

MATI IN

GOSPODINJA

LETO 1932

5. OKTOBRA

ŠTEV. 16

O duhu sprave in odpuščanja

Če prineseš svoj dar k oltarju, pa se spomniš, da ima tvoj brat nekaj zoper tebe, pusti tam svoj dar, pojdi in spravi se s svojim bratom, potem pa pridi in daruj svoj dar. Mat. 5, 38—48.

Z molitvijo in žrtvijo stopiti pred božje obličje, je že od nekdaj veljalo kot najvišje versko dejanje, kot svečeništvo. Tudi katoličani stopamo z darom novega zakona pred božji prestol; naš srednik, duhovnik ga pa v našem imenu daruje.

Vsako jutro stopi tudi gospodar, preden gre na svoje delo, pred Boga, da mu daruje svoje delo in trpljenje, križe in težave življenja novega dne. Očenaš, ki ga zjutraj zmoli prav iz srca, ima v sebi vse to.

Pred božje obličje pa so stopali vsi narodi od najstarejših časov čisti. Cela vrsta zakonskih predpisov je n. pr. veljala pri Judih za očiščevanje duhovnikov. Pri tem pa so ljudje pozabili, da je vnanje očiščevanje postranska stvar, da pa je notranja čistost, čistost srca in duše, glavno. Zato prav lahko razumemo, da so prišli marsikdaj z vestjo v nasprotje in so se zdeli čisti, če so opravili one vnanje predpise očiščevanja, nič pa jim ni bilo, če so na tihem in skrivaj gojili sovraštvo do soljudi. Ne morebiti tiho žalost nad hudobijo bližnjega, ki jo narekuje ljubezen in jo skuša razumeti, opravičiti, izboljšati, nego ono nizkotno sovraštvo, obenem pa povzdigovanje samega sebe, ono veselje nad neuspehom bližnjega, ona nevoščljivost, ki bližnjemu nič dobrega ne privošči, kar

vse človeka tako zelo poniža in ga umaže. Vse to pa ga tudi oslabi v njegovem delu in ga vrže v neko moralno brezmoč in manjvrednost, iz katere se potem tako težko kdaj dvigne, ker prav nič ne spozna in noče priznati svoje slabosti. V vseh časih in tako tudi v današnjih so ljudje, ki mislijo, da je Bogu na tem, koliko in kakšne darove prejema in da jih morebiti zapisuje kakor trgovec v knjigo svojih dohodkov. Potrebno je bilo, da je Bog povedal v evangeliju o neki drugi čistosti, ki je pri njem merodajna: čistost mišljenja, namena in ljubezni.

Dvigniti se moramo v svoji notranjosti iz revščine nevoščljivosti in sovraštva in gojiti v sebi duha ljubezni, prizanesljivosti in odpuščanja, duha božjega miru. — Sovraštvo in maščevalnost rasto iz nas, ker poganjajo iz nizkotnih koremin, razumevajoča in odpuščajoča ljubezen pa nas dviga iz teh nizkotnih lastnosti k onim, ki nas napravijo Bogu podobne. To pa je ono razpoloženje, ki ga moramo imeti, ko stopimo pred Boga.

Pa pred Bogom bi moral človek pač vedno stati. Smisel božjega otroštva mora biti vedno živ v njem. Tako tudi krščanski mož, ki je imel mater, ki ga je moliti učila; zato pa vé, da mu je sveta dolžnost vsako jutro stopiti pred Boga na kratek pogovor, ki morebiti ni daljši kot en očenaš, a v njem vse svoje Bogu izroči. Pa najsi bi bila tudi obleka umazana in roke žuljave, da je le srce tako, kakor ga Bog zahteva. Nič pa srca tako ne omadežuje kakor sovražnost in zagrenjenost do brata. »Tega mu ne mo-

rem nikoli odpustiti!« »Pozabim lahko, odpustiti pa ne morem.« Takih in podobnih slišimo vse polno, kadar je treba odpustiti. Pomislimo samo, če bi Bog ravnal po tem pravcu, potem bi bil moral že davno iztrebiti človeški rod. A tega ne stori, ampak že tisočletja kaže

svojo velikodušnost, prav vsemu človeštvu v vzgled.

