

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1929 — STEVILKA 20.

Moj dom — moj svet.

Dolenčeva Jerica je pač uboga sirota. Tako trdijo sosede in te že vedo. Saj vedo vse! Nič se ne zgodi v sosesčini, nič v okolici, da ne bi vedele. Vse novice in skrivnosti vsake družine od podstrešja pa doli do kleti so jim znane. Le od Dolenčeve družine ne vedo dosti več, kakor da je Jerica uboga sirota. Sest živih otrok ima, najstarejši je v 15. letu, najmlajši je pa prav to jesen začel v šolo hoditi. Dva otroka sta umrla in ta uboga sirota je še jokala, ko so jih pokopavali; kakor da nima dosti otepanja z onimi šesterimi!

Mož, Jaka Doleneč, je delavec v tovarni za železo. Čudna človeka sta oba skupaj. On je najbrž prav zelo ljubosumen; vsak dan pride takoj z dela naravnost domov. Nikoli ne gre s prijatelji v gostilno, celo v nedeljo ne.

Prej so se ljubeznive sosede večkrat jezile nad Jerico. Mislile so, da je naduta in prevzetna, ker ni hotela ž njimi postajati po stopnicah in po veži ali na dvorišču. Zmiraj se ji je mudilo in vedno je imela dosti dela. Pa trajno niso mogle biti hude nanjo. Stopnice je pometala, četudi ni bila njena vrsta; dvorišče je pograbila, kadar je bilo razkopano in najsi so razkopali njeni otroci, ali ne. In lansko leto, ko je zbolela gluha Marjana gori v podstrešju, ni prav nič dolgo premišljala, ali bi ali ne bi; skuhala ji je in pospravila, pometla in oprala, dokler ni ozdravila. Zraven je pa še zmiraj prijazna in dobre volje.

Pa vendar jo imajo vse sosede za ubogo siroto. Zjutraj je že na vse zgo-

daj na nogah, da moža odpravi v tovarno in otroke v šolo. In potem ves božji dan tja in sem, tisto enolično delo. Kaj pa ima od življenja? Ves čas samo delo z otroki; niti ven ni mogla in zdaj vedno nove skrbi.

»Ja, ja,« pravi soseda Tonca, »mali otroci, male skrbi, veliki otroci, velike skrbi!«

»No,« jo pristrizhe Pepca, »ti jih imaš pač dosti z velikimi, ko bo Jožica zdaj zdaj enega domov prinesla; saj ni čudno, če jo pa pustiš, da tako okoli leta.«

»O, le malo pomisli na tvojega fant! Meni se zdi, da pošteni fantje malo drugače izgledajo kot tvoj ponočnjak!« jo je usekala nazaj.

»Moj fant naj te čisto nič ne brigal! Toda, če bi ljudje vedeli, kar jaz vem, kar sem z lastnimi očmi videla —«

»Tiho zdaj!« se je oglasila Francka z dvorišča, »Jerica prihaja.« Kakor, da se sramujejo vpricho Jerice nadaljevati svoje prepire! Hitro so začele o navadnih stvareh.

Prijazno je pozdravila Jerica, povprašala Francko, če se je Lenčka že pozdravila, potem pa že kar hitro odhaja v svoje stanovanje. Na trgu je bila in je težko prinesla domov. Hitro izprazni torbo, zapiše izdatke in pospravi vsako reč na svoje mesto. Potem pa gre na delo z najveselejším obrazom in s pesemco na ustih. Ali je to res uboga sirota? Prav nič tako ne izgleda in njen domek je tako snažen in lep, da je veselje. Kako more le biti sama vedno vesela in njen dom kakor en sam solnčni dan?

Jerica se drži lepe prislovice: »Moj dom je moj svet!« Pa si je mi-

slila, ko sta z Jakom ustanovljala novi dom: če je res moj svet, moram tudi tako z domom ravnati, kakor Bog s svetom: lepo v redu ga moram imeti. Zjutraj, ko se svet zbudi, si vse poišče hrane. Tudi jaz moram tako narediti in za to poskrbeti. Kakor to, je treba tudi vse drugo urediti ob pravem času in na pravi način.

