

1926 MATI IN GOSPODINJA Št.15.

O resnicoljubnosti.

V zadnjih naših razgovorih smo si ogledale pomen vzgoje k pokorščini, pripomočke in ovire pri tej vzgoji. Spoznale smo, da je pokorščina temelj vse vzgoje, spoznale pa tudi, da je vse to delo izročeno materinim rokam in ji s tem pripada tudi najvažnejša vzgojna naloga.

Pravtako važna kakor vzgoja k pokorščini je pa tudi vzgoja k resničnosti in resnicoljubnosti. Ta vzgoja rabi pred vsem drugim lepih zgledov. Mati svojemu otroku pač zastoj pridiguje o lepoti resnice in grdobii laži, če pa se sama ob vsaki priliki zateče k laži, ali če otrokova vprašanja, ki ji postanejo neugodna, odgovarja z raznimi zvijačami in ovinki, katerih neresnica prej ali slej otrok spozna. — Res je težavno otrokovo radoznalost vselej zadovoljiti; toda mati ravna najpravilneje, če se potruži otroku na stavljena vprašanja odgovoriti na otroku najrazumljivejši način, vendar resnično. Če ji otrok, zlasti nekoliko starejši, zastavi kako kočljivo vprašanje, ki mu ga v resnici še ne more odgovoriti, naj mu ne odgovarja s praznimi izmišljotinami, nego naj mu raje obljubi, da mu bo vse razložila, ko bo dovolj velik in bo mogel vse prav razumeti.

Mati naj otroka vadi v resničnem pripovedovanju; zato naj ne dopušča, da otrok pri pripovedovanju vsakdanjih, pa tudi izrednih dogodkov pretirava. Istotako naj ga vselej prekine in opozori, če hoče to, kar je slišal zavijati in izpreminjati. Seveda je tudi res, da otroško pretiravanje ni še vselej laž, nego izrodek bujne otrokove fantazije; v takih slučajih naj mati skuša preveč bujno fantazijo omejiti.

Kadar otrok materi pripoveduje, kaj je delal in kaj se je zgodilo ob njeni odsotnosti, naj ga, četudi se je zgodilo kaj nepravilnega, ne kara, ker bi mu s tem zamorila odkritosrčnost, ki pa je — le poglej njegove jasne oči — najlepši čar njegovega bistva, dá, odtonek onostranstva. Ljubeznivo in prijazno mu ob koncu povej, to in to ni bilo prav, kaj — ne, drugič boš raje tako napravil, kakor je prav in dobro. Le tedaj ima otrok zaupanje do matere, če opazi, da najde pri njej vselej in ob vsakem slučaju razumevanje in sočutje. Le tedaj pa ima tudi mati vedno dostop do njegove notranjosti in seveda tudi res materinski upliv na ves njegov razvoj in vse otroško delovanje. Potem ga tudi lahko obvaruje slabega vpliva družčine in vsega drugega.

Vzgoja k resnicoljubnosti je tako velikega pomena, — saj sloni vse naše družabno življenje na resnicoljubnosti in zaupanju — da se bomo v nekaterih prihodnjih razgovorih pomudile pri nji. Ko bomo opazovale in razmotrivate materino delo, bomo pridobile marsikatero kleno zrno tudi za našo lastno samovzgojo. Saj če hočemo biti odkrite, nikjer in tolikrat ne

grešimo kakor baš napram resničnosti in resnicoljubnosti. Prav dobro bo, če do prihodnjic vsaka izmed nas napravi pregled o teh napakah, da drugič pri našem razgovoru kakor pri otroku, pričnemo tudi pri nas samih z odpravo teh grdih napak, ki so najgrši madež v našem značaju.

Kako ravna gospodinja s posli.

Vse delo v gospodinjstvu mora gospodinja nadzirati, dobro uspelo delo primerno pohvaliti, slabo izpadlo ali skvarjeno delo pa primerno pograti. Če gospodinja niti ne opazi, kako posli delo vrše, nima zanje nikoli priznalne besede, mora tudi najpridnejši posel izgubiti veselje za delo in postati zanikern. Toda gospodinja naj hvali in graja le ob pravem času in v pravi meri. Pri poslih gospodinja z dobro besedo in primernim poukom več doseže, kakor pa z vedno grajo. Če mora grajati, naj to stori kratko, določno in dostojno; nikoli naj se ne da zavesti h kričanju in zmerjanju. Nikoli naj ne graja poslov tak dan, ko imajo posli mnogo in težkega dela, tudi ne pred tujimi ljudmi, posebno pa ne pred otroki. Nasprotno pa naj javno pohvali zlasti res izvrstno delo, kar posla, zlasti mlado dekle prav zelo spodbuja k nadaljnji in še večji pridnosti.

