

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1931 — ŠTEVILKA 12.

Plemenito tekmovanje

O dveh velikih možeh starih krščanskih časov, o sv. Baziliju in sv. Gregoriju iz Nise, pripoveduje zgodovina, da sta kot dijaka visoke šole v Atenah tekmovala za čast znanstvene dovršenosti, še bolj pa za plemenite čednosti; istočasno pa ju je vezalo nerazdružljivo prijateljstvo vse življenje.

Kolikoga pomena bi bilo tudi za našo mladino, če bi na podoben način tekmovala med sabo za dovršenost in čednost! Ali pa morebiti more tudi vzgoja kaj k temu pripomoči? Prav gotovo! Doraščajoči mladi človek kar čaka, da bi se izkazal, da bi vršil junaške čine, da bi pokazal, kaj zmore. Ako ga vzgoja napeljuje le na površje življenja, na zunanosti, tedaj misli, da je dosegel pravo srečo, če to doseže. Če ga pa vzgoja napeljuje k velikim, lepim, plemenitim delom že prav od zgodnje mladosti, tedaj pa čindalje bolj pridobiva moči nad svojim delom, mišljenjem in stremljenjem.

Važno je torej, da našo doraščajočo mladino navdušimo in pripravimo za tekmovanje. V šoli in v uku jim mora biti v ponos, da se z vso svojo močjo približujejo najboljšim, najspretnjšim. In prav od vzgojiteljev je odvisno, da jih opozore na prave vrednote življenja in jih spodbujajo k plemenitemu delu.

Seveda pa pri tem ne smejo pozabiti, da niso vsi otroci enako nadarjeni in če morebiti kateri ne napreduje v šoli tako, kakor bi bilo želeti, tedaj ga pač ne smejo zapostavljati ali celo kaznovati. Bog je namreč svoje talente različno porazdelil, ker na svetu ne potrebujejo samih učenjakov, ampak tudi

poštene delavce, ki mu prav tako pomagajo pri vladanju in ohranjanju sveta in prav tako delajo za večno plačilo, kakor oni učeni.

Važno je, da vzgoja postavi otrokom pred oči lepe zgledne velikih ljudi, da se ob tem pogledu vesele in začutijo v sebi nagon za posnemanje in plemenito tekmovanje z njim. V prvi vrsti so to pač svetniki, ki nam vsi služijo v najlepši vzgled, pa tudi še danes je, hvala Bogu, med nami še vzglednih mož in žena, fantov in deklet, ki služijo mladini lahko za najboljši vzgled. Vsi ti jasno kažejo, da tudi današnja doba marsikaj zmore, da pa zgledno življenje ni nedosegljivo, kakor marsikdo zlasti izmed naših mladih misli. Zgledi iz sedanosti so za mladino še prav posebno privlačni! Seveda pa vsi kažejo na močno samopremago in neustrašeno vztrajnost, brez katerih nič velikega ne moremo doseči.

Kako lepo pa bi bilo, če bi doraščajočim sinovom in hčeram ne bilo treba hoditi daleč po zgledne za svoje življenje in ravnanje! Če bi sin v svojem očetu imel najlepši zgled in hči v svoji materi ne samo v tistem družinskem in domačem življenju, ampak tudi zunaj v javnem življenju! Če bi kar v lastnem domu našli najboljši dokaz, da je pošten in dober človek obenem tudi dober katoličan in državljan!

Seveda pa je zelo važno, da otroci že zgodaj razumejo razločevati dobro od slabega in se potem odločijo za plemenito tekmo samo za dobre stvari. Za pa, da prav pri nas v zadnjih časih vidimo med našo mladino neke vrste tekmovanje, ki ne more biti ne posamezniku, ne splošnosti v korist. Mislim tu na tekmovanje v razkazovanju modernih

oblek, v čemer se kosajo ne samo dekleta ene vasi, ampak celo vas z vasjo in celo vas z mestom. In vendar vsaka ve, da vse ni za vsakega, da je marsikatera naravnost smešna, ko hoče v moderni obleki drugo prekositi.

Nezdrava in vse obsodbe vredna pa je tudi tekma med fanti in možakarji, »kdo ga več nese« in komu ne prideš do konca v nedostojnem govorjenju.