Seveda je prišlo tudi včasih, da je bil Jaka siten in nataknen. Pa je Jerica mislila, da mora pač tudi Jaka lepo v red spraviti, če pomaga Boгу svet vladati. In res ga je spravila v red z ljubeznijo in še zdaj misli, da je gospodar pri hiši, v resnici pa vse vlada in gospodari lepa Jeričina ljubezen.

Lepo pospravljena je bila kuhinja in soba, ko se je zvečer vračal Jaka iz tovarne. Na mizi ga je že čakala večerja in če se je le dalo mal priboljšek zraven. Seveda tista leta, ko je bila treba vsak dinar dvakrat obrniti, je bilo vse bolj skromno, toda čedno in okusno, da se skromnost niti opazila ni. Miza čedno pogrnjena, na stenah lepe slike, na oknih rožce, pri mali otroški mizici pa otroci s svojimi igračkami in prisrčnim čebljanjem. Ali naj Jaka vsega tega ne vidi? Saj ni mogoče, da ne bi zmagala ljubka domačnost Dolencevega doma nad gostilniško narejenostjo. Prav ta domača udobnost ga je vedno vabila tudi, kadar je že zavil s tovariši v drugo smer, da jih je kljub vsemu popustil in odšel domov.

In če je prišel še tako utrujen in razdražen domov: Jerica je poskrbela, da ga je kmalu minilo. Saj se pa ž njo tudi da spregovoriti pametno besedo. Za vse ve, na vse se razume; pa ne, da bi ti natvezla razne puhlosti in čenče; kar pove, je nekaj vredno in drži.

Prav tako pa Jerica vlada tudi svoje otroke. Na red in snago jih je zgodaj navadila in tako tudi pokorščina in uljudnost nista bili daleč. Pri vzgojnem delu ji lepo pomaga knjiga »Mati vzgojiteljica«. Če ji pa včasih

hoče zmanjkati potrpljenja, tedaj se zaupno ozre na sliko sv. Družine, ki visi v družinski sobi na častnem mestu in še pokliče sv. Duha na pomoč. Vsako prvo nedeljo pa gresta Jaka in Jerica k spovedi in sv. obhajilu in tudi petero otrok je ž njima. In taki dnevi so začetek novih lepih načrtov za prihodnji teden, ko gre vse še bolj gladko in veselo od rok kot sicer.

Tako pomaga Jerica Boгу vladati svet, sosede pa se po stopnicah in po dvorišču prerekajo in kregajo ter s svojim zanikarnim gospodinjstvom odganjajo svoje može z doma v gostilno. Če jih pa može kaj opozore, da bi dom malo drugače uredile in na mizo kdaj kaj drugega postavile, se pa zgovarjajo na revščino, ki jim tega ne dovoli...

Jerica, »uboga sirota«, pa je bogata kakor kraljica in ne bi z njo niti menjala, ker je srečna v krogu svoje družine.

Kuhinja.

Zabelenjen krompir. Olupi krompiri krompir, zreži ga na kose ter ga kuhaj v slani vodi; ko je kuhan, ga stresi v skledo, potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in krušnimi drobtinami. Zabeli ga z vročo mastjo, v kateri si zarumenila na kolesce zrezane čebule, ali z oevirki ali s surovim maslom.

Karfijola v kisli smetani. V skledo, ki je namazana z maslom, naloži plast kuhane karfijole in jo potresi s kuhano seseklano šunko. Potem naloži drugo plast karfijole itd., polij z $\frac{1}{4}$ litra kisle smetane, v katero si zamešala en rumenjaka, potresi jo še z žlico nastrganega bohinjkega sira. Skledo postavi za $\frac{1}{4}$ ure v pečico, da se nekoliko zapeče. Postavi jo kot samostojno jed na mizo.