Če ima gospodinja več poslov, naj ravna z vsemi enako, to je blagohotno in pravično. Izjemo sme delati le pri starih, ki so že osiveli v tej službi in delajo za hišo že tako dolgo ali pa še dalje kot gospodinja.

Gospodinja naj gleda, da se posli, zlasti dekde lepo obnašajo, povsod in v vsakem slučaju. Zato ne trpi nikoli nasprotstva ali trme, vselej pa zahtevaj vljudno opravičilo, kadar se zgodi kaj nepravlega. Če mlada dekla sirovo odgovarja, naj se gospodinja najprej prepriča, če si je svešta nepravlega in grdega obnašanja. Tako dekde je treba najprej vljudnosti priučiti. Vsako nevljudnost in sirovost pa je treba odločno zavrniti. Kakor povsod je tudi tu dober zgled najboljšo vzgojno sredstvo. V družini, kjer gospodinja in vsi družinski člani prijazno in vljudno s posli ravna, pa se tudi med seboj vedno vljudno obnašajo, morajo tudi posli sami po sebi postati prijazni in vljudni.

Gospodinja naj ne pušča služkinje svojevoljno kupovati in razpolagati s kuhinjskimi stvarmi. Dekle postane brezskrbna in pride lahko v skušnjavo, da zapravlja ali pa gospodinjino brezbržnost obrača v svojo korist. Nikoli naj tudi ne dopušča, da dekla s preostanki jedi sama razpolaga, pa tudi z miloščino, ki je določena za reveže, ne.

Dragocene stvari, kakor srebrni pribor in drugo, naj gospodinja deklí izroči posebno v skrb, priporoča naj ji ga v posebno pažnjo pri pomivanju, snaženju in spravljanju. Ne iz hudobije, pač pa iz la-

hkomiselnosti napravi neizkušena dekla marsikako škodo. Če se v hiši kaka dragocena reč na nepojasnen način izgubi, naj gospodinja nikogar ne sumiči, dokler se ni o tem prepričala.

Povrnitev za pokvarjene, ubite stvari naj gospodinja le tedaj zahteva, če je dekla res iz zanikarnosti ali lahkomiselnosti povzročila škodo. Za take pa je ta zahteva prav dobra šola in si tako naravno kazen kaj dobro zapomnijo.

Dobra gospodinja skrbi, da njeni ljudje lepo praznujejo Gospodov dan. Zato ne dopušča, da bi imeli več dela v praznikih kolikor je neobhodno potrebno. Da se temu izogne, naj jih navaja, da že dan pred praznikom za hišo, kuhinjo in hlev vse pripravijo, v nedeljo pa res počivajo. Umevno, da mora imeti vsa družina v nedeljo in praznik dovolj časa, da zadosti svoji verski dolžnosti, gospodinja pa pazi na to, da ta čas v določeni namen tudi res izrabijo. Če pa bi kdo izmed poslov porabil preveč časa za verska in cerkvena opravila na škodo delu in gospodinjji, ga je treba opomniti na tak način, da niso užaljena njegova verska čustva.

Previdna gospodinja določi svoji služkinji tudi prost popoldan, da more svojo obleko in perilo popraviti in zašiti. Gleda pa naj na to, da določeni čas res porabi za to, ne pa da postaja po kotih in cestah. Gledati mora tudi na to, da posli ne pridejo v slabo družbo, ne samo zato, ker iz take slabe družbe za dom in gospodinjjo nastane vselej kaj slabega, pač pa mnogo bolj zato, ker je odgovorna kakor za telo, tako tudi za dušo svojih podložnih. (Dalje.)

Snaženje perila.

Rmene madeže in plesen namoči nekaj ur v sirotko in izperi. Operi plesnivo perilo z milom in navadno vodo. V drugo posodo z vodo vlij malo vodikovega prekisa in deni perilo v njo, da se namaka šest ur. Deni v čisto vodo par žlic 1% žveplene kisline in izperi zelo natančno. Belí perilo pridno na solncu, in perí ga z močno raztopino boraksa. Rmene deževne madeže spravi iz perila lug. Raztopi v litru vode 20 g citronove kisline in zmóči plesnive madeže. Peri plesen z klorovim apnom. Kuhaj v vodi dežnici belega mila, da postane gosta kaša. Ko se ohladi, namaži to kašo na plesen, na kašo pepelike. Naj stoji par ur na solncu, potem izperi v rečnici in suši na travi.