Da bi naš novi rod, naša mladina, brez škode obšla tovrstno tekmovanje, naj z vso vnemo in resnostjo skrbe vzgojitelji, matere in očetje!

Gospodinja in gospodarska kriza

Silna gospodarska stiska, ki ji pravimo *kriza*, je objela menda ves svet. Prav posebno pa ječi pod tem zlom Evropa. Tudi pri nas jo bridko občutimo že dlje časa, dasi morebiti vendarle še ne tako hudo kakor v marsikateri drugi državi. Prizadet je od nje vsak stan, najbolj pa delavski in kmečki. Delavec zato, ker mu primanjkuje posla, kmečki pa zato, ker od nikoder ni dobiti potrebnega denarja. Pridelki nimajo cene, pa se tudi prodati ne morejo, potrebe pa so iste ali pa se še večajo — torej dohodki vedno manjši, stroški pa vedno enaki, če že ne večji. Tako gospodarstvo mera peljati v pogubo, če se kaj ne izpremeni, zlasti če si svojega položaja sami ne bomo skušali izboljšati.

Tu nekaj nasvetov, kako naj bi pametna gospodinja v svojem delokrogu pripomogla, da bi se olajšala sedanja stiska in srečno prebredli sedanje hude čase.

Povedali smo že, da je vzrok vsega zla v tem, ker *dohodki niso v pravem razmerju s stroški*. Jasno je samo ob sebi, da je pomoč mogoča samo na ta način, ako skušamo *dohodke povečati, stroške pa zmanjšati*.

Pri povečanju dohodkov bo gospodinja težko dosegla kaj izdatnega, ker je to bolj gospodarjeva zadeva. Vendar pa tudi v tem oziru ne bo brez koristi, ako z vso vnemo goji tiste panoge, ka-

terih pridelki se lahko in razmeroma dobro spravijo v denar (jajca, rano sadje, kaka posebna zelenjad itd.) Mnogo več pa lahko doseže, ako svoje gospodinjstvo tako preuredi in uravna, da se *stroški kolikor mogoče zmanjšajo*. V tem oziru naj velja strogo pravilo: *Ne kupuj nobene stvari, ki za življenje ni nógibno potrebna* — torej nobene stvari, brez katere je mogoče živeti in *ostati zdrav in trden za delo*. In koliko je takih stvari, če pogledamo zlasti na obleko in hrano!

Te dni sem govoril z gospodarjem, ki je sicer trden kmet, ki so mu pa zaradi krize usahnili skoro vsi denarni viri. Pa je rekel, da se zaradi tega nič ne vznemirja. »Kar potrebujemo za *prehrano*« — pravi — »to pridelamo doma. Ne kupim drugega nego sol, žveplenke in na zimo malo petroleja. Vse druge izdatke smo popolnoma črtali. Oblek imamo za potrebo. Ko se bo jela trgati, jo bomo krpali. Tudi če hodimo vsi zašiti, nič ne de, *lačni ne bomo, in z domačije nas nihče ne bo preganjal*. To je pa glavno. Skrbijo me le davki. Pa tudi to se bo na kak način premagalo.«

To so besede pametnega, modrega gospodarja. To je načrt za pobijanje krize in pri izvedbi tega načrta ima gospodinja prvo in odločilno besedo. Če se ona s temi nazori strinja in je dovolj odločna, da jih tudi uveljavi in izvede, pa je kriza vsaj v bistvu rešena.

Največ izdatkov, ki bi se dali zmanjšati ali celo popolnoma ukiniti gre kakor rečeno za *obleko in nepotrebna živila*. Ali je mar to potreba, da se kmečka mladina, zlasti ženskega spola, pači z obleko po novomodnem kroju? Preč z vso to nepotrebno, a drago mestno spakarijo, proč iz vsake zdrave kmečke hiše, pa bo precej prihranjenega! Časi so sedaj podobni onim, med vojno. Takrat je bil sicer denar, pa blaga ni bilo, danes je pa blaga dovolj, pa denarja ni. Kakor smo takrat ponosili vso starino, tako delajmo tudi danes!

