil.

Zgodilo se je, da se je v hiši pojavil še kak obisk, ki so ga pridržali tudi pri obedu. Tu je nastala nova zadrega. Ako ne povabijo Tineta k skupni mizi, bo zameril in jih opravljaj pri vseh sorodnikih, ako ga pa povabijo, se bo čudno zdelo imenitnim gostom. Pa, saj končno izvira vsa gospoda s kmetov, tako imajo lahko tudi v tej hiši oddaljene sorodnike na kmetih, in še lepo je od njih, da jih imajo pri sebi in jih pokažejo svojim imenitnim gostom. Seveda, ni ravno treba, da bi bil to brat... In tako se je zgodilo, da je postal iz brata le takole približno sorodnik, pač le »oddaljeni sorodnik gospod Martin Drobne«. Vpričo gostov in poslov se ga gospa niti tikati ni upala, da bi nihče ne zaslutil med obema bližnjega sorodstva. Zato sta govorila ob takih priložnostih, kolikor sta sploh govorila, le o tretjih osebah.

Da bi ne bil preveč na poti, je naš znanec bil mnogo z doma. Hodil je po mestu in si krajšal čas po svoje, često pa je dejal, da ga boli glava in da bi rad kar v sobi obedoval ali večerjal. Nič kaj ga niso pomilovali in so mu kar z veseljem poslali jedi v njegovo sobo...

Končno je le prišel čas, da se je moral pričeti poslavljati. Z žalostnim srcem je to sporočil svoji sestri, ki pa ni nič kaj žalovala, da jo hoče njen brat že zapustiti. Mnogo bolj se je skrbela za vtisk, ki ga bo zapustil v njeni hiši. Da bi posli vsaj verovali v njegovo in tako tudi njeno bogato rodbino, če že v imenitnost te rodbine ne morejo, mu je naročila, naj da sobarici in kuharici dostojno napitnino. Da ne bo prišel v zadrego in da bo njeno naročilo tudi izpolnil, mu je dala za vsako 50 dinarski novc. Brat je sicer zvesto poslušal njeno naročilo, mu pritrjeval iz vsega srca, storil pa je drugače. Sobarici in kuharici je dal po 10 dinarjev napitnine, 80 dinarjev pa je vtaknil v žep v prelepi zavesti, da še ni nikoli tako lahko zaslužil nobenega denarja kakor pri svoji sestri, ki ga je napravila iz brata le za oddaljenega sorodnika.

P. St.:

Kako je postal iz brata le „oddaljeni sorodnik“

Tine Drobne je bil trgovec z živino. Obiskoval je vse sejme daleč naokoli, poznal vse ljudi devetih okrajev in se znašel v sleherni družbi sejmarjev in vaščanov, ob veselih in žalostnih prilikah, kakor je pač nanese slučaj in čas.

Nekoč pa si je zaželel dopusta, kakor ga imajo uradniki in visoči ljudje, vendar tako, da bi ga ta dopust nič ne stal, saj je že to dovolj, da med tem časom ne bo nič zaslužil oziroma pridobil.

V ta namen je začutil v sebi posebno potrebo, da bi obiskal svojo sestro, ki je bila bogato poročena v velikem mestu. Res je ni videl že več let, celo za praznike si niso že več dopisovali; le semintja je zvedel od koga, da je njegova sestra silno bogata in silno imenitna, tako da bi bilo res prav, da bi jo šel enkrat obiskat in bi pri njej ostal na obisku kar teden dni.

Ni dolgo pomisljal. Ko se je odločil, je že sedel na vlak in se odpeljal na obiske. Sestra se je sicer začudila, ko ga je zagledala, celo presenečena je bila, zdela se je celo nekaj v zadregi, prav nič pa ni mogel brat opaziti veselja v

očeh svoje sestre, kar ga pa ni nič kaj motilo, ker ni pričakoval pri imenitni sestri posebnega sprejema.

Toliko pa je bil trgovca, da ni niti odnehal niti pomislil, da je nedobrodosel, kajti hotel je pač preživeti teden dni brez vseh skrbi in brez stroškov pri svoji sestri v velikem svetu.

Najprej ga je sestra vendarle pogostila in medtem povprašala po domačih. Pri tem se je zanimala tudi za njegov posel in namen njegovega prihoda. Ko ji je tako lepo priznal, da je prišel v veliko mesto zgolj, da zopet vidi svojo sestro in da se namerava skozi več dni prepričevati, če se ji godi pač dobro — ni mogla zanikati, da bi je bratovska ljubezen ne ganiła tako močno, da je bila prisiljena zadevo tako urediti, da je ostal brat Tine pri svoji sestri in da so mu določili tudi posebno sobo za prenočevanje.



Sanje o dopustu.

Kozji močnik M. Plesnik:

Morda vas bo tale zgodbica vsaj pet minut kratkočasila. Druga namena pa bogme nima. Je dosti vsakdanja, in vendar — čitali boste — svojevrstna. Govori pa o dveh mladih zakoncih.

On je bil (in je še) Martin, ona pa Gabrijela.

On je bil uradnik, ona pa v pisarni. Saj je vseeno, ampak tako pravimo.

Leto dni sta se ljubila, pred pustom sta se potem poročila.

Stanovanje? ... Oprema? ... Najela sta opremljeno sobo nekje med železničarji v Šiški. S souporabo kuhinje, seveda. Namreč, kuhinja je bila lahko venomer na razpolago. Gospodinja, ki je bila rodila šestnajst otrok, je ostala na stara leta sama in se ji nikoli ni splačalo kaj prida kuhati. Novoporočenca pa sta glede zajirka držala dieto in nista zajtrkovala. Opoldne in zvečer pa sta poiskala kaj cenenega v mestu. Le ob nedeljah je bil potrpežljivi štedilnik na razpolago mladi gospodinjini Gabrijeli, da je na njem uprizarjala ljubke premiere svoje kuhinjske umetnosti.

Poizkusila se je nekoč z guljažem in je iz tega konec koncev nastala govedina s kisom in oljem. Torej opereta.

Druga, jako dramaččna premiera: ribe se niso in niso hotele speči, rajši so naposled do kraja zgorele.

A tretje, to je bila zabavna komedija.

Gospa Gabrijelica je bila neko predpomladno nedeljo sklenila, da razveseli možička s sladko močnato jedjo.

Čim so intrnji zvonovi oznanili Gospodov dan, je vzela v roke debelo knjigo, podobno Testamentu. Tu je bilo zbranih nešteto koristnih naukov, kako se jedi prirejajo in na mizo postavljajo. In ne samo tiskana je bila vsebina, podjetna gospa Gabrijelica je v svojem kuhinjskem Testamentu zbirala tudi raznovrstne koristne nauke, ki jih je bila nabrala in zapísala pri sestrah in znankeh. En tak recept je odbrala za to predpomladno nedeljo. Veselo je zaplapolal plamen v hladnem štedilniku — in polna upa in radosti je gospa Gabrijelica varila svojo umetnino, kakor je imela v knjigi predpisano.

— Toľko in toľko moke in presnega masla, par rumenjakov, nekaj sladkorja in za eno špico jedilne sode... Da, za eno špico!

Vse je šlo gladko, samo nekoliko preneglo.

Posledica je bila očitna šele potem, ko je bila močnata jed že pečena. Okušala je ženka, pa je nekam zagrenilo. Okušala je stara gospodinja — moj Bog, koliko dobrega in slabega je že morala v življenju pogoltniti — toda tokrat je odmajala: »Nekaj ni v redu, gospa.« Slednjič je prišel na vrsto še mož in je okušal in hvalil in je svojo ženko v znak priznanja poljubil in jo vmes tolažil, da je vsak začetek težak in da bo čez leta že drugače — pri tem pa je gnetel močnato jed v ustih in naposled ni vedel kaj boljšega z njo, kakor da jo je izpljunil.

Ženka pa ni zamerila, le temu se je čudila, kako je mogoče, da štedilnik izkvari, kar je pravilno napisano in narejeno in kar je celo od sestre, ki je v kuhinji ni para v devetih farah. Majali so z glavami mož in ženica in gospodinja in so šli še enkrat prebrat kuhinjski recept.

I seveda, pa se je vsem trem posvetilo. Šlo je tako rekoč za tiskovno ali pismeno pomoto. Ne, tudi to ne. Saj napisano je bilo prav, le gospa Gabrijelica je v naglici nekaj pomotno prebrala. Namreč, namesto: ... »vzemi eno špico jedilne sode« ... je vzela »eno žlico« ... pa še »eno veliko jedilno žlico« ... in to je bil krah in ah njene premiere z izbrano močnato jedjo.

Grenko je bilo, da je težko opisati.

Tisto nedeljo sta Martin in Gabrijelica prišla jako pozno popoldne v mesto, in je bila še prava sreča, da so v kuhinji, kamor sta sicer redno zahajala h kosilu, imeli nekaj ostankov. A preden sta bila odšla z doma, ni pozabila dobrosrčna gospa Gabrijelica kaj dobrega ukreniti z močnato jedjo. Ni je zavrgla, marveč jo je nesla na konec dvorišča, kjer je v ličnem hlevcu samevala bela koza, edno premoženje stare gospodinjine.

Minil je teden, spet je bila nedelja. Pusta in deževna sicer, toda srečno prestana. Sedela sta Martin in Gabrijelica zadovoljna pri večerji. — zunaj v kuhinji je smrčala stara gospodinja, premamil jo je dobri brinjevec, ki si ga je bila popoldne

Samo en dan bi takole rada brez dela živila.





Sosedova koza in njena »hčerka« sta mi bili med počitnicami najljubši prijateljci.

privoščila iz nezaklenjene omare, ko sta bila mlada zakonca na izprehodu.

Zdajci vpraša Martin:

»Kaj pa koza?«

»Zakaj vprašaš?« je presenečena zastrmela gospa Gabrijelica,

»Tako... ali je še živa?«

»Seveda je, živa in zdrava, kaj bi ne bila!«

»I no... saj si ji vendar pred tednom žrtvovala vso tisto močnato jed!«

Gospa Gabrijelica je prasnila v smeh. Potem sta se še dolgo smejala oba. Ko se je v kuhinji zdramila gospodinja in trikrat široko zavezala, sta hitela k njej in jo vprašala:

»Ali vam je slabo, gospa? Ali ne bi požirek brinjevčka?«

Zakrllila je z rokama: »Sam Bog me varuj tega zlodja, brinjevčka pa ne!«

»Kako pa, gospa, kako je z zdravjem vaše dične kozice?«

»Jejhata, moje kozice?... Kaj vam pa v glavo pade! Ali sta danes šaljiva!«

»Ne, ne, draga gospa,« je povzela gospa Gabrijelica in si z robcem dušila smeh. »Veste, vprašal me je mož, ali ni koza morda poginila, ker sem jo pred tednom nakrmila z močnato jedjo.«

»O, presneta reč,« je tedajci kruto resno pojasnila gospodinja.

»To vam pa povem: krepnila res da ni, toda tri dni pa resnično ni nobene hrane povohala...«

S tem je naša zgodba končana. Pa saj ni zgodba, je le majhen spominček na prve sladkosti molega zakonskega življenja.



Jürgen Hahn-Budry — Iv. Vuk:

Kozarec vode

Iz knjige »Vojaki z bojnih poljan si pripovedujejo vsakdanjosti z bojišča ter o materah in ženah.«

Moja mati je bila zelo ljubezniva in dobra ženska. Ko sem moral s svojimi osemnajstimi leti na vojno, me je posvarila s temile besedami:

»Zoper smrt in zoper usodo še ni zrasla nobena mast. Zato te nečem prositi, da se moraš na vsak način vrniti. Pač pa ti moram svetovati, da ne smeš zamenjavati najstrožjih danih povelj z nepremišljenim vratolomnim pogumom. Svetovati ti še tudi moram, da ničesar ne sprejmi od ljudi, ki so tuji iz tuje dežele. Sovražnik je sovražnik, lahko ti pokvari pitno vodo in preži nate iz vsakega skrivališča.«

Mati je prav govorila, to sem čutil. Še vedno je bilo v Franciji mnogo zahrbtnožev in zastrupeljavcev vodnjakov in marsikateri nemški vojak je bil žrtev take zastrupitve.

In še to je zahtevala mati od mene: »Če te bo žejalo in boš iskal vode, zahtevaj, da Francoz, ki ti bo dajal vode, najprej sam napravi požirek, preden boš ti pil. Previdnost je previdnost!«

Misel, da bi me mogel sovražen kmet ali meščan zahrbtno zastrupiti, me je navdajala s tako mržnjo, da sem to povedal vsem svojim bojnim tovarišem: »Najprej naj naredi požirek tisti, ki bo dajal vodo...!«

Tako smo nekega dne primarširali v Neuville, ki je ležal nekako 50 kilometrov južnovzhodno od Cambraisa. Teh 50 kilometrov smo mi, gardijski mušketerji, prekoračili v pekoči sončni vročini. Samo dvakrat je bil majhen odmor, a sesti ni smel nihče. Vsak si je samo s puško podprl telečnjak. Hrbet je bil namreč ves ožuljen in je pekel, kakor da je posut z žarečim ogljem. Noge vse polne žuljev, a žeja — žeja — žeja!

