

# MATI IN GOSPODINJA

LETO 1930 — STEVILKA 14.

## Kaj pa palica?

Ali morajo biti otroci tepeni, če hočemo, da postanejo pridni? Bili so časi, ko so vzgojitelji mislili, da je treba za vsako ceno izbiti otroku posledice greha iz telesa in v tistih časih je bila palica doma in v šoli na dnevnem redu.

Prišli pa so drugi časi in drugi vzgojitelji, ki pa jim je bila telesna kazen zločin nad otrokom. Trdili so, da otrok nikoli ne rabi kazni in da se je le nezmožni vzgojitelj poslužuje, ker s svojo vzgojo ne more naprej.

Kdo ima pa prav? Zdi se mi, da oni praktični vzgojitelj, ki je rekel: »Od deseterih udarcev, ki so otroku namenjeni, jih prav za prav devet zasluži vzgojitelj.« Torej ostane za otroka samo en udarec.

Če starši z vsega početka pazijo na duševno življenje otroka, če že zelo zgodaj započno boj s posledicami izvirnega greha, tedaj odstranijo marsikak nered in taki brez palice res lahko izhajajo. Potem bi imela tudi šola lahko delo.

Mali plevel na vrtu izrujemo in ne opazimo nikake rane v tleh in tudi rastlin okoli ne poškodujemo. Če pa pustimo, da plevel zraste in požene korenine, tedaj moramo globoko kopati, da ga odstranimo in seveda potem ni čudno, če poškodujemo tudi rastline v okolici.

Palica ni nikako vzgojno sredstvo in njen učinek tudi ne; kajti otrok nikoli ne prepričamo, da je kazen res potrebna in da jo morajo zato radi sprejemati. Telesna kazen je pomoč za dresuro.

Res je, dokler so otroci majhni, jih je res s silo treba priučiti pokorščine in reda ter lepega vedenja. To je privada tega, kar pozneje rabijo.

Čimbolj pa rastejo, tembólj mora vzgoja otroka od znotraj na ven navajati k preudarnemu in veselemu delu; tembólj se mora vsaka telesna kazen umakniti uku in razlagi in smotrnemu hotenju vzgojiteljevemu. Le, če se otrok navadi, da se rad in z veseljem ukloni vzgojiteljevi volji, se pozneje sam nauči pravega hotenja.

Palica, ki jo uporabljáš pri doraščajočem, pa mu iztepe iz duše ponos; napravi ga za preračunanega služabnika oči, za sužnja. Ali pa mu zbudi v duši divji odpor, ki ne pokaže bolesti, pač pa v duši jezno grozi: »Čakaj, ko bom velik!« Vemo pa, da je eno kakor drugo naravnost usodno zanj.

Doraščajoči naj ne vidi v tebi pretepača in naj se te kot takega ne boji. Pač pa naj gleda v tebi zgled, ki naj ga spoštuje, ljubi in posnema. V njem naj se zbuja želja, da postane korenjak in poštenjak, kakor je oče in hči vzorna žena, mati in gospodinja, kakor je njena mati. Od očeta in matere pa se učita oba poštenega življenja, veselega dela in pravega krščanskega mišljenja.

Toda žal, da tolikrat vidimo, kako hoče oče iztepsti iz otroka one napake, ki jih je neprevidna mati privzgojila ali pa obratno. In kako bi morala biti pri takih otrocih šola kaznilnica, ki bi s palico morala izravnovati napake domače vzgoje.

V VSAKO HIŠO »DOMOLJUBA«!

## Nekaj o juhi.

(Nadaljevanje)

Stališča znanosti o prehrani, juha ni tolikega pomena radi svoje hranilnosti, ampak radi tega, ker je prva jed obeda. Obed z juho znatno bolj nasiti, kakor pa obed brez juhe. Zgodi se celo, posebno v vročem letnem času, da sedemo k mizi pravzaprav brez apetita in jemo samo zato, da napolnimo prazni želodec. Prva je juha in prva žlica se vzame skoroda z odporom. Po drugi in tretji žlici šele dobimo pravi okus in v hipu je krožnik prazen. Star pregovor pravi, da šele med jedjo dobimo apetit. Ko je torej juha pri kraju, použijemo tudi druga jedila z dobrim tekom. Ker juha dovaja telesu hrano na prijajoč način in vzbuja dober tek, je dvojne važnosti, pričeti kosilo z juho.

