

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1931 — STEVILKA 15.

Vzgoja k zmernosti

Ali veste, kdaj se prične vzgoja k zmernosti? Prvi dan zahteva novorojenček svojo hrano in zato se tudi v tem prvem dnevom začne vzgoja k zmernosti. Nič ni namreč tako zelo učinkovito navade, kakor prav zmernost. In po prvotni detinski navadi se ravna navadno vse telesno življenje otrokovo. Če se malček v prvih mesecih življenja prena'e — saj bi pil kar naprej — tedaj se razširi mali želodček, ne more pravilno prebavljati, del prehrane se izgubi ne da bi se izkoristila. Morebiti je tudi kmalu bolezen tu kot posledica neprevidnosti, ko se je mali čez mero napasel.

Tudi na red pri prehrani lahko malega kmalu navadimo; ob določenih časih dobi hrano. Če morebiti tudi včasih kriči, pa ima to drug vzrok, kot pa lakoto in mati naj se ne razburja, pa tudi naj ne navadi malega na neizogibni »cucelj«. In ponoči naj mali spi, ne pa je; vsak zdravnik materji pove, da otrok ponoči ne rabi hrane. Le če ga mati razvadi, postane kmalu tiran cele hiše, ki pripravlja starejšem in vsej svoji okolici noči brez spanja. Seveda je kaj drugega, če je mali bolan.

Če pa navadimo takoj malega otroka na zmernost in red, tedaj smo za nadaljno vzgojo že mnogo storili. Ko mali raste, mora mati seveda skrbeti za zadostno hrano. Res je, da v današnjih dneh nimamo vsega, kar bi radi in tudi ne moremo dobiti, pa tega tudi ni treba. Vsaka mati pa naj si zapomni, da je prehrana, pa naj bo še tako preprosta, dobra in zdrava,

če je sveža in dobro pripravljena. Zato naj nikoli ne hlasta po raznih poboljških, ki jih že kar pripravljene kupi, ki pa nimajo toliko hranilne snovi v sebi, kakor sveža, doma pripravljena hrana. Vsaka mati naj se zaveda, da je prav kuhinja in kuhanje najvažnejši poklic zanjo, prav tako kakor je zvesta vršitev težkega dela moževa stvar. Ko mati dobro in okusno jed postavi na mizo, obvaruje sebe in svojo družino dveh neprilik:

1. Otroci ne oblegajo ves dan omare in ne tarnajo za kruhom, kar vse kakor zelo podraži vsako gospodinjstvo;
2. pa zabrani, da otroci ne zahtevajo tistih sladkarij, ki so dobre le za okus, redilne snovi pa nimajo nobene. Zdaj pa naj nobena mati ne misli, da otrokom ne sme od časa do časa tudi kaj sladkega privoščiti. To naj se zgodi le včasih in naj bo otrokom kot nekako plačilo, ker so bili pridni. A to naj bo res samo izjema in mati naj malega vselej varuje, da si malega želodca ne preobloži s sladkarijami. Vendar to, če otroke ne navadimo na sladkosnednost, še ne pomeni niti polovico vzgoje k zmernosti. Glavno je, da si znajo in se polagoma uče iz lastne volje si tudi nekaj odreči.

Seveda pa je tovrstna vzgoja zelo težavna in mati si mora poiskati raznih pripomočkov pri tem delu. Prvi čas bo morebiti zadostovalo, da je ona tista, zaradi katere naj se otrok premaga. Prva otroška ljubezen velja materi, zato je na mestu, da se prav pri tej ljubezni tudi uči. Kmalu pa bo treba delokrog vzgoje za zmernost

razširiti. Vsakršno obilico, ki jo otrok ima naj deli s svojim bratcem ali sestrico, pozneje s svojim malim prijateljskom, še pozneje s siromašnim dečkom, ki ga kje poželjivo daleč gleda in nazadnje s siromakom, ki pride trkat in prosit za božji dar. To vrsto vzgoje naj mati prav kmalu prične, ne čakati, da bi prišel otrok do razuma; tedaj se odpro za njegovo darežljivost že širši krogi in vzgoja usmiljenosti in dobrote najde tu že prav ono torišče, ki napravlja velike in heroične ljudi.