Prav tako je z nekaterimi živili. Ali ni to znamenje propada, doslej zdravega kmečkenga stanu, da ne mara več tečnega črnega kruha, da se poyosod kupuje bel kruh. Kakšna silna slepota je to, da dragocen in težko pridobljen denar zametamo za malovredno ali celo škodljivo živilo, namesto, da bi pekli kruh iz doma pridelanega in v domačem mlinu na črno izdelanega žita! Pa kupujejo tudi riž, zdrob, makarone, za vsako domačo peko mora biti kupljena bela moka itd. Pomislimo dalje, kakšne ogromne vsote gre do za kavo, čaj, sladkor itd! Ali so to mar potrebna živila? Ne, to so dražila, ki polagoma izpodkopujejo čvrsto zdravje in zmožnost za delo. Proč torej z vso to različno kramo in hranimo se s tečnimi in zdravimi živili, ki jih pridelamo na polju, na vrtu, v sadovnjaku!

Kriza — stiska ne bo prešla sama od sebe. Treba je, da poprimemo vsi, vsak na svojem mestu, pa se bo sčasoma, gotovo poznalo.

Gospodinja! Tvoj delež pri tem poslu je velik. Zato bodo pa tudi velike tvoje zasluge, ako boš z vsemi svojimi silami in z vsem svojim ugledom uveljavila v svoji družini, zlasti pri svojih otrocih, gorenje načelo *strogega in neizprosnega krčenja izdatkov in skrajnega varčevanja*. X.

Vežalna in rahla'na sredstva pri kuhanju

Prav rado se zgodi, da stoji gospodinja vsa obupana pred pudingom, cmčki in cmoki, ki se ji niso posrečili — ki so namreč *pretrdi ali pa premehki*. Zakaj nastanejo take neprijetnosti pri kuhi, hočem tu v kratkem objasniti.

Najlaže razumemo stvar če napravimo nekaj preprostih poizkusov.

Vzemimo *suróv, nastrgan krompir*, stisnimo ga malo, potem pa vrzimo iz te snovi en cmok v vrelo slano vodo. Opazili bomo, da ostane tvarina lepo skupaj. Ako ta cmok potem prerežemo,

pa opazimo, da je tako trd, da z njim ne bi mogli nikomur postreči, kajti upiral bi se zobem in zgrizli bi ga le s težavo. Ravno nasprotno pa dosežemo, če nastrgamo *kuhan krompir iz njega zakuhamo cmoke*. Tvarina gre v vreli slani vodi polagoma narazen in se končno vsa razleze po vodi. Vprašamo se, kako to, da se eno in isto živilo tako različno obnaša?

Odgovor je prav preprost. Krompir ima namreč v sebi razen vode tudi precej škroba (približno 20%). Znano nam je, da s škrobom škrobimo perilo, zgoščamo tekočine (omake, testo itd.). Pri kuhanju se škrob pretvarja v lepšji škrob (lepšjivo gmoó), se napne in se pri tem navzame mleka ali vode, sladkorja, soli itd. To se godi tudi takrat, kadar kuhamo cmok iz surovega krompirja. škrob v cmoku, ki se pri kuhanju napne, postane lepšjiv in drži drobne koščke krompirja skupaj. Cmok postane trd in se ne razkuha.

Ako pa se je v nasprotnem slučaju (kuhan krompir) škrob že prej pri kuhanju napel, tedaj nastrganih krompirjevih koscev ne more več držati skupaj — cmok gre v vodi narazen, se razkuha.

Če vzamemo za poskus namesto krompirja meso, vidimo isto. Cmok, ki ga naredimo iz surovega mesa se drži skupaj in je za okus veliko pretrd; cmok iz kuhanega mesa pa razpade. Tabéla s hranilnimi snovmi nam kaže, da ima meso razen 78% vode približno 20% *beljakovine*. Vemo tudi, da se tekoč beljak jaje pri kuhanju strdi — zakrkne. Podobna beljakovina nastane snov kakor v jajcu je tudi v mesu. Uprav zavoljo te beljakovine pa je tvarina postala trdna.

Cmok iz kuhanega mesa z že zakrknjeno beljakovino pa ne more tvarine vezati, niti strditi.

Oba poskusa nas učita tole: cmok iz nekuhanega, beljakovino ali škrob vsebujočega tvarine je bil pretrd, iz kuhanega pa premehak. V prvem slučaju je treba torej dodati nekaj, kar naj

tvarino zrahlja, v drugem, kar naj to snov veže in drži skupaj.