Je pa tudi širokogrudno odpuščanje nekaj, kar mora človeka razorožiti in odpuščajočja ljubezen sovražnika vsega izpremeniti. Ni torej težko izbrati pravo sebi in bližnjemu v prid in korist.

Še o kruhu

V zadnjem »Domoljubcu« smo brali kako se tu in tam dela s kruhom — božjim darom, kako ga zametavajo preobjudeni in razposajeni otroci in kako ravna z njim marsikak prosjak, ki se mu hoče le denarja, da ga požene po grlu. Ko sem bral te opravičene očitke, mi je prišla na misel še neka druga skrajno škodljiva — da ne rečem usodna in vse obsodbe vredna razvada, ki tudi zadeva vsakdanji kruh.

Vse kar leze in gre, ne samo po mestih, ampak tudi že povsod po kmetih, hoče jesti bel kruh — kruh iz najfinejše, kupljene, pšenične moke. Skoro nihče ne mara več dobrega tečnega, domačega kruha iz domačega žita, ki ga je zmlél domači mlinar. Pa še več! Takega belega kruha ne peko gospodinje doma, ampak ga kupujejo pri peku. Dandanes je že ni večje vasi, kjer bi ne bilo peka. Kjer ga pa še ni, tja pa vozi belo pecivo pek iz bližnjega kraja. In vse vprek — tudi kmetje in delavci — kupujejo bele štruce, žemlje in drugo iako prazno peno, ki delavnemu človeku nič ne zaleže, pa je mnogo dražja nego domač kruh. Toda popačenost (ki ji pravijo kultura), gre še dalje. Domača moka iz domačega žita in iz domačih mlinov je prišla popolnoma ob veljavo. Gospodinje kupujejo — žal tudi po kme-

tih — ob vsaki priliki, ko je vendarle treba speči kruh doma, dvojno ali trojno »nularc«, da je pogača ja dovolj bela in dovolj rahla, da je močnik dovolj »dober«, da so širuklji dovolj polzki itd.

O kakšna slepota! O kakšna nevednost! Ko bi tudi bil pekovski kruh bolj redilen nego črni, domači, ko bi tudi bila jedila iz bele, kupljene nularce res boljše in tečnejše, bi belega kruha in bele moke ne smeli kupovati, ker je vse to za preproste razmere predrago. Toda ne samo draginja, ampak tudi neprimerno manjša vrednost bele moke in belega kruha v primeri z domačo moko in domačim črnim kruhom bi morala biti odločilna. Bela, v velemlinih izdelana moka je do skrajnosti premlet in do čistega presejan mrtev prah — škrob (»štirkac«), cropan vseh tistih važnih snovi, ki jih je Stvarnik položil v žitno zrno in ki so negibno potrebne za človeški organizem. Bel kruh, narejen iz take moke, je potemtakem prazna pena, napihnjena s kvasom — mehka goba, ki se sicer hitro napije kave in potem brez vsakega napora zdrkne po goltancu v želodec — živilo brez prave vrednosti. Ko bi poznali sestavo žitnega zrna, bi se morali zgražati nad pokvarjenostjo našega okusa in nad silno nevednostjo, ki je v tej zadevi še vsesplošna, ne samo med preprostimi kmečkimi ljudmi, ampak tudi med izobraženci. Vse, od malega do velikega, po kmetih in po mestih je prepričano, da je bel kruh višek dobrote, znak blagostanja in kulture, črn kruh pa znak revščine in zaostalosti.

O ti uboga nevednost in slepota, kam si privedla kulturnega človeka! Tako

Opomba uredništva: Enkrat smo o tem že pisali, pa so nam nekateri zelo zamerili, češ, glejte jih, še belega kruha nam ne privoščijo! Da si bomo na jasnen: nihče Vam kosa »štruce« ne bo obgodrnjal, res je le, da je kruh iz priproste domače moke veliko bolj zdrav in redilen, kot oni iz raznih finih in umetnih mok. Mnenje, da je bel kruh bolj redilen in bolj zdrav, je popolnoma napačno.