Šipkov čaj

Že neštetokrat je bilo dopovedano, kako škodljiv je pravi ruski čaj in kakšna potrata je to, ako kupujemo za drag denar stvar, ki nima niti trohice dobrega v sebi, ampak je le dražilo za živce in mamilo, ki ima vedno slabe posledice. Ako velja ta ugotovitev sploh za vsakogar, koliko bolj šele za preprostega kmečkega človeka, ki potrebuje zdrave, tečne hrane, ne pa takih ničvrednih, poleg tega pa dragih dražil. Vse ob-sodbe vredna je ta potrata tudi zaradi tega, ker imamo dovolj doma-čih čajev, ki so prvič neprimerno boljše od ruskega, ker vsaj niso škodljivi, večkrat pa zdravilni, drugič so pa zelo poceni ali celo zastonj, ako jih naberemo sami.

Lipov, kameličen, slezov, jagodov, robidov in še razni drugi domači čaji so znani vsaki gospodinji. Ne poznajo pa pri nas čaja, ki ga drugod, zlasti v Švici, v velikih množinah nabirajo in pijejo povsod po kmetih in v mestih, po bolnišnicah in po zdraviliščih. To je čaj, ki ga dobimo, ako kuhamo seme od plodov divje rože ali šipka — torej šipkov čaj. Divja roža raste pri nas povsod po grmovju po mejah in po raznih drugih neobdelanih krajih. Od te bodoče rastline že sedaj uporabljamo gladka enoletna stebela za podlago žlahtnim visokodebelnim vrtnicam. Na tisoče in tisoče takih enoletnih korenjakov

pokupijo vrtnarji vsako jesen od nabiralcev, ki iščejo po grmovju šipkove grme in z velikim trudom izkopavajo primerna debelca. Pa to ni še vse.

Prav ugodno se dado uporabiti tudi njeni plodovi za okusen in zdravilen čaj.

Šipkovi plodovi, drobnim hruščam podobne, škrlatno rdeče ali rumene, trde jagode zorijo uprav septembra in oktobra. Nabiramo jih lahko vso jesen tja do zime, ker se trdno drže na bodečih grmih. Za čaj pa niso dobri kar celi plodovi, ampak predvsem seme, le nekoliko posušenega oplodja naj bo vmes. Zato je treba vsak plod odpreti in iztrebiti seme. To delo je sicer precej zamudno, vendar pa ne tako, da bi ga ne mogli zmagati ob dolgih jesenskih in zgodnjih zimskih večerih. Plodove je treba kmalu potem, ko so nabrani, odpreti, ker sicer začno radi plesniti, ako so dlje časa na kupu. Ko seme izluščimo iz oplodja, vsako zase posušimo in nazadnje namešamo med čisto seme nekoliko suhih luskin oplodja. Iz svežega oplodja, ako ga je kaj več, se da narediti izvrstna mezga ali marmelada. Šipkovo seme, ki je namenjeno za čaj, hranimo v vrečicah na suhem prostoru.

Šipkov čaj kuhamo takole: 3 kavnine žličke semena denemo v kako sitce ter ga splaknemo, če mogoče, v tekoči vodi, da speremo z njega prah. Potem ga stresemo v pol litra vode, kjer naj se namaka 8—12 ur. Nato ga v isti vodi, kjer se je namakalo, 10 minut kuhamo. Ko ga odstavimo od ognja, ga pustimo še 20 minut v isti posodi in pokritega, da se seme do dobra izluži. Odcedek je potem uporaben za pijačo.

Pijemo ga nekoliko oslajenega ali še bolje brez sladkorja, poleti mrzlega, pozimi toplega. Lahko ga skuhamo za več dni v zalogo, ker nič ne izgubi, ako ga pogrevamo, ampak se mu okus in zdravilnost celo izboljša.

V mojem gospodinjstvu ga denemo namakati vsak večer. Skuhamo ga

pa zjutraj. Polovico ga porabimo zjutraj, polovico je pa za zvečer, ko se zopet pogreje ali pa izpije mrzlega.

Šipkov čaj ni le prijetnega okusa, ampak jako zdravilen, ker blagodejno vpliva na mehur, ledice in na prebavila sploh. Zato bi bilo zelo pametno, ko bi ga tudi pri nas vpeljali namesto dragega in tako škodljivega ruskega čaja. Gospodinje, uvažujte ta nasvet! Hvaležne boste, ko se prepričate, kakšna dobra zamena je to.

H.