Kaj pa, ako zmešamo obe tvarini, kuhano in sirovo? Poskus se posreči. To lahko primerjamo s kuharskimi zapisi v naših knjigah. Poglejmo n. pr. nekaj različnih zapisov za krompirjeve cmoke.

a) 1 krožnik surovega, nastrganega krompirja, 1 krožnik kuhanega nastrganega krompirja.

b) 2 kg surovega nastrganega krompirja, 6 dkg zdroba, $\frac{1}{4}$ l mleka. Še vrel zdrob, skuhan, v mleku stresemo na čez krompir.

Pri teh dveh zapisih delamo cmoke iz surovega krompirja, ki bi pa bili trdi, zato jim moramo pridejati *rahljalno sredstvo* — *kuhan škrob*. Pri prvem načinu rahlja škrob, ki je v kuhanem krompirju, pri drugem pa škrob v kuhanem zdrobu.

Cmoki iz kuhanega krompirja:

a) $\frac{1}{2}$ kg krompirja, 1 jajce.

b) $\frac{1}{2}$ kg krompirja, 10 dkg moka.

Pri zadnjih dveh zapisih pa deluje surova beljakovina (jajce) ali surov škrob (moka) kot *vezalno sredstvo*.

Na isto naletimo pri cmočkih iz mesa: n. pr. $\frac{1}{2}$ kg surovega, seseklanega mesa, 1—2 žemlji. Kruh vsebuje pri pečenju nastali lepljiv škrob, zato rahlja. Če pa vzamemo namesto same govedine $\frac{1}{4}$ kg svinjine in $\frac{1}{4}$ kg govedine, tedaj je treba dodejati še nekaj, kar posrka in veže mast, to so drobtine ali jajce.

Razven kuhane škrobove gmote in kuhane beljakovinaste snovi uporabljamo pri kuhanju za rahljanje še taka *rahljalna sredstva*, ki raztezajo testo potem *plinastih mehurčkov*, to so *kvass* in *pecilni prašek*; oba namreč razvijata plinast ogljikov dvokis. Tudi surov beljak, če ga stepemo v sneg, nam da rahljajno sredstvo. V mehurčke beljaka vtepemo zrak, ki potem rahlja. Podobno učinkuje tudi *maščoba*.

Če na kratko združimo, kar smo doznali — dobimo tole razpredelnico:

Surovo osnovno tvarino (meso, krompir, moko) *rahljamo*:

a) s kuhano snovjo;

b) s kvasom;

c) s pecilnim praškom;

d) s snegom iz beljakov;

e) z maščobo.

Kuhano osnovno tvarino vežemo:

a) s surovo snovjo;

b) z jajcem.

Šele sedaj bomo dobro razumeli vse kuharske zapise za kolače, cmoke, žličnike, pudinge in slično. Razen tega tudi sami lahko kaj sestavimo, spremenimo ali popravimo; pa vpišemo v kuhinjsko knjigo. Š. H.

Dajte otrokom mleka!

Mleko je najpopolnejše in najdragoenejše hranilo ter zaradi tega posebno važno za otroke. Žal, se še vedno ne zavedajo povsod, da otrok mora dobivati mleka v zadostni meri, ako hočemo, da se lepo razvija in ostane zdrav.

Tudi mleko je imelo tu in tam svoje nasprotnike. Da pa dokažejo njegovo potrebo in korist, so naredili na Angleškem zanimiv poskus z mlekom na večjem številu otrok.

Poskus se je vršil v državnem zavetišču, kjer vzgajajo stalno po 500 do 600 otrok, ponajveč sirot. Te otroke so razdelili v več skupin; vsaki skupini so pa odkazali poleg zadostne in otrokovemu razvoju primerne hrane še nekaj priboljšek in sicer:

prvi skupini mleko,

drugi skupini sladkor,

tretji skupini maslo itd.

Otroci mlečne skupine so dobivali na dan *obilnega* $\frac{1}{2}$ l mleka (1 pint = angl. mera = 568 cm³) in sicer tekom treh let (od 7. do 11. leta).