se je oddaljil od narave, da kar nič več ne boji kaj je dobro in koristno, kaj je slabo in škodljivo. Za najboljše ima tisto, kar je najslabše in za najslabše tisto, kar je najboljše. Ali ni do skrajnosti žalostno, da je kmečko dekle, ki služi v mestu, tako pokvarjeno, da ne mara črnega kruha, ki ga uživa odlična družina, pri kateri služi, in se še celo izrazi, češ, da pri njih doma jedo tak

kruh prašiči. Drug podoben slučaj se je primeril v nekem zavodu, kjer se hoče vpeljati tečen, črn kruh. Gojenka, doma s kmetov, se je izrazila, ko so ji ponujali dober, črn kruh: »Fej, črn kruh!«

Da bo zadeva jasna, bomo prihodnjic z besedo in sliko pojasnili sestavo žitnega zrna in pa način mletve v domačem mlinu v primeri z mletvijo v velemlinah.

H.

Rudninske snovi v naši hrani

Za razvoj in za obstoj potrebuje človeški organizem nekatere rudninske snovi, kakor natrij, kalij, apno, mangan, železo, kremenčevo kislino, fosfor, žveplo, klor in jod. Vse te rudninske snovi, vsaka s svojo posebno lastnostjo, se tvorijo v rastlini s sodelovanjem solnčne svetlobe. Vsaka rudninska snov ima svojo posebno nalogo v procesu, ki ga imenujemo življenje. Ko opravijo svoj posel, se izločijo v obliki mrtvih soli ali pepela.

Nekatere teh rudninskih snovi tvorijo kisline, druge pa osnove ali baze. Vseh kislin pa človeško telo ne more samih zase odpraviti iz sebe; to je možno šele, ko so se spojile z osnovami — ko so jih osnove neutralizirale, t. j. vezale v sobi. Ako uživamo dalj časa tako hrano, kjer prevladujejo kislinitvorna živila, je jasno da se mora tvoriti v organizmu več kislin nego osnov ali lužnin. Posledica take napačne hrane je, da zaostaja v organizmu vedno več kislin, ki prehajajo v kri in povzročajo sčasoma razna obolenja. Ako hočemo ostati zdravi, moramo uživati hrano, ki bo tvorila trajno več osnov ali lužnin nego kislin; prevladovati mora torej vedno lužasti upliv. Sedaj je pa treba vedeti, katera živila tvorijo v životu več kislin, katera več osnov ali lužnin. Pomnimo, da prevladujejo lužnine z malimi izjemami le v rastlinski hrani, zlasti v plodovih, listih, steblih in koreninah. Nasprotno pa je živalska hrana razen mleka in krvi zelo kislinitvorna. Prav tako prevladuje kislina v hrani iz rastlinskih semen, posebno v izdelkih iz žita (kruh, testenine, močnata jedila) in v stročnicah.

Pri obilnem uživanju mesa in sploh pri močno beljakovinski hrani je tvorba preobilo kisline, ki je škodljiva, v organizmu neizogibna. Ako to upoštevamo, moramo priznati, da so plodovi (sadje), rastlinski listi (solata, zelje, špinacea) in korenine (repa, korenje, pesa itd.) vzorna človeška hrana. Izvrstno lugotvorno živilo je tudi krompir.

Dolžnost vsake gospodinje je, da presoja sestavo hrane tudi glede rudninskih snovi. Skrbeti mora, da prevladuje v hrani krompir, mleko, zelenjad in sadje, ne pa meso in moka. Če bo le malo pomislila, si bo takoj na jasnem, kdaj je njen jedilnik sestavljen pravilno in kdaj ne.

S. H.

ga Solnčnica. Kitajci vmešavajo med svilo vlakna solnčnice. Tako dobijo več in bolj tepežnega svilenega blaga. Na Ruskem živa vse vprek solnčnično seme, pri nas pa pravijo, da se dobijo po njem uši. Na Ogrskem krmijo ovce in prešiče z solnčničnim listjem in koreninami. V Nemčiji so uvedli med vojno uporabo solnčnične mezge za pripomočke pri plavanju in pri gradbi ladij. Na Angleškem krmijo perutnino, ki je namenjena za razstavo s solnčničnim semenom.

ga Če boli otroka trebuh, niso tega vsikdar krive gliste, če ga boli želodec ni vselej znak, da se je preobjedel, razbeljena glava naznanja hude bolezni — pravočasna pomoč je rešila že mnogo teh nežnih življenj.