Steklo v gospodinjstvu

V zadnjem času uporabljamo steklo v gospodinjstvu bolj in bolj. Namesto raznih lončenih posod prihajajo v rabo steklene, ki imajo to prednost, da vidimo skozi nje in takoj vemo kaj imamo v njih, koliko je zaloge itd. Celo steklene kozice za pečenje in kuhanje se dobe; in jed prinesemo kar v njih na mizo, ne da bi jo bilo treba predevatil. S steklom pokrivajo tudi mizne in druge ploskve, ki se mnogo rabijo, da se nam ne ogulijo in da jih lahko brez skrbi uporabljamo.

Četudi si gospodinja vseh teh praktičnih steklenih izdelkov ne more kupiti, je vendar dobro, da ve nekaj o izdelovanju, vrstah in uporabi te tvarine, ter tudi o tem, kako naj njo ravna, kar je najvažnejše.

Po kemijski sestavi razločamo več vrst stekla. Kremenjak, soda in apnenec da natrijevo steklo. Kremenjak, pepelika in apnenec pa kalijevo steklo. Kalijevo steklo je lepše, trše in prozornejše od natrijevega; imenuje se tudi češko steklo. Razen teh imamo še druge vrste.

Steklo izdelujejo tako, da surovine najprej zmeljejo, nato zmešajo in zmes v hudem ognju stale. Nekoliko ohlajeno in zgoščeno steklovino izdelavajo potem z razpihavanjem v raznovrstno stekleno posodje (kozarci, steklenice itd.).

Snaženje stekla. Steklenice in kozarce snažimo z vročo vodo in jajčnimi lupinami, z drobnim peskom ali

preslico. Kozarce, ki so umazani od olja ali zdravil, napolnimo z otrobi ali žaganjem in nalijemo na to vročo vodo. Ali pa raztrgamo časopisni papir na koščke, ga natlačimo v steklenico in nalijemo gor zelo slane vode. Čez 24 ur splaknemo in umijemo posodo z vročo vodo.

Okna umivamo vsaj enkrat na mesec, ob slabem vremenu pa večkrat. Umažejo se kaj hitro od dežja, pa tudi z apnom, z oljnato barvo, s sajami, s prahom, onesnažijo jih muhe itd. Umivati jih ne smemo ob solncu, ker se pod vplivom solčnih žarkov tvori neka kemična sprememba in steklo postane modrikasto. Preden pričnemo z umivanjem, odmaknemo od oken vse predmete, če je treba jih tudi pokrijemo. Večje zastore pomaknemo ob stran, manjše pa vzamemo proč. Če so na oknu enostavne zavese, ali pa če jih sploh ni, tedaj imamo mnogo manj priprav kakor pa v nasprotnem slučaju.

Nato omedemo z oken najprvo prah, ter osnažimo (umijemo) okvirje. Pri tem delu uporabljamo ostro, koničasto krtačico za koticke in rebre. Čim manjkrat je okno predeleženo, tem manj dela z okvirji. Za umivanje stekla pa imejmo dve vedrici: eno z mlačno, drugo z mrzlo vodo, gobo ali krpe, ter usnje ali časopisni papir za poliranje. Pod vedrice položimo desko, kos linoleja ali kartona, da ne pomočimo tal.

Z umivanjem pričnemo zgoraj ter nadaljujemo navzdol. Gobo namočimo najprej z mlačno vodo, potem pa splaknemo še z mrzlo ter končno zlikamo (poliramo) s papirjem ali usnjem. Vodi za umivanje oken lahko pridenemo malo salmijaka, špirta ali petroleja, dobimo pa tudi posebna snažilna sredstva, ki olajšajo delo in dajo steklu lep, sijajen blesk. Nazadnje osnažimo še kljukice. V to svrha dobimo že impregnirane krpe (namesto sidola), da pri tem končnem delu ne umažemo že osnaženih šip.

Apnene madeže odstranimo s stekla s kisom, oljnato barvo s ter-

pentinom, madeže od muh pa z alkoholom (špiritom) ali pa z razredčeno solno kislino. Zelo umazano steklo osnažimo tudi s solno kislino.

