

1926 MATI IN GOSPODINJA Št. 18.

Vzgoja otrok k lepemu vedenju.

Tudi vzgoja k lepemu vedenju je za mater velike važnosti, obenem pa tudi velika skrb. Te vrste vzgoja mora otroku že prav zgodaj potom navade podati temeljev za vso nadaljnjo vzgojo v lepem vedenju. Ko ga mati uči pokorščine, ljubezni in resnicoljubja, mu polaga že tudi temelje za lepo vedenje. Kaj naj bi bilo lepo vedenje, če ne vdana in brezpogojna pokorščina do staršev in vseh predstojnikov? Kako naj otrok izraža ljubezen do vse svoje okolice, ako ne z lepimi vedenjem? Kako naj se pripravljiva na družabno življenje, ako ne z resnicoljubnostjo in poštenostjo, ki sta podlaga vseh drugih družabnih čednosti?

Vzgoja k lepemu vedenju ne dá otroku le zunanje omike, nego vzgaja tudi njegovo nežnočutje, njegov značaj, ko ga sili k obzirnosti in samopremagi. V družbi se razvija otrokov duh in njegova čustva. V občevanju z drugimi se pokaže tudi otrokova vedrost in veselost. Seveda otrok najprej zadovolji naravnemu nagonu po družabnosti v domači hiši, v občevanju s starši, z brati in s sestrami. Ni pa vseeno, kakšno je to občevanje. Mati ima tu mnogo posla. V prvi vrsti mora otroka navajati k prikupljivi prijaznosti do vseh in vsakega; tudi tuji in posli tu ne smejo biti izvzeti. Nadalje je navaditi otroka, da za vsako stvar, ki jo želi, prosí in ko jo prejme, se zahvali. K vljudnosti spada tudi, da mati navadi otroka v vsakem slučaju in v vsaki okolici, da lepo hodi, stoji in sedi; to mu bo ostalo za celo življenje.

Važno je tudi, da mati navadi otroka: na snago že prav zgodaj, t. j. da za k svoji potrebi prosí, da ne vtika prstov v usta in nos, da se ne praska in take druge stvari, ki so na videz malenkostne, toda pomenijo prav mnogo za poznejše življenje. Zgodaj naj se navadi, da si briše nos v robec, ne pa v rokav ali predpasnik; toda to delo naj opravi kar se dá neopazno in hitro. Snaga in umivanje mu mora postati potreba. Navaditi se mora, da pri zehanju in kašljanju zastre usta z roko. Za te vsakdanje stvari je potrebna vsakdanja vaja in mati prav nikoli ne sme opustiti opomina, če otrok pozabi. Otroci ne smejo pustiti odprtih vrat, niti loputati z njimi, ne ropotati po hiši. Pri odhodu in prihodu naj vljudno pozdravljajo; pozdravljajo obiske doma, znanca na ulici in kjer je navada tudi tujce, zlasti v vaseh. Pravijo, da tujci merijo kulturo naših krajev uprav po tem, kake ljudje in zlasti otroci postopajo s tujci. Če jih kdo kaj vpraša, naj ne gledajo v tla, nego prostodušno vsakemu v obraz ter glasno in razločno odgovarjajo. Izza mlada pa naj se vadijo v skromnosti; svojo radoznalost naj radi premagajo in se nikoli ne vmešavajo v pogovore odraslih. Nasproti odraslim naj bodo uslužni; tako n. pr. naj poberejo, če komu kaj na tla pade, pripravni, prineso pozabljene ali iz-

gubljene stvari in se znajo prilagoditi vsakršnim predpisom in hišnemu redu.

Osebnostno važno je lepo obnašanje pri jedi. Mati naj otroka navadi, da počaka pri delitvi jedi, da pride vrsta nanj; da nikoli ne izbira jedi, da ne sreba in glasno ne golta itd. Le — sem spada tudi, da ne prijemlje jedi z roko, da ne govori s polnimi usti, da se ne briše z rokavom, da se ne naslanja s komolci na mizo ne doma, ne v šoli, ne v cerkvi. Vse te sicer malenkostne stvari so za vzgojo k vljudnosti velike važnosti, ker so to temelji za lepo vedenje v življenju. Kakor za marsikaj drugega je tudi za to mati in gospodinja merodajna s svojim delom ne le za sodobne razmere, nego mnogo bolj še za bodočnost našega naroda.