Premnogokrat se zdravju na škodo zanika prednosti zavživanja tople juhe. V mnogih gosposinjstvih je običajna sploh samo mrzla večerja. Ogrevajoča jedila telesu gotovo bolj prija in je zopet juha na prvem mestu. To pa radi tega, ker juha ne preobremeni želodca, nego še pospešuje dobro prebavljanje, ker z draženjem prebavljivih žlez povzroča, da se želodčni in črevesni sokovi izločajo. To naj vpoštevajo posebno oni, ki imajo navado, da se podajo takoj po večerji k počitku.

Tudi so ljudje, ki v vroči letni dobi odklanjajo uživanje juhe, a nimajo prav. — Staro pravilo je: »Vročina se mora preganjati z vročino!« Dognano dejstvo je, da par žlic juhe prežene žejo, med tem, ko mrzle pijače pospešujejo izločanje znoja in s tem znova povzročajo žejo.

V mrzlih dneh pa je zavživanje tople juhe še posebej priporočljivo. Oživlja in greje bolj, kakor katerakoli druga topla pijača, ki služi za okrepitev v mokrem in hladnem vremenu.

Naj bo torej goveja, perutninska, zelenjadna ali katerakoli druga juha, vsaka je važen sestavni del prehrane. Važna pa je juha tudi pri prehrani

otrok in bolnikov. Posebno hranilne so zdrobove in sluznate juhe, zato jih zdravniki po pravici predpisujejo za otroke in bolnike. Je skoroda neverjetno, kako zdravilno učinkuje juha na neredno delujoč želodec ali čreva. Iz vseh navedenih razlogov si današnje kuhinje ne moremo misliti brez juhe. Ako hočemo to ali ono juho napraviti posebno okusno in okrepitevno ji moramo primešati pri serviranju nekaj kapljic Maggi-jeve zabele.

## Kuhinja.

**Špargeljnova juha.** Operi in zreži na kocke  $\frac{1}{4}$  kg špargeljev, deni jih v lonec in zalij s  $\frac{1}{2}$  litra vode. Trde dele pa kuhaj posebej, pridaj 1 olupljen in zrezan krompir in zalij z 1 litrom vode. Ko je vse kuhano, deni v kozo 3 žlice sirovega masla in razgretemu prideni  $1\frac{1}{2}$  žlice moke. Ko se blede zarumeni, prideni žličico drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, še mešaj, da se dobro zarumeni in vanj stresi zrezane špargeljne z vodo vred. Druge špargeljne pa pretlači s krompirjem in vodo skozi sito ter prideni juhi. Ko vse še prevre, zlij v skledo na opečene žemlje.

**Špinačni pečen zvitek za v juho.** Najprej skuhaj špinačo, kuhano odcedi in seseklaj, potem vmešaj 1 žlico stopljenega sirovega masla, 1 rumenjak, nekoliko soli in popra ter sneg enega beljaka in špinačo (ki naj bo sesekljane  $\frac{1}{4}$  litra). S tem nadevom pomaži navadno dobro vlečeno testo in ga potresi še s pestjo krušnih drobtin, zvij v zvitek, položi ga na pleh in speci v pečici. Pečeni zvitek zreži na palec debele poševne kose, ki jih deni v skledo ter zalij z govejo juho.

**Koruzni močnik s smetano.** Zavri v loncu  $1\frac{3}{4}$  litra vode ter jo osoli. Ko je zavrela, vsuj vanjo četrto litra koruzne moke, ki jo kuhaj počasi 10—12 minut. Nato stresi kuhani močnik v skledo in mu napravi,

ko se je nekoliko zgostil, z žlico po površju jamice. Sedaj pa deni v ponev četrt litra dobre kisle smetane, jo kuhaj 5 minut, nekoliko osoli ter končno zlij na močnik.