Čutare so bile vse izsušene, kajti vsa potna pehotz je bila slab gospodar svojega vodnega premoženja.

Naposled smo prispeli v Neuville. Planili smo k hišam.

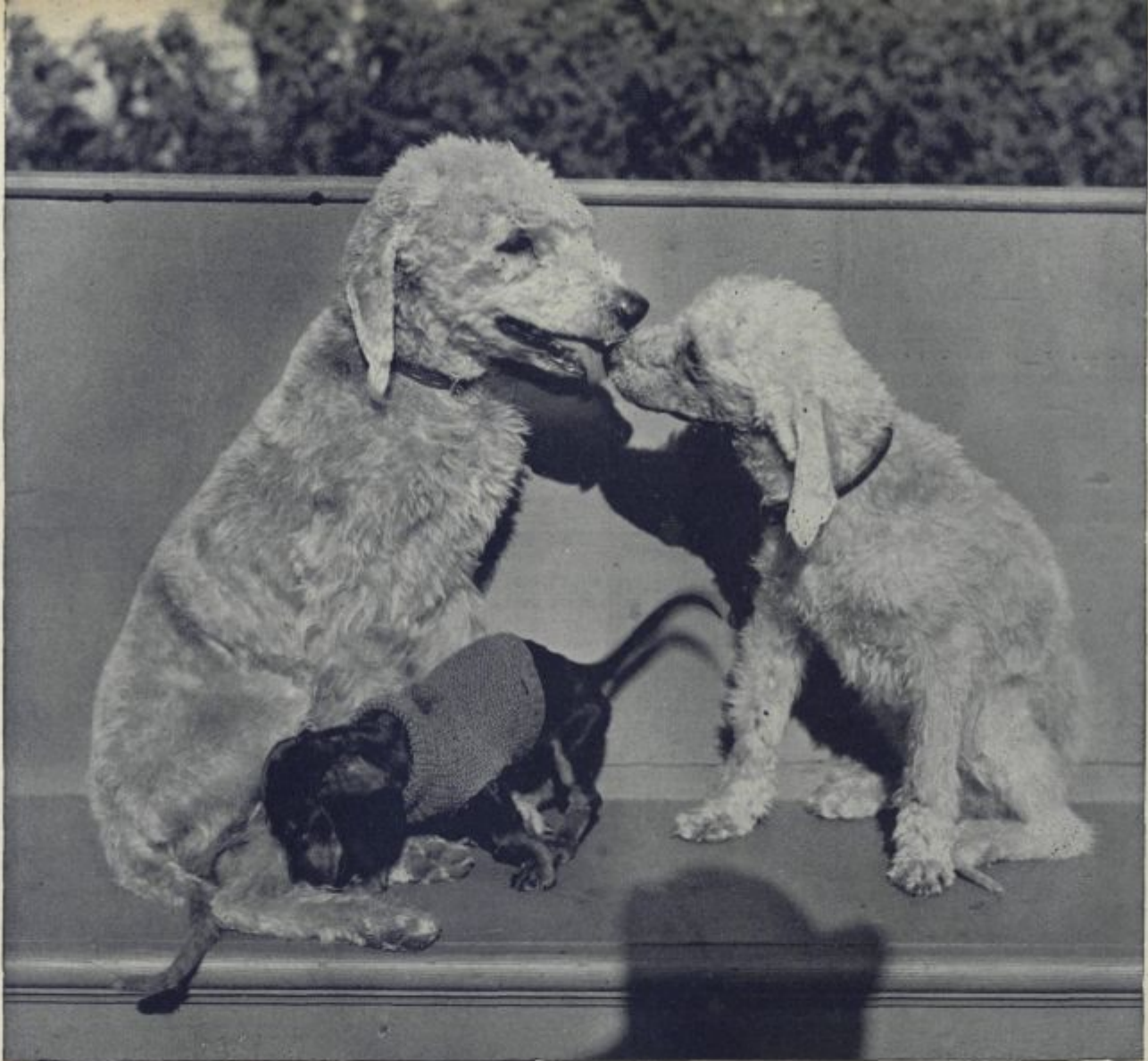
»Vode! Vode!«

Oblegali smo sopečni studenec in zajemali, zajemali. Bila je borba s pestmi in pili smo, pili... Kdo naj pa še pomisli, da je treba vodo preizkusiti.

Poiskal sem kmečko hišo, v kateri mi je bilo določeno stanovanje. Naletel sem med vrati na staro ženico z vedrom in kozarcem. Njena prijaznost mi je vzbujala sum. Ali tako sem bil žejen, da se nisem mogel premagati. Natočila mi je. Jaz sem zakašljaj:

»Pokusite — prvi požirek, boire d'abord!«

Razumela me je. Njen prijazen smehljaj se je izpremenil v zaničljivo trpkost. Srknila je iz kozarca, potem sem ga pa jaz prijel in vsebino tako rekoč pohlepno požrl.



Trije tovariši.

Moja soba je bila snažna. Postelja je dišala še čisto po opranem perilu. Bilo je prvič in zadnjič, da sem kot bojevnik imel res dobro posteljo, če ne štem tednov, ki sem jih prebil v lazaretu. Bil je to nekak podeželski delavski dom, v katerem je ostala samo še tista stara ženica. Na steni so visele pobožne slike, pestro slikane in preproste, visel pa je tudi Chamfortov uporniški izrek: »Guerre aux chateaux! Paix aux chaumières!» — »Vojno graščinam! Mir bajtam!»

Pomislil sem. Papir, na katerem je bil ta izrek, je bil že zelo porumenel in star.

Na vrata je potrkalo. Vstopila je starka.

»Nekaj sem pozabila,« je rekla.

In postavila je na posteljno omarico fotografijo francoskega vojaka.

In starka je zamrmfala:

»Tukaj! Camerade! La guerre! Moj sin!»

Nato je odšla z nekakšno očitajočo potezo na obrazu. Kaj naj počnem s to sliko, saj je to slika tujega, celo sovražnega vojaka?

Ves teden smo ostali v Neuillyju. Izpreletale so nas temne slutnje. Bilo je kakor v peklju. Podnevi smo imeli ve-

likopotezne boje, ponoči pa so pokale bombe. Vedno sem se zvečer vračal v stanovanje strašno žejen. Starka, tako se mi je zdelo, je že pozabila vse žalitve.

Do nekega dne. Bilo je to neko nedeljo, ki mi je ostala nepozabna. Francoski župnik tiste župnije je obiskal starko. Ko je po eni uri zopet odšel, je planila starka vsa trepetajoča in s solzami zalita v mojo sobo.

»Ste me klicali?»

Pomislil sem in začutil žejo.

»Da. Strašna sopara je tu in žejen sem.«

Takoj je prinesla vode. Ali ko mi je mislila ponuditi kozarec, je bridko zajokala in pokazala na fotografijo svojega sina:

»O, camerade, mrtev, la guerre — la guerre!»

Kaj sem v tem trenutku naredil, bo vsak, kdor si je v divjanju dogodkov ohranil čisto srce, razumel.

Razjokal sem se, kakor da mi je umrl najboljši prijatelj in tovariš.

Starka je hotela pokusiti vodo, narediti prvi požirek. Iztrgal sem ji vrč in kozarec in ... sram me je bilo.

»Nič boire d'abord, ma mere.«

»Mati,« sem rekel sam pri sebi. »Ka-

ko si mogla misliti? — Ne, ta ženska ne sme več pokušati vode.«

Objel sem starko, ji božal glavo, ki se je stresala od joka, in v duši tiho pozdravljal grob neznanega vojaka, ki se ni za svojo stvar nič manj žrtvoval, kakor se žrtvujem jaz. Vse te matere s te in one strani, so matere sinov, ki so se žrtvovali na bojnih poljanah. In mati, starka, je neprestano, vsa v solzah, poljubljala sliko svojega sina, ki je stala na posteljni omarici v moji sobi.

Tisto nedeljo smo imeli prosto. Ostal sem v sobi in sem pisal materi v Kolin:

»... verjemi, mati, matere ostanejo matere. Ni lepo, da bi zahteval od njih, naj naredijo one prve požirek vode, še manj pa, da bi to od njih pričakovali. Ko bi vedela, draga mati, kako sem v bolečini te uboge starke zopet našel Tebe. Ko bi vedela, kako me je sram, ko sem prejšnje dni preziral smehljaj matere, ki mi je hotela pogasiti žejo, misleč pri tem na svojega sina...!»

Da, svojo vojaško dolžnost sem vršil še naprej strogo in natanko. Nisem pozabil zakona svete obrane. — Kolikorkrat sem se pa spomnil zgodbe o prvem požirku vode in o tem pripovedoval, se mi je zdelo, kakor da sem izvojeval veliko zmago...



Vsi poznajo Marijo

Zdravnik je rekel, da je najbrže zaužila preveliko količino uspavalnega praška. Morda v razmišljenosti, v nervoznosti. Morda tudi...

Skomizgnil je z rameni in nas po vrsti vse pogledal: Marijino mater, Marijino dobro prijateljico in mene, ki sem imela prav za prav samo poslovno opravka z Marijo.

»Ali kdo kaj posebnega ve o njej?« je potem vprašal.

Marijina mati je zdajci nenadoma roteče dvignila roke:

»Saj ni mogoče, da bi bila Marija nalašč zaužila uspavalne praške!« je zamrmrala.

Nihče ne ve nič. Ne upamo si drug drugemu pogledati v oči — mi trije.

Zdravnik se še enkrat obrne k materi in reče:

»Govorite vendar, saj ste njena mati in ste zmerom živeli z njo skupaj; če sploh kdo ve, kako je bilo z njo, potem morate vi najbolje vedeti.«

Pogledi stare ženice zbegano obletavajo sobo.

»Res,« je rekla potem, »res, živeli sva skupaj. In glasno bi se bila zasmejala,

ako bi mi bil kdo rekel, da rojijo moji Mariji take misli po glavi... Toda zdaj, ko se je zgodilo... ne vem... lahko, da se motim, kajne... Samo nekaj vem za gotovo: Marija je bila v bistvu vedra in vesela ženska...«

Marijina prijateljica se je zdrznila: »Vedra in vesela, gospa? Kdaj je le utegnila biti vesela? Le redkokdaj! In le po sili! Iz obzirnosti do drugih. Zaradi dobre vzgoje. Kolikokrat mi je bilo tesno, ker je vse tako resno jemala?«

Bolestni izraz v materinem obrazu se je poglobil. »Ali hočete s tem reči, da je nisem dobro poznala? Ali hočete reči, da je svoji lastni materi zaigrala komedijo, kadar se je tako brezskrbno smejala? Da je kazala veder obraz iz obzirnosti do mene in iz čuta, da bi je ne mogla razumeti? Ne, tega ne morete reči! Tega ne smete reči! Ko vendar veste, kako zelo rada sem jo imela...«

Prijateljica je stisnila ustnice in se počasi obrnila od nas.

Tišina je ležala nad nami.

In potem, kakor pod pritiskom, je prijateljica vendar jela previdno govoriti:

»Bil je neki človek,« je začela in po vsaki besedi požirala, kakor da bi jo nevidna roka stiskala za grlo, »na katerem je Marija zelo visela. Toda naporen poklic in velika ljubezen ne moreta hoditi z roko v roki, to vemo vsi, in tako se je moralo vse končati. In tudi sicer je bilo pri vsej zadevi dosti težkega, kar je Mariji razjedalo živce... Prelom je trajal nekaj mesecev. A naposled sem zmaga-la: to se pravi, zmerom in zmerom sem ji govorila, naj pusti tega človeka, naj izprevidi, da ni zanjo. Rekla sem ji: Častno je zate, da prekineš to razmerje, ko vendar veš, da je poročen, če ga imaš

še tako rada... In nekega dne me je res ubogala. Prekinila je vse stike z njim in mi prišla povedat, da je napravila konec. In takrat je bila videti odkritosrčno vesela, da se je priborila do odločitve.«

Marijina mati je zastokala in zajokala: »Nič nisem vedela o tem... le kako je mogla...«

Marijina prijateljica se je obrnila k meni:

»Marija je tolikokrat pripovedovala, da je šla z vami na izlet...«

Nehote sem pogledala v stran.

»Ne, le redkokdaj je dobila Marija toliko časa, da se je ukvarjala s svojimi tovarišicami.«

Prijateljica se je vznemirila:

»Še zadnjo nedeljo...«

Morala sem odkimati.

Zdaj je tudi mati stopila k meni.