Kako si gospodinja uredi svoj dom.

(Dalje.)

Poleg stanovanjske sobe (hiše), spalnice in kuhinje, ki so glavni prostori pri hiši, uredi gospodinja tudi še druge, manjše prostore ali pritikline. Če je le količkaj mogoče, naj uredi malo sobico za morebitnega gosta, ker je zelo nerodno in za gosta neprilичno, če se mu mora kdo umakniti s postelje. Taka sobica je tudi pripravna za čas bolezní, ker ne prihajajo vanjo družinski člani.

V bližini kuhinje, na hladnem kraju naj bi bila kuhinjska shramba. Hladna že sama na sebi, naj bi se dala tudi dobro zračiti. Okno naj bi bilo zavarovano z gosto mrežo, skozi katero ne morejo muhe in drugi mrčes. V shrambi ob stenah naj bodo police, snažne in pregrnjene vsaj s papirjem. Potrebna je tudi miza za morebitno kuhinjsko delo na hladnem. Skrbno je paziti, da ne pridejo v shrambo miši in podgane, ki četudi ne uničijo, pa vendar onesnažijo vse jestvine. Paziti je tudi, da stoje vreče z moko in drugimi mlevskimi izdelki na suhem, torej ne ob vlažni steni in ne v bližini okna.

Važno za gospodinjino je tudi, da ima suho in zračno klet. V taki kleti se hranila, poljski in vrtni pridelki dolgo ohranijo. Tudi razne pijače so v kleti najboljše shranjene. Klet mora biti toliko suha, da se na hranilih ne dela plesnoba. Potrebno je tudi, da je klet tako urejena, da se da dobro zračiti in da ni pretopla, pa tudi ne premrzla, da se hranila v njej na ta ali oni način ne skvari.

Tudi soba za služničad je za gospodinjino važna skrb. Malokatera gospodinja more in hoče sprejeti služkinjo tako v družino, da bi spala z domačimi v skupni spalnici. Tega tudi treba ni, ker se le-ta gotovo bolje počuti, če ima s sebi enakimi spalnico, kjer ima tudi spravljene svoje reči. Tudi ta sobica naj bo kolikor se da, prijazna in lična.

Velike važnost je tudi za vsako hišo stranišče. Če se le da, naj bo pri hiši, ne pri hlevu ali docela na prostem. Imeti mora okno za luč in izmenjavo zraka. Skrb gospodinjine bodi, da je stranišče vedno snažno. Za čas nalezljivih bolezní naj skrbi za razkuževalna sredstva (lizol, negašeno apno i. dr.), ki uničijo vse kali nalezljivih bolezní v odpadkih.

Tudi podstrešje gospodinjini dobro služi. Tja spravljiva staro in zavrženo, pa vendar še porabno pohištvo. Navadno je podstrešje razdeljeno v več delov, kakor pač služi raznim svrhám. Tudi podstrešje naj priča s svojo snažnostjo v pridni gospodinjini. Prah in pajčevine tudi tam nimajo mesta zlasti zato, da se perilo, ki ga ob deževju navadno sušimo na podstrešju, ne umaže. Kjer podstrešje nadomešča kaščo in druge shrambe, ga je treba še posebno varovati in snažiti, da se ne zarede miši in podgane. Posebno dobro (z zidom) ločena od drugih delov podstrešja naj bi bila sušilnica za meso, da dim ne zahaja v druge stvari, ki jih umna gospodinja pač drugače porazdeli.

Vzgojne iskrice.

Da starši obvarujejo svoje otroke čiste in nedolžne, morajo neprestano čuvati nad njimi in izpred njihovih oči odstraniti vse, kar bi jim bilo v skušnjavo. Angeli varuhi jim morajo biti in pobrati z njihove življenjske poti vsak kamen, na katerem bi se morebit spotaknili.

Za nedolžnost tvojega otroka moraš najprej skrbeti. Čuvati moraš ta dragulj, ki ga je Bog položil v srce tvojega otroka.

Pogosto pokvarimo sicer pridne otroke s tem, da imamo veselje nad njihovim neumnim blebetanjem. Navadijo se, kar jim pade na um, povedati. Ta slaba navada jim mnogo škoduje v življenju; saj postane železna srajca.

Kuhinjska navodila.