**Kisla mlečna juha.** V loncu razmotaj in zmešaj  $\frac{3}{4}$  litra kislega mleka, eno osminko litra pšenične moke, malo kumne in soli ter polovico litra kropa. To godljo pristavi k ognju, še pomešaj in vri 7 minut, potem pa jo zlij v skledo na zrezane kosce starega črnega kruha.

**Zdravilen šartelj s praškom Pekin.** Vmešaj najprej 10 dkg surovega masla, primešaj polagoma 12 dkg sladkorja, 3 rumenjake, drobno zrezane lupine četrt limone,  $\frac{1}{4}$  litra mrzlega mleka in žlico ruma. Nato napravi iz 3 beljakov sneg, stresi ga v prejšnjo zmes, prideni še 30 dkg moke in 1 dkg pecilnega praška. Ko vse narahlo zmešaš, stresi testo v pomazan ter z drobtinami potresen model ter peci četrt ure. Pečenega zreži na kose in postavi na mizo.

M. R.

## Higijena kuhinje in živil.

(Nadaljevanje.)

Ravno tako, če ne še bolj kot pri kuhinji sami je treba paziti na snago pri posameznih živilih, iz katerih pripravljamo vsakdanjo hrano.

Vsako živilo pred uporabo operimo, tudi v slučaju, da ne porabimo njegove kože ali lupine. Tako n. pr. operimo krompir, preden ga pristavimo, jabolka preden jih lupimo, pa tudi limone in jajca. Šele potem, ko je živilo oprano, ga začnimo obdelavati.

Vsa živila, ki jih imamo tekom dooldneva v kuhinji, kakor moka, sol itd., morajo biti pokrita. Če ne najdemo posodi primerne pokrovice, pa ogrnimo čez snažen prtič. V te skledе z živila ne posegajmo z roko, kakor je to marsikje v navadi, temveč vedno le z žlico ali vevnico;

navaditi se moramo, da merimo sol na žlice, ne pa na pesti.

Vse kuhinjsko orodje, ki ga rabimo med kuhanjem, kakor kühalnice, lopatice, zajemalke in penavke postavljamo v lonec, napolnjen z mrzlo vodo do polovice, ki naj stoji na štedilniku. Ako n. pr. pomešamo kakšno jed, tedaj ne pustimo kuhalnice ali lopatice v njej kuhati, temveč jo spustimo takoj v za to pripravljen lonec. Le na ta način ostane štedilnikova plošča snažna tudi med kuhanjem, ker ne kapljajo nanjo jedila od rabljenih kuhalic ali zajemalk. Tudi muhe nimajo tako nikake priložnosti, da bi se pasle po orodju.

Niti gospodinji, niti komu drugemu ni dovoljeno, pokušati kuhana jedila s kuhalnico ali žlico, ki jo uporabljamo pri kuhanju in ki torej pride v jed. Za pokušanje imejmo posebno žlico in vršimo to potrebno opravilo takole: V levico vzamemo žlico, s katero hočemo pokusiti jed, z desnico pa vzamemo zajemalko iz lonca, zamemo z njo malo jedi ter jo previdno vlijemo na svojo žlico v levi roki in jed pokusimo. To lahko ponovimo večkrat, ne da bi prišla jed le količkaj v dotiko z žlico s katero pokušamo. Žal, pa se vrši pokušanje jed še vedno napačno, kar je skrajno neokusno in nehigijensko.

Istočasno, ko se vrši kuhinjski obrat, ne smemo nikdar pometati ali snažiti kaj drugega, ker se dviga pri tem prah in druga nesnaga v zrak ter pride v živila ali v jed. Tako delo opravimo vedno pred ali pa po kuhanju.

Po vsaki uporabi roba si umijmo roke s toplo vodo in milom, preden nadaljujemo s kuhanjem! Po lupljenju jabolka si zdrgnemo roke najprvo z limoninim sokom in šele pozneje jih umijemo z milom in vodo, sicer ostanejo črne.

Ko prejmemo naročeno blago (živila) ga takoj stehtajmo (če nismo

tehtanju prisostvovali sami). Če se vjema, naredimo v knjižici znak (kljukico), ter živilo shranimo. Tudi tehtnica mora biti vedno snažna; tekom kuhanja ne tehtajmo na njej nič, kar ne spada v kuhinjo! Umivamo jo celo, najsibo že majhna kuhinjska ali pa decimalna tehtnica z milnico in krtačo, istotako uteži.