Madeže od trave spraviš iz perila z salmiakovo raztopino ali z močnim špiritom. Madeže v otročjih oblekah zmóči z redko raztopino cinove soli. Izperi natančno. Dober je tudi cinklorid. V liter vode deni tri žlice amoniaka in zmóči parkrat madeže. Izpiraj jih z razredčenim salmiakovcem. Kani v vodo par kapelj hipermanganijeve raztopine. Kalijevo rdečo vodo spremeniš v belo, če vliješ čez par minut šest kapelj 6% žveplove kisline. Spiranje madeža s tako vodo ne škodí

najbolj občutljivi tkanini. Travini madeži se pero sicer tudi z milom, ali potem ostane umazana lisa; treba je, da poliješ perilo še z vrelo vodo. Dobro je, držati tak madež pred pranjem nad gorečo žvepleno nitjo.

Pečatni vosek moči z navadnim špiritom, dokler ne izje špirit madež. Izpraskaj ostanek in teri z flanelasto krpico. Tako ravnamo tudi z navadnim voskom, ako nočemo rabiti pivnik in železo.

Pivo. Madeže namaži z glicerinom in izperi v mlačni vodi. Polikaj obleko, dokler je še vlažna. Tako delamo tudi z madeži piva na svilenem blagu. Iz sukna spravimo še sveže z samo čisto vodo, stare snažimo z bencinom, z salmiakom ali z mrzlo prekuho pananave skorje.

Potne madeže izperemo iz slamičkov s terpentinom. Namočimo umazana mesta in počakamo, da izje terpentini pot, potem izperemo z vodo in z milom. Madeže potnih rok potrosi s kreda in izkrtaci ali gladi po kredi in pivniku. Potne madeže izpiramo takole:

Zmešaj del amoniaka, dva dela špirita in tri dele žveplenege etra.

Del salmiaka, dva dela etra in tri alkohola.

15 g finega belega mila, 100 g kiso-vega etra, 60 g amoniaka zmešaj v litru deževnice, peri madeže in izperi z mlačno vodo. — Pot izjeda tkanino in barvo, posebno pot bolnega človeka. Zato je najboljše, da se izpere prepotena obleka ali perilo. Če ni mogoče, se dene vsaj večkrat na sonce in preprih. Kdor se poti pod ramo naj nosi vedno pivnike v volneni obleki, če ne pomagajo pivniki, potrosi večkrat prepoteno mesto z glino in postavi gorko železo nanjo, ali pa peri z francoskim žganjem.

Punčove madeže briši z krpico namočeno v bencin in izperi s čisto vodo.

Preležano ali ponošeno volнено obleko razparaj, če ima madeže jih izsnaži, potem jo razgrni nad soparo. Če to ni mogoče, pokrij jo z debelo, mokro platneno cunjjo in pogladi z razbeljenim železom.

Nalezljive bolezni.

Ošpice.

Pravzaprav so ošpice nalezljiva otroška bolezen, obolijo pa tudi odrasli, ako jiv v mladosti niso preboleli. Sicer same na sebi niso nevarne, jako hude pa so posledice, ki nastanejo večkrat po prestani bolezni in trajajo v neredkih slučajih celo življenje ali pa povzročijo takojšnjo smrt.

Povzročitelja zdravilska veda še ni odkrila. Verjetno je, da izzove bolezen posebna, jako majhna glivica, ki se v telesu zelo naglo razmnožuje. Nahaja se v bolnikovih izpljuvkah, v sluzu iz nosu, grla in ust ter v odpadajočih kožnih luskinah. — Prenaša se z dotikom bolnika in po okuženih predmetih, vendar so bakterije zelo občutljive ter zunaj človeka naglo poginejo.

Bolezen obstoji v zvišani telesni toploti, utrujenosti, v rdečkastih izpuščajih po obrazu in životu. Otrok postane vsled

vročine omoten, izgubi slast do jedi, kašlja, dobi nahod, jezik mu je raskav in bezgavke zatečene. Ako ni moč bakterij prevelika in bolezen gladko poteče, je bolnik po desetih dnevih izven nevarnosti.

V obrambo ošpic je umestna osamitev bolnika. Tako onemogočimo njegov stik z zdravimi otroci. Osamitev naj traja približno mesec dni. Ako nastopi bolezen v številnih slučajih ostrega značaja, mora šolska oblast tudi zapreti šole. Zdravega otroka ne pustimo v nobenem primeru v bolnikovo sobo, ker je nalezljivost ošpic velika in nič manja sprejemljivost mladega telesa za to bolezen. Jako redki so ljudje, ki so ji po naravi nedostopni, pač pa je nihče ne more dobiti dvakrat v življenju.

Oseba, ki streže bolniku, ošpice tudi lahko prenese, zato ne sme imeti opravka z ostalimi otroci. Če pa je to neizogibno, tedaj naj si umije roke z razredčenim Saniolom ali vsaj z milom, predno zapusti bolnikovo sobo. Pametno je, ako ob vstopu k bolniku ogrne plašč ter ga sleče, ko gre iz sobe. Priporočamo razkužitev bolnikovih izmečkov, katere zbiramo v posebni posodi, kamor nalijemo kakega razkuževalnega sredstva. Tudi čiščenje nosu in spiranje ust je neobhodno potrebno.