Gobina juha. Gobe osnaži, zreži na tanke koščke, polij jih z vrelo vodo, potem splakni v mrzli vodi in končno ožmi. Za en poln krožnik svežih gob razdeli v kozi eno veliko žlico (5 dkg) masti in ji prideni drobno zrezanega zelenega peteršilja, strok česnja in nekoliko čebule ter ožete gobe. Pokrite duši toliko časa, da se mokrota, ki so jo iz sebe dale, zopet posuši, potem jih okoli, potresi z žlico moke in s čepom popopraj, ko se nekoliko zarumeni, zalij gobe z dvema litroma peteršiljovke in pusti, da vre četrt ure, potem juho okisaj in prideni za zboljšanje 1—2 žlici kisle smetane. To juho vlij na opečen kruh ali jo postavi z ajdovimi žganci na mizo.

Peteršiljovko pripravi takole: skuhaj v vodi en krompir, korenino peteršilja, paradižnik, ohrovt itd.

Gobina juha s krompirjem. Pripravi gobe, kakor zgoraj ter jih duši v kozi, ki si v njej razbelila žlico masti, drobno zrezane čebule, česnja in peteršilja. Posebej pa skuhaj 3 debele olupljene in na kocke zrezane krompirje v dveh litrih vode, osoli ter juhi prideni gobe, vejco majarona in rumeno prežganje iz ene žlice masti in moke, ki si ga razredčila s krompirjevko. Juha naj še par minut vre, ako hočeš juho zboljšati, ji prideni žlico kisle smetane in kisa po okusu.

Srbski gulaš. Razbeli v kozi eno žlico masti in jih prideni eno drobno zrezano čebulo in kozo pokrij. Posebej pa zreži četrt kg koštrunovega mesa (na male kocke), en malo zeljnato glavo sreži na liste, na kocke zrezan 1—2 krompirja, 1 očiščen paradižnik in dve srednje veliki zrezani zeleni papriki. Posoli in vse skupaj stresli na mast. Kozo pokrij in jo postavi v pečico, ki naj bo srednje vroča. Ko se gulaš 50 do 60 minut peče in duši, ga premešaj in postavi kot samostojno jed na mizo.

Slaninske kumare. Kumare olupljaj, jih zreži ali skrhlijaj na tanke listke, deni jih v skledo, jih posoli prideni eno drobno zrezano čebulo, jih pokrij in postavi v stran za pol ure. Med tem razgrej v kozi na male kocke zrezane prekajene slanine; v razbeljeno prilij zajemalko kisa in polij kumare, ki si jih poprej dobro ožela. Ako hočeš, pridaj kumaram še kuhanega in na liste zrezanega krompirja.

Dušana jabolka z drobtinami. Deni v kozico za oreh masla, kadar je vroč, mu pridaj kepico sladkorja in pest drobtin, ko se nekoliko zarumene, pridaj 6 srednje debelih jabolok, ki jih poprej olupljaj in zreži, prideni 2 žlici vina ali mošta, 4 žlice vode, košček cimeta in limonine lupine. Pokrij in duši počasi 20—25 minut. Potem jih dobro zmešaj ter postavi k pečenki ali močnati jedi na mizo.

Kapucinske rezine. Nareži za prst debelih krušnih rezin in jih omoči v oslajeno vino, nato v raztepena jajca in jih v razbeljeni masti hitro ocvri. Ocvrte potresi z nstrgano čokolado in jih postavi z dušenimi jabolki na mizo. M. R.

Vrt.

Poletje se je poslovilo od nas. Zaspalo je prekrasno cvetje za dolgo dobo jesenskega in zimskega časa. Na zelenjadnem vrtu so sadeži po večini dozoreli in treba jih bo spraviti za zimo v varno zavetje. Po zimi pa rožice ne cveto, poje narodna pesem. Po zimi pa zelenjadi ne rastejo, mora zapeti gospodinja. Ker ne rastejo, jih je treba prenesti iz vrtno gredice v klet, da se ohranijo in da se pozimi gospodinja postavlja s svojo dobro ohranjeno zelenjadj. Za našo prehrano je zelenjad zelo važna in zdrava. Pa tudi poleg kislega zelja in repe sprememba s prikuhami prav dobro de.

Za ohranitev treba zračne in ne premrzle kleti, drobnega peska (mivke) pomešanega z vrtno prstjo. Vendar mora biti v tej zmesi le ena četrt prsti in tri četrti peska. V pesku se zelenjadnice boljše ohranijo in ne gnijejo.

