

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1930 — STEVILKA 22.

Dr. Ant. Breclj:

Arterioskleroza.

(Nadaljevanje.)

IV. Nekatero oblike bolezni.

Debelo knjigo bi moral napisati, ako bi hotel označiti vse oblike arterioskleroze, ki so možne in ki jih dejansko opazujemo. Vsaka bolezen je že sama na sebi taka, da se pri različnih ljudeh pojavlja zelo različno, dasi zadeva samo en organ, kakor n. pr. pljučnica. Arterioskleroza pa se javlja kot splošna bolezen vsega telesa. a le redkokdaj je enakomerno pokvarjeno vse žilje, navadno je bolj in občutno prizadet samo en del žilja, časih bolj v možganih, časih pri srcu, časih v kakem drugem organu ali udu. Zato naj prav na kratko očrtam glavne in najbolj pogoste oblike arterioskleroze s tega vidika.

a) Možganska arterioskleroza se kaže v nagli utrudljivosti pri duševnem delu, v večji občutljivosti za življenjske neprijetnosti, razdražljivosti, vrtoglavosti, nespečnosti, glavobolju, raztresenosti, pozabljivosti in drugih živčnih motenj, čisto celo v izpremembi značaja in duševnega stanja. Poudariti pa treba, da vse te našteje in podobne motnje niso značilne za arteriosklerozo, da torej noben tak znak sam na sebi ne dokazuje te bolezni, ker ga opazujemo pri raznovrstnih, čisto drugačnih in različnih obolenjih. Značilno za arteriosklerozo je možganska kap, ki nastopi časih nagloma kakor strela z jasnega pri navidezno zdravem človeku ali pa se razvija polagoma te-

kom ur in dni. Pri možganski kapi se katera možganska žila zamaši ali pa počí, posledice so v obeh primerih zelo podobne, dasi zelo različne, kar je odvisno od mesta, kakovosti in obsega prizadetih možgan. Od možganske kapi zadet človek pade v nezavest. Časih umrje kmalu, ako so prizadeti tisti deli možganov, ki oskrbujejo za življenje nujno potrebno delovanje, kakor utrpanje srea ali dihanje, časih pa se zdrami iz nezavesti kmalu brez posebnih vidnih okvar, časih pa šele čez nekaj dni s hudimi in nepopravnimi posledicami. Med te spada ohromitev udov na eni strani života, ohromitev jezika ali kakega čuta, izguba ravnotežja ali drugih spretnosti in kakovosti, kakor pisanja, hoje in dr., delna ali popolna izguba spominskih slik (n. pr. časih tak človek ne razume več govora, razume pa pisane besede ali narobe). Navzlic tem okvaram ostane višja duševnost neizpremenjena, časih se pa pojavijo motenja v razumu in volji. Nekatero škodo se s primernim ravnanjem več ali manj popravijo, mnogokrat pa ostane človek po možganski kapi trajno hiralec v telesnem ali duševnem pogledu. Slavni učenjak in veliki dobrotnik človeštva L. Pasteur je po hudi možganski kapi še mnogo let čvrsto delal in ustvaril mnogo velikih del. Možganska kap se kaj rada ponavlja.

b) Arterioskleroza pri srcu se navadno loteva venčnih žil, ki kakor venec obkrožajo in oskrbujejo sree. Vsi organi imajo vsaj v spanju odmor, da se odpočijejo in opomorejo od prejšnjih naporov, le sree mora de-

lati od prvih početkov do smrti, ž njim seve tudi žilje, ki mu dovajajo hrano. Te srčne žile se včasih otrjajo in v notranjosti ožijo, srce ne dobi več po njih dovolj hrane za napornejše delo. Radi tega ne more več srce pri večjem naporu zadostiti večji nalogi, to nesoglasje med zahtevo in delozmožnostjo se javlja kot onemoglost, tesnoba v prsih, ki se časih stopnjuje do groze, bolečine v prsih, ki se širijo proti levi rami, levim lahtem ali celo v prste levice, časih pa proti trebuhu. V takem napadu časih srce kar trenutno obnemore, človek umrje, kakor pravimo, zavoljo srčne kapi.

c) Arterioskleroza na velikih žilah odvodnici ali aorti se kaže v splošnem razširjenju te žile ali izboklinah ali nabreklinah. Človek s to boleznijo čuti bolečine sredi prs pod prsnico, kasneje se pridruži zelo mučen pritisk ali na srce ali na pljuča ali žile. Te vrste izpremembe se časih kažejo tudi na drugih večjih in celo manjših žilah drugod po životu.