Mlečno steklo snažimo z bencinom ali plavno krudo, ne pa z milnico. Steklo je najlepše, če ga umivamo v lugu in pepelu ter splaknemo v čisti vodi. Steklo z vzorci in prešano steklo postane čisto, če pridenemo vodi za splakovanje malo salmijaka. S ščetjo ga dobro odrgnemo in vse kote in zareze splaknemo. Kristal postane lep, če ga zdrgnemo s svežim šopom trave. S. H.

Posmrtninsko zavarovanje „Karitas“

Po vseh nemških in avstrijskih škofijah je pod okriljem karitativnih zvez že več let vpeljano posmrtninsko zavarovanje. V Nemčiji je bilo do konca preteklega leta že nad en milijon, v Avstriji pa nad 350 tisoč zavarovancev. Namenjeno je to zavarovanje vsem, tudi manj premožnim, ki ne morejo plačevati visokih premij. Dandanes je ali hoče biti zavarovano vse, ne samo premožni krogi, marveč tudi nižji. In to je edino prav.

Te vrste zavarovanje je sedaj ustanovila tudi Karitativna zveza in sicer za obe slovenski škofiji. Zavarovanje je zgrajeno na popolnoma trdnem temelju, ker mu Vzajemna zavarovalnica daje oporo s tem, da jamči za vsako pošamenzno zavarovanje.

Ali je posmrtninsko zavarovanje potrebno?

Previdnost svetuje vsakemu, da si s tem zavarovanjem pravočasno oskrbi dostojen pogreb; predvsem je dolžnost družinskega očeta, da pravočasno poskrbi, da imajo domači po njegovi smrti kaj v roke vzeti. Smrt je že itak bridka, slovo od domačih težko. Ako pride poleg bridke ločitve še skrb, kako plačati zdravnika in pogrebne stroške, je udarec tem hujši. Marsikatero družino spravijo pogrebni stroški v veliko zadrego. Dobro pa je tudi, če domačim nekaj preostane za nadaljnje življenje, zlasti ako jim je smrt vzela reditelja. Kako

prav pride vsaki družini, ako je ob smrti svojca rešena vsaj gmotnih skrbi.

Zato naj se vsak zavaruje! In ne prenizko! Zavarovalnina je varno naložen denar in najboljši način varčevanja. Če nosiš v hranilnico, je vprašanje, koliko časa boš redno vlagal. Še večje je vprašanje, če boš sploh doživel tako dolgo, da si prihraniš primeren znesek. Če umrješ v prvem letu, bodo dobili tvoji domači iz hranilnice, kar si v enem letu vplačal. Če si pa zavarovan, bodo prejeli celo zavarovano vsoto, če tudi je bil vplačan samo en mesečni prispevek.

Tudi ne odlašaj z zavarovanjem! Če vstopiš s 24 leti, si z mesečnim plačevanjem po 20 Din zagotovil posmrtnino 11.760 Din. Če pa se zavaruješ kot 50 letnik in plačuješ mesečno 50 Din, si zavarovan samo za 10.000.

V zavarovanje se sprejemajo zdrave osebe od 7. do 80. leta starosti. Zavarovanje običajno nima čakalnega roka. Šele s 65 leti je predpisan enoletni čakalni rok. Tudi radi manj povoljnega zdravstvenega stanja se v gotovih slučajih predpisuje čakalni rok. Če zavarovanec umrje v tem roku, se povrnejo vplačane premije, odnosno polovica zavarovane vsote.

Zavarovanje se lahko vsak čas zviša ali zniža. Po najmanj treh letih plačevanja se zavarovanje lahko odkupi ali spremeni v plačevanja prosto z znižano zavarovano vsoto.

Če nastopi smrt radi nezgode, se izplača dvojna zavarovana vsota.

Če sta zavarovana mož in žena, ali pa eden izmed njiju in en otrok, so vključeni v zavarovanje tudi drugi otroci od dovršenega 2. do dovršenega 16. leta. Posmrtnina za otroke do 7. leta starosti je 300 Din, za otroke nad 7 let 500 Din. V slučaju smrti radi nezgode se pri dosmrtnem plačevanju premij tudi za otroke izplača dvojna zavarovana vsota.

Višina prispevkov ni odvisna od številca smrtnih slučajev, marveč je vedno enaka.

»Karitas« ima pred drugimi sličnimi podjetji to prednost, da pri njej ne

išče nobeden lastnega dobička, marveč se vse porabi vsem zavarovancem v prid, oziroma v splošne dobre namene. Zato je tako zavarovanje res neke vrste dobrodelnost (= »Karitas«). Misel socialne vzajemnosti je dobila v tem zavarovanju svojo idealno obliko.