Razkuževanje sob izvedemo po ošpicah tako, da jih pred splošno uporabo temeljito prezračimo. Posteljino in perilo operemo, obleko pa obesimo na sonce.

Kuhinjska navodila.

Juha z zelenjavo (vegetarijanska). Olupi eno debelo nadzemeljsko kolerabo, zreži jo na male rezance, ravno tako eno srednje debelo korenje ostrgaj, operi in na rezance zreži. Nalij v lonec dva litra vode, ko se že pol ure kuha, prideni četrt litra oluščene graha in en debel olupljen in na male kocke zrezan krompir, ko zopet pol ure vre, prideni eno osminko litra opranega riža in ko še četrt ure vre, prideni prežganje, ki si ga napravila iz 6 dkg (eno veliko žlico) masti, 5 dkg moke in nekoliko drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, to prežganje razredči z zajemalko mrzle vode ter prilij opisani juhi, prideni še ščep popra. Ko še par minut vre je juha gotova. (Ako hočeš juho zboljšati, zmešaj v skledi en rumenjaki, preden juho zliješ v skledo.)

Rezanci. Napravi iz moke in jajc precej trdo testo, ga dobro vneti, napravi iz njega za jabolko velike hlebčke, jih pokrij s skledo. Razvaljaj jih na deski kolikor mogoče v tanke zaplate, testo prav malo potresi z moko, da se testo ne sprijemlje. Potem se te zaplate ali krpe na snažnem prtiču posuše. Ko so zadosti osušene, vsako krpo prereži čez polovico, te polovice položi eno na drugo in jih zvij v svaik, iz katerega z zelo ostrim nožem nareži drobne, ozke rezance.

Grah s krompirjem. Kuhaj pol litra oluščene graha in v drugi posodi pa kuhaj tri srednje debele olupljene na male kocke zrezane krompirje v dveh litrih vode; osoli ter kuhaj oboje do mehkega, potem napravi prežganje iz ene velike žlice masti in moke, v katerega deni nekoliko

drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, to prežganje razredči z zajemalko vode in prideni to prežganje krompirju kakor tudi kuhani grah z grahovko vred. Ko še nekaj minut vre, prideni kisa po okusu in postavi kot samostojno jed na mizo.

Češpljev kolač iz vzhajanege testa. V skledi zmešaj četrt litra toplega mleka, 5 dkg masti ali masla, 1—2 žlici sladkorja, eno jajce, nekoliko soli in prideni še 1 dkg drožja, ki si ga razmočila v par žlicah toplega mleka z žličico sladkorja in 40 do 45 dkg moke (pičlega pol litra). Testo dobro stepaj s kuhalnico četrt ure. Ako hočeš prideni še drobno zrezane limonine lupine in postavi za četrt ure na gorko, da vzhaja. Vzhajanege stresi na pomazan pleh, ki ima ob kraju rob, ga z dvema žlicama razravnaj po vsej pekači. Po vrhu pa obloži testo s čez pol preklanimi češpljami druga poleg druge tako, da notranja stran na vrh pride. Potresi jih s sladkorjem in s cimatom, pusti še četrt ure shajati, naker peci kolač v srednje vroči pečici pičle pol ure. Pečenege zreži na poljubne kose in postavi gorkega ali mrzlega na mizo.

Ocvrti češpljevi cmoki. Vmešaj 3 dkg surovega masla, en rumenjaki in žličico sladkorja; potem prilij osminko toplega mleka, v katerega si že prej namočila 1 dkg drožja. Nato prideni nekoliko soli, sneg enega beljaka in četrt kg moke. Nastalo testo četrt ure dobro stepaj in pusti vzhajati pol ure. Vzhajano testo zajemaj zaporedoma z žlico, ki jo vsakokrat poprej potakni v moko; tako dobljene kosce testa polagaj na desko, jih splošči in v vsako ploščico položi eno češpljo, ki si ji odvzela koščico in mesto nje dala košček sladkorja, zavij testo da se češplja ne vidi in zglejda kakor cmoki, zloži jih na desko na z moko potreseni prt, da četrt ure vzhajajo. Končno jih v masti ocvrti.

Spravljanje jajc za zimo.

Jajca so važno in izdatno hranilo. V njih se nahajajo vse tiste tvarine, ki so potrebne kot hrana našemu telesu. Jajca vsebujejo: beljakovino, tolščo in razne rudninske snovi.

Najbolj navadna in tudi najboljša so kurja jajca. Dobrota jajc je odvisna od krmljenja kokoši. Jajca od kokoši, ki so krmljena z žitom in ki si same poiščejo črvov in drugih žuželk, so veliko boljše od onih, ki so krmljene s krompirjem ali prašičjo krmo. Zelena trava in solata dosti pripomore k dobremu okusu jajc.