Pošljite naročnino!

Kako snažimo kovine

(Dalje.)

Aluminija ne smemo snažiti nikoli s sodo ali s kako drugo jedko snovjo. Umijemo ga z vodo, milom, pa tudi lahko s finim peskom ali s plovcem v prahu. Dobimo pa za aluminij naprodaj tudi posebno čistilno sredstvo nalašč za to. Trdovratne madeže odstranimo z aluminijeve posode takole: Vanjo damo vodo in nekaj citronovega soka ter to pustimo zavreti in malo kuhati. Nato jo umijemo v tej vodi, potem pa zdrgnemo še z zmesjo jedilnega olja in špirta ter poliramo z mehko krpo in uporabljamo pri tem kredo ali žgano magnezijo.

Dobro očistimo aluminijevo posodo tudi z zavretkom jabolčnih ali češpljevih odpadkov (ali od drugega sadja), ker sadna kislina navadno odstrani vse madeže. V takem odcedku kuhamo posodo eno uro. Dobra je tudi raztopina 30 gr boraksa v 1 liter vode s pridatkom desetih kapljic salmijaka. Če je posoda zelo umazana, smemo uporabljati tudi jekleno gobico ali ščetko iz tanke jeklene žice, droben pesek ali preslico. Tudi če se nam v aluminijevi posodi prime kaka jed, ne smemo nikoli jemati za odmakanje sode, ampak samo čisto vodo.

Manj dela s čiščenjem pa nam napravija novejša aluminijeva posoda, ki je

tako temeljito zglajena (polirana), da se manj umaže in jo je neprimeroma lažje očistiti.

Nikelj nam pri čiščenju ne dela nobenih posebnih preglavic. Lepo ga umivamo z vročo milnico, nato splaknemo v čisti vodi, potem pa osušimo in poliramo z usnjem ali volneno krpo. Za čiščenje niklja dobimo naprodaj tudi poseben čistilni prah, s katerim očistimo lepo vse zlahtne kovine. Trdovratne madeže odpravimo iz niklja s salmijakom ali s špiritom.

Vse izdelke iz **kromargana** (zlitina novejšega časa) umivamo s samo toplo čisto vodo, splaknemo in zberšemo. Ker se ta kovina ne spaja s kisljinami in nerjavi ter sploh ne dobiva nobenih madežev, ne potrebuje nobenega posebnega čiščenja ter je zaradi tega zelo praktična.

Zlahtne kovine, kakor so srebro in zlato, v gospodinjstvu ne pridejo dosti v poštev. **Srebro** lepo umijemo v vroči milnici, ga splaknemo v čisti vroči vodi, nato pa osušimo in poliramo z volneno krpo ali z usnjem. Da se lepše sveti, uporabljamo pri osvetličenju še malo plavne krede ali žgane magnezije. **Zlato** očistimo ravno tako. S. H.

Zzdr. Hugon Turk, izpr. trž. nadzornik.

Margarine

Med užitne tolšče za človeško prehrano spada tudi takoimenovana »margarina«. Je to Francoska iznajdba naravnost po naročilu francoskega cesarja Napoleona III. Za časa nemško-francoske vojne leta 1870. in 1871. je kemik Mège-Mouries izdelal iz goveje tolšče »oleomargarin« ali margarin in od takrat do danes pridobivajo to tolščo in jo uporabljajo po vsem svetu kot jedilno mast. Seveda se je tekom časa silno izboljšal način pridobivanja, iznajdba pa je ostala svetovnega pomena.

Izhodišče ali prvotna surovina za

pridobivanje margarinov je navadni goveji loj, predvsem oni od ledvic, pljuč, pečic, srca (»odbrani loj«). Manj vreden je za ta namen loj trebušne votline, od črev in drugod (»navadni ali jedilni loj«). Toda iz obojega materiala izdelujejo margarine, najboljši je seveda iz odbranega loja.