»Vi ste z Marijo največ občevali. Povejte mi, dete, povejte mi, ali je bila videti zelo nesrečna? Ali je bila videti tako nesrečna, da bi mogla storiti kaj takega?«

Slišali smo drug drugega dihati, tako tiho je bilo v sobi.

»Tak govorite vendar!« je silila Marijina prijateljica.

Mahoma so jeli vstajati v meni spomini: videla sem Marijo v pisarni, kako si je skrivaj in hlastno obrisala solze, kadar sem stopila k njeni mizi; videla sem Marijo pri telefonu, kako je s tihim in onemoglim glasom nekaj pripovedovala; videla sem Marijo v gruči tovarišic, kako je z mrzlim smehljajem okoli ust zasmehovala ljubezen in čuvstvo; videla sem Marijo, kako je strmela v pisalno mizo in kako ji je bil obraz bled in spačen od bolečine; videla sem Marijo, kako je s popolnoma 'zpremenjenim

Pred nevihto.



Lepi lasje so moške še vedno očarali!

Kolikokrat je bil že prvi pogled odločilen! Ali bo tudi „on“, če ga srečate, občudoval lepoto Vaših las? Ali so Vaši lasje tako lepi, da lahko vzdržite tudi njegov pogled, če jih pogleda od blizu?

Ako negujete Vaše lase z Elida Shampooom ostanejo vedno bujni, mehki in sijajni, dajo se lahko in lepo česati, a kodri drže dalj časa.



KAMILLOFLOR

Špecijsalni Shampoo za plavolaske, prost od alkalija, ohrani naravni, zlati lesk plavih las ter ga zopet vrne če se je izgubil. Daje lasem čudovit sijaj.

ELIDA SHAMPOO

BRUNETAFLOR

Špecijsalni Shampoo za temne lase, prost od alkalija, daje lasem čudovit lesk in povečan sijaj ter dovede temnorjavo barvo las do posebne veljave.

veselim in vedrim obrazom govorila s svojo materjo in se šalila; in mahoma sem se spomnila prizora na izletu, ko je Marija obstala pred jezerom in z nepopisnim pogledom strmela v vodo... hrepenenje in odločitev sta se ji zrcalili v očeh...

»Marija ni bila srečna,« sem počasi rekla.

Mati se je hlastno zdrznila.

»Toda zakaj niste govorili z njo, če ste to vedeli? Zakaj mi ni prišel nihče povedat, kako je z njo? Morda je jokala, zakaj je niste vprašali, zakaj joče? In če je bila videti žalostna, zakaj je niste izkušali potolažiti? Končno — saj ste vse njene tovarišice mlade, vse ste bile njene prijateljice, ali ni bilo med vami nobenega zaupanja, odkritosrčnosti in sočutja? Zakaj se ni nobena izmed vas zavzela zanjo? Zakaj ste vse hodile mimo nje?«

Da, zakaj?

Moje oči so se srečale z očmi Marijine prijateljice. Mahoma sva se sporazumeli.

»V poklicu,« je rekla prijateljica, in njen glas je bil za spoznanje trši in nekoliko hripav, »v poklicu se ni moči ukvarjati s takimi rečmi. Preveč jih je, in vsaka nosi svoje breme. Vsaka ima svoje skrbi, vsaka svojo žalost, vsaka svojo usodo. Tovariški smeh gre preko

vsega; tako je še najlaže... In prav Marija je bila ena izmed tistih, ki je bila gotovo vsakomur hvaležna, kdor ji je prizanesel z vprašanji in spoštoval njeno bolečino.«

Mati je brezmočno krčila roke.

»Ali sploh kaj veste? Ali veste vi kaj? In vi? Ali jaz kaj vem?«

Zdravnik je po prstih odkorakal do vrat, za katerimi je ležala Marija. Prijel je za kljuko in njegove oči so nas žalostno premerile:

»Vsi poznate Marijo,« je rekel počasi, »a nihče ne ve nič o nji. Tako je zmerom v življenju. Kdor misli, da je drugače, se moti.«

Marijina mati je tiho zajokala, a njen obraz je bil kakor okamenel. Vse nas je zamrazilo. (A. B.)

Zdravljenje prekomerne debelosti

Vzrok debeljenja je največkrat uživanje preobilne in nesmotrno sestavljene hrane ob nezadostni zaposlitvi mišičevja. Pri moških tiči vzrok debeljenja čisto tudi še v preobilnem uživanju alkoholnih pijač, pri ženskah pa se pojavlja zlasti v prekoračenem 25. letu

starosti. Sredstev proti preobilni debelosti ne manjka. Takšna so n. pr. izdatno gibanje mišičevja, sport, mehanična sredstva (masaža), elektrika, parne kopeli itd. Vendar pa vemo, da imajo te metode vsaka tudi svojo slabo stran, škodljiva pretiravanja in celo nevarnosti za zdravje. Slatinske tablete za hujšanje, ki so sestavljene iz zdravnih mineralnih soli in neškodljivih ekstraktov zdravnega rastlinstva, odstranjujejo brez najmanjše neprijetnosti vse pojave in znake čezmerne debelosti. Mladeniško sveže se torej počutite, ako uporabljate Slatinske tablete za hujšanje, ker izgine odvišna maščoba s trebuha, s stegen, izpod brade in z vratu, izkratka povsod, kjer je doslej kazila zunanost, pa tudi z notranjih organov. Nenormalna teža prične padati, telo postane vitko in lahko in daje v pridobljeni novi prožnosti zopet veselje do življenja. Slatinske tablete se dobe v vseh apotekah: 50 tablet Din 24.—, 100 tablet Din 39.— in 200 tablet Din 69.—.

R. S. br. 27.494, 28. XII. 1934.



(Konec.)

Kako naj bi jo čuval ta njen tovariš Majhen, ki samega sebe ni znal varovati, niti tega, kar je bilo že na videz njegovo.

Berta se pojedla, se naglo oblekla in, ne da bi kam pogledala, odšla skozi vrata. Majhnov pozdrav je še slišala in tudi mladi uradniki so ji pokimali v pozdrav tam ob vratih.

Majhen je bil že vstal od mize, da bi odšel, ko ga je Kambič poklical k sebi. Vprašal ga je, kdo izposoja učencem knjige iz učiteljske knjižnice, morda Dolinarjeva? Da ne? Govorila sta tiše, a vendar so ob imenu Dolinarjeve vsi posluhnili, dasi sta bila Bende in Schieber na najboljši poti k običajnemu družabnemu prepirčku. Verderber se je koj oglasil: »Ti, Majhen« — on je namreč vsakega tikal, a vsak ni smel njega — »sedi no, boš kaj povedal... Kambič, bodi tako prijazen in mu daj malo prostora.«

Majhen je bil vesel, da dobi kozarec vina. Kje je že njegova plača, dolgovi pa vedno več! Prijazno se mu je razlezel obraz, ko je sedel med gospodo, s praznim žepom je človek težko prezirljiv.

Beseda se je vrtela okrog Dolinarjeve, previdno so cikale besede na Lebna, kakor mače, ki poskuša s tačko, če ni jed v skledčki morda še prevroča. Končno pa se je le razgalilo odprto vprašanje: ali je res, kar govore ljudje, in vsi so gledali v Majhna. Ta je vprašujoče zrl v svojega ravnatelja, ki je skomignil z ramo, češ, povejte, ako vam je znano kaj natančnega.

In Majhen je povedal gospodom, da je res, kar govore po Podgorici, da je namreč Dolinarjeva kriva ločitve Lebnovih zakoncev.

Da, neverjetno, neumljivo, čudno in strašno! In kdo bi si kaj takega mislil o tej starikavi gospodični. Pobožna seveda ni, a grda je in stara! Neverjetno, in vendar je res, sveta resnica. Sama Anamarija, zdaj gospa doktor Povodnova, mu je to povedala, ko se je poslovlila za vedno od šole.

»Kaj vidva sta se poslovlila?«

»Vidva da spet govorita?«

»Kaj? Kako? Res? Prav je tako! Kako pa je bilo?«

In Kambič je moral seveda še pripomniti: »Tudi to je skoraj neverjetno!«

»Da. Govorila sva oni dan v konferenčni sobi, ko se je prišla že kot gospa Povodnova posloviti od šolarjev in se zahvaliti za poročne čestitke in darila. Bil sem sam, ko je prišla in vprašala po vas, gospod ravnatelj. No, pa sem stopil k njej in ji želel srečo. Potem pa sva se razgovarjala. Rekla je, da ji je žal za

šolo in da bi rada še nadalje učila, a ji Janko ni dovolil, češ da čaka dovolj brezposelnih na službe in da to ni ne pravično in ne lepo, da jim jih odjedajo dobro situirane poročene žene. Potem sva govorila o Dolinarjevi, in Anamarija pravi, da je to, kar govore, vse resnica.« Majhen je govoril kolikor mogoče milo in nevažno, a to je pač zamolčal, da ga je Anamarija prosila, naj tega nikar ne pripoveduje okoli. Čutil je, da ga vsi nekako čudno gledajo, najbolj pa njegov ravnatelj Kambič. Najbrže si misli: »Revež nerodni in neumni!« Majhen pa mu v mislih ogorčeno odgovarja: »Kaj me boš zijal, osel, ki misliš, da vse najbolje veš in da si bogvekakoli moški, saj si vendar tudi ti enkrat odletel pri Anamariji, a jaz te tedaj nisem klical na odgovor, le smejal sem se ti in tisti klofuti, ti poročeni gospod ravnatelj.« No, pa Majhen je zinil le: »Menda tudi Leben odide s šole!« Kambič pa je prav osorno odgovoril: »To bi bil velik osel, ko bi zdaj pustil službo, zakaj, da ne bo premeščen, za to sem že jaz poskrbel.«

»Ali vam je tudi to povedala gospa Povodnova?«

»Ne. Leben sam je pravil Vobachovemu Karliju, da pojde.«

Kakor vedno, kar je pomnil kateri izmed Vobachovih otrok, so kosili tudi danes v mali sobici poleg kuhinje. In kakor vedno, mame ni bilo pri mizi. Kosila je v kuhinji pri štedilniku kar tako mimogrede.

Kakor vedno, je bilo treba pri juhi molčati. Oče jo je srebal, žlico za žlico, kakor bi opravljaj kaj važnega, Franci in Leo sta gohtala naglo in malomarno, Karli pa je, kar je bil prišel iz Beograda, jedel počasi in s slastjo. Okus po paradizniku mu je najbolj prijal. Šele ko si je oče s servieto, ki jo je imel zataktnjeno za ovratnik, jel brisati usta, sta pričela govoriti, najprej Franci, takoj za njim pa Leo, o nekem avtomobilu in o avtomobilskih vožnjah in dirkah.

Oče je prezirljivo molčal in prebiral jed, ki mu jo je bila prinesla kuhinjska dekla na pladnju. Potem pa je pričel spet jesti.

Zelo se je bil postaral, ta njegov veliki in obilni oče. Pri jedi je mlaskal in grdo cmokal, kar pred dvema letoma še ni bila njegova navada. Njegovi brki in brada, kako da jih tako zanemarja? Koža na licu je rdeča in polna drobnih gubic, pod vekami in nad njimi pa se mu v ohlapni zgrbljeni vreči nabira polno drobnih, modrikastih žilic.

Oče je bil odrinil svoj krožnik.

»Kaj pa še, osem cilindrov je dovolj. To je že voz, da se lahko postavljaš z njim tudi po Dunaju in Berlinu...« je trdil Leo.

»Ah, dovolj mi je teh vajinih čenč! Spravita se no že! Ti, Franci, glej, da mi priskrbiš še kripo ledu, vzemi ga, kjer ga hočeš, zvečer ga hočem imeti v ledenici!« ukaže oče osorno.

Lepi Franci se namrdne in vstane, Leo pa prav počasi zgiba servieto. Zdaj pa zdaj bo nekaj važnega izpregovoril. Tudi Karli jo misli odkuriti in pokaditi svojo cigareto zunaj na vrtu.

A oče ukaže Leonu: »Pojdi v hišo h gostom, pri večerji me boš moril s svojo razpravo. Ti, mali, pa ostani tu!«

Proti očetu ni bilo ugovora, in onadva sta odšla brez besed.

Karli je presenečen obsedel in si ni prav upal nargati cigarete, da bi ga oče ne nahrulil.

»Ali ne boš kadil, mali?« ga je vprašal oče in mu pomolil svojo dozo s cigaretami, ki jih je imel za goste, ker je sam kadil le smotke. Karli si je vzel cigareto.

Kaj pa je imel stari danes? To ni njegov glas, s katerim robanti po hiši, to celo ni gospodarjev glas, kadar ukazuje svojim hlapcem, deklam, sinovom in ženi, to je glas, s kakršnim se gospod Vobach pogovarja s tujimi ljudmi o važnih zadevah.