Za ohranitev je dalje zlasti treba zračna. Tega dobimo z odpiranjem okenj ob lepem in ne preveč mrzlem času. Ob mokrem vremenu bi odpiranje škodilo, ker se занесе preveč vlage.

Dalje treba vedeti, da za spravo treba zdravih in osušenih sadežev. Gotovo je tudi, da se pozneje vsejane in pozneje presejane zelenjadnice veliko bolje drže kot zgodnje in ostarele. Gospodinja je velikokrat pisala, da se seje in sadi v presledkih, da je za spomladanski in poletni čas vedno mlado zelenje na razpolago. Za jesen in zimo pa prenesemo in presadimo tisto, ki je bilo zadnje zasejano in presejano.

Kolerabo, peso, korenje, redkev in še druge zelenjadnice zagrebemo v kleti v pesek.

Če imamo dovolj prostora v kleti, si zelenjadne glave posadimo s korenino vred v pesek pomešan z vrtno prstjo. Na ta način prenešene in posejane glave se ohranijo celo zimo. Seveda morajo biti le zdrave in lepe vrste. Odrezane zeljnate glave polagoma s štorom navzdol na police. Tako obrnjenim glavam se morbitna vlaga lahko odteka.

Repa se spravlja na vrtu v tako zvane jame zasipnice. V ta namen se skoplje na vrtu množini repe primerna jama. Ta jama se pokrije s slamo, na slamo repa, na repo pa zopet slama, potem pa prsti na vrh, da izgledajo take zasipnice kot veliki grobovi.

Peteršilj, zeleno, por presadimo v za boje v pesek pomešan s prstjo. Korenine in perje mora biti zdravo. Orumenelo in ovenelo perje odstranimo. Posadimo tako, da le zelenje gleda iz prsti.

Kuhinjskih dišavnic smo si pripravili in posušili pozimi. Majaron in drobnjak imamo lahko celo zimo zelen in svež, če ga presadimo s korenino vred v lonce in spravimo na kuhinjsko okno.

Endivijo spravljamo na dva načina. Za prvo rabo napravimo takole: Skoplji precej globoko in toliko dolgo in široko jamo, da lahko spraviš toliko zelenjadi, kolikor si jo pripravila in namenila za prvo porabo. V tako pripravljen prostor posadi zdravo in suho endivijo drugo ob drugi. Ko je vse posejano, pokrij jamo z deskami. Na deske pa naloži še starih vreč. Dokler ni hudega mraza, ostane tako spravljen solata lepa in dobra. Ob hudem mrazu pa zmrazne. Zato je treba zanjo varnega prostora v kleti. V klet nanosiš peska in prsti na določen prostor. V to zmes presadiš solato vrstoma, to se pravi: na mešanici odgrebeš toliko prsti, da lahko polagaš sadež ob sadež do konca vrste. Potem zasuješ čez korenine prst in pesek in s tem napraviš novo vrsto, ki jo tudi zasuješ. To delaš toliko časa, da je vsa endivija posajena. Pozimi treba shranjeno večkrat pregledati in gnilo perje sproti odstranjevati.

Kdaj pa prav za prav spravljamo zelenjadnice v klet all tako zvane zasipnice?

Določenega časa ni mogoče navesti. Ravnamo se po vremenu. Dasi prva slana, če ni ostra, ne škoduje večini zelenjadnic, vendar je priporočljivo, če jih spravimo pred slano v varno zavetje. Koncem oktobra se kaj rade priklatijo biserne zvezdice na naše gredice. Zato bo prav, da te zve-

zdice ne najdejo več občutljivih zelenjadnic na prostem.

Sicer pa v oktobru še lahko prevezuješ endivijo, ali pa jo pokrivaš z vrečami. Obkrajno nagnito perje pridno odstranjaš. Če vrt v jeseni opleveš, boš spomladi zadovoljna in vesela, ker boš imela veliko manj plevela. Saj veš, da plevel ne pozebe.

Nalezljive bolezni.

Otrp tilnika.

Povzročitelj otrpa tilnika živi v ustih, grlu in nosu, kjer povzroča večkrat lahko angino ali nahod. Le redko prodre med možganske mreže, ki se tedaj nevarno vnamajo. Bolezen obstoji v božjastnih tresljajih, v otrpu tilnika in pozneje celega života. Prične z mrzlico in bljuvanjem, silnim glavobolom in bolečinami v nogah in hrbtu. Bolnikova glava je upognjena v tilnik, bedra so pritegnjena na život. Bolezen je težka in pobere bolnika navadno že proti koncu prvega tedna. Umrljivost znaša 80 odstotkov.