č) Otrdenje žil v drugem drobju je bolj redko izvzemši v obistih ali ledvicah. Ta organ je prav za prav precejevalnica, kjer se izločajo iz krvi razne škodljive snovi, ki redoma nastajajo v telesu kot razpadline presnavljanja (žlindra) ali ki so zašle od zunaj v telo kot strupovi. Ledvica ali obist sestoji po velikem delu iz žilnih pletežev, ki se radi obratovanja z nevarnimi snovmi lahko pokvarijo in otrde. Precejanje se vrši težje, a da se vendar še vrši, mora kri teči skozi obist ali ledvico z večjo silo ali višjim pritiskom. To se pravi, da mora srce delovati s povprečno močjo. Dokler srce zmaguje to zvišano delo, že se gre brez posebnih težkoč, a ko začne srce pešati, gre z zdravjem naglo navzdol. Bolezen je navadno dolgotrajna (10 let in več), ako onemore srce, nastopi mučno in brezupno stanje, ki se vleče na mesece.

d) Arterioskleroza na udih (bedrih in lahteh) dobivajo ljudje, ki so premočno rabili ali pre-

napenjali svoje ude z delom, časih so kriva tudi zastrupljenja (svinec!). Ako se otrdi in zoži glavna žila, začne pri močnejšem delu (naporni hoji ali težjem ročnem delu) ud boleti. Pri natančnem opazovanju se vidi vzrok: malokrvje, ud je namreč bled ali modrikast in hladnejši od zdravega. S primernim ravnanjem se da včasih doseči, da se razvijo žile zveznice, ki dovajajo udu krvi dovolj tudi za delo. Ako pa je vse žilje na udu enakomerno skvarjeno po tej bolezni, se krvni dotok radi zamašenja ustavi in ud odmre časih polagoma, časih nagloma. Kajpada treba odmri ud ali del odrezati, da se ne zastrupi ostalo telo z mrlišskimi razpadlinami.

V. Zdravljenje.

Ta odstavek bo kratek. Vsakdo ve, da otrdele in morda celo ovapnele žilne cevi ne more nihče zmečhati in ji vrniti prožnosti. Takih sredstev ni in ne more biti. Kar se da napraviti pri razviti arteriosklerozi, je poskus, da se napredovanje bolezni ustavi. To pa se da doseči le, ako je mogoče vzroke bolezni odstraniti in bolnikovo življenje urediti, ali prav za prav omejiti, da okvarjeno žilje s srcem še zmaguje delo krvnega obtoka z zmanjšanimi zahtevami.

Alkoholik se mora odpovedati opojninam, kadilec tobaku, požeruh preobilni hrani, sladkosnednež dražljivim nasladam, ponočnjak nerednemu življenju in drugim razvadam. Poštena strastnost močno kvari žilje. Delavec, ki se je preveč gnal s pretiranim duševnim ali telesnim delom, rabi daljšega odmora in se potem lotiti primerne in urejenega dela, zavaljenega radoživca trepa spraviti v telesno gibanje in resno delo. Zelo važna pri arteriosklerozi je prehrana, ki naj bo bolj pičla, preprosta in brez dražil. Vsi izkušeni zdravniki odsvetujejo mesno hrano, priporočajo pa mlečno in rastlinsko.

Rabijo se tudi neka zdravila, ki pomagajo odstranjevati v žilah in te-

lesu nabrane strupove ali odpravljati arteriosklerozo pospešujoče bolezni in njih posledice; so tudi zdravila, ki izboljšujejo ali urejajo krvni obtok, toda to so zadeve poklicnih zdravnikov.