Oče položi na mizo šop papirjev in pravi: »Tu so tvoja izpričevala! Gospod apotekar Pahernik mi jih je razložil, da mi jih ni bilo treba dajati k notarju, ker tega, kar si mi ti včasih pravil, nisem mogel prav verjeti... Kaj hočeš zdaj od mene?«

Oče je gledal sina in sin očeta in oba sta vedela, kakšen bo sinov odgovor. Seveda denar! Potem je pričel Karli naglo in hlastno govoriti, kakor bi se bal, da mu bo oče presekala besedo. Rekel je, da bi rad študiral dalje, napravil v Celju ali v Mariboru maturo, ali pa kjer si boji, le v Beogradu ne več, potem bi šel na univerzo. Za poklic se še ni odločil, najrajši bi medicino ali pa pravo.

»Čuj, fant, kaj ti bom pa jaz predlagal. Bende mi ponuja kmečko posestvo, precej veliko, a zelo zanemarjeno, ki bi ga lahko poceni kupil za tebe. Blizu mesta je in na lepem kraju z gostilniško koncesijo. Gozd je sicer velik, a precej izsekan in oklešččen. Pa nič ne de. Dal bi ti še nekaj denarja pa bi poizkusil gospodariti. Knjige in takšne reči pa si lahko dobiš na dom. Če imaš poln hlev živine, svinjake bi ti še prizidal in konja bi ti dal iz domačega hleva, pa bi videl, da je bolje biti kmet, ko doktor ali advokat. Čez nekaj let se boš lahko oženil in ne bo ti treba gledati na denar. Pusti fant tista mesta! Zda si dokazal, da nisi butec in da se znaš tudi sam obrniti na pravi kraj. Mirno boš živel kot kmet, v mestu pa ti bodo hodile po glavi razne španponde in te pokvarile. Mesto mi je pokvarilo že tvojega rajnkega brata, da se je šel, mladi fant, streljat v lastno glavo. Ubil se je, ker si ni več upal živeti, ker so mu uničili in ubili življenje tam v mestih. Zakaj pa Leo in Franci nimata razdejanih živcev, kakor jih je baje imel on?«

Karli je že hotel odvrniti, da sta Leo in Franci v primeri z Egonom buteljna, pa je oče sam nadaljeval:

»Seveda, Leo in Franci nimata toliko v glavi, kolikor je imel Egon v petah, a verjemi mi, da je bil tudi Egon zdrav in vesel fant, ko je bil še doma. Potem pa se je kar nenadoma izprevrge. Učil se ni, delal ni, spal ni, popival je in sedel kje v kakšnem kotu in premišljal. Že moja mati je rekla, da se takim, ki toliko berejo in premišljajo, rado zmeša — in zmešalo se mu je. Ti si morda danes misliš: stari je nor in nič ne ve o svetu, a le verjemi mi, jaz sem že dolgo na svetu in vidim, da se svet prav nič ne izpreminja. Vedno je isti. Zato pa ti hočem dobro, ker sem zadovoljen, da se mi le nisi izkazil. No, kaj praviš?« Očetov glas je postajal vedno tišji in zad-

nje besede so bile skoraj le šepetane.

»No, norček?« je vprašal stari in se rahlo, prav rahlo nasmehnil.

Karli se je le za trenotek obotavljal. Da, da, hiša, gostilna, konj, krave, voli, svinje in kure in on kot gospodar. Zumaj pa svet, široki, vedno se izpreminjajoči svet in vesela, lepa leta na vseučilišču! Ali bi jih ne bilo škoda?

»Maturiral bi še rad! Dobil bi si profesorja za in-
struktorja, pa bi šlo še to leto,« je odvrnil in gledal v očeta, ki ni bil niti nasmejan niti prijazen.

Oče mu je suho odgovoril:

»Dobro, pojdi k Leonu in izračunita oba, koliko bi potreboval. Naj mi Leon predloži vso stvar po večerji!« In stari se je s težavo dvignil in šel.

Šel je tudi Karli, a ne za očetom v prvo nadstropje, ampak na cesto pogledat, kaj dela Podgorica.

Ali bi šel mimo Pahernikovih oken? Morda ga bo videla gospa Mara in prišla za njim na cesto k svetemu Lenartu. Ona se zanima zdaj za literaturo, in ker se je bil Čitalni krožek kar sam od sebe razšel, ji ga izkuša nadomeščati on, Karli Vobach.

Podgoriške klepetulje so imele dosti opraviti. Pri gospe Schieberjevi v salonu se je zbral njihov elitni oddelek in se krepko pohujševal nad Lebnom in Berto, njihov srednji sloji, to so bile gospa oficialova, gospa davkarjeva, gospa postajenačelnikova in druge take gospe, pa so se zgražale nad Berto pri mesarju in peku in na cesti, kjer so se pač srečale, s pomilovalnim javkanjem nad »to ubogo ženo«, kar naj bi bila Lebnova, ki jo je zadela taka nesreča... hov! »Denkans ihnen, jec beta ihra lossen!« je pravila gospa vahtmajsterica Mercovim šiviljam, in vse so bile ogorčene nad takšno hudobijo. O Berti Dolinarjevi pa se te dni ni govorilo drugače kakor: »Ta kanalja, ta stara lajdra, ta mrha, diese Beštie, diese Mirchen, so a schieche Babn...«

Stari Vobach je kadil cigaro in brskal po predalih svoje pisalne mize. Kam je bil le založil? Takrat, ko se je tako nesrečno napravilo, so dolžili ljubi Podgoričani njega in njo, ženo njegovo, da sta vsega onadva kriva, češ, grdo sta ravnala s fantom. Seveda — starši! Tega pa nihče ne ve, koliko je on zaman govoril, seveda izgrda, kaj pa zaleže lepa beseda pri takem zaletelu? Aha tu je! To so mu dali takrat v Leobnu.

Nagrobni napis.

Preveč ste mučili me, bratje vi, ljudje,
pretežka bila zame so bremena moja,
in stopajoč s sveta, kjer je mrazilo me,
želim edinole miru si in pokoja.

Ob grobu mojem, bratje, vam ljubeče
nad mano se solziti in moliti treba ni,
mirno upihnite mrliške, blede sveče,
do tega hladnega srca nobene ni poti.

In ta je bil tudi njegov sin, njegov najstarejši sin!
Samomorilec in ubežnik!

Otroci so breme, saj človek nikdar ne ve, kdaj ravna prav z njimi! Hudo je to, hudo. Otroci so križ, in svoje lastno srce bi morala oče in mati pribijati nanj...

K O N E C.

□
**oletna
 obleka -
 poletno
 veselje**



Poletna obleka s kratkimi raglanskimi rokavi iz lanenega platna, ozaljšana z barvastim vezenjem (slika 5) ali pa iz pisane svile (slika 5 A). Beli ovratnik je samo na roko prišiti, da ga lahko posebej peremo. Za obleko potrebujemo okoli 4.10 m blaga, širokega 80 cm, za ovratnik pa 20 cm.
 Poletna obleka iz svilenega lanenega platna z barvastim vezenjem (slika 4) ali pa iz temne svile šantung (slika 4 A).

Rame segajo precej globoko čez rokav, ki je močno nabran. Krilo je zadaj popolnoma gladko, spredaj ima pa na vsaki strani po eno gubo. Blaga je treba približno 3.10 m, če je 95 cm široko.

Poletna obleka kimono iz svilenega lanenega platna z barvastim vezenjem (slika II) ali pa iz vzorčaste svile (slika II — na desni). Pas na vzorčasti obleki je iz treh debelih vrve, razporek spredaj je zadržan tudi z vrvcu. Potrebujemo 3.20 m blaga, če je široko 80 cm.

Leve slike.

Sportna obleka, sestavljena iz bluze in krila. Bluza je iz panamskega blaga ali pa iz lanenega platna, krilo z gubami je pa volneno. Blaga je treba za bluzo 1.75 m, za krilo pa 3 m, če je 80 cm široko.

Sportna obleka iz kariranega blaga je iz cela in ima spredaj na sredi položeno gubo. Ovratnik in zavihki pri rokavih so iz belega pikeja, pas in petlja sta pa iste barve kakor gumbi. Blaga potrebujemo okoli 2.70 m, širokega 80 cm, pikeja pa 20 cm.

Sportna obleka s kratkimi nabranimi rokavi. Krilo je položeno v gube. Treba je približno 3.70 m blaga, širokega 80 cm.

Poletni kostum iz lanenega platna. K njemu se nosi preprosta angleška bluzica s kratkimi rokavi. Jopica, ki ima tudi kratke rokave, se prilaga životu; krilo ima spredaj dve gubi, zadaj je pa gladko. Potrebujemo okoli 3.15 m barvastega in 1.85 m belega lanenega platna; široko naj bo 80 cm.

Popis za modele na str. 299.

Ta kostum, ki ima kraj smokinga, je lahko iz umetne svile, talta, klokeja, fularja ali pa iz kakšne druge tenke in mehke tkanine. Pod jopico ni treba nositi bluze, ampak zadostuje samo naprsnik (plastron) ali pa telovnik. Za ves kostum potrebujemo nekako 4.15 m blaga, širokega 80 cm, in za podlogo 1.15 m svile, široke 94 cm; ali pa za krilo 1.85 m, za jopico pa 2 m svile, široke 94 cm.

Sportna obleka iz svilenega lanenega platna z zavihki, našitimi s temnejšim blagom. Rokav je urezan hkrati z ramo. Za obleko potrebujemo okrog 5.40 m blaga, širokega 80 cm, za našitke pa 35 cm.

Sportna obleka iz črtaste svile. Za obleko, ki v pasu ni prerezana, je treba nekako 4.50 m svile, široke 80 cm. Bluza, ki je primerna tudi za močnejšo postavost. Rama je spredaj zaokrožena, zadaj pa zašiljena. Bluza se zapenja zadaj. V pasu so na vsaki strani po trije ozki robčki, tako da nastanejo spredaj in zadaj v pasu gube.



Celo otroci že vedo....



Če pere mamica s Schichtovim Radionom, ji gre delo hitro in brez truda izpod rok; in potem ni mamica prav nič utrujena — ampak je vedno tako dobre volje, saj je pranje s Schichtovim Radionom tako preprosto: Raztopi najprej Radion v mrzli vodi in ko raztopina s perilom zavre, kuhaj 15 minut. Nato perilo izperi najprej v topli, potem pa še v mrzli vodi — in perilo bo belo kakor sneg.

J 136

Schichtov RADION pere vse



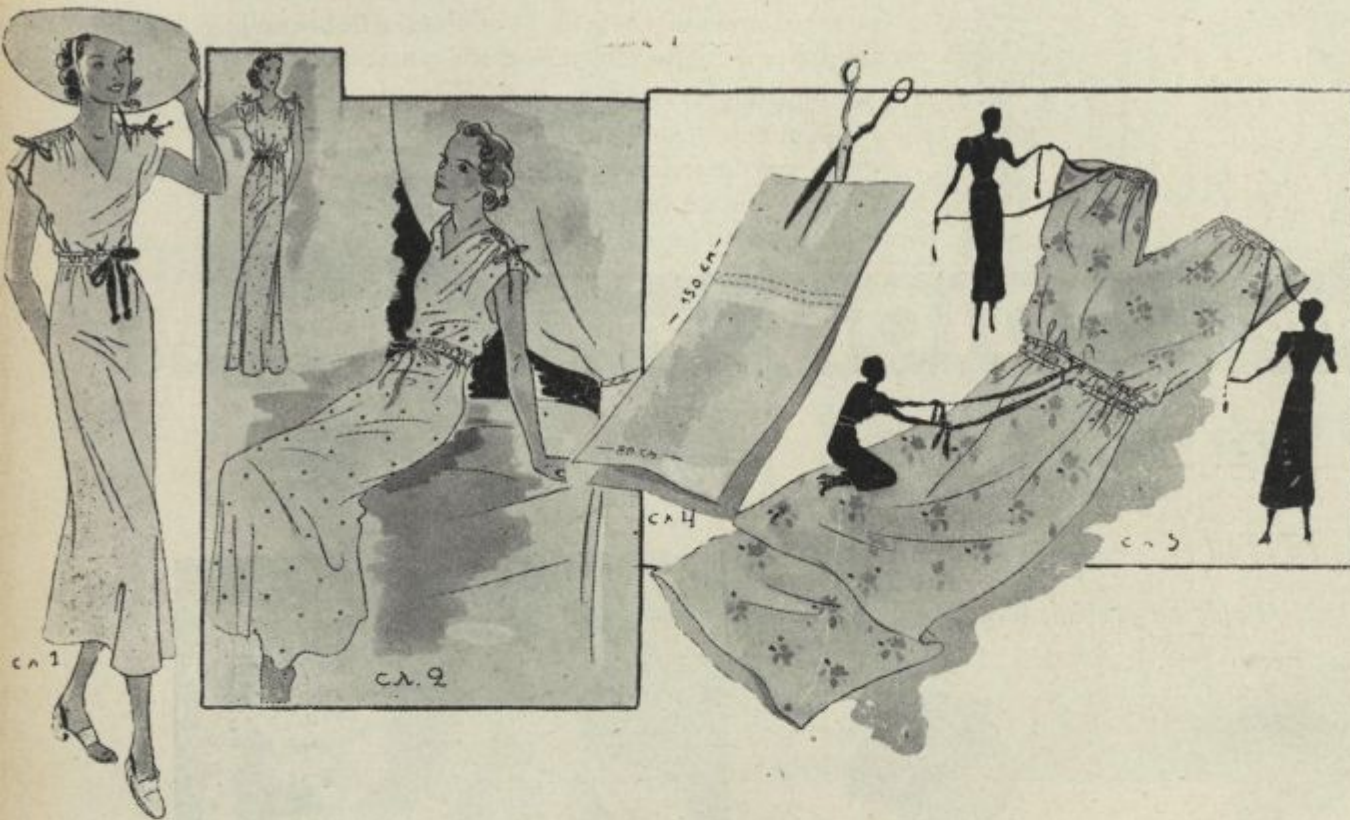
Za praznik in za delavnik

(Popis na prejšnji strani.)