Jajca za spravljanje za zimo morajo biti predvsem sveža. Gospodinja, ki kupuje jajca za shranjevanje za zimo, mora biti zelo previdna. Sveža jajca imajo lepo belo lupino in so prozorna, ako jih držiš v temnem prostoru proti luči. Če pa je jajce neprozorno in se vidi v njem črne pege, je pokvarjeno in to tembolj, čim večje so pege. Jajca, ki so spodaj črna, zgoraj svetla, so popolnoma gnila. Jajce, ki zaklopota, ako ga potreseš, ni več sveže in ni za shranjevanje za zimo.

Pa še na drug način se lahko pripravimo o starosti jajc. V pol litra vode deni pest soli, da se raztopi. Jajce, ki je popolnoma sveže, pade na dno, ono, ki je starejše, a še porabno za kuho, a ne za zimsko spravo, plava nekako sredi vode. Stara jajca pa plavajo prav na vrhu. Drugače je, če imaš domača jajca in veš, katera so najbolj sveža.

Jajčna lupina je prozorna in luknjičasta. Skozi te luknjice prihaja zrak, ki pokvari jajca, če so predolgo pod njegovim vplivom. Pa tudi v jajcu so glive, vsled katerih se jajce pokvari. Zoper glive ni pripomočka, pač pa zabranimo lahko dohod zraka skozi lupino. Jajca, ki jih poberejo iz gnezda za spravljanje za zimo, morajo biti brez madeža, oprana in zbrisana. Ta jajca previdno zavijemo v časniški papir in polagamo v kako škatljo, zabojček, skledo ali pisker trdo enega zraven drugega, na vrhu pa še prav dobro pokrijemo s papirjem. Ta jajca ostanejo porabna tri mesece. Lahko pa tudi pokladamo jajca v suh pesek, žaganje, pepel, otrobe ali zrnato žito. Polagamo tako, da se ne dotika eno drugega. Zasuta morajo biti jajca tako, da ne more zrak do luknjičastih lupin. Tudi tako spravljenaja jajca se ohranijo tri mesece. Ta dva načina sta priporočljiva zato, ker jajce ne spremeni okusa.

Najstarejši način je spravljanje jajc v apneno vodo. Apnena voda se osoli. V to vodo pokladamo jajca s špičastim koncem navzdol in tesno drug poleg drugega. V apneni vodi se jajca ne pokvarijo zlepa, pač pa dobe, če se predolgo v apnu, po njem okus.

Novejši način je polivanje jajc s tekočino imenovano vodotopno steklo (Wasserglas). Ta tekočina se dobi v drožeriji. Na en liter tekočine se primeša 10 litrov vode. Ta množina zadostuje za 200 jajc.

Prav dobro se obnese spravljanje jajc za zimo z garantolom. Za tako spravljanje morajo biti široki kozarci, ki se rabijo za mezgo, med, brusnice in drugo. Te velike kozarce napolnimo do polovice z vodo. Na vsak liter denemo 1 dkg garantola. To vodo mešamo 5 minut. Potem polagamo jajca v to raztopino in jih pustimo tako, kot se sama poležejo. Nad jajci mora stati voda za štiri prste nad vrhnjimi. Po vrhu jih potresi še z garantolom. Nad tekočino položi pergamentni papir, nato še garantola, brez vse to pa skrbno položi antikarbonatni papir. Posodo po potrebi pokrij, poveži in spravi na suh miren in hladen prostor. Suh in hladen prostor je za vsakovrstno konzerviranje jajc priporočljiv.

Mesec avgust in september sta za shranjevanje jajc za zimo najbolj primerena. V avgustu in septembru dobivajo kokoši največ žitne hrane, zato so jajca takrat najboljše in za shranjevanje jajc najsposobnejša.

Shranjevanje jajc je potrebno, ker pozimi kokoši prav malo ali pa tudi ne neso. Potrebno je posebno tam, kjer se jajca morajo kupovati in so pozimi zelo draga, se težko dobe, če se pa dobe, so navadno spravljenaja in ne sveža, zato je boljše pripraviti si jih doma, kot pa pripravljena za zimo kupovati.

Poletna krma za kokoši.

Marsikatera gospodinja je že opazila, kako rada žre purutnina deteljo, vendar si ni vzela toliko truda, da bi jo večkrat pokladala. Že to nam dokazuje, da ni detelja dobra samo za živino in prašiče, ampak da tekne tudi kokošim. Opazilo se je, da so kokoši po krmljenju z deteljo nosile več jajc in se bolje razvijale. Poleti se mlada detelja sesече na drobno, približno en centimeter dolge komadiče in se poklada kokošim po eno prgišče za 4 do 5 živali. Tudi suha detelja se v zimskem času lahko poklada, toda moramo jo sesekati in namakati v mlačni vodi. Tako omeščano zmešamo z ostalo krmo, posebno če imamo kuhinjski krompir, korenje ali repo, koruzno moko ali s kakim drugim primernejšim krmlilom.