Izdelava obstoji v tem, da se najprvo loj očisti z vodo in odstranijo poznati deli, potem se loj razreže in v čebrih pri zmerni toploti (40—60°C) raztopi, osoli in odtoči v posebne kovinske posode z dvojnimi stenami, med katerimi

se pretaka vodna para. Pri tem se vsa nesnaga in tkivo nabere na dnu posod in čista tolšča se lahko odtaka ali posnema iz površja; tako pridobljena čista mast se imenuje po francoski »premier jus« (prva tolšča ali mast). Leta je oljnata tekočina, rumenkaste barve, podobna olivnemu olju, ki se v kositar-
nih kadeh strdi v kristale. Posode stoje v zato posebej pripravljenih kamricah. Strjena tolščja se s pomočjo vodnih stiskalnic iztisne in pridobljena maščoba se imenuje oleomargarin ali prava margarina.

Preostanek pri iztiskavanju znaša 40—50% in je zmes trdih snovi (posebno stearina in palmitina), ki se porabi za izdelavo mila in sveč. Način iztiskavanja in pri tem uporabljene gorkote odločajo kakovost margarinov ali margarina.

Oleomargarin in iztisnjeni loj se porablja kot jedilna tolšča in sicer se iz prvega izdeluje umetno surovo maslo, iz drugega pa margarinova mast.

Dandanes se seveda za izdelavo umetnega surovega masla ne uporablja le oleomargarin in premier jus ampak tudi navadni jedilni loj. Preostanki stisnjene-
nega loja, svinjska mast, celo tudi olja bombaževega, sezamovega in repičnega semena, pa tudi tolšče zemeljskega oreško, koruznega zrnja, semena solčnih rož, maka, vrhu tega še rastlinski margarini kot so to kokosovo maslo in palmovo olje.

Pravo margarinovo surovo ali presno maslo bi moralo biti izdelano iz oleomargarina (50 kg), kravjega mleka (25 l), vode (25 l) in nekaj kurkuma ali orlean barve, t. j. barve pristnega surovega masla. Zaradi tržnega nadzorstva se mora dodati vselej tudi nekaj sezamovega ali koton-olja. Tako pripravljeno margarini, kot so to kokosovo maslo in palmarnavno surovo maslo in dene v posebne sode.

Glede redilne vrednosti je margarinovo surovo maslo enakovredno naravnemu, vendar je zadnje lažje prebavno. Tudi v tržni ceni je velika razlika, zato spada umetno margarinovo maslo pod tržni zakon: v javni prodaji mora biti

vedno in nedvomno jasno označeno ali »deklarirano« kot tako in se ne sme primešavati naravnemu surovemu ali kuhanemu maslu.

Margarinova mast je nadomestek navadnega kuhanega govejega masla. Večinoma se napravlja iz preostalih maščab margarinov, katerim se primeša še ovčji sir, gorgoncolski sir, razna olja in druge tolšče. Dodajo se končno tudi dišave.

Vse zakonite določbe za margarine veljajo tudi za to mast. Poleg margarinovega masla in margarinove masti izdelujejo tudi margarinine sire na najrazličnejše načine. Pri nas imajo vsi ti siri le neznaten pomen.

Vsi margarin-izdelki so trpežni. Ne postanejo tako hitro žahtavi, kakor naravni izdelki. Tudi se pri kuhi ne prismode tako naglo, kot naravna masla. Posebno porabni so za cvrtje in pečenje. V 1 kg margarina je 880 gr tolšče; v 1 kg naravnega surovega masla (putra) pa je le 840 gr maščobe.

Lojev okus margarinov preprečimo, če pridenemo margarinovi tolšči predno jo razbelimo prav malo vode.

Za vse izdelke margarine je pred vsem silno važno, da se uporabi kot temeljni material le samo nepokvarjen loj popolnoma zdravih živali. Posebno nevarna bi bila uporaba loja od živali, ki so bile bolne za kužnimi boleznimi (n. pr. vranečnim prisadom, šuštavcem, stinovko in parkljevko itd.), ker se povzročitelji teh bolezni pri izdelovanju margarina ne zamore in preidejo lahko na človeka in ga okužijo.