Kaj potrebujete?

Spalna
srajca ali
obleka
za
letovanje
?



Oboje si lahko
napravite po
tej zamisli



Kroj, ki je posnet po starih grških oblačilih, je silno preprost, kakor vidimo na sliki 4. Obleka in spalna srajca sta narejeni po istem kroju. Blaga potrebujemo 3 m, če je 80 cm široko. Tkanina mora biti mehka, da lepše pade (krep, voalni pike, bombažni pike, maroken ali pa šantung).

Ko oblečko urežemo, jo ob straneh sešijemo in naredimo na ramah in v pasu široke robčke, skozi katere napeljemo vrvco, ki stisne na dočimnem mestu blago v gube. Robove vratne in rokavnih izrez paspultramo. Vrvca za pas je dolga 2.50 m, za vsako ramo pa po 75 cm.

Spodaj:

Eleganten komplet: spalna srajca in jopica s kepom. Spalna srajca ima na robovih prešit ovratnik in zavihke ter spredaj dve vrsti gumbov, da je videti kakor jutrnja halja. Za vse skupaj potrebujemo 5.25 m blaga, širokega 80 cm.

Krilna kombineža, ki se prilaga životu in ima zato spredaj in pod pazduho vsitke. Namesto čipk naredimo zgoraj lahko preprost rob. Za kombinežo potrebujemo 2.25 m blaga, širokega 80 cm.

Pidžama iz pikčaste tkanine. V pasu je sestavljena. Šiv pokriva pas. Blaga je treba nekako 4 m, če je 80 cm široko.

Negovane žene se ne odrekajo!



Ni zadosti, da se samo včasih uporablja dobro milo, ker je treba biti vedno negovan! Žena, ki gleda nase, zelo dobro ve, zakaj daje prednost enemu imenu. Samo zares dobro milo neguje kožo kakor je treba, da ostane vedno lepa.

Med temi 4 vrstami boste našli za Vas pravo

Elida Favorit

že deset let ljubljenecev razvajenih žen.

Elida 7 Cvetic

luksuzno milo, ki si ga lahko vsakdo privoščiti, posebno močnega vonja.

Elida beli španski bezeg

milo snežnobelega barve — omamljivega vonja.

Elida Lanolin

posebno blago za občutljivo kožo.

ELIDA MILA

Ime jamči za kakovost!



Ali se poklicna žena hitreje postara?

Kdo ostane dalje časa čil in mlad, žena, ki se v lastni hiši muči dan za dnem od zore do mraka, da ustreže družini, ali ženska, ki ji dohodki dovoljujejo mirno življenje in veselo nedeljo po končanem tednu ter temeljito nego obraza in telesa po končanih delovnih urah?

Poklic žene, gospodinje in matere zahteva dan za dnem, leto za letom celoga človeka. Svojo osebnost mora brez-pogojno žrtvovati blaginji družine. Njeno duševno obzorje se neprestano vrti okoli lastnega ognjišča in mu ni čano, da bi pohitelo na kratek izlet v drug svet. Torej kdo se hitreje postara?

Važno je, kakšna je ženska v telesnem in duševnem oziru! Dokler si ženska ohrani zavest svojega duševnega življenja, tako dolgo ostane mlada in se bo njeno notranje razpoloženje nedvomno zrcalilo tudi v njeni zunanosti. Pogum in volja do optimizma ohranita člo-

veka mladega in oboje je boljše sredstvo kakor vse pomlajevalne kure tega sveta. Dobra volja in vedrost duha pomagata ženi, da se vkljub vsemu dobro pretolče skozi življenje in da ji še zmerom ostane nekaj njenega duševnega bogastva, čeprav nenehoma daje od tega možu in otrokom.

S tem je tudi rešeno vprašanje, ali se poklicna žena hitreje stara. Kdor od jutra do večera živi svojemu veselju in zabavi, si nabere na telesu neogibno toliščo — prav tako pa tudi na duši. Žena pa, ki bodisi v gospodinjstvu ali pa v poklicu stoji z možem ramo ob ramo in se bori z življenjem, izžareva zmerom nekaj mladostnega, čeprav ji že sivi lasje pokrivajo glavo. In samo to mladostno izžarevanje je važno in bistveno! Ne pa lepo namazana usta in svilnato gladka polt!

Ženske bi se morale vse od kraja med seboj sporazumeti z geslom: »Nor je, kdor se boji starosti!« **Duša naj ostane mlada!** Če je duša mlada, potem nimajo gubice nobenega pomena. Če je duh bister in mlad, gibčen za novi čas, dovzeten za novodobni način življenja, potem je skrb za nego obraza od muh! Notranja zavest mladosti vas bo tudi na zunanost pomladila! In kadar pridejo vse ženske do tega spoznanja, tedaj ne bo več sramežljivih laži, kadar bo treba povedati število let.

Ali se poklicna ženska hitreje postara? Ne! Samo lena in nenegovana ženska se hitro in močno postara! **A. B.**

KJE LAHKO — KAKO LAHKO PRIHRANIM



Gospodinja Vera svetuje.

Časih so gospodinjice kupovale izgotovljene robce zase, za moža in za otroke. Takrat so imele gospodinjice več denarja, robčki so bili cenejši in svet še ni poznal krize. Dandanašnji je varčna gospodinja že spoznala, da ceneje in boljše izhaja, če sama sešije robčke. Iz 1 m batist-šifona dobi zase 16, za moža 10 in za otroke 18 robčkov. Če stane meter blaga dvajset dinarjev, jo stane torej 44 robcev šestdeset dinarjev.

Robčke za moža okraši z navadnim ozkim, enostranskim ažurjem. Svoje robčke okraši s polnim ažurjem, s čipkami ali pa z zobčki. Zadnja leta zobčki niso več v modi, pač pa si nekatera dekleta robčke prav čedno obkvačkajo s pisanimi prejicami. Najlepši je robček z ažurjem ali pa s kvačkanimi šipkami. Kvačkanje, ki imitira fileto, je zelo zamudno in lepo le tedaj, če je iz najtanjšega sukanca. Poletni meseci so kakor nalašč ustvarjeni za ročna dela. Uporabite jih s pridom in začnite si sami šivati robčke!



Bil je dober duhovnik,

ampak tudi dober zdravnik je bil župnik Sebastian Kneipp. Plemenitaši in kmetje so ga obiskovali in pomagal je z enako ljubeznijo enim kakor drugim. — Za svoj nasvet ni sprejel od nikogar prav nikaškega plačila.

Z eno samo stvarjo pa je milijonom ljudi pomagal ohraniti si zdravje — in to je sladna kava, ki so jo pripravljali in jo še danes pripravljajo natančno po njegovih izkušnjah in predpisih. Zato je še danes prav tako dobra kakor v njegovi dobi in se še danes kakor takrat imenuje:

Kneippova sladna kava.

**DOBIVA SE SAMO
V TAKIH PAKETIH**



Nogavic, ki smo jih že tolikokrat zakrpali, da nas zakrpana mesta začno žuliti, ne smemo še zavreči. Če so zgornji deli nogavic dobri, jih nesite kpletiji, ki vam jih za majhen denar na novo podplete. Na novo podpletena nogavica vam bo še dolgo dobro služila. Odrezane zakrpane pete in prste nogavic sesijte in dobili boste mehko krpo, ki vam bo dobro služila pri snaženju medenastih predmetov.



Ženska v sportu.

Ni še daleč čas, ko se je preveč podarjeno gibanje zdelo pri ženski »nežensko«. Dve oviri je bilo treba sport-

nicam premagati: predsodke proti sportu in obleko, ki je sport ovirala.

Angliji moramo prepustiti čast, da je uvedla modo ženskega sporta. Potem si je sport hitro osvojil celino in tudi Ameriko. Gibanje je prišlo iz velikih mest, letovišč in kopališč pozneje tudi na kmete. Ko so bile prve ovire odpravljene, je zmagovalno prevzel ves svet.

V Angliji in Ameriki so začeli gojiti lažje vrste sporta, kakor tenis, hokej, golf itd., v Nemčiji pa so prvi uvedli žensko telovadbo.

Kako naj ženska izpopolni svoje telo s sportom? Začetek naj bodo proste vaje. Te so dandanes po dolgoletnih izkušnjah že tako preiskane in izpopolnjene, da se morejo v kratkem z njimi doseči presenetljivi uspehi. Ko postane telo dovolj prožno in so trebušne in hrbtne mišice dovolj utrjene, se je treba lotiti vaj s kijem ali pa z medicinsko žogo. Vihtenje kija naredi mišice, ki so se morda zaradi pretiranih vaj preveč utr-

dile, spet prožne. Tek na ozki gredi utrdi občutek ravnovesja, skakanje z vrvice pa naredi sklepe v nogah in kolke prožne.

Ženska, ki obvlada dobro te vaje, bo storila prav, če se bo lotila talne telovadbe. Vaj je obilo in se dobe v vsakem priročniku. Seveda pa jih mora redno ponavljati. Začne naj z najlažjimi in potem nadaljuje do najnapornejših.

Ženska lahko počasi doseže s sportom in telovadbo veliko popolnost, mora pa paziti, da ne dela s pretiranjem telesu sile. To je važno zlasti za starejše ženske, ki so se telovadbe lotile v zadnjem trenutku, da bi ohranile svojo vitkost. Če je kakšna vaja zanjo pretežavna in če terja od nje preveč napora, naj se je ne loti. Saj so še druge, s katerimi bo prav tako zanesljivo, le morda nekoliko počasneje dosegla svoj namen.

Naraščajoče zmožnosti na vseh področjih sporta so privedle žensko naposled tudi do tekmovanj, ki bi bila pred leti še sploh nemogoča. Pomisliti moramo samo na uspehe ameriških plavalk, ki so jih dosegle leta 1934. na londonski olimpiadi.

Že davno se je izkazalo, da lahka atletika ne izpremeni žensk v nekakšne amaconke, ki izgube vso žensko ljubečnost. Nasprotno, moderna lahkoatletika se odlikuje s svojo vitko postavo, prirodnim gibanjem in vzorno držo.

Upajmo, da se bo tudi pri nas ženski sport, ki je zadnja leta skoraj zamrl, kmalu poživil in da bomo tudi v njem lahko tekmovali z drugimi narodi.



Žleze.

Prav spomladi, ko se telo presnavlja, vas moramo spet opozoriti, da je človeška koža žleza z notranjo sekrecijo, ki je z notranjimi žlezami v tesnem stiku. Navedli vam bomo primer. Obolenje golšne žleze lahko uspešno zdravimo tudi zunanje. Tak bolnik sme uživati samo nezačinjeno hrano, razen tega pa potrebuje dosti solnca, snage, kopeli in mrzle prhe, svežega zraka in dosti gibanja.

Otroci zbolijo dostikrat za vnetjem vratnih žlez in goltančne žleze. Kaj je temu vzrok, se ne da izlahka ugotoviti. Morda so že od rojstva nagnjeni k takim obolenjem ali pa se jim golšna žleza vnane zaradi kroničnega vnetja notranjih vratnih žlez. V takem primeru je prepustiti zdravljenje edinole zdravniku.

Izborna sredstvo proti kožnim boleznim, izpuščajem in drugim takim boleznim je čaj iz mačehic. Zvečer in zjutraj popijte skodelico takega čaja, za katerega potrebujete samo kavno žličko posušenih cvetov mačehic.

Otroci, ki imajo dostikrat vnete vratne žleze, naj vsak dan grgrajo galun, permangan ali pa vodikov prekis. Vodikovega prekisa vzamemo 1 žlico, permangan pa samo nekaj majcenih drobec na kozarec tople vode. Voda s permanganovo raztopino sme biti samo lahno rožnata. YXZ.

Zdravilna moč sadja.