Važnejše in uspešnejše od zdravljenja je preprečevanje arterioskleroze, kar lahko zadene vsak razsoden človek po smernicah, ki se dajo kaj lahko razbrati iz tega spisa. Preprečevanje je zlasti potrebno dedno obremenjenim, ki nosijo že po rojstvu naklonjenost do arterioskleroze v sebi, ki torej izhajajo od roditeljev s tako boleznijo. Navodila so kaj enostavna in lahko umevna, njih izvrševanje pa je neredkokrat zelo težko, ker v prekem nasprotju z življenjskimi navadami in razvadami, splošnimi običaji in osebnimi strastmi. Odločilnega pomena za moško zrelo starostno dobo je mladost, mladi človek si stvarja bodočnost v dobrem in slabem zmislu. V mladosti so okužbe, zastrupljenja, slabe razvade in strasna nagnenja bolj razdorna in za vse življenje usodna; prav tako si mlad človek z zmernim in treznim življenjem, z ogibanjem kug in strupov, s preprosto hrano, resnim delom ter splošnim utrjevanjem nabere zdravstvenih zakladov, ki ga ohranijo čvrstejšega, delavnega življenja zmožnega, zato veselega do pozne starosti. Dal Bog, da bi se to znanje razširilo med našim narodom, zlasti med odraščajočo mladino!

Migljaji o spravljanju zelenjadi.

Pretežna večina naših živil je rastlinskega izvora, vsaj pri kmečkem prebivalstvu je tako. Pa bi bilo prav, ko bi mogli isto trditi tudi o meščanskih slojih. Važno, lahko bi rekli da najvažnejše mesto v vrsti rastlinskih živil zavzema razna zelenjad, ki jo gojimo po vrtovih, pa tudi po njivah. Od rané pomladi pa do pozne jeseni, ali celo do trde zime hodimo skoro vsak dan na vrt po zelenjad. Kdor pa nima vrta, hodi pa zelenjad kupovat na trg. Zelenjad pa raste samo v toplejšem

letnem času, torej od aprila do konca oktobra — kvečjemu tedaj 6—7 mesecev. Kaj pa potem? Ali bomo drugoga pol leta brez zelenjadi? Nikakor ne! Poskrbeti moramo, da si pripravimo tudi za zimo zalogo in jo tako shranimo, da traja čim dalje, če le mogoče skozi celo zimo. Da bomo imeli pri shranjevanju zelenjadi za zimo dober uspeh, se ravnajmo po tehle preizkušanih navodilih:

1. Spravlajte zelenjad čim bolj pozno! Zima je že sama na sebi dolga doba in je zaradi tega zelo napačno preveč hiteti s spravljanjem zelenjadi, ker s tem le podaljšujemo to dobo in oškodujemo trpežnost pridelkov. Pred koncem oktobra vobče ne kaže spravljeti zelenjadi v prezimovališča, ker so zunaj na vrtu bolje ohranjene nego v kleti ali kjerkoli drugje. Le v takih krajih, kjer rad zapade sneg že zgodaj zgodaj na jesen, je treba spravljeti malo prej. Pa še tam tak rani sneg navadno kmalu skopni in je potem še vedno čas za spravljanje tudi novembra meseca.

2. Spravlajte zelenjad le v suhem vremenu! Mokrota je najhujši sovražnik trpežnosti. Zakaj pač? Zato, ker vsako kvarjenje (gnitje, plesen itd.) povzročajo majhne, z golimi očmi nevidne glivice, ki se pa morejo razvijati le tedaj, ako imajo dovolj mokrote. To velja splošno za vsak pridelek, posebno pa za listnato zelenjad, kakor je n. pr. endivija in druge solate, zelje itd.

Prav umestno je, da jemljemo zelenjad iz zemlje že dopoldne in jo pustimo do popoldneva na gredah, da se popolnoma obsuši. Endivijo znosimo, ko jo vzamemo iz zemlje, nekam pod streho, kjer naj leži rastlina poleg rastline (nikakor ne na kupu) dan ali dva, da se še bolj temeljito obsuši, čeprav nekoliko zvene.