**Moko**, ki nam ostane na deski kjer smo delali testo, pometemo z omelcem za moko v sklědo, jo presejemo skozi sito in shranimo v posodo nazaj za poznejšo zopetno porabo. **Drobtine**, ki ostanejo po paniranju in so pomešane z jajci, tudi posušimo, presejemo in shranimo. **Rabljeno mast** pa precedimo, če treba očistimo in shranimo. S. H.

## Sadje uživajmo previdno!

Sirovo sadje je važno živilo ne samo za otroke, ampak tudi za odrasle in stare ljudi. Vendar pa je treba neke previdnosti pri uživanju sadja in sicer že zaradi tega, ker je njegova zunanost izpostavljena raznemu onesnaženju in pa radi tega, ker je pač sirova hrana, kakršna ne ugaja prav vsakemu želodcu. Priporočajo torej, da se pri uživanju sadja ravnajmo po sledečih pravilih:

1. Uživajmo le popolnoma zrelo in zdravo sadje! Nezrelo, nagnito ali sicer kako pokvarjeno sadje je škodljivo za vsakogar, še celo pa za nežen otroški ali bolan želodec.

2. Vsakršno sadje temeljito operi, predeñ ga uživaš! To velja posebno za sadje, ki ga kupujemo, ali ki ga pobiramo po tleh, po blatnih kolovozih itd. Vse tako sadje je nesnažno, ker je šlo skozi mnogo rok ali je ležalo več dni nabrano v posodah, ali se kako drugače onesnažilo. Marsikdo misli, da je sad čist, ako ne vidi na njem nikake nesnage. Ne pozabimo pa, da je čista nesnaža, ki je z golim očesom ne

vidimo (razne glivice in bakterije) najbolj nevarna.

Ne jejmo sadja mnogo naenkrat! Pri uživanju sadja je zmernost posebno potrebna. Kolikrat se zgodi, da zbole otroci pa tudi odrasli, ker so se sadja preveč najedli. Zlasti ob vročih dneh je tako nezmerno uživanje sadja škodljivo in zelo nevarno.

4. Ne pijmo vode po sadju! To je grda razvada, ki je udamočena posebno pri otrocih. Zgodilo se je že, da so nastale po takem nepravilnem in nepremišljenem ravnanju hude bolezni v prebavilih.

5. Vsi tisti, ki kakorkoli bole hajo na prebavilih, naj bi bili pri uživanju sadja še posebno previdni, da si ne poslabšajo svojega stanja. Kjer se pojavlja griza, je zelo važno, da se varujemo preobilega uživanja sadja. To sicer samo ob sebi ne povzroča grize, pač pa dela prebavila bolj dovzetna za to bolezen. Po sadju se griza in druge nalezljive bolezni tudi raznašajo. H.

Dr. Fr. Debevec:

## O jetiki.

Mnogo smo že čuli o jetiki, kako se pričinja razvijati, kako poteka, kako se pred njo čuvamo. Preostane nam končna naloga: Kako to težko bolezen zdravimo? Že parkrat smo doslej poudarili in ponovno opozarjamo: Jetika se lahko ter najbolj uspešno zdravi takoj od kraja v prvem početku. Zato nikar ne čakaj, da nastane kaj hujšega. Že v lastno pomirjenje je prav, da se ob sumljivih bolezenskih znakih daš prav natančno in vseh strani preiskati. Redka so jetična obolenja, ki že v začetku skrivajo našel težak bodoč razvoj in smrten izid. Velika večina začetnih jetičnih obolenj je ozdravljiva, traja pa zdravljenje dalje časa ko pri številnih drugih boleznih.