Končni primerjalni poskusi posameznih skupin so pokazali, da je izmed vseh *mlečna skupina največ pridobila na rasti in na teži*. Ti otroci, ki so redno pili mleko, so boljše rastli, postali krepkejši in močnejši kakor vsi ostali otroci z drugimi pridelki k hrani.

Ti mlečni otroci, kakor jih lahko imenujemo, tudi niso trpeli na manjših

obolenjih; pri njih ni bilo opazati niti ozeblin, niti drugih malenkostnih težkoč, ki so v navadi pri drugih otrocih. Razen tega pa so bili tudi živahnejši v mišljenju in delovanju sploh.

Poskus jasno kaže tudi nam, kaj lahko dosežemo pri otroku, če mu dajemo redno vsak dan mleka, ki izpolni tudi morebitne manjkujoče snovi v običajni otrokovi hrani. Š. H.

Snaženje ščetk (krtač), metel in glavnikov

Razne snažilne potrebščine, kakor tudi toaletne je treba tu in tam osnažiti nesnage in uporabljati zopet znažne in čiste.

Če so ščetke umazane in polne smeti, jih najprej izčešemo z redkim glavnikom (za to se dobi poseben glavnik iz aluminija); nato jih pomočimo v mlačno milnico, dobro izperemo in izplaknemo v več čistih vodah. Pri krtačah z dragocenejšimi hrbti iz politiranega lesa, kakor so krtače za obleko, moramo paziti na to, da se les ne zmoči in ne pokvari. Zavarujemo jih pri snaženju z milnico tako, da jih ovijemo s suho krpo in delamo previdno. Razen na ta način, pa snažimo ščetke lahko tudi suho, tako, da jih drgnemo z vročo pšenično moko in jih potem temeljito izprašimo.

Ščetke za lase, ki so mastne, umivamo v vroči milnici, kateri smo dodali nekaj salmijaka.

Ščetke za zobe pa umijemo v čisti vroči vodi z dodatkom sode.

Sušimo vse oprane ščetke tako, da leže na ščetinah, da voda ne zleze v hrbet, sicer se ščetka pokvari.

Z meflami in omeli ravnamo prav tako. Najprej jih počeseemo, nato pa operemo v mlačni raztopini sode, izplaknemo in posušimo. Osnažiti se dajo tudi na suh način z vročimi otrobi.

Glavnike pa temeljito osnažimo tako: Na $\frac{1}{2}$ l mlačne vode dodenemo 1 žlico salmijaka. V to mlačno vodo s salmijakom pomočimo glavnik in ga umivamo s pomočjo ščetke. Nato ga

izplaknemo še v mlačni in mrzli vodi, ter zberemo z mehko krpo. Če treba, vzamemo še nit in potezamo z njo toliko časa med zobmi glavnika, da odstranimo vso nesnago. Paziti pa je treba, da voda ni prevročna in da glavnika ne pustimo dolgo časa v njej, sicer se razcepijo konice in glavnik postane neraben. Š. H.

Veterin. zdr. Hugon Turk:

Rdečica svinj ogroža lahko tudi človeško zdravje

Okužba človeka po rdečici svinj sicer ni tako nevarna in pogosta kot je to mogoče po steklini, smrkavosti in vrančnem prisadu, katere živalske kužne bolezni so nevarne toplokrvnim bitjem raznih vrst.

Rdečica svinj se ne prenaša na nobeno vrsto domačih živali, če so dovzetni divji prašiči za to bolezen ni znano. Le človek se more okužiti z rdečico svinj in to se zgodi posebno lahko onim ljudem, ki imajo opravka pri klanju na rdečici bolnih svinj ali pri raztelesbi radi te bolezni poginilih prašičev in sicer če je koža rok le količkaj poškodovana. Zelo pogosto se okužijo osebe, ki se pečajo z umetnim gojenjem glivic-povzročitelje rdečice svinj (kultur), katere se rabijo za cepljenje zoper to bolezen. Dalje se okužijo lahko osebe, ki izvršujejo tako cepljenje t. j. živinozdravniki. Zato zakon ne dopušča, da bi cepili nevešči ljudje (lajiki) živali z nevarnim cepivom kultur, ker bi tako spravili v nevarnost sebe in druge ljudi, vrh tega pa bi se bolezen prav lahko še raznašala v razne dvorce in kraje.