Vsi vemo, da je sadje zdravo. Tudi če ga kuhamo in predelavamo, mu ostane vsaj del njegovih zdravilnih in krepih sestavin. Zato je dobro vedeti, kakšne zdravstvene učinke imajo posamezni sadovi.

Nežno perilo

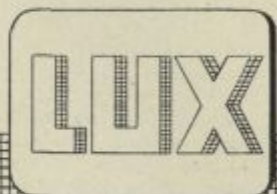
Kako previdno, kako oprezno pere mlada perica, katero kaže ta slika. Gotovo ni hotela svojega finega perila izpostaviti robatemu postopku pri pranju navadnega perila, ki je bil takrat splošno v navadi. Vendar kaj koristi tudi ta opreznost, ako sredstvo za pranje ni bilo primerno tkanini. Namesto da bi bilo blago in prizanesljivo, je bilo ostro in je razjedalo tkanino.



Posneto po stari sliki

pazljivo prati

V tem oziru imamo danes veliko boljše. Nežno perilo lahko res prizanesljivo peremo z milnimi luskami LUX, ki se že v mrzli vodi tako obilno penijo. LUX odpravi vso neznago, ne da bi pri tem niti najmanj poškodoval vlakna ali barvo tkanine.



Kosmulje (kosmato grozdjčice) se obnese pri obolenjih žlez.

Cešnje čistijo kri.

Jagode tvorijo kri.

Robidnice so izvrstne zoper malokrvnost. Zelo mnogo železa je v njih in mnogo fosforja.

Maline lajšajo vročico, če dajemo bolniku njih sok, pomešan z vodo. Pri zdravih

ljudih poživljajo delovanje črevesa.

Kresno grozdjčice (ribez) je treba s premislekom dodajati človeški hrani. Obilni odstotek sadne kisline, ki je v njem, pospešuje iztrebljanje, če ga pa preveč uživamo, nastane v telesu splošno nerazpoloženje. V zmernih obrokih so pa ribezove jagode eno najboljših čistil za kri.

Z. Ž.

krat pregledamo in z rokami zmencamo madeže, ki so še ostali.

Kuhano perilo izplaknemo najprej v topli, nato pa tolikokrat v mrzli vodi, da je zadnja voda čista.

Posamezne kose perila namilimo najprej po eni strani, jih pokladamo drugega na drugega, vse hkrati obrnemo in jih namilimo potem še po drugi strani. Tako si prihranimo precej nepotrebnih gibov in časa, če pomislimo, da bi morali pri 50 kosih perila obrniti petdesetkrat namesto enkrat.

Veliko težav prizadeva šibkejšim ženskam ožemanje perila. To delo neverjetno olajša popolnoma preprosta ključka, ki se privije na čeber in ki pri ožemanju drži perilo na enem koncu.

Ko perilo obešamo, moramo vrvi napeti vzporedno in tako blizu drugo k drugi, da perilo lahko obešamo z istega mesta na obe vrvi. Za škripce imejmo vrečico, ki jo z obešalnikom za obleko obesimo na vrvi ter jo porivamo po vrvi pred seboj. Za razobešanje perila je zelo prikladen star otroški voziček, v katerem vozimo perilo s seboj, da se nam ni treba za vsak kos perila posebej pripogibati in prenašati posodo s perilom. Poleti zlagamo suho perilo tam, kjer ga sušimo, pozimi pa po navadi v stanovanju.

Za likanje perila ni treba škropiti, če ga poberemo, ko je še nekoliko vlažno. Če ga pa že moramo škropiti, tedaj poškrpimo najprej vse kose perila zapovrstjo in jih šele nato zložimo, s čimer si spet prihranimo celo vrsto nepotrebnih gibov.

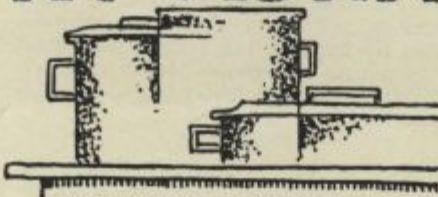
Samo ob sebi se razume, da moramo perilo zlagati in likati sede, ne pa stoje. Seveda mora biti v tem primeru miza oziroma deska za likanje primerno visoka, da roke pri delu čim manj trpe. Le poskrobljeno perilo, čipke in podobno perilo moramo likati stoje, ker moramo z likalnikom močno pritiskati. Najbolje je, če prihranimo takšno perilo čisto za nazadnje.

Gospodinje, katerim se zdi likanje na električno za zdaj še predrago, naj poizkusijo likati tako, da bodo zlagale perilo šele potem, ko bo vse zlikano, in ne vsak kos sproti. Tako si bodo prihranile električno, ki se med zlaganjem potrat. Časih je pa tudi kriv likalnik, če se porabi preveč elektrike. Likalniki, pri katerih je treba zlasti pri vlažnem perilu večkrat z likanjem prenehati, ker se preveč shlade, niso dobri. Kadar kupujemo likalnik, si izberimo zmerom najboljši in najnovejši izdelek, ker je prav gotovo, navzlic morda nekoliko višji ceni, najcenejši. Podstavek, ki je pritrjen na zadnjem koncu likalnika in na katerega po-



Kako peremo in likamo.

GOSPODINJSTVO IN KUHA



Za gospodinjstvo je perilo dragocena imovina, zato mora vsaka gospodinja z njim prav posebno skrbno ravnati, če hoče, da ji čim dalje časa traja.

Našim babicam in prababicam, ki so nosile večidel debelejšje, doma tkano platno, ni bilo treba toliko nanj paziti, dandanašnji pa, ko je vse perilo iz tenke in zato bolj občutljive tkanine, je velikega pomena, kako perilo peremo in likamo.

Najbolj trpi perilo pri pranju. Zato stremi vsaka varčna in praktična gospodinja za tem, da ga lepo in čisto, pa vendar kar najbolj prizanesljivo opere in da porabi za pranje čim manj časa in čim manj truda. Pranje dandanes ni več opravilo, ki bi se ga gospodinja že naprej bala, če uporablja preizkušene pralne pomočke in se ravna po navodilih.

Preden perilo namočimo, ga preberemo tako, da mečemo belo, pisano in volneno perilo ter nogavice vsako posebej, ker je najbolje, če vsako zase tudi namočimo. V večjem gospodinjstvu je dobro, ako ločimo na primer namizno perilo, posteljno perilo, životno perilo, brisače, robeže, nogavice, volneno in pisano perilo, ovratnike in druge drobniarije, otroško perilo, poskrobljene kose in kuhinjske cunje.

Precej dragocenega časa si pa lahko prihranimo, če si napravimo za vsako vrsto umazanega perila posebno vrečico ali pa mrežo. Te vrečice, ki jih zaznamujemo z napisom, naj vise po vrstvi v kopalnici ali v kakšnem drugem zračnem

prostoru na stenskem obešalniku. Vsak kos umazanega perila spravimo potem sproti v dotično vrečico, ne da bi za to izgubili kaj časa.

Belo perilo namočimo čez noč v raztopini sode, da se vsa nesnaga odmoči; pisano in drugo občutljivo perilo pa namočimo v deževnico. Iz te vode perilo zjutraj ovijemo, ga namilimo, zmencamo in izplaknemo. Za kuhanje perila je najboljši lug, ki ga pripravimo z mehko vodo. Katera nima na razpolago deževnice, naj vzame navadno trdo vodo, v katero strese kakršnegakoli pralnega pomočka, ki ima to lastnost, da veže in izloči iz vode rudninske snovi ter jo tako omehča. Znano je namreč, da veže 1 g apnenca, raztopljenega v vodi, 15 g mila, ki torej v trdi vodi izgubi veliko svoje moči. To je že star način pranja.

Zadnji čas izdelujejo tvornice najrazličnejše pomočke za namakanje in za pranje, ki delo znatno olajšujejo, pa vendar ne škodujejo perilu. Kako ravnamo s temi pomočki, je po navadi popisano na zavitkih. Vsaka gospodinja pa naj si izbere tisti pomoček, do katerega ima po lastni skušnjaji največ zaupanja. Mi pa hočemo opozoriti samo na nekatere splošne postopke.

V lonec ali v kotel naložimo naenkrat le toliko perila, da ga lahko obračamo in da pride lug povsod do perila.

Perilo naj vre najmanj 15 minut in ga moramo medtem večkrat dobro premešati.

Ko je perilo kuhano, ga pustimo tako dolgo v posodi, da se ohladi.

Ko jemljemo perilo iz kotla, ga še en-

stavljamo likalnik pokonci, kadar ne likamo, je veliko pripravnejši kakor mrežnati podstavki.

Ko je perilo zlikano, ga moramo, če je še vlažno, razpostaviti po mizi, da se dodobra osuši, šele nato zložimo enake kose skupaj in jih spravimo v omaro.

V omari za perilo mora biti vsaka reč zmeraj na svojem mestu, da jo lahko takoj dobimo, kadar jo potrebujemo. V omari si bo vsaka gospodinja uredila perilo po svoje, kakor se ji zdi pač najbolj praktično. Nekaj pa vendar svetujemo. Perilo, ki ga pogosto potrebujemo, naj bo tam, kjer je najbolj pri roki. Rjuhe in drugo posteljno perilo denimo zato na spodnje police, namizno perilo in perilo, ki ga bolj poredkem potrebujemo, na zgornje, vse drugo pa na srednje police. Na vsaki polici spet denimo to, kar večkrat potrebujemo, spredaj.

Zadnji čas so postali spet zelo moderni nekdanji predalniki, seveda v malo bolj preprosti obliki. V teh razporedimo perilo nekoliko drugače kakor v omari. Čisto spodaj spravljamo posteljno perilo, nato pa od odspodaj navzgor perilo, ki ga večkrat potrebujemo, tako da pridejo v zgornji predal robci, prtički in druga takšna drobnarija.

JEDILNI LIST ZA TEDEN DNI.

Ponedeljek.

Opoldne: 1. Guljaževa juha. 2. Zdrobov zvitek (409). Malinovec.
Zvečer: **Sunkova rulada.** Solata.

Torek.

Opoldne: 1. Goveja juha z **mastenimi žličniki.** 2. Govedina. Krompir v omaki. Breskov kompot.
Zvečer: Močnik.

Sreda.

Opoldne: 1. Grahova juha s trganči. 2. Kumarčna pečenka (174). Dušen riž. 3. Kompot.

Zvečer: **Mandeljnov praženec** s kuhanimi borovnicami.

Četrtek.

Opoldne: 1. Kolerabična juha. 2. Prekajena svinjina. Stročji fižol s krompirjem (327). 3. Sadje.

Zvečer: Zakrknjena jajca. **Melancane.**

Petek.

Opoldne: 1. Paradižnikova juha z rižem. 2. Marelični cmoki.

Zvečer: Jajčne omlete z gobovim nadevom (79). Solata iz zelene paprike.

Sobota.

Opoldne: 1. Goveja juha z jetrnim rižem. 2. Govedina. Spinača. Pečen krompir.

Zvečer: **Telečje srce na ogrski način.** Špageti.

Nedelja.

Opoldne: 1. Jabolčna juha (47). 2. Ocvrti svinjski zrezki. Zeljnata solata s krompirjem. 3. **Mešan kolač.**

Zvečer: Kraljevska jajca (100). Kumarčna solata.

Številke v oklepaju pomenijo številko recepta v naši kuharski knjigi »Kako naj kuham«. Za debelo tiskana jedila prinašamo recept.

Sunkova rulada.

Iz 4 dkg presnega masla in 4 dkg moke napravimo svetlo prežganje, ga zalijemo z $\frac{1}{4}$ l mleka, dobro prevremo in denemo hladiti. Nato vmešamo 8 dkg presnega masla z 20 dkg drobnost sesekljane gnjati ali pa kuhanega pustega prekajenega mesa in dodajamo po žlicah ohlajeno, z mlekom zalito prežganje. To zmes mešamo tako dolgo, da se speni, nakar jo začimimo s soljo, belim poprom, nastrganim muškatinim oreškom in z 2

žlicama konjaka. Medtem naredimo iz 4 beljakov trd sneg, kateremu pridenemo nekoliko soli in za noževu konico sladkorja, potem pa sneg vnovič stepemo, da se še bolj strdi. V ta sneg potem dobro vmešamo še ščepec sesekljanega peteršilja, 4 rumenjake in narahlo 10 dkg moke. To zmes namažemo na polo čistega papirja enakomerno za prst na debelo v obliki pravokotnika in jo pečemo na vroči pekači v zelo vroči pečici največ 8 minut. Pečeni biskvit zvrnemo na papir, ki smo ga potresli z moko, odstranimo papir, na katerem se je pekel, ga zavijemo v novi papir in počakamo, da se ohladi. Ko je biskvit hladen, ga spet razvijemo, nadevamo s šunkovim nadevom in spet zvijemo. Nekoliko nadeva prihranimo, da namažemo z njim zvitek še od odzunaj. Zvitek obložimo od zunanje strani potem še s kuhanimi in dobro sesekljanimi beljaki in potresemo po vrhu s sesekljanim peteršiljem, potem ga pa postavimo na led, da se strdi, nakar ga narežemo na reznje, obložimo z žolico, narezano na pravilne kocke, in serviramo na podolgovatem krožniku.
(Po »Wiener Küche«.)