Prepričani smo, da bodo, kakor po drugih deželah, tudi pri nas ljudje imeli smisel za te vrste socialno-karitativno ustanovo in da se bo tudi pri nas posmrtninsko zavarovanje »Karitas« brzo širilo. — »Karitas«, Ljubljana, Poljanska cesta 28.

Zzdr. Hugon Turk:

Predpisi o zakolu prašičev pri svinjski kugi

Tozadevno je določeno v »Pravilniku« za varstvo in pobijanje živinskih kužnih bolezni, ki je izšel letošnje leto, sledeče:

1. Prodaja in klanje zdravih in nesumljivih svinj za krajevno potrebo in krajevni promet se more izjemoma dovoliti. Na živinskih potnih listih za te prašiče je treba napisati: »za krajevni promet«.

2. Bolne in sumljive svinje se smejo klati samo z dovoljenjem javne upravne oblasti (glavarstva) in se morajo živali pred in po klanju pregledati po veterinarju (dipl. živinozdravniku). Ali se sme od takih prašičev uporabiti meso ali samo pojedine dele za ljudsko hrano, odloča veterinar, po izvidu in obstoječih predpisih o tem.

3. Kože svinj, ki so bile bolne na svinjski kugi ali kužni bolezni, se smejo oddati še-le potem, ko so se posušile.

4. Zdrave opitane svinje iz zakuzenih in osumljenih ter zato zaprtih dvorcev se smejo odpraviti na klavnico radi klanja z dovoljenjem javne upravne oblasti (glavarstvo) pod sledečimi pogoji:

a) V posev pridejo samo one svinje, ki niso sumljive, da so bolne od svinjske kuge (kužne bolezni). O tem se mora prepričati pristojni veterinar na licu mesta in odrediti vse drugo in izdati potrebno potrdilo.

b) To potrdilo velja 24 ur, t. j. pregledane svinje se morajo odpraviti najkasneje v teku 24 ur, računši od ure izvršenega pregleda, na namembni kraj.

c) Odprava je dovoljena samo z vozovi odnosno z železnico ali ladjo in se mora izvršiti čimpreje.

d) Ako se odprava vrši po železnici (ladji), se morajo svinje pripeljati do železniške postaje (ladijskega pristanišča) z vozovi in istotako se morajo odpeljati od teh postaj do klavnice z vozom.

e) Vozovi morajo biti tako pripravjeni, da je izključeno raztrošenje odpadkov iz njih.

f) Na vozeh, vagonih in ladijskih oddelkih, v katerih se odpošiljajo take svinje, ni dovoljeno odvažati istočasno druge, zdrave in nesumljive svinje.

g) Prekladanje svinj ni dovoljeno. Ako bi se moralo to zgoditi iz tehničnih razlogov, treba je to izvršiti kar najhitreje in s polno pozornostjo.

h) Vozovi, vagoni, ladij. oddelki, v katerih so se odpravile svinje, se morajo takoj po uporabi natančno očistiti in razkužiti. Na vagone pa se mora prilepiti list z napisom: »Svinje iz zaprtih dvorcev, po izkladanju ostro razkužiti«.

i) O odpošiljavi svinj je treba pravočasno obvestiti dotično klavnico, na katero se odpošiljajo svinje, pa tudi javno upravno oblast (glavarstvo, mestni magistrat), v katere področju se nahaja klavnica.

j) Na živinski potne liste za take svinje se mora pripisati opomba: »Iz zaprtega področja, izključno samo za klanje.«

k) Svinje se smejo odpraviti samo v dobro urejene klavnice, v katerih vrši pregled živali za klanje veterinar (dipl. živinozdravnik) in v katerih je poslovanje tako urejeno, da je raztrošenje kužnih klic izključeno.

l) Meso od teh svinj se sme uporabiti samo za domačo rabo.

5. Iz nezakuzenih dvorcev zaradi svinj kuge zaprtih krajev se morajo odpraviti svinje, ne glede na to ali so debele ali mršave, na klavnico radi takojšnjega klanja, po dovoljenju

občne upravne oblasti (glavarstva) in pod pogoji, kot so navedeni gori pod šte. 4.