Tržno nadzorstvo mora pri margarinih paziti da je blago pravilno označeno, čisto, nepokvarjeno in da ima svojo primerno ceno ter da se ne meša in potvarja, kakor se godi to pri naravnem blagu.

ga Na Romunskem imajo toliko orehov, da zamenjujejo v nekaterih krajih drugo blago za orehe, ki so nanizani na niti. Orehove luščine namakajo čez noč in tisto vodo pijejo zoper bledico, udnico in pešanje krvi.

R a z n o

g Vrtec in Angelček. Z začetkom šolskega leta sta stopila v nov letnik tudi naša najlepša mladinska lista Vrtec in Angelček. »Vrtec« je namenjen učencem višjih razredov osnovnih šol, »Angelček« pa je prirejen za najmlajše. Prvi številki obeh listov sta že izšli. Tako zunanja oprema, kot tudi notranja vsebina sta prav lepi. Poleg lepih, mladini primernih povesti in pesmi opazimo več lepih slik in fotografij, ugank skrilavnic itd. Posebno pozornost zasluži v »Vrtcu« članek pisatelja F. S. Finžgarja: Mladina draga!, v katerem govori mladini naš veliki pisatelj tako lepo, kot le on zna. In v »Angelčku« naj opozorimo samo na članek Janeza Puclja: Otroci se pogovarjajo o koledarju, ki je pravi biser. Čujemo, da bo pisatelj o tem še pisal. — Kako uga-jata umadini ta dva lista se najbolj vidi v tem, da je bilo treba prvo številko »Angelčka« ponatisniti. Oba lista prav toplo priporočamo. Kljub krizi bo morda le kje dobiti par dinarčkov za dober tisk. Če ni mogoče naenkrat, pa navadite otroke na to, do bodo po dinarjih znašali naročnino za svoj list. S tem se bodo privadili varčevanja. Lista otroci lahko naroče pri svojem katehetu.

ga Vse žene in dekleta, ki prihajajo v Ljubljano, pa nimajo prenočišča, naj se obračajo na poslušajo gospodično Kolodvorskega misijona na glavnem kolodvorski misijon na roki odznak v belorumeni barvi. — Vodstvo Kolodvorskega misijona v Ljubljani prosi vse one številne stranke, ki se obračajo na Kolodvorski misijon po razne informacije, da prilože pismu znamko za odgovor. — Vodstvo Kolodvorskega misijona opozarja, da bo v nedeljo 9. oktobra ob pol štirih popoldne v Radio-Ljubljana drugo predavanje o Kolodvorskem misijonu. Morebiti bo ustrezno s tem predavanjem vsem onim, ki so se v zadnjih mesecih obračali na Kolodvorski misijon z raznimi vprašanji glede delovanja Kolodvorskega misijona in njegovi organizaciji. Prav gotovo pa bo to predavanje pojasnilo delovanje Kolodvorskega mi-

sijona v prid in varstvo potujočih žen in deklet in njim samim pojasnilo mnoge nevarnosti, ki se jim izpostavljajo, zlasti ona dekleta, ki brez zadostnega poznanja mesta prihajajo tja iskat službe, pa se v neštevilnih slučajih razočarane obračajo na Kolodvorski misijon za pomoč. Sploh pa bo to predavanje važna informacija vsej naši javnosti. — Vodstvo Kolodvorskega misijona.

ga Orehovo drevo je bila lekarna naših babic. Bil jim je oreh hišni varuh, saj sta se ogibala strela in bolezen hiše in hleva za košatim orehom. Vzduh in senca orehovega drevesa sta zdravilna. Zato je sedeval naš ded tako rad pod orehom, zato je nastiljala babica slabotnim otrokom in živini orehovega listja, zato je kopala in umivala z izkuho orehovega listja bledične otroke, udnične in garjeve starce in ušivo živino. Nahodne je podkadila z orehovo luščino. Nastrgala je prvega luba mlade koreninice in navezala na vrat da pozdravi trganje. Za hripavost je stolkla jedrčevko kožico s sladkorjem in jo dajala po žlički. Nastavila je jedrce, zrela ali nezrela, v žganju in imela je zdravilo za krče in želodčne slabosti. Iztisnila je olje iz jedrca in mazala z njim srbeče izpuščaje. Ježice je namakala na orehovem olju in mazala z izvlečkom lase. Vesela se je smejala babica rdečeličnim in krepkim otrokom, ki so se redili z orehi in lešniki, za Miklavža in o božičih jim je nasula peharje s tem božjim darom, najlepše pa je zavila v zlato peno in privezala na čušpan in smrečje za jaslicami.