3. Za spravljanje za zimo je samo taka zelenjad, ki je sicer dorasla, pa ne prezrela. Endivija, ki je znotraj že močno bela ali je celo poveza-

na, ni za shranjevanje. Zelne glave, ki so popolnoma dorasle in začno pokati, tudi niso trpežne. Mnogo bolje se drže glave, ki še niso pretrde. Dorasle karfijole niso za zimo, rastline z majhno glavico se pa drže do pomladi, pa se še lepo pcede. Vedeti je tudi treba, da zelenjad, ki je bila preveč gnojena z gnojnico ali celo s stranišnikom, ni za shranjevanje, ker je zelo nagnjena k gnitju.

4. Shramba za prezimovanje zlasti nežne listnate zelenjadi mora biti po možnosti suha in hladna. Samo ob sebi je umevno, da mora biti toliko zavarovana, da v najhujši zimi v njej toplina ne odneha do ničle, torej da v njej ne zmrzuje. Najprimernejša temperatura bi bila okoli 4° C nad ničlo. (Toplomer!) Najboljša taka shramba je brez dvoma podzemeljska klet, ki se da lahko in dobro zračiti. Tudi to je jasno, da mora biti čimbolj snažna, večkrat prebeljena in zažveplana. Pesek, kamor prisipavamo nekatero zelenjad, mora biti vsako leto obnoven, ker je star pesek presuh in poln bolezenskih tvorov. Ako vsako pomlad, ko klet pospravljamo, tudi pesek odstranimo in ga nekje na prostem naložimo na kup, se čez leto popravi, da je za drugo zimo zopet uporaben. Vsaka vlaga v shrambi silno pospešuje kvarjenje zelenjadi. Bog obvaruj, da bi zelenjad v shrambi zalivali.

Za prezimovanje zeljnatih glav, ohrovt, kolerab in karfijole je kaj ugodna tudi izpraznjena topla greda, ako je suha in se da dobro zapreti. Korenasto zelenjad prezimujemo tudi na planem v jamah in zakopih.

5. Zalogo zelenjadi v prezimovališču, naj si bo klet ali topla greda ali kakršenkoli zaprt prostor, je treba večkrat pregledati, vse pokvarjene dele skrbno otrebiti in odstraniti in ob ugodnem vremenu, zlasti ob jasnih, solnčnih dneh temeljito zračiti. S snaženjem in s prezračevanjem se jako uspešno borimo proti gnilobi in drugim boleznim

in izdatno podaljšujemo trpežnost zaloge.

6. Nekaj zelenjadi je tako neobčutljive, da jo lahko pustimo čez zimo kar na gredi. Spravimo je le toliko, da je ni treba iskati na vrtu ob najhujšem mrazu. Por, črnikor, peteršilj, hren, rožnati in kodrasti kapus ne zmrzne, če je le količkaj snega in če ne rastejo preveč na odprtem kraju, kjer brijejo čez zimo mrzli vetrovi. H.

Pranje.

(Nadaljevanje.)

Tudi pri pranju nam je danes možnost, da si z malenkostnimi spremembami pri delu prihranimo čas in -od tujih izjav od nas takoj pri pranju spravljanju hiše, velja tudi tu; namreč, da izvršimo najprvo delo iste vrste (miljenje ali mencanje) na vseh kosih perila, potem šele začnemo z drugim delom n. pr. z izplakovanjem zopet na vsem perilu, ne pa, da peremo vsak komad perila zase.

pri perilu kot so robci, servijeti in brisače bi omenili še tole: Ker jih je treba namiliti na obeh straneh, gre delo mnogo hitreje izpod rok, če jih namilimo vse po vrsti, najprvo na eni strani in jih zlagamo na kup. Teга obrnemo s temi vseh 50 ali 100 kosov omenjenega perila ter ga namilimo še na drugi strani. Namesto, da bi obračali vsaki komad zase, kar bi bilo pri 50 kosih že petdesetkrat, obrnemo vse naenkrat in tako urno delamo.