Glede uporabe mesa in masti za domače potrebe v Pravilniku ni podrobnejših določil, vendar je umestno in previdno, da se ravnamo po navodilih, podanih za porabo mesa in masti pri svinjski rdečici v našem listu št. 37 t. I., odnosno v prilogi tega lista »Mati in gospodinja« št. 14.

Razno

ga Baržunu škoduje prepogosto krtačenje, bolje je, da izbršeš prah z mehko ruto. Ves prah in nesnago vzame iz baržuna koža suhe slanine, če ga brišeš z njo, pa tudi čebulin sok. Baržun postane grd, če se je zmočil. Namoči volneno krpo v 90% špirit in drgni po licu, nato drži blago par minut nad kropom, potem podloži koc in krtači dokler se ne posuši. Moker baržunast klobuk se ne sme brisati, obesi ga, da se posuši ali obloži s pivnikom.

ga Paradižnik vpliva jako dobro na bolezni jeter in obisti. Najbolj pomaga, če ga uživamo surovega, z oljem ali pa kar samega kakor je navada po južnih krajih naše države in po Italiji. Je tudi zelo okusen, če ga pražiš na olju ali na maslu s sladkorjem. Srbi in Hrvati pražijo na olju ali na masti in čebuli paradižnik in popriko, kar je jako izdatna jed in tudi zdrava.

ga Šotin prah je zdrava nastelja za kurnike, kunčje bleve in tudi za živino, posebno ob času kužne bolezni. Ob bolezni je dobro, če ga nasuješ v stranišča in na gnojišča. Krompir ne gnije tako, če ga podložiš in pokriješ s suhim šotinim prahom. Tudi sadje se drži v njem.

ga Stekelenice in lonce, v katerih nosiš ali pustiš kosilo, zavij z večkrat preganjenim papirjem. To zadržuje toploto.

ga Voda ostane najbolj sveža v prsteni posodi, posebno če oviješ posodo z mokro flanelasto cunjico.

ga Peteršilj škoduje perutnini. Kislo mleko ali okisana voda odpomore v takem slučaju.

ga Preveč konoplje škoduje ptičkom, posebno kanarčkom.

ga Karfijela se porabi vsa. Listje d adobro špinačo, storž se porabi lahko kakor koleraba, voda, na kateri se kuha cvet, je dobra za juho in za zalivanje.

ga Zelenjava ostane sveža, če jo deneš v globok prsten lonec in ga postaviš na mrzla tla. Peteršilj deni v ozko kupico in pokrij z limono.

ga Špinača je bolj okusna in zdrava, če ji primešaš malo kopriv. Mlado listje trobentic, kiselice, regrata, repe, grenkuljice, pese, bolj trda solata se porabi lahko za špinačo.

ga Črna kava, bodisi ržena ali prava, je razkužilo. V črevesnih in pljučnih boleznih jemlji večkrat po žlički take kave.

ga Drobnjak (šnitlih) dela kri in pospeši prebavo. Dajaj ga otrokom na namazanem kruhu.

ga Gosje in račje meso je bolj redilno kakor svinjsko ali goveje, ker ima veliko toščice. Kjer redijo in uživajo gosi in race, so krepki in zdravi ljudje.

ga Ribje meso ima precej beljakovine v sebi. Imamo tolste ribe kakor so sulec, jegulja, slanik itd., in puste kakor so karp, ščuka, polenovka in druge. Posušene ribe so redilna in zdrava jed.

ga Meso kuncev je bolj redilno kakor goveje. (Dr. Catonus.)

ga Mleko, jajca, sir, leča, grah, fižol, orehi, lešniki, zrnato žito, imajo v sebi toliko beljakovine, da obstane mo ob taki hrani lahko brez mesa.

ga Zamazano perilo je na koži kakor usnje, zrak ne more skozi. Po zimi je mrzlo od nabiranja potu, po leti sili kožo k potenju; pri tem pride iz prepotenega perila prejšnja izločba kože zopet v dotiko z njo. Oboliš in ne veš zakaj.

ga Otroku, ki ima angleško bolezen, dajaj v mleko soli in sicer 3 grame na pol litra mleka.

3: a : n : a : š : e : m : a : t : e :

Virgilij:

Jesenska

Pred znamenjem na vasi
pojo veseli glasi,
odmevajo do hrama,
kjer biva mati sama.