ga Tudi lešniki so jako redilni. Kdor si nabere jeseni lešnikov, ima dobro večerjo pozimi. Tudi lešnikovo olje je dobra zabela in mazilo za lase in za kožo.

ga Stara orehova jedrca namoči čez noč v mleko. Postanejo kakor da so ravno dozorela. Orehov ne jej brez kruha.

ga Miši se ogibljejo vrstov v katerih raste solnčnica. V okuženih in močvirnatih krajih izčisti solnčnica zrak, zato jo sadijo radi ob gnojiščih in smetiščih.

3: a : n : a : š : e : m : a : l : e :

Virgilij:

Slomšku

Raznesla se je čudovita vest:
Da ni strohnelo Slomškovo srce;
odprlo se je tiho pod zemljo;
iz njega — veren sliši jih spomin —
tekó vodé modrosti in moči.
Kdorkoli pije jih, je pokrepčan,
kdorkoli se okoplje v njih, je zdrav.

Ime studenca v zvok nemil zveni,
budi spomin na boj in smrt in grob,
nad njim se dviga križ meď rožami.
V studencu skrivajo se radosti
junakov, ki prihajajo iz zmag.
Na meču se jim blesketá ime:
Odpoved vsemu, kar ni Slomškov vzor!

Otroci grob očetov izgrebó,
odpoved vanj ž obljubo vržejo:
»Ti, oče, ne pozabi nas otrok!
Apostoli veselja bomo naj
in vsi nosilci solnca zatega,
ki sije mir in srečo v Slomškov rod.«
Obljubo to podpišite jo vsi!

Dinarček

Tuj človek je stopil v kmečko hišo
in je našel vso družino, očeta, mater in
otroke, črno oblečeno. Pred tedni jim
je namreč umrla hčerka, ljubeznjiv in
lep otrok. Tujec je bil povabljen k mi-
zi in je rad prisedel. Ko so pred jedjo
zmolili, je udarila ura poldne. Tedaj so
se prav tiho odprla vrata in v sobo je
stopil bled otrok, nikogar ni pozdravil,
nikogar ni pogledal, nič spregovoril,
ampak kar nekako odplaval v čumnato
poleg. Pri mizi se ni nihče nič začudil
in tudi tujec ni nič vprašal, obšla ga je
pa čudna bojazen.

Cez teden je prišel ta tujec še spet in
spet k tej družini, ker je imel v vasi
opravke, vendar bi bil rajši odšel, kajti
drugi dan je videl pri kosilu spet isto
prikazen: blede otrok je prišel skozi vrata
in odšel molče v čumnato ne da bi

se domači za to kaj zmenili. Istotako je
bilo tretji dan. Tedaj tujec ni hotel da-
lje molčati in je vprašal: »Oj, povejte
mi vendar, kdo je ta otrok, ki pride
vsak dan točno opoldne tiho v sobo in
gre v čumnato?«

»Otrok? Jaz ne vem nič o kakem
otroku, nisem ga še videl,« odgovori
oče, mati pa zajoka. Tujec stopi de
vrat čumnate, jih malo odpre in pogleda
noter. Pa zapazi deklico, kako sedi na
tleh in neutrudno brska s prsti po špra-
nji v podu ter tiho vzdihá: »Oh dinar-
ček! Oh dinarček!« Ko pa vrata neko-
liko zaškripljejo, se otrok prestrašen
zdrzne in izgine. Tujec seveda pove dru-
žini, kaj je videl, in tudi opiše kakšen je
bil otrok. Tedaj mati jokaje vzklíkne:
»O Bog, o Bog, to je bil naš otrok, ki
smo ga pred tedni pokopali! Zakaj neki
nima miru v grobu?« Tujec svetuje, da
dvignejo desko v podu. Oče to stori, pa
najde pod desko bore dinarček, ki ga je
imela dati deklica v cerkveno puščico,
pa ga je najbrže pridržala za kako sla-
ščico. Ko se je pa doma z njim igrala, ji
je padel iz rok in zginitil v špranji. Zato
ni imel otrok miru v grobu. Drugi dan
je vrgla mati tisti dinar v cerkveno pu-
ščico in otrok se ni več prikazal.