Masleni žličniki.

5 dkg presnega masla mešamo tako dolgo, da se speni. Potem primešamo 1 rumenjake, žlico mleka in soli ter neprestano mešamo. Posebej namočimo v vodi eno žemljo, jo ožmemo, pretlačimo in primešamo maslu obenem s 7 dkg moke in s snegom iz enega beljaka.

Mandeljnov praženec.

6 dkg presnega masla vmešamo, da se speni, pridenemo nato 6 dkg sladkorja, 6 dkg olupljenih in zmletih mandeljnov, 3 rumenjake, potem polagoma še 7 dkg moke in $\frac{1}{4}$ l mleka, nazadnje pa primešamo trd sneg iz treh beljakov. To zmes stresemo na razbeljeno presno maslo in spečemo v pečici v plitvi ponvi ali v pekači.

Melancane.

Dve melancani in štiri paradižnike očistimo, razrežemo na štiri dele in jih denemo na vroče olje (1 dl), v katerem smo oprazili na drobno sesekljan česen in zelen peteršilj. Posodo potem pokrijemo in dušimo melancane, dokler niso mehke. Nazadnje jih potresemo z drobtinicami.

Telečje srce na ogrski način.

Srce pripravimo kakor po navadi, ga odrgnemo s česnom, preslaninimo in dušimo z narezano čebulo, s koreninami in z dvema razpolovljenima paradižnikoma. Medtem ko se srce duši, ga zalivamo z juho in neprestano mešamo. Posebej zmešamo skodelico goste kisle smetane z nekoliko moke in žlico paprike in zlijemo vse skupaj na srce, ko je popolnoma mehko, ter še nekolikokrat prevremo. Pozimi, ko nimamo svežih paradižnikov, primešamo kislismetani nazadnje še žlico paradižnikove mezge. K srcu se dobro podajo špageti s parmezanom ali pa krompir.

Mešan kolač.

Ta kolač je sestavljen iz samih različnih nadevanih kosov testa. Najprej raztopimo 3 dkg kvasa in za kavno žličko sladkorja v $\frac{1}{8}$ l mlačnega mleka, primešamo 10 dkg ostre moke in naredimo mehko testo, ki ga potresemo z moko, pokrijemo s prtičem in postavimo za nekaj časa na toplo. Ko je testo zadosti vzhajalo in je moka, s katero smo potresli hlebček, močno razpokana, vmešamo posebej 10 dkg raztopljenega presnega masla, 3 rumenjake, prav drobno sesekljan olupek od četrt limone, za noževu konico soli, žlico ruma in 5 dkg sladkorja ter primešamo vse to in še $\frac{1}{2}$ kg ostre moke vzhajanemu hlebčku. Hkrati dodamo še

toliko mlačnega mleka, da dobimo srednjegosto testo, ki ga dobro stepemo s kuhalično ali pa zgnemo z rokami, da postane popolnoma gladko in se ne prijemlje več kuhalične ali pa rok. Nato stresemo testo na desko, ki smo jo potresli z moko, in ga na debelo razvaljamo ter narežemo na 20–24 enakih delov. Te dele potem malo potlačimo in obložimo s pripravljenimi nadevi.

Nadevane kose testa zložimo v dobro namazano in potreseno obliko za kolače, in sicer tako, da menjavamo kose z različnim nadevom. Vsak kos nekoliko potlačimo in pazimo, da je kolač na vrhu gladek. Kolač nato pokrijemo s prtičem, postavimo na toplo za toliko časa, da vzhaja skoraj do roba posode, nakar ga denemo v srednetoplo pečico na opeko oziroma na pločevinasto pekačo. Vratca pečice pustimo prvih 15 minut za prst široko odprta in jih šele tedaj popolnoma zapremo, ko je posoda do vrha polna. Kolač pečemo vsega skupaj 60–70 minut, to se pravi, toliko časa, da ostane igla, če jo vanj zabodemo, popolnoma čista. Ko je kolač pečen, ga zvrnemo na desko in še toplega odrgnemo z vanilijevim sladkorjem. Čez 24 ur ga pa močno potresemo s sladkorjem in razrežemo.

Nadevi.

Sirov nadev: 10 dkg pretlačenega sira vmešamo z zvrhano kavno žličko sladkorja, pridenemo 1 rumenjake, 3 dkg



OTROŠKA MOKA NESTLÉ

je lahko prebavljiva in zelo okusna ter daje Vašemu otroku močne kosti, polno lice in zdrav videz.

Brošuro „Nasveti zdravnika mladim materam“ pošljemo na zahtevo, adresirano na „Nestlé“, Zagreb, pošt. pred. 371, brexplačao

rozin in nekoliko na drobno sesekljanega limonovega olupka.

Orehov nadev: zmešamo 10 dkg zmletih orehov, 1 kavno žličko sladkorja, 1 žlico drobtinic, nekoliko cimeta, nekaj kancev ruma in toliko vročega mleka, da dobimo sočen nadev.

Makov nadev: 10 dkg zmletega maka zmešamo z istimi dodatki in na enak način kakor orehov nadev.

Čespljev nadev: Dvema zvrhama žlicama goste čespljeve mezge pridenemo nekoliko cimeta, sladkorja in nekaj kancev ruma ter vse skupaj zmešamo, da dobimo gladek nadev.

(Po »Wiener Küche«.)



Sobne rastline poleti.

Navadno začnejo vse sobne rastline spomladi poganjati, posebno če ste jih presadili. Poleti, ko nas začne mučiti vročina »pasjih dni«, ne smemo pozabiti na nego naših sobnih rastlin.

Asparagus, ki smo ga imeli vse dotlej ob oknu, mora priti bolj v ozadje sobe, da ni izpostavljen neposrednemu solncu. Prav tako storimo tudi s fikusom, ki bi ga žgoči solnčni žarki lahko ranili. Samo aspedistra in kakteje se ne bojijo solnca. Kakteje, ki so čez zimo slabo uspevale in ki tudi spomladi niso kazale, da bi se začele bujnejše razvijati, postavimo na prosto. Ugodna lega za kakteje je na balkonu ali pa na verandi, lahko jih pa postavimo tudi na vrt, seveda jih pa ob dežju ne smemo pozabiti spraviti na varno. Kakteje potrebujejo dosti, dosti solnca. Nikar ne pozabite, da je prišla kakteja k nam iz južnih vročih krajev! Zalivajte jih samo zvečer, ko se je zemlja že nekoliko ohladila in kvečemu vsak tretji ali četrti dan.

Begonije in petunije, ki so priljubljen okras na balkonih in verandah, so precej občutljive za prah. Priporočamo jih samo tistim gospodinjam, ki stanujejo v višjih nadstropjih. Zalivati jih moramo vsak večer, vendar po malem.



Lepoto obraza ustvari in ohrani

ALBATRIN

Krema, milo in puder

Po pošti razpošilja:

lekarna Derenčin, Koprivnica

Sijajno! Rešila sem se neprijetnih dlak!

To je vzklik zadovoljstva vseh žen in deklet, ki so se rešile neprijetne zunanosti in dlak pod pazduho, na licu, na tilniku in na nogah s pomočjo Dulmin-kreme za odstranjevanje dlak. Dulmin je bele barve, mehak, prijeten, neškodljiv in ne prizadeva nobenih bočin pri uporabi.

Skladišče za Jugoslavijo: Jugofarmacija, d. d., Zagreb, Oddelek: Kozmetika.



Kako je treba pitati race, preden jih zakoljemo.

Take race krmimo na primer s svežim kuhanim krompirjem in z zdrobljenim ječmenom, vsako pa moramo poprej dobro zmešati z gostim kislim posnetim mlekom, da nastane drobljiva zmes. Pitati jih smemo največ 3 do 4 tedne. Proti koncu te dobe lahko dajemo živalim namesto dela krompirja zdrobljenega ovsa. Krmimo jih po trikrat na dan, in sicer zmeraj toliko, kolikor živali same pojedjo.

Če so bile race poprej navajene zvečer na zrnato krmo, jim jo dajamo tudi še nadalje, toda zrnje moramo prej dobro namočiti. Nedaleč od posode za krmo mora biti pitna voda. Dobro je tudi, ker pospešuje prebavo, če pripravimo racam vodo za kopanje, ki je pa ne sme biti toliko, da bi lahko v njej plavale. Sploh morajo imeti živali, ki jih pitamo, čim več miru.

Ali so gliste za perutnino škodljive?

Gliste so večji del leta za perutnino prav koristno dopolnilo hrane, kar naj-

bolje vidimo že iz tega, ker jih ne jedo rade samo kokoši, ampak tudi druga perutnina. Edino nekako od srede meseca maja pa do konca julija izločajo gliste, kakor so ugotovila znanstvena raziskavanja, neke vrste strup, ki je škodljiv zlasti mladi perutnini. Sicer pa vedo to živali same najbolje, ker v tem času nečejo pobirati glist.

Ali smemo gosem in racam puliti perje?

Dognano je, da je gos, ki smo ji pulili perje, ko jo zakoljemo, do 1 kg lažja od gosi, ki ji perja nismo pulili. Že ta zmanjšek teže največkrat uniči ves dobiček, ki bi ga imeli od populjenega perja. Mimo tega je pa še treba pomisliti, da mora žival izpuljeno perje nadomestiti, za kar porabi precej telesnih moči, in to na škodo mesa, masti in jajc.

Če pa že hočemo na vsak način dobiti perje, ga smemo puliti s amonijevim gosem, ki jih redimo zaradi jajc, in sicer tik preden se golijo.

Račje perje je precej manj vredno kakor gosje, in se zato racam še celo ne splača puliti perja.

Kako dolgo naj redim kokoš jajčarico?

Na splošno lahko rečemo, da nese kokoš najbolj pridno prvo leto, ko prične nesti, nekoliko manj drugo leto, potem pa znese vsako nadaljnje leto manj jajc, in sicer zmerom precej manj kakor pa prej to leto. Seveda so pa tudi izjeme. Nič nenavadnega ni namreč, če kokoš, ki je že 6 do 7 let stara, še prav pridno nese in so njena jajca tudi za valjenje

še prav dobra. Jarčke imajo to slabo lastnost, da nesejo zlasti izpočetka zelo drobna jajca.

Kjer smotrno goje kokoši, jajčarice po navadi že po dveh letih nesenja, to se pravi, kakor hitro prične njih rentabilnost pojemati, zakoljejo. Slabe jajčarice je pa najbolje, če jih takoj izločimo, kakor hitro opazimo, da slabo neso. Vsako leto je treba torej obnoviti najmanj polovico vseh jajčaric.



Sadje z rumom.

Oснаžene gozdne jagode denemo v kameninast lonec in jih polijemo s prečiščenim vročim sladkorjem, 500 g na isto množino sadov. Nato prilijemo pol steklenice ruma in lonec čvrsto zavezemo.

Čez nekaj dni pogledamo, ali stoji sok nad jagodami, če ne, pridenemo še nekaj sladkorja. Kmalu pridejo na vrsto češnje brez koščic in k tem prav toliko sladkorja in še kozarec ruma. Enako vložimo zaporedoma marelice, slive in maline in vsakokrat prilijemo še malo ruma, tako da stoji sok zmerom nekoliko nad sadjem.

Kompot iz sliv.

Trde, zrele slive odrgnemo s čistim prtičem in jih s koščicami vred zložimo v kozarce. Na vsak litrski kozarec nasujemo mednje 150 g sladkorja. Nato napolnimo kozarec do roba s svežo vodo, ga zapremo z gumastim obročkom in pokrovom in ga steriliziramo.

Jabolčni kompot.

Za ta kompot je dobro tudi sadje, ki pada z dreves. Jabolka skrbno olupimo in skuhamo s sladkorjem in cimeto skorjo; nato jih zložimo v kozarce in jih steriliziramo.

Hruškov kompot.

Drobne hruške olupimo in nerazrezane kuhamo v vodi, da se zmečajo. Nato jih poberemo iz vode in kuhamo to hruškovo vodo z nekaj žbicami, 125 g sladkorja, koščkom cimeta in sokom od polovice citrone na vsak litrski kozarec toliko časa, da ostane za vsak kozarec približno četrt litra soka. Ta sok zlijemo s cimeto in žbicami vred na vloženo sadje in steriliziramo pri 90° C.

Triumph najpopolnejši štedilnik



okusen, štedljiv
a poceni

Izdelek
Osječke Ljeva-
onice željeza i
tvornice strojeva
d. d., Osijek.