In mati jih posluša,
za njimi peti skuša;
a v srcu se ji vstavlja
vsak glas, ki ga ponavlja.

In žalostna utihne,
zamisli se in vzdihne.
Pred znamenjem na vasi
pojo veseli glasi.

O palčku, ki je bil prema hen

Bil je nekoč majhen, prav majhen
palček. Čisto lahko bi ga bili djali v
torbico. Ako je hotel pogledati v kako
torbico, je moral zlezti na pručko.

»Jaz ti ne morem pomagati,« je
rekel zdravnik, do katerega je bil šel.
»Pa zakaj hočeš biti večji? Dokler si
majhen, imaš majhne želje. Ko bi bil
večji, bi imel večje želje. Mislim, da
je najbolje zate, moj dečko, ako
ostaneš kakor si.«

»Ah kaj!« si je mislil palček in
je šel v lekarno.

»Dajte mi takega praška za rast!«
je rekel in se pobahal, »lahko pla-
cam!«

»Mar mi je, ali ti kaj pomaga ali
nič,« si je mislil lekarnar. Rekel pa
je: »Ako zrasteš, pa ti ne bo všeč,
nikar potem meni ne očitaj! Tak pra-
šek, da zrasteš, se že dobi, toda ta-
kega praška, da postaneš spet maj-
hen, ne dobiš nikjer.«

Pritikavček je pogoltnil 10 gra-
mov praška za rast.

Že na poti domov je ogovarjal lju-
di: »Jaz bom tako velik kakor ti. Ali
pa bom še večji...!«

V kratkem času ie res zrastel.

Torbica je postala premajhna zanj in
obleko je moral imeti veliko kakor
drugi ljudje. Rastel je pa še naprej
in prav težko mu je bilo, dobiti do-
volj veliko obleko. Šel je spet k le-
karnarju.

»Ljubi moj gospod,« je rekel, »pri-
dem k vam v neki sitni zadevi. Dal
ste mi prašek za rast in ste mi rekli
da takega praška ni, ki bi spet na-
pravil velikane za palčke. Palček bi
sicer ne postal spet rad, ker kot pal-
ček nisem bil zadovoljen. Toda zdaj
sem še manj. Takrat sem imel majhno
srce in majhne želje, zdaj sem pa
zrastel, toda moje srce ni postalo
večje. Želje, ki so zrastle z menoj, ni-
majo prostora v srcu. Ah, kako mi je
hudo!«

»Ja, moj ljubi gospod,« je rekel
lekarnar, »jaz res ne poznam sred-
stva, ki bi vam dalo večje srce. To si
morate že sami s ponižnostjo pridobi-
ti. Bodite skromni in zadovoljni s
tem, kar vam je Bog dal, pa vam srce
ne bo premajhno za vaše želje. I se-
veda, potem bodo želje veliko manjše,
in srce vas ne bo bolelo.«

Tedaj je šel spremenjeni palček
spet domov in je tarnal nad svojo
zmoto. Ni mogel biti vesel, kakor
drugi ljudje, ki so zadovoljni s tem,
kar jim je Bog dal.

Ko je lekarnar slišal o tem, kako
nesrečen je nekdanji palček, tedaj je
sežgal vse praške za rast, kar jih je
še imel. Rekel si je: »Bolje je, da
marsikako željo pokopljemo, kakor
da smo z mnogimi željami nezado-
voljni.«

Od tedaj ni dobiti nikjer več pra-
škov za rast. Toda dovolj je še želja,
ki rastejo kakor velikani, in dovolj je
še src, ki ne najdejo miru, ker so
polna napuha.

Učitelj: »Drago, tvojega brata že
spet ni v šolo. Kaj mu manjka?«

Loizek: »Hlača.«

Zgodba o krompirju-kralju

Bil je nekje velik zaboju poln krompirja. Stal je v kleti stare hiše. V zaboju so pa bili lepi debeli krompirji, eden obilnejši ko drugi. Nekoč je pa nekdo zaklical v tem velikem zaboju: »Jaz nočem hit sneden! Jaz nočem biti sneden! Jaz sem veliki kralj med krompirji!« In to je bilo tudi res. Sredi med krompirjem v zaboju je ležal krompir-kralj. Bil je velik kot dvanajst drugih krompirjev. Pa je prišla v klet stara mati, da nahere košarico krompirja. Hotela ga je olupiti in skuhati za kosilo. Pri tej priliki je pa prišel tudi krompir-kralj v njeno košarico in stara mati je rekla: »Oj, kakšen debel krompir!« Toda, ko je stara mati prišla iz kleti in šla čez dvorišče s košarico, tedaj je krompir-kralj — ena, dve, tri — skočil iz košarice, pa se je hitro strkljal na vrt, da ga stara mati ni mogla več najti. Rekla je: »Pojdi, kamor hočeš, znabiti te najdejo revni otroci, pa te bodo veselili.« Krompir-kralj se je pa trkljal le še naprej, debeli krompir-kralj.