Pripravo za ovijanje smo že opisali («Mati in gospodinja» štev. 21), zato preidemo takoj k obešanju oziroma sušenju perila. Tu si pomagamo s sledečimi pripomočki:

a) vrv napnemo tako, da lahko obešamo perilo na dve (obe) naenkrat, torej vzporedno. Ko hodimo med njima, obešamo enkrat na levo, enkrat na desno. Z eno samo potjo opravimo torej dvojno delo.

b) Zapenjače, ki varujejo perilo,

da ga veter ne pomeče na tla in ne odnese, stresemo v nalašč za to narajeno vrečico, ki jo našijemo na običajen obešalnik za obleko. Vrečici pustimo odprtino skozi katero jemljemo zapenjače. Ni jih treba nositi v rokah ter odlagati iz rok kdove kam, temveč obesimo vrečico z vso vsebino s pomočjo obešalnika na vrh za perilo in jo premikamo dalje po njej.

c) Košaro s perilom postavimo v star otroški voziček, če ga pa nimamo, pa na kakršnokoli vozilo in perilo v vozičku potiskajmo pred seboj; tako odpade pripogibanje in prenašanje težke košare s perilom.

Vrvi, na katerih sušimo perilo, naj bodo snažno shranjene, da se ne napraše in ne umažejo. Če so že zamazane, jih je dobro oprati, sicer dobi perilo umazane proge. Vrv za sušenje perila operemo tako-le: Navijemo jo okrog deske, položimo v škafo in vlijemo nanjo lug iz sode, mila in malo salmijaka ter jo operemo s krtačo. Nato lug odlijemo, nalijemo zopet čistega, pustimo deset minut in splaknemo v čistih vodah. Potem je treba vrv seveda temeljito presušiti na pečici.

Za sušenje perila nam nudi novodobna industrija prav izborne naprave, ki jih lahko uporabljamo namesto običajne vrvi na prostem ali pa tudi v stanovanju. (Za stanovanje so seveda manjšega obsega in zelo praktično izdelane.)

Suho perilo snamemo raz vrv. — Popolnoma suho perilo je treba pred likanjem navlažiti; tudi tukaj nam morejo pomagati izumi novodobnih, iznajdljivih gospodinj. Perila ne vlažimo z roko, ker je to delo počasno in nepraktično; kajti na ta način ga ne moremo zmociti enakomerno. Pač pa uporabljajmo:

1. Metlico ali omelce (ki ga imamo samo v ta namen), katero potakamo v skledo vode, z njo enakomerno škropimo. Dobro nam služi tudi 2. steklenica v širokim vratom,

ki jo zamašimo z zamaškom, ki smo ga večkrat prebodli z debelo, žarečo iglo. Steklenico napolnimo z vodo in škropimo s preluknjanim zamaškom. S to pripravo gre delo hitro in prijetno od rok.

3. Tudi majhna škropilnica z razpršilnikom je prikladna za to delo.

Perilo škropimo kos za kosom in ko je že vse navlaženo, ga šče zložimo. S. H.

Na kruh

za tečno in zdravo južino.

Dostikrat bi radi pomazali otrokom, pa tudi odrastlim, kruh, da bi bolje zalegel — pa kar ni najti vedno primernega priboljška. Prav dober prigrizek pa si naredimo iz domače skute (sira), ki jo pripravimo lahko na več načinov.

a) Skuto zmešamo z malo mleka v kašo, kateri pridenemo še trohico soli; če imamo, primešamo še surovega masla, drobnozrezane čebule, peteršilja in malo kumne. To namažemo na kruh, ki nam nudi potem okusno, redilno in zdravo južino ali pa tudi večerjo.

b) Na ta način pripravljenemu siru lahko pridenemo poleg vsega še pretlačen paradižnik ali paradižnično mezgo. S. H.

Milo

in druga praina sredstva.

Kdaj se je pričelo milo rabiti?