Če se človek okuži skozi poškodovano lastno kožo, nastopi na tem mestu rdeče lise ko pri šenu, mezgovne žleze v okolici poškodbe zabreknejo in se iz njih napravijo boleče zatekline, površna kožica nad rdečimi lisami postane dostikrat črno-rdeča, se odvdigne od druge kože na tem mestu in izloča sirotkasto tekoči-

no. Tu in tam se opazijo tudi otekline bližnjih sklepov.

Potek bolezni je navadno ugoden in bolezenski znaki izginejo v 4 tednih, bolnik popolnoma ozdravi, vendar se zavleče lahko ozdravljenje do 12 tednov. Zelo se okrajša bolezen z vbrizganjem zdravilne sirotke, katere se mora vcepiť pod bolnikovo kožo navadno v izmeri 10 cm².

Da bi se rdečica svinj prenašala na človeka s povzivanjem mesa ali mesnih izdelkov, to sedaj še niso opazovali, izključeno vendar to ni. — Zato je potrebno, da smo oprezní in se točno ravnamo po tozadevnih predpisih zakona. Vsekakor se varujmo vedno surovega mesa, surovih ali slabo prekuhanih ali pa prepečenih mesnih jedi.

Razno

g Sprejem v kmetijsko-gospodinjstvo šole Kmetijske družbe v Ljubljani. S 1. oktobrom 1931 se otvori trideseti tečaj kmetijsko-gospodinjstva šole v Ljubljani, ki bo trajal 11 mesecev. Podrobnosti glede sprejema so bile že objavljene v »Kmetovalcu« in v dnevnem časopisju. Pripomniti je samo, da znaša oskrbnina in šolnina mesečno Din 450. Ta mesečni prispevek se sprejme tudi v živilih, ki se primerno vračunajo. — V zavod se sprejmejo dekleta, ki se želijo izvežbati v dobre gospodinje. Dopriviti morajo 16 leto starosti, predložiti zadnje šolsko in zdravniško spričevalo. Zaželjene podatke nudi Kmetijska družba v Ljubljani, na katero je nasloviti lastnoročno pisane prošnje do najkasneje 24. avgusta.

ga Kanarček je jako občutljiv na živcih. Samota, strah, ljubosumnost, gibanje in vrtenje kletke mu škodi. Lahko dobi božjastne krče. Božjastni ptiček poveša peroti, obrača oči, leži par minut kakor da je pribit, potem obrne glavo in vrat v stran, se valja po tleh in bije s perutmi in z nogama. Po preteku 10—15 minut mu odleže. Daj ptičku miren prostor, veliko kletko in prost vzlet po sobi. Dajaj mu zelenjave, dobrega sadja

in v pijačo za sled bromove raztopnine. Kanarčki bolijo noge? Namaži mu jih z gorkim oljem in zavij v flanelo. Glej, da ni na prepihu.

ga Za nos ki je rdeč zmešaj dva grama timola, 9 gramov vazelina in 9 gramov lanolina. Namaži zvečer in zbríši zjutraj. Svetujejo tudi, da ga namočiš včasih z bato, ki si jo namočila v bencinu. Pri rdečem nosu je treba poiskati vzrok, ki mu je dal bolj živo barvo. Ako so to zaprti in zasedeni sokovi, pij čaj, ki čisti kri; ako je od bramorjev, vprašaj zdravnika, ako je od ozeblin, ga moči z orehovim oljem. Če ga je vščipnil prijatelj alkohola, se bo pač treba odreči prijatelju. Ženskam pordi nos rad že od čaja, kave, močne juhe. Za »alkoholni nos« je dobil starejši gospod prav lep nasvet. Bral je v oglasu, da se da rdečica z nosu odpraviti in je šel v omenjeno hišo. Prišel je v zakajeno sobo, kjer se je svetilo iz dima dvanajst rdečih nosov, pred njimi pa »zlahna božja kapljica«. Na vprašanje, kaj je z rdečim nosom, je dobil odgovor: »Pij, dokler ne postane plav!«

ga Redilnost medu. Zlica medu je bolj redilna kot eno kurje jajce. Med je lahko prebavljiv, gre naravnost v kri, oživi živce in krepi telo. Med naj se uživa na kruhu in ne sam, sicer se ga vsak hitro prenaje.