Znana dobra hrana za kokoši je oves, po katerem nesejo kokoši debelejša jajca. Vendar je oves sam na sebi preveč oster, zato ga perutnina v začetku ne mara posebno. Zato je dobro, če ga nekoliko namočimo v mlačni vodi, da se napihne in zgubi svojo ostrino. Takšega kokoši kaj rade žro. — Sicer pa je glavno načelo pri krmljenju kokoši, da jim menjamo krmo. Tako mešamo deteljo in oves, zelenjavo in drugo zrnato krmo, kuhinjske odpadke in jim damo priliko, da si tudi v sadovnjaku poiščejo odpadlo sadje in zraven tudi kakega črva, hrošča ali gosenico. Sprememba v krmi najboljše vpliva na razvoj perutnine.

Odbirajmo kokoši za pleme.

V spomladnem, poletnem in jesenskem času se vsaka gospodinja lahko prepriča o nesnosti svojih kokoši. Najbolj gotovo sredstvo za odbiro tistih kokoši za pleme, ki so najboljše jajčarice, so seveda zaklopna gnezda in zapisovanje jajc od vsake kokoši posebej. Toda tega ne zmore vsaka gospodinja na kmetih, zato ga tudi ne bomo priporočali. Vendar vedo naše kmečke mamice prav dobro, katera kokoš pridno nese, katera da debelejša jajca, katera je začela nesti najbolj zgodaj spomladit itd. Dobra gospodinja bo natančno razločevala živali z dobrimi lastnostmi od onih s slabimi.

To pa še ne zadostuje, ampak ona mora iz tega izvajati tudi vse one zaključke, ki so potrebni za čimvečjo donosnost njenega perutinarstva. In kot glavno načelo velja: izloči vse najslabše živali iz krdela in obdrži za pleme samo najboljše; dobro krmljenje in pametna strežba pa tudi znatno izboljša nesnost.

Nesnost pri kokoših dvignemo lahko na razne načine, predvsem s skrbnim odbiranjem plemenskih živali in z odbiranjem jajc za valenje. Dobre jajčarice nam dajo v drugem letu do 120 jajc, v tretjem celo do 160. Kokoši redimo samo do tretjega leta, kajti v četrtem že popušča nesnost. Slabe jajčarice in starejše kokoši izločimo iz reje, ker znatno znižujejo celokupno nesnost. Dobro krmljenje in skrbna strežba je pa glavni činitelj pri nesnosti. Pridna kokoš išče in nabira hrano ves dan. Kar

ne dobi na paši, je treba pokladati doma. — Če bodo naše gospodinje vsaj nekoliko vpoštevale te nasvete, bodo imele od svojih kokoši več koristi nego doslej.

Naše cvetlice.

Rožmarin. Rožmarin ima svoj duh, naj bo zelen ali pa suh, poje narodna pesem. Rožmarin je naša narodna cvetlica, ki je vsepovsod udomačena. Rožmarin je cvetlica lončnica, ki se presajena poleti na vrtno gredo bahato razraste v širok grmiček. Diši zelo prijetno. Proti mrazu ni zelo občutljiv. Tudi lahka slana mu ne škodi. Vendar ga je treba iz vrtnih gredic presaditi in prenesti v klet, kjer prezimi brez posebne strežbe. Zalivati ga je v poletnem času treba prav obilno. Razmnožuje se s potaknicami, ki se kaj rade primejo, bodisi v loncu ali pa na vrtni gredici. Prava domovina rožmarinova so pokrajine ob Sredozemskem morju.

Roženka (roženkravt). Roženka bi tudi lahko prištevati k našim narodnim cveticam. Okna slovenskih deklet mora krasiti dišeča s temnozelenim nazobčanim perjem ozaljšana roženka. Roženka je doma iz Kaplandije. Njej sorodna je muškataka, ki prav prijetno diši in se razločuje od roženke po bolj nežnem listju. Razmnožuje se obe s potaknicami in sicer celo leto. Prezimi v nezakurjeni sobi, v kateri temperatura ne pade po 4^o gorkote.

Iz otroških ust.

Tonček opazuje svojega najmlajšega brata, ki se dere kakor sraka. Vpraša mamo, če ga je res iz nebes dobila. Ko mu mati to priprdi, se odreže Tonček: »Ni čuda, če so ga ven vrgli, ker se tako dere.«

Katehet razlaga v šoli presveto Trojico. Ko je že parkrat jedrnatou poudaril, da se Bog Oče, Bog Sin in Bog sv. Duh skupaj imenujejo presv. Trojica, stavi vprašanje: »Kako se imenujejo tri božje osebe skupaj?« Janezek (sin železniškega čuvaja) se moško odreže: »Osební vlak.«

Meh za smeh.