Zdravljenje jetike porazdelimo v več načinov, ki pa se navadno uporabljajo vzajemno. Že vsi veste, da čist zrak in dobra hrana pospešujejo okrevanje pri tuberkulozi. K temu bi dodali še mnogo počitka, ležanja, pa smo omenili vse troje, kar tvori klimatsko-dietsko zdravljenje, kakor učeno pravimo. Klima je podnebje, dieta je način prehrane. Kakšno podnebje prija po jetiki obolelim pljučam? Blago podnebje s čistim zrakom. Milo podnebje pa ni ono, ki je vedno toplo, tudi ne ono, ki je zmiraj mrzlo, temveč takšno, ki nima velikih razlik v toploti in mrazu, torej tudi ne mnogo vetrov in padavin. Takšna podnebja najčešče dobimo v planinskem svetu, seveda, kraji za klimatsko zdravljenje morajo biti dobro zavarovani proti severnim hladnim vetrovom. V planinah se prijetno leži in počiva, živci najdejo ondot najlažje svoj mir.

Tudi morska obala se mnogokrat priporoča za zdravljenje jetike. Vendar je temu treba precej oporekati. Zakaj na morski obali je sicer čist zrak, prepojen z morskim vonjem po soli, jodu itd., toda ondot je vse preveč nemirno. Pripekajoče sonce, neprestani obrežni vetrovi, nemir morskih valov, premalo iglastega drevja (ki s svojim smolnim duhom pljučam tako dobro dé), vse to dela morsko obalo manj primerno za zdravljenje jetike. Pač, nekateri slučajji se tam navadno ugodno zdravijo, namreč slučajji z neodprto pljučno tuberkulozo (to je: pljuča so splošno zdrava), a s tuberkulozo kože, žlez, kosti, torej bolj z zunanjo jetiko, ki je manj nevarna in ki potrebuje močnih dražecih podnebnih vplivov, n. pr. ob morju, da se brž celi.

Navadno se pomen podnebnega zdravljenja pri jetiki pretirava. Tudi ni mogoče, da bi vsem mnogobrojnim tuberkuloznim bolnikom preskrbeli mesta nekje v dragem sana-

toriju v planinah. Mnogokje so zidali in še zidajo cenejša zdravilišča in bolnice v nižini, seveda v tistem, zračnem kraju sredi venca obilnih gozdov. Da, v velikih mestih kar visoko gori na strehi napravijo n. pr. za otroke zračne lope, kjer mali bolniki leže in se zdravijo. Razvajenec bo v dragem zdravilišču komaj uspeval, v skromnih življenjskih okoliščinah vzrastli človek pa bo čutil ugodje že v manj razkošni bolnici nekje izven mesta.

Zapomni si: jetični bolniki s povišano telesno toplino ne spadajo na sonce, temveč samo na zrak v senci. Bolniki brez kašlja z zaprto pljučno jetiko, morebiti s tuberkuloznimi ranami na telesu, ti pa spadajo na sonce. Tudi v teh slučajjih se solnčenje ne sme pričeti naenkrat po vsem telesu, temveč polagoma. Glava pa bodi pri tem vedno v senci. Vsa ta navodila veljajo pravitako za zdravilišča kakor za bolnike na domu.

### Vrtne jagode.

Po kmetih poznajo izvečine le gozdne jagode. V r t n i h j a g o d pri nas ne goje, ker ne vedo, kako izvrsten sad je to in kako lahko in drago se proda. Po nekaterih krajinah Nemčije, Francije in drugih držav pridelujejo to sadje v ogromnih množinah.

Vrtne jagode so posebno priporočene tudi iz tega razloga, ker dado takoj drugo leto po saditvi obilen pridelek in ker z njimi ni skoro nikakega dela. Izvrstno uspevajo v vsaki dobri, zagnojeni vrtni zemlji v solnčni, topli legi. Prenesejo pa tudi nekoliko sence. Ker je julij in avgust najugodnejši čas za saditev, naj podamo kratko navodilo, kako jih je zasajati in gojiti.