Koštrunovo stegno s kumarami. 1 kg koštrunovega stegna operi in napolni v potresi s poprom. Nato ga položi v kožo, v kateri si razgrela eno žlico masti. Ko je meso napol pečeno, pridene k pečenki 2 srednje veliki.

olupljeni in na listke zrezani kumari (nekoliko jih posoli). Med pečenjem pečenko večkrat polij z njenim sokom. Pečeno meso zreži na kose in obloži z kumarami. Ako hočeš, obloži še meso s krompirjevimi kosci.

Olupljene češplje kot kompot. Pol litra zrelih češpelj polij z vrelo vodo. Potem jih jemlji posamezno iz vode ter jih olupí. V lonec pa nalij $\frac{1}{4}$ litra vode, eno polno žlico sladkorne sipe, košček cimeta in limonine lupine; pokrij jih in pusti, da počasi vro 5 do 10 minut. — Neolupljene češplje pripravi ravno tako.

Omaka iz svežih češpelj. Izlušči koščice 10 češpljam, stresi jih v lonček in zalij z $\frac{1}{4}$ litra vode in štirimi žlicami vina, prideni košček cimeta in limonine lupine; ko so češplje kuhane, pretlači jih skozi sito. V kozi razgrej za pol jajca masla, v vročega stresi pol žličice sladkorja, ko se speni, polno žlico moke, v nekoliko zarumenelo dve žlici krušnih drobtin. Ko se prežganje zarumeni, prideni pretlačene češplje, zalij z vodo, prav malo soli in sladkorja, da bo sladko. Ko je kuhana, jo postavi k mesu ali s polento ali čem drugim na mizo.

Dr. Debevec, spec. za pljučne bol.:

O jetiki.

Ljudje pravijo, da je jetik sto vrst; ni jih ravno sto, pač pa mnogo. Lahko bi rekli, da ta bolezen v sakem posameznem človeku nekoliko drugače poteka, saj ne najdemo dvoje ljudi, ki bi bili telesno popolnoma enaki. Dvoje poglavitnih vzrokov je, da je vrst jetike toliko. Število in otrovnost kužnih klic na eni strani, raznolika odpornost telesa na drugi strani sta vzrok, da se jetično obolenje tako različno odigra.

Oni, ki se ni podrobno bavil z medicino, gleda in umeva eno izmed mnogih bolezenskih nadlog, jetiko, prav enostavno. Hujšanje, bledikavost, kašelj, pljuvanje krvi, ohripe-

lost: to so bolezenski znaki; dobra hrana, solnčenje, nekaj zdravil, to bi bilo zdravljenje. Oj, kako vse drugače gleda na to kužno šibo strokovni zdravnik! Gleda, sluša, opazuje, študira leta in leta, pa nikjer ne pride na kraj znanja in poznavanja. Neprestano se mu odpirajo nove vrzeli v temo neznanja, ustvarjajo nove naloge za proučavanje in zdravljenje. Iz te obilice pojavov in svojstev boleznij naj vam, dragi prijatelji, zajamem in podam samo najvažnejše stvari.

Kdo, kaj jetiko povzroča in izzivlja, že vsi veste: male, očem šele pod drobnogledom vidne paličaste rastlinice (= bacili jetike). Razpršene — iz ust kašljajočega jetičnika — v zrak, posušene v prah pridejo z udihavanjem v pljuča, z jedjo pomešane v črevesje.

Ko bi sleherni bacil, ki pride na ta ali oni način v naše telo, vodil do razplamtenja težke jetike, bi bilo na svetu žalostno, zakaj ljudski rod bi izumrl; saj se vsakdo prej ali slej po jetičnih klicah okuži. Dejansko pa močno in za dalje časa obole le ona telesa, ki se ne morejo z zadostno obrambo upreti obolenju. Število teh resničnih obolenj pa je še vedno tako visoko, da jetika nosi pred vsemi ostalimi boleznij največje bandero. V naših domačih razmerah vsak šestí ali sedmi človek umrje vsled tuberkuloze. Ali ni to mnogo, če pomislimo, da je toliko vrst boleznij?