V današnjem času gospodinja ne more vzdrževati snage v hiši brez mila. Le z dobro voljo in s pravim milom je naše stanovanje čedno, naše perilo snažno in tudi sami smo zadovoljni, ko se dobro umijemo z mibom.

Ni pa bilo milo vedno tako v rabi in v čišlih kot danes. V starem veku mila niti poznali niso in stari Grki, ki so s svojim znanjem in učenostjo podarili človeštvu toliko duhovnih vrednot, niso uporabljali mila. Zgodovinsko je dokazano, da so Grkinje prale perilo le z drgnjenjem v vodi.

Slično kot danes mi, so bili tudi stari narodi zelo ničemurni in so uporabljali razne maže s pomočjo katerih so si skušali olepšati svojo zunanost. Tako so n. pr. stari Germani, predniki današnjih Nemcev, izdelovali mazilo, ki je bilo v bistvu današnje milo in so si s tem mazali lase, da so bili rdeče barve. Prvi, ki so pričeli izdelovati milo, so bili stari Feničani, narod, ki se je bojeval z Izraelci kot beremo v sv. pismu. Kot trgovci so z blagom vred zanesli v tuje kraje tudi svoje znanje o izdelavi mila. — Ljudje so spoznali veliko vrednost mila in so ga pričeli izdelovati. Danes si sploh ne moremo misliti snažnega človeka, ki bi mila ne potreboval. Poraba mila je postala merilo za snago, zdravje in napredek naroda.

Iz česa je milo?

Vsako gospodinjo zanima, kaj je milo, kako milo dobimo, iz česa je? Večina naših gospodinj se še spominja svetovne vojne, ko nam je vsega primanjkovalo, tako tudi mila. Marsikatera si je znala pomagati iz zadrege sama ter pričela kuhati milo doma. To milo seveda ni bilo dobro, ker kuhati dobro milo je umetnost, za katero je treba vaje in znanja. — Doma kuhano milo se ni penilo in se z njim ni dobro pralo. Iz česa so gospodinje kuhale milo? Predvsem so uporabljale loj, svinjsko mast, olivno olje. —

V tovarnah, kjer izdelujejo milo na veliko, uporabljajo iste masčobe in pa še mnogo drugih. Tako n. pr. je zelo v rabi kokosovo olje, ki ga dobimo iz orehov kokosove palme. To olje zelo prijetno diši in se uporablja ščiščno tudi za zabelo jedil. Poleg kokosovega olja so v rabi še razna olja, ki jih dobivamo tudi iz orehov, palm in drugih dreves. Seveda ne smejo biti olja predraga. Druga važna snov, poleg masti in olj je za izdelavo mila, milni kamen. To je snov, ki je po okusu slična pralni

sodi, le da je še bolj neprijetnega in lužnatega okusa in spolzka. Milni kamen je bele barve in se v vodi hitro raztopi. (Dalje sledi.)

Razno.

ga Zenska — kovač. V kraju Heath Town na Angleškem živi 28-letna Margerita Norton, ki se je izučila za kovača. Je zelo postavna in močna ter vihti težko kladivo po 6 ur na dan. Večkrat se pripeti, da kak radovednež edinega ženskega kovača na Angleškem fotografira, ko je isti ravno v najhujšem delu.

ga Močno jo je prevzelo. V zaporih v Kairu sedi neka Mabruka, ki je umorila očeta in dva brata. Ko so jo pripeljali v ječo je tehtala 68 kg, zdaj jih ima komaj 41. Vsi ječarji se temu čudijo, ker je znano, da se obsojenci v egiptovskih ječah zrede. Najbrže so pa zdaj tudi tam odmeknili od ognja egiptovske lonce.

ga Stara lepotica. Blizu mesta Beberod na Švedskem živi stara lepotica Karna Alm, ki ima že dokaj let, namreč 103. Pa je te dni mama Karna brala, da se vse, ki hočejo za lepe veljati, na kratko ostrižejo. Ženica, ki je še precej pri moči, se je spornila na svoja mlada leta, ko se je rada po modi nosila. Nekaj tiste ničemurnosti ji je še ostalo v krvi, zato je šla k brivcu in si še ona na kratko ostrigla tistih par sivih las.