Vrtna jagoda je rastlina, ki poganja sedaj čez poletje dolge motrogaste pritlike, ki imajo v razdalji po 20 do 30 cm brste, iz katerih se razvijejo mlade rastlinice. Te se takoj primejo s koreninicami v zemljo in se bohotno razvijajo. Ena sama dorasla

rastlina vzredi na ta način čez poletje po 10, 20 in celo več mladih jagodovih sadik. Pri kakem znanu, ki ima lepe, debeloplodne sorte vrtnih jagod, napulimo sedaj sredi do konca julija teh mladih sadik. Z ostrim nožem jim porožemo pritlike (motvoze), ki so jih vezali z materino rastlino, in posadimo (pikirajmo) sadike po 10 do 15 cm vsaksebi v pravo dobro pripravljeno, pregnojeno, prsteninasto zemljo. Izpočetka pokrijmo nasad z vejami ali mu kako drugače napravimo senco. Če ni dežja rastlinice vsak dan popršimo z vodo, da ne zvenejo. Čez teden ali deset dni že začno rasti, kar poznamo po tem, da se razvijajo novi listi. Do srede ali vsaj do blizu konca avgusta bodo sadike že dobro vkoreninjene in razrastene. Tedaj jih p r e s a d i m o s k e p o na dobro pripravljeno gredo po 40—50 cm narazen. Na navadno 1.20 m široko gredico gredo ravno tri vrste po 40 cm vsaksebi. Ko smo nasad temeljito zalili, je delo za leto opravljeno. Kvečjemu bi pred zimo — oktobra ali novembra meseca — pokrili zemljo med rastlinami z drobnim, predelanim gnojem, toda tako, da srčni listi od jagod ne pridejo pod gnoj. Če nastane hud mráz in ni nič snega, je dobro, ako vržemo po rastlinah nekoliko smrekovih vej.

Od tako prirejenega nasada bomo imeli drugo leto že lep pridelek. Še obilnejše bodo obrodile jagode naslednji dve leti. V treh, štirih letih se pa izrode in je treba na opisani način napraviti nov nasad iz mladih rastlin.

H.

## Razno.

**Kako impregniramo lahko vnetljivo blago.**

Za impregniranje blaga, ki se lahko vname, se morejo uporabljati le taki preparati, ki prav nič ne vplivajo na barvo. Nevnetljivo sukno rabijo tisti poklici, ki imajo mnogo opravka z ognjem: gasilci in kovači, nekoliko pa tudi dimnikarji in kuharice. Za impregniranje sukna se

vzime 200 gr fosfornokislega amonijaka, ki se raztopi v litru vode. Predno se blago prične šivati, se razstopina z razpršilcem naškropi nanj. Pri tem se more blago zložiti. Vendar pa je paziti, da ga vlaga vsega premoči. Na izgotovljene obleke pa se tekočina le polagoma prenaša, tako da se vmes tudi sušijo. Sešito blago bi namreč moglo pri močenju izgubiti svojo obliko. Tudi se je treba prepričati, ali barva blaga morda radi vlage ne trpi. Obleke, ki se škrobijo in likajo, rabijo drugačno razstopino. Fosfornokisli amonijak ne prenese toplote likalnika. Mesto njega se uporabi 100 do 200 gr wolframkislega natrona, s čemer se pripravi škrob.

**Kako napravimo podplate trpežnejše.**

Za vsakogar, posebej pa za meščana, pomenja obraba čevljev občuten izdatek. Ako se podplati nanovo podšijejo, zgube zlasti finejši čevlji na svoji ličnosti. Zato je pač želja vsakega, da prvi podplati čim delj vzdržijo. V to služi priprosto sredstvo, ki je poceni in odpornost podplatov precej poveča. To sredstvo se takole pripravi: 100 gr razstopine vodenastega stekla zmešamo v 150 gr lanenega olja. Podplat očistimo s peščenim papirjem, nakar s kosom vate ali s čopičem vteremo to zmes v suh in nekoliko ogret podplat. Čevlji na se obuje šele po par dneh. Podplat bo postal trpežnejši.

**Žveplanje steklenic.**

Steklenice, ki jih hočemo uporabljati za vlaganje in vkuhanje, je treba neposredno pred uporabo požveplati. Najenostavnejši način je tale: Na pločevinasto pokrivačo položimo kos žveplane niti, jo prižgemo in čez poveznemo mal cvetlični lonec.

Na luknjo v cvetličnem loncu položimo odprtino steklenice. Žveplena para odstopa v steklenico in uniči vse, kar povzroča gnilobo

# 3: a n a š e m a t e

## Pred nebeškimi vrati.

(Konec.)