g Laneno seme. Pridelek lanenega semena pri nas je letos prav lep in obilen. V splošnem ga pa ne pridelamo toliko, da bi krili lastno potrebo tovarn za olje, ampak ga moramo še uvažati. Največ ga dobimo iz Argentine, kateremu je pa v zadnjem času cena močno narasla od 165 na 194 do 196 Šterlingov. Ta razlika znaša v našem denarju okoli 40 par pri kg. Uvoženo seme stane torej franko jugoslovanska postaja od 3.10 do 3.20 Din za kg. Temu primerno bo treba regulirati tudi cene domačega pridelka.

Pošljite naročnino!

3. a n a š e m a t e

Ivan Albreht:

Trije bori

So v zeleni gori
trije temni bori:
Prvi dal bo zibelko,
drugi dal bo posteljo,
tretji krsto za slovo.

Zibel je dodelana,
v njej spi mala Anica,
v snu se z angelci igra.

V sobi postelja stoji,
Anka poleg nje kleči,
v srcu z Bogom govori

Črno krsta se blišči,
nemo Ana v njej leži,
navček ji v slovo zvoní.

Mamemu Ložu

je mati umrla

(Konec.)

Čudno pa se mu je zdelo, da so ga povsod božali in mu govorili: »O ti revež ti! Šele pet let star, pa nima ne očeta in matere ne! Le kam boš zdaj revček šel? Kdo te bo k sebi vzeli?«

Ni jih razumel. »Saj imam mamo. Kako je ne bi imel. Saj je doma in spi,« si je mislil. »Kmalu se bočo zbudili.«

Ko je prišel domov, ni bilo več tujih ljudi v sobi. Samo bratje so stali okrog materine postelje in vsi so jokali.

Tudi Lojzek je jokal, ker so bratje jokali. Še hujše je jokal pri pogrebu in ob odprtem materinem grobu. A ni jokal tako hudo, kakor bi kdo mislil. Mudil se je z gorečo svečo, ki jo je držal v rokah. Držal pa jo je tako, da mu je kapalo od nje na obleko. Tako se je razmeroma lahko poslovil od matere.

Najhujše pa je Lojzek jokal dva meseca po materini smrti. Najljubši njegov brat mu je rekel: »Lojzek, po-

iskal sem ti drugo mamo, prav tako dobro, kot rajna mati. Pojdi, da te peljem k nji.«

Lojzek je bil takoj voljan. Predstavljal si je novo mamo, vso dobro, prav nič hudo.

Brat je pobasal njegove cunje skupaj in dejal, naj mu sledi. Lojzek je šel molče za njim...

Na koncu hiše pa je hipoma obstal, trdo se je prijel za trto, ki se je vzpenjala po steni in zakričal: »Doma bom ostal!«

Spomnil se je na mater in na njene besede: »Ne boš sam, ne! Pri dobrih ljudeh boš, pri ljudeh, ki ti bodo belega kruha dajali, pri ljudeh, ki te ne bodo topli, pri ljudeh, ki bodo s teboj lepo ravnali, pri ljudeh, ki te bodo za gospoda študirati dali.«

Čeprav Lojzek oni večer matere ni razumel, si je vendar te besede zapomnil. Sedaj je postal korajžen. Kako naj gre v kraje, kjer ljudi ne pozna? Mati mu ni povedala, kje in kateri so ti dobri ljudje. Zato je Lojzek mislil, da so ti dobri ljudje le doma. In drugič je zatrdil: »Doma bom ostal!«

Brat ga je najprej tolažil, potem pa ga je s silo odvedel od doma k tujim ljudem, ki jih Lojzek ni še nikdar videl.

Ni se mu dobro godilo. Ni bilo tako, kakor je želela njegova mamica. Lepe besede mu niso privoščili in k delu so ga silili, čeprav je bil še tako majhen. Še kruha mu niso hoteli dati, kadar je bil lačen in topli so ga, če je jokal po svoji mamici.

Prišla je zima, prišli so lepi Božični prazniki. Lojzek ni imel ne jalslic, ne božičnega drevesca. O, kako je bilo pred letom lepo, ko je na Sveti večer sedel s svojo mamico za toplo pečjo in poslušal pravljice, ki mu jih je pripovedovala.