Jetika ni samo bolezen pljuč, temveč vsega telesa. Res pa je, da so pljuča najčešče po njej prizadeta. Že pri udihanju lahko zaidejo kužne klice vanje. Ali tudi tedaj, kadar bacili iz že nekje v telesu obstoječega bolezenskega ognjišča zaidejo v kri, tudi takrat drži njih pot večinoma skozi pljuča. V pljučih je namreč vse polno drobnih, tankih žilic, kamor srce neprestano tira kri napajat s kisikom. V ozkih drobnih žilicah (imenujemo jih kapilare ali lasne žilice) pa mali bacili obtiče, ne morejo dalje, povzročijo zato v nepo-

sredni okolici večje ali manjše vnetje. Na ta način je nastalo sveže bolezensko ognjišče.

Vprašamo se: Kje pa se kužne kali izven pljuč najrajše naselijo? Odgovorimo tako-le: Na sto pljučnih jetik pride 18 izvenpljučnih. Od teh osemnajst slučajev je 13 takšnih, ki postojajo istočasno poleg pljučne tuberkuloze, 5 preostalih slučajev pa je takšnih, ki obole sami zase, to je, pljuča so pri tem splošno zdrava.

Vzemimo sedaj vse izvenpljučne jetike ter jih porazdelimo po organih našega telesa. Potem vidimo: Približno četrtnina je obolenj v črevesju in na trebušni mreži; dobra četrtnina odpade na jetiko kosti in sklepov; malo manj od polovice je slučajev jetike na sečnih organih (ledvice, mehur itd.) in spolovih; preostanek sestavljajo tuberkulozna obolenja ostalih telesnih delov.

Ako pa primerjamo slučaje samostojne izvenpljučne jetike (pri katerih pljuča niso bolna), potem je pa razmerje nekoliko drugačno: Skoro polovica je obolenj črevesja in trebušne mreže (zlasti otroci se radi okužijo z inficirano jedjo, pri čemer kužne klice ne pridejo v pljuča, temveč skozi želodec v črevesje); skoro tretjina je tuberkuloz v kosteh in sklepih, le petinka odpade na srčne organe in spolovila; ostalo so obolenja drugih organov.

Zapomni si, da lahko vsled jetike obole tudi oči, nos, možgani in njihove mreže, srce in srčna vreča, krvne žile itd. Ne obračaj torej svoje pozornosti le na pljuča, temveč na vse telo. Čim prej spoznaš izvor svojih težav, tem boljše je. Zlasti to velja za jetična obolenja.

Jetik je mnogo vrst. Po domače bi dejali: neke so lahke, druge težke. Bolj točno pa bo, če porečemo: Vsaka, še tako lahka oblika tuberkuloze postane težka, če popusti odpornost telesa. Ljudje navadno mislijo, da suh, droban človeček mnogo prej postane jetičen kakor debeluhar. Ni tako. Poznamo več vrst te bolezni, ki

rade potekajo pod debelo odejo toličče. Poznamo pa na drugi strani suhljate, bledikave ljudi, ki ne obole zlepa vsled jetike.

Ali torej lahko kaj damo na zunanost človekovo in po njej sodimo in sklepamo na jetiko? Pač. Mnogokrat se da iz zunanjščine čitati v notranjost. Včasih je pa toliko izdajalskih znakov, da vešče oko potuje po telesu od glave do pete kakor listajoč po pestrem romanu. Vendar, niti zdravnik ne more kar tako izjaviti: »Jetika!«, dokler ni dobro pregledal pljuča in ostalo telo.

Bodi zato silno previden, kadar presojaš zdravje in moč znanca. Razžališ namreč onega, ki mu vsled navidezne slabotnosti ali samo vsled šibkega telesa prilepiš sodbo: Jetiko ima. — Žališ pa tudi človeka, ki mu — na zunaj debelemu hrustu — to bolezen odrekaš in mu pripisuješ pretirano strahopetnost pred boleznijo ter očitaš lenobo in bojazen pred delom.