»Ti pa gotovo nimaš dvajset dinarjev,« je nagovoril gledališki igralec družega, češ, da bi mu jih posodil.

»Kdo pa ti je to povedal?« je odgovoril oni.

»Ti, ali že veš, da je Matjanovo Nežo orožnik vzel izpred oltarja?« — »Pojdi no, ali bi me zopet rad potegnil?« — »Če se je pa poročil z njo.«

Zakonska Brown sta hotela prekoračiti cesto, ko je okolu vogala švignil avto tako, da sta za las obvisela nad grobom. Priskočil je policaj ter vprašal, če sta si mogoče zapomnila številko avtomobila. »Da, sem, kajti slučajno sta prvi dve številki moja starost, zadnji dve pa starost moje žene.« Žena: »Veš kaj, Konrad, kar pustiva, kdo bo hodil okrog sodnij.«

Iz samega žita ne morete kuhati kave.

Dober in krepak okus dobite šele, ako upotrebite

Pravi Franckov kavni pridatek.

Filaja s Prvim Franckom Vas zamore stalno zadovoljevali.
K zrnati kavi na vsak način spada Pravi Franck.



STARI TRG PRI LOŽU.

Nekoliko dostojen dopis v »Jutra« z dne 25. avgusta mi očita: strankarsko zagrizenost jeze, pomanjkanje pijetete do mrtvih in usmiljenja do nedolžnih otročičev; priporoča pa mi kesanje, češ da sem se udeležil slavnosti pravoslavnega praznika in kot povabljen gost jedel s pravoslavci pečenege janca. Poleg teh mojih nečednosti je pohvalil nekega trgovca, ki je pred nekaj leti odpadel od katoliške Cerkve in prestopil v pravoslavno ter se skušal vnovič poročiti v nji, kot poštenega, mirnega človeka, ki nikdar nikomur ni nič žalega storil. — Gospoda! Vam, ki kot katoliki vse druge vere in brezverstvo očividno bolj cenite kakor svojo vero in Cerkev, ne bom mogel dopovedati, da me vodi v delovanju korektnost, legalnost in človekoljubnost. Vsem drugim pa, katerim bi radi vi zmešali s svojo nelogično mentaliteto pojme, se čutim dolžnega, pojasniti sledeče:

Doslej sem vedno pazil, da postopam nepristranski in dosledno, ne po svoji glavi, ampak po katekizmu in zapovedih Cerkve; napram nasprotnikom vere, cerkve in katoliških organizacij sem morda res celo preveč pohleven. Z drugoverci sem si vedno prizadeval občevati po pravilih družabne olike in v dejanju kazal, da nimamo katoliki nikake mržnje do oseb drugih ver, dasi dober katolik smatra edino le svojo vero in Cerkev za popolnoma pravo. Glede plesa postopam po določbah Cerkve, ne po željah krčmarjev. Da je večerja pečenege jarca v hotelu — pravoslavni verski obred, nisem vedel; tega menda mladi g. dopisnik »Jutra« tudi sam sebi ne verjame; pripisujem pa mu zelo izboren apetit, da meni kot povabljenemu gostu, ki se je po dolgih prošnjah ravno zato udeležil gostije, da pokaže dobro voljo mirnega sožitja z drugoverci, zdaj pa javno očita tega ubozege janca. Umrlega trgovca nisem nikdar napadal, ne živega, ne mrtvega. Pač g. dopisnik in somišljenik njegove dobe lahko pri meni na vpogled skrajno žaljivo pismo, ki ga je pred meseci pokojni pisal meni. Pa sem potrpel in mu parkrat osebno v njegovi hiši z vso ponižnostjo skušal dokazati, da mi dela krivico. Žal, brezuspešno! Vendar ga nisem mrzil, smilil se mi je. Toda moja naloga ni, k grehu molčati in z molčanjem pospeševati zmedo pojmov in moralno

propadanje, ampak nasprotno. Pri vsej obzirnosti do oseb mora katoliški duhovnik povdarjati (po potrebi tudi v javnosti) pravi katoliški nauk, obsojati zmote in zablode, vršiti cerkvene predpise, četudi koga neprijetno to zadene. In to je bilo v tem slučaju nujno potrebno, saj so celo nekateri prav verni katoliki šli k pravoslavni sv. maši, se brez potrebe udeležili pravoslavnih obredov in katoliška cerkvena bratovščina sv. Boštjana je šla in cornare s svečami za pogrebom moža, ki je javno odpadel od katoliške vere, rad osramotil duhovnike kar pavšalno in demonstrativno povdarjal pravoslavje proti katoličenstvu ob vsaki priliki.