K mamici je hotel. Zbežal je od tujih ljudi. Taval je po mrazu in

snegu proti domu, proti pokopališču, kjer sta počivala atek in mamica v grobu...

Na sv. Štefana dan so ljudje, ki so šli iz cerkve, našli na pokopališču mrtvega dečka. Zmrznil je v mrzli zimski noči. Slonel je na grobu svoje mamice... Bil je Lojzek.

J a z

(Po angleški narodni pravljici.)

V koči na severu daleč od mesta ali vasi je živela pred leti siromašna vdova s svojim šestletnim sinčkom.

Vrata kolibe so se odpirala proti gričku, sicer pa se je razprostiralo krog in krog hiše močvirje, gošo skalovje in vlažne votline. Edine sosedice so bile kočarici gozdne vile v soteski in vešče v visoki travi ob stezi.

Samotarka je znala mnogo povedati o dobrih bitjih, ki se obiskujejo v hrastovju, in o blestečih lučkah, ki prihajajo v temnih nočeh vse do prizidkov ob oknih. Ker je bila ženska strašljiva, je prižgala slednjo noč na ognjišču ogenj proti strahovom in šla zgodaj spat ter se skrila pod odejo. Sinčku pa ni godilo iti s kurami vred v posteljo in se je rajši igral do pozne noči ob toplem ognjišču. Mamici seveda ni bilo všeč, da je sinček vedno tako dolgo bedel, zato ga je prosila in mu obetala šibo, pa vse ni nič zagleglo.

Neki večer, ko je žvižgala burja okoli kolibice, je sedel sinček sam pri ognjišču. Iznenada je v dimniku nekaj zaropotalo in takoj nato je padla predenj pritlikava deklica. Bila je komaj palec visoka, lasje so ji bili podobni srebrni peni, oči zelene ko trava, a lica rdeča ko junijske rože.

Deček jo je osuplo pogledal.

»Oh!« je zinil, »kako ti je ime?«

»Jaz«, je zacvilil drobn glasek. »A tebi?«

»Tudi jaz!« je odvrnil fantek cprezno, na kar sta se pričela igrati. Pritlikava vila je delala iz pepela živali, ki so se premikale kakor žive,

drevesca z zelenim lističjem, drobne palčke obojega spola, ki so skakali po vejevju in se razgovarjali, če je dihnila vanje.

Ker je ogenj na ognjišču pričel ugašati, je prijel deček palčko in podrezal z njo v oglje, da bi zaplamtelo. Pri tem je švignila iz peči goreča iskra in padla pritlikavi posetnici na nogo.

Dekletce je tako zacvililo od bolečine, da je dečku padla palčka iz rok in si je z obema rokama zatisnil ušesa. Nato je v dimniku nanovo zaropotalo. Fantek ni čakal, da bi videl, kaj se bo zgodilo, temveč jo je urnih krač ubral v posteljico in se drgetaje od strahu skrnil pod odejo.

Iz dimnika se je razlegnil oster glas:

»Kdo je tam in kaj se je pripetilo?«

»Jaz sem,« je zaječalo vilinsko dete.

»Opekla sem si nogo. O-o-h!«

»Kdo je storil to?« je vprašal glas v dimniku. Fantek je pokukal izpod odeje in zagledal bel obraz v odprtini dimnika.

»Jaz sama!« je odvrnilo dete.

»Če si se opekla sama,« je zakričala vilinska mati rezko, »čemu se potem dereš?« Iztegnila je dolgo roko, prišla paglavko za uhelj, ji krepko navila uro in jo potegnila za seboj v dimnik.

Deček je od strahu izbuljal oči in čakal, ali ne bo morda prišla huda vila nazaj. Naslednji večer pa je šel takoj po večerji spat, tako da je bila njegova mamica zastran tega prijetno presenečena.

»Na zadnje se bo torej le še poboljšal,« je rekla sama pri sebi. Fantek pa je baš tedaj mislil in naklepal, da se v prihodnje, kadar ga pride zopet obiskat vila, ne bo dal tako izlahko odpraviti.

**Vrtec in Angelček
ali ju poznate?**