Mnogobrojne vrste in oblike jetike porazdelimo v štiri osnovne, poglobitvene skupine. Prva skupina obravnava početne bolezenske slike vsled prvega okuženja s tuberkuloznimi klicami. V drugo skupino prištevamo težja obolenja nastala vsled prvega okuženja v pljučih. Tretja skupina vsebuje dolgo vrsto polagoma nastalih bolezenskih oblik vsled nezadostno zaceljenega prvega kužnega ognjišča, s tem da klice uidejo iz prvotne domačije ter se drugod naselijo.

V četrto skupino pa uvrščamo obolenja vsled novih okužb po ozdravljenem prvotnem okuženju.

Prihodnjic bomo podrobneje govorili o posameznih oblikah te bolezni, spadajočih v našete skupine.

Kislo mleko v mnogih slučajih odstrani madeže rje iz belega perila.

Ako te piči kaka žuželka, oribaj dotično mesto z vodo, pomešano s kisom.

Sadna shramba in še kaj.

Zimsko sadje zori. Treba je misliti na zalogo za zimo in pomlad. Menda je ni gospodinje, ki bi ne bila prepričana, kako potrebno živilo je zimsko sadje in kako dolgo se dado ohraniti zlasti zimska jabolka, ako so dobro spravljena (obrana) in shranjena v primerni shrambi. Žal, da je pravilno shranjevanje sadja čez zimo pri nas še tako malo vpeljano in da le redko kje naletimo na količkaj prikladno sadno shrambo. Sadje, kolikor ga sploh mislijo spraviti za zimo, potikajo po raznih kotih, po sobah, po oknih, največkrat v podstrešju in drugod. Pa bi se dal vendar tudi v še tako preprosti hiši dobiti prostorček v takem kraju, kjer bi bilo sadje na varnem, kjer bi počasi zorilo, ne gnilo, pa tudi se ne sušilo in venilo. Samo dobre volje je treba in pa nekaj smisla za važnost sadne zaloge.

Za sadno shrambo so prikladni edino prostori pri zemlji ali v zemlji — kleti, kjer je primerno hladno, pa pozimi nikdar ne zmrzuje in ni niti presuho, niti preveč vlažno ali celo mokro. Vsi drugi nadzemeljski prostori so navadno presuhi in pozimi premrzli. V zakurjenih prostorih pa sadje tako zvane, da izgubi več nego polovico svoje vrednosti. Naj si bo že klet kakršnakoli, da le pozimi ne zmrzuje v njej, da se z dobro voljo že najde tudi kotichek za sadno shrambo. Nič ne de, ako je temen; to je še zelo dobro za sadje. Če je klet malo preveč vlažna, tudi ni tako hudo; boljše malo več vlage (ne mokrote), nego preveč suh zrak, kajti manjša je škoda, ako tu in tam kak plod nagnije, vsi drugi pa ostanejo čvrsti in sočni, z napeto kožo, nego bi zaradi suhega zraka vse zvenelo.

Tudi če le del kake kleti odločimo za sadno shrambo, je treba najprej ves prostor izprazniti in prezračiti, potem pa strop, stene in tla temeljito očistiti in če le mogoče dvakrat pobeliti. Že na ta način zatremo tross raznih glivic, ki povzročajo gni-

lobo na sadju. Če nazadnje prostori dobro zapremo in močno zažveplamo, smo storili vse, da ohranimo sadje čez zimo zdravo. Kdor bo tako ravnal, se bo prepričal, kako malo bo imel opravka z gnilobo. Ko je prostor tako osnažen in očiščen, pripravimo za sadje **police**. Najboljše so iz remeljnov, da more zrak od vseh strani do sadja. Zadostujejo pa naposed tudi deske, da so le gladke in snažne. Kjer imajo stare police, na katerih prezimujejo vsako leto sadje, je neizogibno potrebno, da jih vsako jesen postavijo na solnce, kjer jih z vročim lugom odrgnejo, s čisto vodo izplaknejo in do dobra posušijo. Potem šele jih naj ustavijo nazaj v sadno shrambo. Police za sadje naj bodo 20—30 cm druga od druge, da moremo sadje naložiti tudi v dveh treh plasteh. Najbolj zlahtno, zelo občutljivo in prav debelo sadje nalagamo na rahlo plod poleg ploda v eni sami plasti. Čim trdnjše pa je, tembolj na debelo ga lahko naložimo. Trdna zimska jabolka se dobro ohranijo čez zimo tudi v plasteh, ki so do pol metra debele ali še čez. Kjer ni polic niti primerenih predalov, sadje vložimo v priročne zaboje in ga kar v zabojih prezimujemo. Seveda je tu vsaka kontrola nemogoča. Vendar pa se ni treba bati velikih izgub, ako shranimo samo zdravo sadje **pozni** zimskih sort in smo prostor primerno pripravili, kakor je bilo prej opisano.