Franjo Neubauer:

Na grobeh.

*Danes na grobeh jesenskih
misli naše zbrane so,
kakor lučice spominske
dragim vsem prižgane so.*

*Zdaj se plamen vzpne visoko
in veselo zagori,
zdaj pojema in ugaša
in se sklanja do prsti.*

*Sklanjajo se misli težke,
da bi poljubile prst,
ali zopet dvigne kvišku
up jih rádosten in čvrst.*

3. a n a š e m a l e

Mirko Kunčič:

Peterčkova sodba.

Jojmene, jojmene —
vse je pri kraju;
sveti Miklavž spet
pri Bogu je v raj.

Vsega prinesel je
pridnim fantičkom,
meni le parkeljna
z rdečim jezičkom.

»Prav ti je, prav — šlek, šlek —
razposajenček!«
dedek z zapečka
mu strže korenček.

»Nič ne pomaga
po toči zvoniti;
prej moral Peterček
priden bi biti!«

Oh, zdaj pa res ne bom
žalil več mame. —
Pridi Božiček in
spomni se name!

Mirko Kunčič:

Vančkovno pismo.

Vanček si je obrisal solzo, ki mu
je zdrknila vsa grenka po licu, vzdih-
nil globoko iz dna, namočil pero v
črnilo in začel pisati z velikimi, okor-
nimi črkami:

Preljubi moj očka!

Ko si odhajal v tujino, si me po-
ljubil na čelo in dejal: »Vanček, ne
jokaj! Bodi priden, moli zame in za
umrlo mamico, ubogaj strička — pa
se kmalu vrnem. Veš, ljubček, potem
si bova kupila hišico in zajčke in put-
ke in vsega, kar bova potrebovala. Ej,
to bo veselo življenje!«

Šel si, očka, komaj par mesecev je
lega, kar si šel — meni pa je hudo,
oh, tako strašno hudo, da Ti ne mo-
rem popisati... Saj sem priden, saj
molim zate in za mamico, saj ubogam

strička — pa vse nič ne pomaga! Veš:
striček je čuden mož. Domisli se kak-
šnega dne in me pošlje po žganje. In
vrže čevlje in kopita v kot in pije tri
dni skupaj za prisluženi denar, samo
pije, grdo preklinja in razsaja. Kar mu
napravim, mu ni všeč. In se čestokrat
razsrdi, strašno razsrdi. Vzame v roko
pas in me pretepe, joj, očka, pretepe
tako neusmiljeno, da kričim od bole-
čine in bi najraje umrl...

In sem večkrat tudi lačen, da boš
vedel. Še suhega kruhka mi ne pri-
vošči... Ti si bil pa tako dober z
menoj, očka. Vsako soboto, ko si se
vrnil od dela, si mi kaj lepega prin-
esel. In si ostal potem ves večer in ves
drugi dan pri meni. In me nisi nikoli
napodil s teklenico po žganje. Veš,
tam v žganjarni so tako strašno grdi
in divji možje, da me je groza, kadar
moram iti tja...

Očka, pošlji koga pome, da me od-
vede k Tebi. Tukaj mi ni več živeti.
Ne pozabi še Ti name, ko nimam ni-
kogar drugega na svetu.

Te gorko poljublja in pozdravlja
Tvoj žalostni in nesrečni

Vanček.

Vanček je glasno zaihtel; zasmilil
se je bil sam sebi. Potem pa je iz
žalosti in solz svetlo zasanjal v bo-
dočnost. Ej, prav gotovo bo očka usli-
šal njegovo prošnjo, prav gotovo jo bo!
Saj ga Vanček dobro pozna in ve, ka-
ko je usmiljenega srca... Zasanjal je
Vanček in sam ni vedel ne kdaj ne
kako mu je začela glava nihati vedno
niže k mizi. Od prestanega gorja in
prečute noči ves truden, je slednjič
pokojno zadremal — — —

In se je dovršilo še v tisti uri vse
kakor v čudežni pravljici.