Virgilij:

Viničar

Nove sode
mi napravil je sodár,
težke hlode
mi napravil je tesar.

Moji sodi
letos bodo prazni vsi,
moji hlodi
prazno sapo stiskali.

Vince sladko!
Naj po tebi — če te ni —
žalovanje bo mi kratko:
Več te bo čez leto dni!

Lea Fatur:

Kako se kuha klinčev močnik

(Dolenjska.)

Pride berač k skopi gospodinja in jo prosi: »Dajte, mati, dajte mi peščico moke, da si skuham močnik; sem še tešč in solnce je, na višku.«

»Nimam,« pravi gospodinja, »nimam ne prahu moke! Pojdi v imenu božjem do druge hiše.«

»Če pa nimate moke, mi pa vsaj dovolite, da si zakurim, in mi posodite ponev, pa vam pokažem kako se skuha močnik s klincem.«

»Pa zakuri!« dovoli skopa gospodinja in prinese beraču ponev. Berač nalije vode, vzame iz svoje malhe velik klinček in ga vrže v ponev.

Ko voda zavre, prosi za pest moke, in gospodinja mu jo da. Berač zaprosi malo soli, gospodinja mu jo tudi da. Ko se je moka dobro pokuhala, prosi berač za jajce. Dobi jajce in ga primeša v močnik. Potem zaprosi malo zabele, pokuši in ponudi gospodinja: »Hencaj, kako je dober klinčev močnik.«

Tako je dobil berač od skope gospodinja dober zajtrk, obliznil je še klinček, ga spravil v malho in vprašal: »Ali boste zdaj znali, mati? Le klinček vrzite v ponev — drugo dá Bog.«

Kako zna ciganka

Kmečka gospodinja je kuhala ričet, v katerem se je obračal lep kos svinjske glave. Pomaknila je lonček v peč in šla na polje, da napleve za prašiče.

Ko pa se zvečer vrne, greča ciganko, ki jej pravi: »Dober dan, mati gospodinja! Cigan je lačen vsak dan. Zato so vaši kožeti v mojem želodčetu in moji škarpeti so v vašem lončetu. Cigan je bos vsak dan. Zato so vaši čizmeti na moji nožeti.«

Gospodinja se otrese: »Beži, beži, ciganka, kdo te bo poslušal.« Pa gre in pokrije mizo, nagne lonček na skledo in odskoči, ko smuknejo iz lonca strgani škarpeti.

Virgilij:

Sen o svetem Mihaelu

Prečudno sanjal sem nocoj:
Na sodnem stolu pred menoj
Sodnik povzdignil glas je svoj

»Pristopi, sveti Mihael!
Pretehtaj vrednost dobrih del
ki človek ta jih je spočel!«

Zajel jih Mihael je v pest:
»Gospod, saj jih je komaj šest!
Ta ti je bil premalo zvest!«

Mariji splaval je ta čas
smehljaj dobroten na obraz:
»Nadangeli, pozivljam vas!

Ko zorni majnik je dehtel,
ta šmarnice mi v čast je pel
pa bi v nebo se ne sprejel?«

Odpre se raj in spet zapre:
»Kako pri vas lepo je vse! — —
In mine sen in skrb in vse.

Kaj moraš vedeti

1. Katero igličnato drevo ima najdaljše igle?

(Borovec.)

2. Kateri les je težji od vode?

(Ebenovina.)

3. Katera vera praznuje petek kot praznik?

(Turška.)

4. Iz česa je narejeno nihalo pri najbolj natančnih urah?

(razteza.)

5. V kateri državi je več moških kot žensk?

(V Ameriki, v Združenih državah.)

6. Katere barve je treba zmešati, da dobiš belo?

(Vseh sedem barv mavrice.)

7. Ali je res, da ježa kačji strup ne umori?

(Ni res. Le piti ga kače ne morejo.)

8. Kateri kazalec je pri uri zgoraj? (Večji).