Preden denemo sadje za stalno v zimsko shrambo, ga razgrnimo takoj po trgatvi v nepredebelih plasteh na kak zračen prostor, n. pr. na podskedenj ali prazno sobo, da pozori, se spoti in se pokažejo napake in okvare po njem. Šele potem odberemo **samo čiste, nepokvarjene plodove** za shranjevanje čez zimo. Odslej pa je najbolje, da sadja ne zračimo preveč in pa da je **v temi in na hladnem**. Svetloba in toplota pospešujeta zorenje in zelo skrajšate trpežnost.

Kakor za sadje, prav tako potrebuje vsaka gospodinja **shrambo za**

zimsko zelenjad. Kako prijetno je, ako imamo tudi pozimi — vsaj prve mesece — še nekaj endivije, zelnatih glav, ohrovta, rdečega zelja, celo zimno pa peteršilj, zeleno, peso itd. Za vso to zelenjad je treba pripraviti prostor v kleti ali sploh v kakem prtiličnem prostoru, ki ima tla iz ilovice, opeke ali iz betona (ne iz lesa) in kjer ne zmrzuje. Važno pa je, da je prostor kolikor mogoče **suh**, kajti zelenjad je še vse bolj nagnjena k gnilobi nego sadje. Zato je prav tako potrebno, da prostor temeljito osnažimo, prebelimo, zažveplamo in če je prevlažen, osušimo. To dosežemo z vztrajnim zračenjem. Ako bi pa tudi to ne zadostovalo, postavimo vanj zaboj z živim apnom, ki v kratkem posrka vlago in prostor osuši. Apno se pri tem polagoma ugasi in spremeni v drobno belo moko, ki je izvrstno gnojilo za vrt in njivo. To apneno moko potrosimo ob lepem, suhem vremenu po izpraznjenih gredah in jo takoj plitvo podkopljemo.

V prostor, kjer bomo imeli zelenjad, nanesimo vlažne prsti z vrta ter jo 15—20 cm na debelo razgrnimo po tleh. Vanjo bomo prisuli peteršilj, zeleno, solato itd. Zelenjad spravljamo kolikor moči **pozno**, nikakor ne pred novembrom. Kako to delamo, opišem prihodnjič. S.

Učimo se jezikov!

Nihče ne bo tajil, da je človek toliko vreden, kolikor zna. To je star pregovor, ki smo ga že mnogokrat brali in slišali. Pravijo celo, da je človek tolikokrat človek, kolikor jezikov zna.

Lep je naš slovenski jezik, najlepši za vsakega Slovenca. Toda kdor hoče v tuji svet po kakšnih opravkih, je dobro in koristno, da zna tudi jezik, ki ga govorijo tam. Slovenci smo narod poštenjakov, veseljakov in narod popotnikov. Silno radi potujemo po svetu okrog. Kako nerodno pride človeku, ko gre takole kam v tuje kraje, pa jezika ne zna. Nič ne more vprašati, ničesar ne razume, niti občestne table

ne zna brati. Vsak ga po mili volji goljufa, vsak počne z njim, kar se mu ravno poljubi. Saj revež nič ne razume.