Sveti Peter pa ga odločno zavrne:

»Toda, ali si se umil?«

»Nisem!« odvrne graščak. »To ni zapisano v nobenem zakoniku!«

»Vem, da tega ni v tvojem zakoniku, toda pri nas veljajo naši zakoni! Tako zamazan ne moreš priti k nam, temveč pojdi dol k studencu, umij se, potem pa bova govorila dalje!«

Graščaku ni ostalo drugega, kakor da je poslušal zapoved nebeškega vratarja. Odpravi se proti studencu — toda glej, okoli studenca se drenja brez števila konj in govedi. Kjerkoli poskusi graščak, da bi se kako preriñil do studenca in do vode, povsod vzdignejo konji proti njemu kopita in voli ga hočejo prebosti z rogovi. Graščak se je kmalu naveličal, ko je spoznal, da je vse prizadevanje brez uspeha, in ne da bi se umil se vrne pred nebeška vrata.

»No, ali si se sedaj umil?« ga vpraša sveti Peter.

»Kako se bom umil, če je tam vse trdo volov in konj, ki mi ne puste do vode!« potoži graščak.

»Vidiš, vidiš, če bi bil živel bolj pošteno, bi sedaj lahko prišel do onega studenca!« mu odgovori sveti Peter. Zdaj pa te ne puste k studencu oni voli in konji, ki si jih z lažjo in prevaro izgnal ljudem iz hlevov. Zato ludi ne moreš v nebesa!«

Sveti Peter zapre vrata in graščak mora obupan dalje.

Tretji pa pride pred nebeška vrata pošten in pravičen kmet. Videl je kako je nebeški vratar nagnal graščaka, zato se ni upal niti trkati na vrata. Če ni mogel v nebesa oni, pred katerim so se na zemlji odpirala vsaka vrata, kaj se bo zgodilo šele njemu, ki si ne zna tako lahko pomagati! In ves

v strahu sede nedaleč od nebeških vrat na zemljo in začne goreče moliti.

Kmalu odpre sveti Peter sam nebeška vrata, da bi videl kdo zunaj moli tako prisrčno. Zagleda kmetiča in ga vpraša:

»Česa pa želiš, dragi prijatelj?«

»Prišel sem pred Boga, da bi me sodil!« odvrne kmet.

»Toda, ali si se umil?«

»Nisem!«

»Potem pojdi tja dol k studencu in se umij!«

Kmet ponižno poslušá, kar mu je naložil mogočni svetnik in odide proti studencu. Po strugi se je pretakala srebrnočista voda in klokotala čez kamenite jezove. Kmet je brez vsake zapreke prišel do vode, se lepo umil in se nato vrnil pred nebeška vrata.

»No, ali si se že umil?« ga vpraša sveti Peter.

»Sem!« odvrne kmet.

»Potem pa kar notri!« reče sveti Peter. »Dobra dela in trpljenje sta ti odprla pot do studenca življenja, in sedaj lahko stopiš v nebeški raj!«

J. G.

## Rumenček — radovednež.

Velika črna kolja je peljala lepega jutra svojo, deset kljunov broječo družino na dvorišče. Sedem malih piščančkov je imelo črno perje kakor mati, le trije so imeli lepe rumene plaščke. Skrbno je hitela kolja pred njimi in je tu in tam razbrskala z močnimi kremplji zemljo. Če je kje našla črvička, je glasno poklicala: »Tok, tok, tok!«, kar je pomenilo v kurjem jeziku: »Le hitro otroci, imam nekaj dobrega za vas! Kdor bo prvi pri meni, dobi največji kos.« Seveda so tekli malčki, kar se je dalo, kar prekopicali so se. Kolja pa je medtem s svojim močnim

kljunom razčesnila črva na več delov. Drobna rumena kepica se je prva privalila do koklje in hitro pokavšala največji kos. Ostali so dobili kar po vrsti, kakor je kdo pač prišel. A kaj, ko je bilo pa premalo.