Gospoda! Pri vsej vaši simpatiji do drugih ver in cerkev, ne bodite krivični v ocenjevanju svoje vere, Cerkve in duhovščine! Ako sami ne cenite svoje vere in ne branite pravic svoje Cerkve, pustite vernike in duhovnike, ki se te svoje dolžnosti zavedajo in jo vrše, v miru. Vedite: kar ni prav, ni prav, četudi so zgodi pri pogrebu. In napak tudi smrt ne spremeni v čednost. Cela dolina ima že davno svojo sodbo o tem; škoda, da ste po nepotrebnem iznesli v javnosti, kar bi bolj ostalo doma pokopano. Morda menite, da boste z zavijanjem dejstev, z olenševanjem vsega katoliški Cerkvi nasprotnega z grdenjem duhovščine, ki ji podtikate nemoralne narobe, zbudili nevoljo proti duhovščini med ljudstvom? Pa se motite! Ljudstvo je pričakovalo in zahtevalo od mene jasne in pravične besede, zato sem jo izrekel. Tako bom storil vselej, kadar bo treba. Brez ozira na to, kdo mi bo zameril.

Vaš udani in odkriti prijatelj
Jernej Hafner,
župnik starotrški.

URŠNA SELA.

Prebivalci vasi Uršna sela nas naprošajo za objavo sledečega: Pogostokrat se bere v liberalnih časopisih o nekem tamburaškem društvu na Uršnih selih. Zadržnja »Domovina« prinaša celo sliko pred kratkim ubitega člana tamburaškega društva, Povšeta. Z ozirom na to izjavljamo, da v vasi Uršna sela ni nobenega člana liberalnega tamburaškega zbora in nimajo vaščani s tem društvom nobene zveze. Enako ni bil ubit Povše iz Uršnih sel, pač pa iz Dobindola, kar dopisnik »Domovine«

ve sam najboljše. Proti zlorabi poštene vasi Uršna sela odločno protestiramo!

IZ DAVČE IN SORICE.

Dne 22. t. m. nas je posetil v teh visokih hribih naš poslanec Brodar. Zvečer ob pol 10. uri ko je dospel v Davčo, smo imeli takoj sesianek, ter se dogovorili v vseh važnih gospodarskih vprašanjih, ki so za nas važni. Obenem mu tudi izročili pritožbe, radi previsoke osebne dohodnine. Poslanec je obljubil, da bode takoj storil vse potrebne korake, posebno že z ozirom na to, ker nam je že tretje leto pobila toča. Drugi dan po sv. maši pa smo imeli shod, na katerem nam je poslanec jasno in prav temeljito obrazložil vso borbo od početka do danes, ki jo vodijo poslanci SLS v parlamentu, za pravice in svobodo slovenskega naroda v tej državi. Poudarjal je posebno, da slovenski narod se ne da vladati z lažmi, terorjem in krivicami, kar bodo pokazale iz nova vladnim gospodom prihodnje volitve. Sklenili smo vsi, trdno vztrajati do konca, dokler ne zmagamo.

Popoldne je poslanec Brodar imel shod v Sorici. Trajal je od pol 1. do 3. ure. Natančno nam je narisal pogubonosno gospodarstvo in zunanjo politiko, ki jo vodi sedanja RR vlada. Korupcija, nepoštenje in teror, ki ga izvaja vlada, izpodjeda temelje naši državi. Gospodarsko propadamo na celi črti, in če bode šlo tako naprej, je gospodarska katastrofa neizogibna, osobito še pri kmetu. Naša gospodarska, kulturna in narodna rešitev je edino le, da se naša država uredi avtonomistično. To pa zamoremo doseči le v SLS, katera se že od početka pošteno in energično bori za avtonomijo Slovenije. Kdor vztraja, ta tudi zmagaja.

Gospodu poslancu smo bili zelo hvaležni za njegova izvajanja, ter sklenili vztrajati, pa naj pride kar hoče.

Po govoru smo obsuli poslanca z različnimi prošnjami in pritožbami. Kajti tu ob meji imamo mnogo več sitnosti in opravila z oblastmi, kot pa drugod. Toda hvala Bogu, kadar breme postane neznosno, ga nam naš poslanec olajša.

BOŠTANJ OB SAVI.

Pred letom ustanovljeno Prostovoljno gasilno društvo se lepo razvija. Nabavilo si je novo brizgalno, katera se v nedeljo 5. septembra popoldne slovesno blagoslovi. Po blagoslovljenju se vrši domača zabava, na kateri sodeluje tudi domača gasilska godba pod vodstvom g. kaplana Sedeja. Čisti dobiček priveditve, h kateri ste iskreno vabljeni tudi okoliščani, je namenjen za poravnavo dolga, ki je še na brizgalni.