Po vsem tem je jasno, da je učenje tujih jezikov koristna stvar. Vsakemu, ki količkaj more, moramo to reč na vso moč priporočati. Saj znanje kate-regakoli jezika tudi omogoča branje knjig v dotičnem jeziku, kar tudi dostikrat koristi. Zlasti tistim, ki radi in veliko berejo.

Prihaja jesenski čas, zimska doba. Na deželi bo več časa, kot ga je v dneh poletnih poljskih del. Ob mizi, za toplo pečjo, doma, v krogu svojih domačih se lahko učite tujih jezikov kar mimogrede. Na zelo enostaven način: kupite si radio, nataknete slušalke na ušesa, poslušate in polagoma vam prihaja znanje jezika v glavo. Ljubljanska radio postaja bo tekom zime priredila po radiu več jezikovnih tečajev. To je že lani storila in se je prav dobro obneslo. Vsi poslušavci so se zelo pohvalili. Rekli so in pisali na postajo, da jih učenje jezikov zelo veseli in da jim ti tečaj dosti koristijo. Nekaj so se že naučili, letos bodo pa nadaljevali.

Kdorkoli ima radio aparat, se bo teh jezikovnih tečajev lahko udeleževal doma za pečjo, leže ali sede. Ljubljanska postaja bo prirejala tečaje za nemščino, angleščino, francoščino, ruščino in nemara še za druge jezike, ako se bo za to oglasilo dovolj poslušalcev. Vabimo naše bravce na deželi, da si po možnosti kupijo radio aparat, da se bodo mogli teh koristnih jezikovnih tečajev udeleževati še letošnjo zimo.

Ako imaš v shrambi za jedila ali kredenci kako zalego, oškropi po kotih z bencinom, tako uničiš ličinke in zarod.

Nova ščetka za zobe naj bo vsaj dvanajst ur pred uporabo namočena v mrzli vodi.

Prideni eno žlico soli vodi, v kateri kuhaš jajca. Tako se bodo lažje oluščila

3. a. n. a. š. e. m. a. l. e.

Uganka.

Jadro veliko,
ladjica mala.

Mornar trka narahlo
na okence okroglo...

Dvigne se kovaček,
kladivce udari
na nakovalce.

Strese stremenček...

Mornarček še enkrat
narahlo potrka
na okno.

Brateci, sestrice:
hajdi, novice
trkajo rahlo.

Povej mi, malček, povej:

Kdo je mornar,
kje dobil je
jadro veliko
in ladjico malo?

(Uho)

Po svetu okrog.

(Dalje.)

Ko leta so minila
in deca večja bila,
me gospodar docela
navadil je še dela:
sem premog nosil iz kleti
in drva spravljaj do peči,
sem z vedrom hodil po vodo,
s košem po sadje pod drevo,
pometal vežo sem skrbno,
poganjal zibelko ž nogo,
nad ognjem ražen sem vrtel,
za gospodinjstvo skrb imel.

*

Nekoč pa ladja je prišla,
prsitala je ob naša tla.
In ko je videl kapitan
pri delu mene neki dan,
je rekel: »Prosim vas lepó, —
čemu ta revež tu vam bo?
Nihče pri vas ne vidi ga, —
jaz pa, ko na evropska tla
se vrnem, ga oddam v Berlin,
da nauče ga vseh veščin, —

in potlej bodi star al mlad,
ves svet-ga gledal bode rad.
Kar dajte ga in pa plačilo
zlata se mnogo bo dobilo!«

Na ladji.

Ko se predstava je končala
in je še vsa družina spala,
Bes sedel je na lestvo spet,
udobno se pripravil,
a Pazi slušal je molče
in Bes naprej je pravil:
»Odjadrali v Evropo smo
— to bilo je viharjev! —
in kmalu še na ladji bil
sem ljubljeneec mornarjev!...«

Rose Fyleman:

Žar-žena.

Neka deklica je sedela nekoc ot
ognju in se jokala, ker je bila njena
matí bolna. Bili sta ubožni in deklica
si ni mogla ničesar prislužiti.

Žar-žena, ki je bivala kakor sploh
vse vile tega rodu v žametno žareči
votlini za vratci, pride k ognjišču, da
bi se kaj pomenila z njo.