Koklja je iskala dalje. Kmalu je našla zrno. Malčki so se seveda že davno razkropili na vse strani; treba je bilo klicati iznova. »Kup, kup, kup!« je zaklicala koklja, kar je pomenilo v kurjem jeziku: »Zrnice sem našla, kdor bo prvi pri meni, ga dobi!« To so tekli piščančki! To pot ga je pozobal črnček, a kljub temu so se vsi zahvaljevali materi: »Cib, pib, cib, pib, cib!« Kar bi se reklo po naše: »O, mamica, dobro je bilo, pa bi še radi!«

Naenkrat pa je koklja obstala; gledala je proti nebu zdaj z desnim, zdaj z levim očesom, kakor bi hotela ugotoviti, kakšno vreme bo. Nato je razprostrla peruti, na vso moč stekla proti kurici, venomer kliče: »Tok, tuktoktuk, tuktukgluk!« — »Otroci, visoko v zraku leta velik ptič, ki vas hoče. Skrijmo se, skrijmo se!«

O kakó preplašeni so piščančki tekli za materjo, da se skrijejo. Na široko je namršila koklja perje, da so se vsi piščančki skrili pod njo. Le mali rumenček ne sliši; sredi dvorišča je obstal, da si hudega ptiča v zraku ogleda. V skrbeh je klicala koklja: »Tok, tuk, tuk, pik!« »Brž, brž, k meni!« Radovednež pa je še stal in gledal v zrak in ščebetel: »Pib, pik, pik,« nič se ne boj, mamica, saj je samo muha!« Vsa nestrpna je koklja zopet klicala: »Tok, tuk, tok, tik, kup! Hitro, hitro, zadnji čas je! Črna muha je kragulj!« Ni še zgovorila zadnje besede, že je planilo nekaj na dvorišče, »pib, pib, ik« je reklo in ne kragulja, ne radovednega rumenčka ni bilo več — — —

Ali se čudite, otroci, če vam povem, da so mati-koklja in vsi bratci in sestrice-piščančki bridko jokali?

## Krizantema.

Nekoč je bila mala kraljičina, ki ji je bilo ima Kriza, njen oče pa je bil kralj daljne Kitajske. Silno nevljudna je bila; nikoli se ni hotela učiti in če so njene sestrice sedele pri materi-kraljici na nizkih stolčkih ob krasno pisanih stenah kraljevske dvorane in z drobnimi prstki pridno vezle, je Kriza zmešala vse niti, da jo je mati kraljica spodila na vrt.

Tam se je seveda Kriza zabavala po svoje. V svoji sinje modri oblecki, vezeni z rožnatimi cvetovi breskev, je tekala po vrtu ter se lovila z metuljčki.

Nekega dne je pri svojih igrah zagledala za ograjo deklico, ki je bila silno bleda in vsa raztrgana. Poželjivo je gledala na vrt in lepo Krizo ter ni mogla pogleda odtrgati od kristalne skledice, iz katere je Kriza z drobnopaličico zobala riž. Kriza je razumela: deklica je bila lačna. Hitro je stekla k ograji, da bi dala lačni deklici svojo južino. Pa dekletce jo je napačno razumelo in v strahu zbežalo, misleč, da jo hoče kraljičina zapoditi.

Od tedaj je Kriza premišljala, kaj naj podari ubogi deklici, ki jo je od tedaj vsak dan videla z ubogo materjo hoditi mimo vrta. Pa nič pametnega ji ni prišlo v glavo, riž, to pač ni primeren dar za kraljičino. Skriva je izmaknila materi-kraljici najlepše niti iz ročnega dela, da bi napravila mrežo za zlato žogo, ki jo je mislila podariti ubogi deklici. Pa njeni prstki, ki se nikoli niso hoteli učiti kakega dela, niso ničesar skupaj spravili. Ure in ure je sedela na vrtu v travi, a iz lepih niti je nastal zmešan klobčič. Vsa žalostna je podprla glavo in mislila; klobčič pa se je zatrkjal v travo.

(Dalje.)

V šoli.

Učitelj: »Tonček, kateri je najlepší letni čas?«

Tonček: »Poletje.«

Učitelj: »Zakaj pa?«

Tonček: »Zato, ker imamo takrat počitnice!«