Narahlo so se odprle duri. Nesliš-
no, po prstih, se je splazil nekdo
Vančku za hrbet in mu položil dvojce
toplih, žuljavih dlani na oči.

»Halo, Vanček, ugani, kdo je prišel!«

Hej, ir. Vanček je kar koj spoznal glas nevidnega, in je presenečen divjeradostno zaklical:

»To si ti, očka, to si ti!«

Očku je zaigral obraz v žarki sreči. Privil je Vančka ljubeče nase in mu dejal:

»Sirotek moj, zdaj je konec tvojemu trpljenju. Pripravi se — z menoj pojdeš!«

Vanček je planil po koncu, odprl v svetlem zavzetju oči na stežaj, zavriskal — in se predrami...

In je videl, dreveneč od blazne groze: zabuhel obraz pijanega strica se je sklanjal nad njegovim pismom in ga bral. Zlobno je mežikal s sivimi očmi, ustnice pa so se mu krivile v porogljivem, grozečem nasmehu...

»Tako torej si me hotel očrniti, seme zanikrno! Na — da boš pomnil, kdaj...!«

Skrčil je pest in besno zamahnil.

Vanček je presunljivo kričnil, zakrilil z rokami obupno po zraku in se zgrudil na tla. In je šlo preko njega kakor težka, svinčena megla. S poslednjo nejasno zavestjo človeka, ki se pogreza nekam na dno, je videl samo eno še: kako dvoje črnih, umazanih rok trga njegov lepi, beli, s krvjo in solzami popisani papir na drobne kosce. O, kakor da mu trgajo živo srce iz prs in mu ga mečejo posmehljivo v obraz, mu je bilo... Sladka pesem daljin je umrla.

Žaluje. V prvem razredu ljudske šole je učitelj popravljaj učencem naloge v šolskih zvezkih navadno z rdečim svinčnikom. Nekega dne pa je rdeči svinčnik izgubil in napake popravil s črnilom. Ko je naslednjega dne dobil Francek svoj zvezek nazaj in videl v njem vse polno črnih popravkov, se je namoč začudil in sočutno vprašal učitelja: »Gospod učitelj, za kom pa žalujete?«

**Ali si že naročil
„Vrtec“ in „Angelček“?**

Skrbna mama.

Palček Pok in palček Skok putko mamo, ko-ko-kok, deco njeno, cip-cip-cip — obiskala sta ta hip.

»Vi sje, mati kokodajsa, vedno lepša, vedno mlajša,« prilizuje se ji Pok.

»Res je to!« pritrди Skok.

»No, no, no...« se brani mama

»Pa ko godi se vama?«

»Slabo, oh,« zatarna Pok.

Putka: »Kaj je temu vzrok?«

»Veste,« Pok oložno pravi,

»nama je zbolela davi

muca mila, muca mala,

pa je naju k vam poslala:

piške ocvrte si želi...«

Putka s solznimi očmi:

»Res ste revčki. A za ham —

piške jaz ne dam, ne dam!«

Uganke.

1. Katere mačice ne jedo miši? — (Mačice na vrbi.)

2. Kaže nam ceste in pota, ne da lbi znal govoriti — kdo je to? — (Kaži-pot.)

3. Koliko jajc more velikan Goljat pojesti na tešče? — (Samo enega, ker drugega že ne je več na tešče.)

4. Kaj venomer teče in ne pride z mesta? — (Ura.)

5. Kdo ima največ otrok na vasii? — (Učitelj pri pouku.)

6. V katere kozarce ne moremo naliti vina? — (V polne.)

7. V čem sta si podobna pajek in ribič? — (Oba lovita v mrežo.)

8. Neko drevo ima dvanajst vej, vsaka veja ima štiri gnezda, vsako gnezdo sedem mladičev — kaj je to? — (Leto, meseci, tedni in dnevi.)

9. V kateri šoli imajo otroci oči — in ne vidijo? — (V šoli za slepce.)

10. Kdo je bil rojen, ki ni umrl? — (Vsi, ki še živimo.)

(Nadaljevanje.)