V obrambo meningitisa spada takojšnja prijava bolezni in izolacija bolnika; isto kontumaciramo vse zdrave soprebivalce, to pa zato, ker je v okolici bolnika mnogo bacilonoscev. Silno važno je izsledovanje takih ljudi, kar dosežemo potom bakteriološke priiskave sluzi iz grla, ust in nosu. Tukaj žive ti bakteriji pogostoma kot neškodljivi, škodujejo pa otrokom in nedorastli mladini, na katere jih prenesejo pri kašljanju, kihanju in govorjenju. Bolj kot pri kaki drugi bolezni, velja tu pravilo: ne poljublaj in ne dotikaj se otroka, ne kašljaj in ne dihaj mu v obraz!

Potrebna je razkužitev vsega, kar je bolnik uporabljal, osobito žepnih robcev, izpljuvkov in pljuvalnikov. Kakor pri drugihalezljivih boleznih rabimo tudi tukaj sodo za umivanje tal, prekuhanje perila, jedilne posode in orodja, 5 odstotno sanitolovo raztopino za namakanje perila, umivanje pohištva, rok in raznih drugih predmetov, z apnom pobelimo stanovanje. Zelo na mestu je strogo čiščenje telesa, pogosto izplakovanje ust in grla ter umivanje rok s sanitolovo raztopino.

Vspešno zdravilno sredstvo proti meningitisu je cepljenje. Po prebolenju ostanejo nedotakljivi za to bolezen celo življenje.

Praktični migljaji.

Domate sredstvo proti glistam. Skoraj ni otroka, da bi bil popolnoma prost nadležnih glist, a tudi pri odraslih se mnogokrat pojavijo. Proti temu je mnogo sredstev, ki pa redkokdaj koristijo; nekatera so celo nevarna in dostikrat je bila oseba po uporabi istih še na slabšem kot pa poprej. Brez zdravniškega navodila takih raznih medikamentov ne smemo uporabljati. Najenostavnejše in dokazano najboljšo kakor

Največja izbira

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

tudi neškodljivo sredstvo je navadno rumeno korenje. Dva srednje velika korena zadostujeta za en dan in sicer surova. Uspeh je dostikrat takojšen, sicer pa ponavljamo nekaj dni. Gliste bodo popolnoma izginile.

Masni madeži na papirju. Nič ni bolj neprijetnega, kot je masten madež v dragoceni knjigi ali važnem dokumentu, računu itd. Posebno so taki madeži še bolj grdi, ker gredo skozi veliko listov v knjigi. Toda tudi temu se da pomagati in sicer s pomočjo vsemogočnega bencina. Vsak list se mora posebej čistiti in sicer najbolj masten najpreje. Podložimo list z večkrat preganenim pivnikom ter na masni madež pritismo vato, katero smo namočili v bencinu toda brez vsakega drgnjenja, sicer lahko več ikode napravimo kot koristni. Ko bencin izgine, pride druga stran na vrsto itd. Ako madeži še niso popolnoma izginili, še enkrat ponovimo. Nato pa položimo knjigo na zrak, da se neprijeten duh po bencinu zgubi.

Mravljinčni špirit. V steklenico dene mo nekoliko medu ter jo do vratu zakopljemo v mravljišče. Po kratkem času bo steklenica polna mravelj, nakar jo zalijemo s špiritom ter en teden dni pustimo ležati na gorkem kraju. Tak mravljinčni špirit je izvrstno sredstvo proti protinu in revmatizmu, s katerim si prizadete ude ribamo. Dobi se tudi v lekarni, toda tam je dražji.

Proti pegam. Kako neljube so marsikomu pege po obrazu, posebno našim dekletom. Marsikak novček je že šel v razne lekarne, na kar so prejele kako mazilo, ki se je pa izkazalo kot nič, ali le malovredno. Koristilo je samo židu, ki je prejel denar. Pozimi itak pege izginejo, vsaj po večini. Vendar naj navedemo tu izvrstno in kar je še več vredno, prav ceneno sredstvo proti pegam. Iztisni limono ter s sokom namaži pege. To stori parkrat, nato pa si napravi tekočino, polovico beljaka in polovico rožnate vode (Rosenwasser), katero dobiš v lekarni, ter s to odrgni pegasta mesta.