Pritrkljal se je do ježa in jež mu je rekel: »Stoj, malo počakaj, meni boš za kosilo danes opoldne.«

»Ne boš,« je zaklical krompir-kralj. »Še stara mati, ki ima očali, me ni mogla ujeti, pa me boš ti, pritlikavi bodičar.« In — ena, dve, tri — se je strkljal krompir naprej.

Pa se je pritrkljal do divjega prašiča. »Stoj, krompir debeli, malo počakaj, da te pojem!«

»Ne boš,« je zaklical krompir-kralj. »Me ni ujela stara mati, ki ima očali; me ni ujel jež-bodičar, pa me tudi ti ne boš, krulež ščetinasti.« In — ena, dve, tri — se je strkljal krompir-kralj naprej v gozd.

Pa ga je srečal zajec. »Stoj, krompir debeli, malo počakaj, jaz te precej pohrustam.«

»Ne boš,« mu je odgovoril krompir-kralj. »Me ni ujela stara mati, ki ima očali; me ni ujel jež-bodičar, me

ni ujel prasic-krulež, pa me tudi ti ne boš, dolgougec suhi.« In — ena, dve, tri — se je strkljal dalje po gozdu veliki krompir-kralj.

Prideta mu nasproti dva revna otroka, ki sta bila že dolgo z doma in prav lačna. Ko zagledata veliki, debeli krompir, čba vzklikneta: »O, kakšen debel krompir teče tamle! Ko bi midva tega imela, to bi nama mama skuhala veliko skledo krompirjeve juhe!« Ko krompir-kralj to sliši, brz — ena, dva, tri — skoči otrokoma v njiju košarico. In dobila sta otroka opoldne veliko skledo krompirjeve juhe.

Uganite!

Trgovec je prejel zaboju pomaranč. Prvi dan je prodal iz zaboja polovico pomaranč in še eno. Drugi dan je prodal od ostalih še polovico in še eno. Od teh, ki so zdaj ostale, so kupile tretji dan štiri deklice polovico in zadnjih osem se kupili štirje dečki.

Uganite zdaj, koliko je bilo pomaranč v zaboju in sporočite po dopisnici uredništvu »Demoljuba«.

Kdo je uganil?

Rešitev uganke iz zadnje številke: V družini so bile štiri deklice in trije dečki. — Prav so rešili: Mici Malavašič, Butajnova; Micika Urbaš, Ivanjeselo; Fanika Hostar, Vinjivrh; Tončka Rihtaršič, Lajše; Micika Brencič, Podlipa; Mira Verdelj, Velenje; Jerica Pretnar, Poljšica; Angela Rogelj, Jezerško; Marija Hočevar, Tolčane pri Zagradcu (ne pri Zagrebu!); Marija Hren, Prapreče; Julijana Selšek, Petelinje; Zolija Gršbenč, Cerknica; Genovefa Beniler, Krka; Jožef Štrúkelj, Mačke; Jožef Habjan, Zalilog; Janez Vovk, Troščine; Alojzij Podobnik, Pšata; Franc Hafner, Oloboko; Lojze Lunka, Grahovo; Karol Lekše, Ravne; Hrvat Ivan, Bled; Joško Klevišar, Sela; Jakob Draksler, Cirčiče; Resternak Peter, Radgoše; Rudolf Zorman, Mežica; Anton Erzar, Pšata; Cimperman Alojzij, Krvača peč; Rupert Šuhac, Sv. Trojica v Slov. goricah; Matci Krogelj, Roženberk; Anton Radej, Krka.

Učitelj: »Kdo mi ve kak zgled k pregovoru: grehi staršev se maščujejo na otrocih?«

Janezek: »Ako meni oče pri nalogah pomaga.«