Samoprodaja za Ljubljano: Franc Golob
Za Maribor: Pinter & Lenard

Odmera vročinske stopinje in časa pri steriliziranju.

Pečkato sadje 80° C — 20 do 30 minut (po zrelosti).

Koščičasto sadje 80° C — 20 minut.

Jagodasto sadje 75° C — 15 minut.

Jagode 75° C — 18 minut.

Sadni sokovi 75° C — 20 minut.

Vsa hiša diši po poletju. Ker opravljamo vkuhanje v zgodnjih jutrnjih urah, nam je navadno bolj vesel praznik kakor naporno delo. Sladkost polni ozračje in rdeče curlja v steklenice in kozarce. Kosi žvižgajo, mladi dan se iskri v svetlobi in rosi...

Poletje brez praznika vkuhanja ni poletje! A—B.

KOTIČEK ZA ZDRAVJE

Zdravljenje prekomerne debelosti

Vzrok debeljenja je največkrat uživanje preobilne in nesmotrno sestavljene hrane ob nezadostni zaposlitvi mišičevja. Pri moških tiči vzrok debeljenja čisto tudi še v preobilnem uživanju alkoholnih pijač, pri ženskah pa se pojavlja zlasti v prekoračenem 25. letu starosti. Sredstev proti preobilni debelosti ne manjka. Takšna so n. pr. izdatno gibanje mišičevja, sport, mehanična sredstva (masaža), elektrika, parne kopeli itd. Vendar pa vemo, da imajo te metode vsaka tudi svojo slabo stran, škodljiva pretiravanja in celo nevarnosti za zdravje. Slatinske tablete za hujšanje, ki so sestavljene iz zdravnih mineralnih soli in neškodljivih ekstraktov zdravilnega rastlinstva, odstranjujejo brez najmanjše neprijetnosti vse pojave in znake čezmerne debelosti. Mladeniško sveže se torej počutite, ako uporabljate Slatinske tablete za hujšanje, ker izgine odvišna maščoba s tre buha, s stegen, izpod brade in z vratu, izkratka povsod, kjer je doslej kazila zunanost, pa tudi z notranjih organov. Nenormalna teža prične padati, telo postane vitko in lahko in daje v pridobljeni novi prožnosti zopet veselje do življenja. Slatinske tablete se dobe v vseh apotekah: 50 tablet Din 24.—, 100 tablet Din 39.— in 200 tablet Din 69.—.

Če se lasje cepijo.

Lase, ki se cepijo, je treba skrbno negovati. Nikakor ne smemo glave obdelovati z ostro ščetjo ali pa s pregostim glavnikom. Zlasti pa ne smemo takim lasem odvzeti maščobe, ker bodo potem še bolj krhki in se bodo še bolj cepili. Ne smemo jih preveč pogosto umivati, dasti ne s preostrim milom ali celo s sredstvi, ki vsebujejo sodo. Če jih že umivamo, smemo uporabiti rumenjak v topli vodi ali pa čaj iz kamilic. Las ne smemo posušiti pri peči ali pa z vročim zrakom, ampak na naraven način z brisalko. Razcepljene lase je treba na vrhu obrezati, da prehitro ne razpadejo.

Prepogosto onduliranje povzroči krhkost las. Dobro je, če si lase večkrat namažemo z briljantino na ta način, da denemo malo briljantine na mehko ščet ali pa na redek glavnik.

GLAVOBOL.

Glavobol je pogost spremljajoči pojav zaprtja in začetka arterioskleroze (popnenja žil). Zdravljenje s Planinka-čajem urejuje prebavo in čiščenje in tako učinkuje direktno kot sredstvo proti glavobolu. S tem se preprečuje tudi arterioskleroza in je torej redno pitje Planinka-čaja odlično sredstvo, da se navedenim boleznim ognemo. Glavobol, kateremu je vzrok naval krvi, se prav tako z uspehom zdravi s pomočjo pomirjujočega delovanja Planinka-čaja.

Gospa, 25 let stara, je trpela že mnogo let na glavobolu, ki je bil v zvezi z močnim zaprtjem. Ker je bila ta bolezen čisto vzrok tudi nespečnosti, je bil tudi živčni sistem izpostavljen opasnosti. Ko je brez uspeha poskušala že razna sredstva, je trpeči gospe končno uspelo odstraniti s pomočjo dvakratnega zdravljenja s Planinka-čajem zaprtje ter s tem tudi glavobol in druge spremljajoče bolezni. Reg. S. br. 529/36.

JADRANSKA PLOVITBA D. D. SUŠAK

opravlja redno paroplovno službo v vse smeri Jadranskega morja.

Dnevna večkratna paroplovna zveza z vsemi kopališči in letovišči jugoslovanske obale.

Dnevno brzoplovne proge iz Sušaka v Dalmacijo in obratno.

Cenena turistična potovanja v Dalmacijo in Grško po pavšalnih cenah (vožnja, hrana in postelja).

Prospekte in navodila daje: Direkcija na Sušaku, vse njene agencije, uradi društva Putnik in Wagons-Lits/Cook.

Zastopstvo v Ljubljani: Zveza za tujski promet v Sloveniji.

Zahtevajte vedno izrečno: Kneippove sladno kavo z glavo in podpisom župnika Seb. Kneippa!

PRAVA POLETNA PIJAČA.

Če hoče človek laže kljubovati poletni žeji in utrujenosti, naj uživa takšno pijačo, ki ga ne bo samo za tisti hip osvežila, ampak ki mu bo hkrati tudi okrepila telesno odporno moč. Sicer se bosta iznova pojavili še večja žeja in utrujenost. Če hočemo, da si poleti ohranimo energijo in živahnost enako za delo kakor tudi za razvedrilo, pijmo samo hladno Ovomaltine. To je prav okusna pijača za otroke in odrasle, ki hkrati osveži in okrepi telo.

Neprijetne dlačice.

Kako nagajajo neprijetne dlačice na rokah, nogah, na licu in pod pazduho! Ali je treba, da odpravljajo dame te dlačice z britvijo oziroma z brilnim aparatom? Nikakor ne — zakaj s tem se zlo samo še poveča. S pomočjo Dulmin-kreme za odpravljanje dlačic je pa to zelo lahko in pripravno. Dulmin-krema za odpravljanje dlačic je bele barve, mehka in čisto neškodljiva ter odpravi dlačice v nekaj minutah.

Naročnina za list s krojno prilogo in 5 gospodinjstkih knjig: za vse leto Din 105.—, za pol leta Din 54.—, za četrt leta Din 27.—; za Ameriko in inozemstvo dolarjev 5.—; za Italijo Lir 37.—. Posamezna številka Din 5.—, krojna priloga Din 2.—, gospodinjstka knjiga Din 30.—. Deset broširanih leposlovnih knjig Din 100.—. Vezava Din 60.—. Deset broširanih rodbinskih knjig Din 67.—. Vezava Din 60.—.

Izbaja vsakega 1. v mesecu.

Urejuje Rija Podkrajškova in Ljubljani. Odgovorna urednica Tončka Lipoglavškova v Mariboru.

Uredništvo in uprava v Ljubljani, Dalmatinova ul. 10/L. Tel. 24-87.

Rokopisi se ne vračajo.
Predstavniki Josip Oslak.

EAU DE COLOGNE

Soir de Paris

Nič Vas ne razvedri in ne poživi tako, kakor če se natarete z dobro kolonjsko vodo. Eau de Cologne Bourjois »Soir de Paris« ima v sebi razen klasičnih prvin najboljših kolonj, ki posebno poživljajo in zvišavajo odporno moč — tudi glavne sestavine parfuma »Soir de Paris«. Od njega ima izborni nežni vonj, ki se vsled telesne toplote tako lepo razvija. Ona deluje kakor pravi parfum, in vendar ne stane več od dobre kolonjske vode brez posebnega vonja.

1 liter Din 300.— ½ litra Din 175.—
¼ litra » 100.— ⅓ litra » 58.—
⅓ litra » 34.— ⅛ litra » 20.—
plus takse!

BOURJOIS
PARFUMEUR-PARIS



Prstani govore.

Sredi preteklega stoletja so imeli v Ameriki navado, da so moški in ženske nosili na rokah prstane in s tem vsakomur že brez besede od-

krili, ali so že poročeni ali pa bi se šele radi poročili. Če je imel kdo prstan na sredincu, je to pomenilo, da je zaročen. Prstan na prstancu je pomenil, da je njegov lastnik že po-

ročeni, če pa ga je imel na mezincu, je s tem povedal, da se ne želi poročiti. Ta navada je bila prav praktična, ker je vsaj vsakdo vedel, s kakšnim človekom ima opravka.



Vsem, ki se hočejo dobro odpočiti, na znanje, da je na žimnicah iz Masterlove žime najslajše spanje.

Predilnica za žimo

Vilko Masterl **Strazišče pri Kranju**

Zahtevajte brezplačne vzorce in ponudbe.

Kdor dobro kupi,
kupi poceni!
Najboljše damske,
moške in otroške
nogavice

Vam nudi

Baebler,
Radovljica

Pazite na značko:
podkvice s črko B.



**Lepo vezana knjiga
bodi kras knjižnice
v Vašem domu!**

Take vezave,
od preprostih
do najfinejših,
Vam oskrbi

Knjigoveznica

Jugoslovanske tiskarne

r. z. z o. z.

Ljubljana, Kopitarjeva ulica št. 6/II

BANOVINSKA TKALNICA BOSENSKIH IN PERZIJSKIH PREPROG V SARAJEVU

Vam nudi svoje prvovrstne ročne izdelke tudi na dolgoročno odplačilo. — Pismena naročila na naslov:

Tkalnica v Sarajevu, ulica 6. novembra, št. 11, ki daje tudi vse ostale informacije.

Prodajalnice: Zagreb, Gunduličeva št. 3; Beograd, Knez Mihajlova št. 53; Dubrovnik, Placa kralja Petra.

OGROMNO ZNIŽANJE CEN

Bata



45305-2203 Vel. št. 35-42. Obutev za vsako priložnost ... za delo na polju in doma, za pešhojo, za sport in igre, je ta platneni čevelj z neraztrgljivim gumijastim podplatom. Da omogočimo nabavo istih vsakomur, smo jim znižali cene od Din 25.— na Din 19.—. Otroški od št. 30-34 prej Din 19.—, sedaj samo Din 15.—. Moški od št. 43-47 prej Din 29.—, sedaj samo Din 25.—.



33425-2205 Močni, lahki za delo in štrpaci. Iz platna v beli, drap ali sivi barvi, z neraztrgljivim gumijastim podplatom. Hočemo omogočiti vsaki gospodinjini nabavo istih, zato smo jim znižali ceno od Din 35.— na Din 29.—.



35644-31 Vel. št. 35-38. Za turiste, biki-kliste, skaute, za vsako delo na polju in za živahne otroke je najmočnejša, najudobnejša in najsigurnejša naša »Sportka«, izdelana iz krepkega platna z gumijastim nazobčanim podplatom. Znižali smo ceno od Din 35.— na Din 29.—, da damo vsakomur možnost, da si jih nabavi. Otroške od št. 30-34 prej Din 29.— stanejo sedaj samo Din 25.—. Moške od št. 39-47 prej Din 39.— sedaj samo Din 35.—.



62895-9193 Najnovejši model. Čeveljčki iz belega lanenega platna, modro kariran vzorec. Prej Din 49.—, sedaj samo Din 39.—.



70995-9134 Najnovejši model. Čeveljčki iz belega lanenega platna, modro kariran vzorec z ravno odsekanim vrhom podplata. Prej Din 59.—, sedaj samo Din 39.—.



69995-1159 Za odpočitek nog, lahek, udoben in eleganten letni čeveljček iz belega lanenega platna. Znižali smo jim ceno od Din 59.— na Din 49.—.



2395-14224 Model z Jadrana. Krasen čeveljček iz belega nubuk usnja z usnjnim podplatom. Sedaj jih lahko kupite samo za D. 59.—, dočim so stali prej D. 79.—.



5945-3133 Eleganten čeveljček k letni obleki. Kombinacija semiša z lanenim platnom. Napravi nogo majhno in elegantno. Prej Din 69.—, sedaj samo Din 59.—.



3395-14224 Model iz Nizze za elegantno damo. Prej Din 79.—, sedaj samo Din 59.—.



1195-9552 Za družbo, popoldne in večer. Kombinacija lanenega panama in modrega semiša. Preje Din 79.—, stane sedaj samo Din 59.—.



1405-16529 Za večer, za ples in promenade lepi čeveljčki iz belega nubuk usnja, kombinirani z lakom. Ceno smo jim znižali od Din 99.— na Din 79.—.



5905-3141 Eleganten čeveljček za letno toaletto. Kombinacija rjavega semiša in drap meliranega lanenega platna, z visoko peto in usnjnim podplatom. Prej Din 69.—, stanejo sedaj samo Din 59.—.