Dim tobaka v sobi. Marsikdo ne more prenašati tobakovega dima v sobi. Iz vlnudnosti ne rečemo nič, kadar pride sosed s čedro na obisk, ali kak »urlaubar« s cigareto, vendar ko odide, takoj skušamo neprijeten duh iz sobe odstraniti. Toda to ne gre tako lahko in s samim zračenjem ni dosti pomagano. Dobro sredstvo je, da postavimo čez noč veliko posodo vode v sobo, ki vsrka neprijeten duh. Še boljše in hitrejše je pa tole: Na železno lopatico naloži žarečega oglja in nanj vsuj eno ali dve pesti kavine gošče (zoca). S tem pokadi po sobi in tobakov dim bo popolnoma izginil.

DOBRO BLAGO ! NIZKE CENE !

»OBLAČILNICA«

manufaktur, trgovina na debelo in drobno
Ljubljana, Miklošičeva cesta 7

ima najlepšo in največjo izbiro raznega sukna, hlačevine, volnenega blaga za ženske obleke, barhenta, flanele in drugega perilnega blaga

po izredno nizkih cenah.

Naročniki »Domoljuba«, kupujte manufakturno blago le pri »OBLAČILNICI«.

Iz otroških ust.

Na počitnicah: Julko: »Mamica, kje pa je tu na kmetih kopalnica?« Mati: »Sinko, na deželi nimajo kopalnic, te imamo samo v mestu.« Julko: »Juhe, to so šele prave počitnice!«

Tudi izhod. Drago: »Oče me je poslal, da mu pošljete takoj par čevljev št. 42.« Mojster: »Zelo mi je žal, ta številka je popolnoma razprodana.« Drago: »Potem mi pa dajte dva para št. 21.«

Preračunjeno: »Mamica, s prijateljico sem stavila, da mi boš dala 50 par za bonbončke. Če jaz izgubim, ji moram dati moj nov klobuček. Kaj-ne, da mi rajši daš 50 para, kakor pa, da bi mi morala kupiti nov klobuk?«

Stoj, Micka! Kje pa ti kupuješ,

da imaš vedno tako lepe obleke?

Pri Uinko Savnik-u v Radovljici

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

VELIK PROMET! MALI DOBIČEK!

Kostanjev, taninski les

vagonske dobave, kupujem. Najnižje ponudbe, franko vagon nakladalna postaja se naj pošljejo po: »TANIN« na upravo »Domoljuba«. 6861



BOLNIKI berite!

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

Kako se rešite te nadloge?

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

V boju za zdrave živce

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

popolnoma zastoj.

E. PASTERNAK, Berlin S. O.

Michaelkirchplatz 13, Abth. 760.

Fabiani & Jurjovec

LJUBLJANA, STRITARJEVA ULICA 5

Velika zaloga moškega in ženskega blaga

za spomladanske in letne obleke. Lepa izbira svilenih rut in šerp.

Krojači in šivilje, pišite po vzorec.

Slabi, nerazviti, boleštni otroci in taki brez teka, naj jemlje skozi 6—8 tednov redno po 3 male žlice na dan

„ENERGIN“, železnato kina-vino,

in dobili bodo zdravo in rdečo barvo, izvrsten tek, pridobili bodo na teži telesa in postali odpornejši proti vsem boleznim.

„ENERGIN“-železnato kina-vino je izbornega okusa in ga otroci radi pijejo.

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

Laboratorij „ALGA“, Sušak 4

Da je „ENERGIN“ železnato kina-vino zelo dobro zdravilo, se prepričate, ako prečitete samo nižje navedeni zahvali:

Spoštovani gospod!

Daj časa me je napadala telesna slabost, večkrat me je mučil glavobol, omotica in slabi tek. Po porabi „ENERGINA“ se čutilo dobro razpoloženo, nimam več glavobola in omotice, imam zopet dober tek. — Kjerkoli se mi kaže prilika, toplo priporočam Vaš izborni lek.

Sarajevo, 15. junija 1923.

Spoštovanim Mita Friedman, zasebna uradnica.

Spoštovani gospod!

Od vseh raznih zdravil, ki sem jih poskušal za malokrvnost, bledilo, pomanjkanje teka, nisem imel toliko uspeha, kakor s Vašim železnatim kina-vinom „ENERGIN“. Malarije, na kateri sem trpel dolgo časa, sem popolnoma ozdravil. Za našo vas in okolico boste dobili mnogo naročil, prav gotovo za malarične, ki jih je tukaj obilo.

Spoštovanim Peter Pavlovič, Farjanec, Baranja.



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



Pri „ČEŠNIKU“ v Ljubljani

Lingarjeva ulica.

Prva največja zaloga konjskih kočev, ogrskih, dolgodelskih, suknenih, pavolnatih odej (kovtrov), lastni izdelek. Posteljne garniture. Porhatne posteljne rjuhe 2-20 m dolge po Din 50 do 60. Kakor znano, poštena postrežba!

Prometni zavod za premog d. d. v Ljubljani

prodaja premog

iz slovenskih pokrajin

vseh kakovosti, v celih vagonih po originalnih cenah premogovnikov za domačo uporabo kakor tudi za industrijska podjetja in razpečava na debelo

inozemski premog in koks

vsake vrste in vsakega izvora ter priporoča posebno prvostni češkoslovaški in angleški koks za livarne in domačo uporabo, kovaški premog in brikete.

Naslov: **Prometni zavod za premog d. d. v Ljubljani**, Miklošičeva cesta 15/1.

Prodajam krasno vinogradno POSESTVO blizu fare, z gosp. poslopjem. Cena 35.000 Din. - Naslov pove uprava »Domoljuba« pod števil. 6740.

Čevljar. vajenca sprejemem takoj z vso preskrbo. — K. KOKALJ — Križe na Gorenjskem. 6795

Nova trgovina manufakture, novo blago in nove nizke cene

Josip Šlibar

Ljubljana, Stari trg 21 poleg Zalaznika

Naprodaj so po nizki ceni 3 železne in 2 glinasti sobne peči vse skoraj nove. Na ogled vsak dan v Hotelu Pošta, Jesenice.



Najpopolnejši STÖWER šivalni stroji

za šivanje, krojače in čevljarje ter za vsak dom.

Preden si nabavite stroj, ogledajte si to izrednost pri trdkih

L. Baraga,
Ljubljana
Seitenburg. ul. 6/l.
Brazplačen pekn.
15 letno jamstvo.

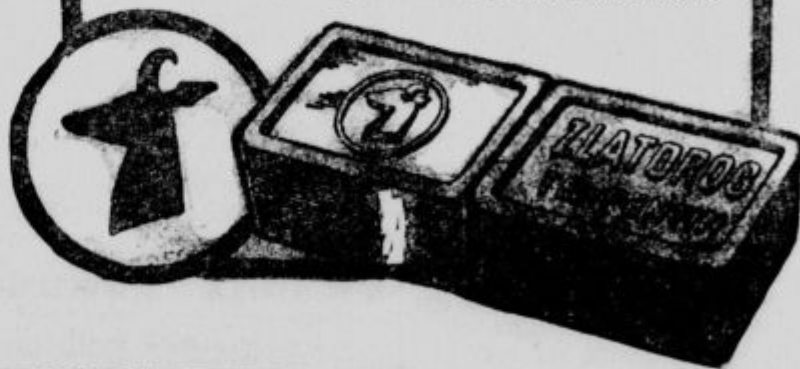


Dobra gospodinja

ki pozna zdrava načela štedenja s časom, denarjem in perilom, rabi za pranje samo pristno

Zlatorog terpentinsvo milo,

ki napravi perilo snežnobelo in dišeče in jo vrhu tega tu pa tam prijetno preseneti s pristnim zlatnikom!



Kdor hoče

biti postrežen z dobrim blagom naj pride ali piše

po sukno ali kangarn za moške in ženske obleke, parhel, flanele, kambrik, rute, odeje itd. v znano in zanesljivo trgovino

R. Miklauc „Pri Škofu“

Ljubljana, Lingarjeva ulica

(v lastnih prostorih)

Obstoje tverde blizu 60 let

BRINJE za žganjekuho

nudi najceneje SEVER & KOMP. — Ljubljana.

Krasno posestvo arondirano, 36 oral, z vsemi gosp. poslopji, njive vse obdelane, prodajam radi odhoda v Ameriko za 150.000 Din. Posestvo je blizu fare in ceste ter žel. postaje. Za denar se čaka. - Naslov pove uprava »Domoljuba« pod števil. 6739.

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

ANTON SAVNIK, Škofja Loka.