»Ali ni nikogar, ki bi vama poma-
gal?« jo vpraša.

»Edino le bogatega strica imam,
ki stanuje v hribih,« odvrne Ivanka.
»Vsako soboto, ko se vrača s trga,
pride k nam in vpraša, kako je z ma-
mico. Bržkone ste ga že kdaj videli.
Ali nikoli nam ničesar ne da. Mož je
hladnega srca.«

Vila ni ničesar odgovorila na to.
Ko je pa bogati stric zopet prišel, je
smuknila iz ognja in mu zlezla v srce.
V njegovem srcu je bil tak mráz, da
ga je komaj prenašala, ali žar-žena
ga je grela in grela, žgala in žgala,
tako da se je srce naposled pričelo
topliti.

»Hudo mi je, da je tvoja mamica
še vedno bolna,« pravi. »Veselilo bi
me, če bi mogel kaj storiti zanjo in
ji pomagati.«

Ivanka skoro ni mogla verjeti lastnim ušesom.

Vila v stričevem srcu je žgala in žgala. Postajalo je v resnici kaj prijetno toplo v njem.

»Kaj bi mogel storiti zanjo?« vpraša. »Reci, Ivanka!«

»Najbolj bi si želela nekoliko denarja, da bi začela rediti piške,« odvrne Ivanka. »Prigospodinjala bi kmalu za mamico in zase. Potem bi lahko vrnila denar.«

»Dobro, recimo, če bi vama dal pet...« — žar-žena je žgala na vso moč — »... pet in dvajset zlatnikov,« primakne stric. »Ali bi vama to kaj zaleglo?« Pričel je odštevati zlatnike iz svojega mošnjička. Ivanka ni vedela, kako bi se mu zahvalila.

»Rekel bi,« je nadaljeval, »da je bilo nekaj močnejšega kakor čaj v tisti čaši, ki si mi jo dala. Zdi se mi, da mi je kar srce vnelo. Že leta in leta se nisem čutil tako mladega.«

Tedaj je žar-žena skočila iz njegovega srca in se vrnila v ogenj. Stric je odšel, ostavivši zlatnike na mizi. A ko je došel domov, se mu je srce zopet popolnoma ohladilo.

Ali stric je bil mož-beseda in ni zahteval denarja nazaj. Ivanka je nakupila piščancev in je bila tako delavna in srečna, da je lahko kmalu postregla materi z vsem, česar je potrebovala.

A žar-žena seveda še danes živi. Ta čas prebiva v mojem ognjišču. In gola istina, to zgodbico mi je sama povedala.

Uganke.

Na štirih stojim, imam pa le hrbet; prav mnogim služim in nosim vso njih težo. Kdo sem? (Stol)

Svetlobe ne ljubim, a noč mi je draga, brez perja letim, se zibljem kot vaga. Povej, kdo sem! (Netopir)

Kralj in vsak človek ga ima in najmanjši črviček v zemlji, orel v zraku in vsaka žival na zemlji, le Bog ne, ki je vse to ustvaril. Dobro pomisli in povedaj! (Sovrstnik)

Moj život je lesen in se rad ziomi, moje srce pa brez glasu lahko z mnogimi govori. Tudi ti me poznaš, kdo sem. (Svinčnik)

Kdor mene želi, je zelo bogat, kdor me pa ima, je najbolj reven. Ali veš, kdo sem? (Nit)

Kaj ima več kot dvajset nog, pa ne more hoditi, da ga morajo po hrbtu domov vleči? (Bana)

Navadno voda ogenj gasi, mene pa šele razljuti; kdo sem? (Voda)

Kralj in cesar me nimata, pač pa vsak vojak; kdo sem? (Glas in črta «V»)

Glava in noga, to je vse kar imam; glava ima pa luknjo in noga špicico. Pa povej, kdo sem! (Sivanka)

Žgečkanje.

Muc je zadremal.
Miška iz luknje
tiho kot senca —
st — k njemu smukne.

S slamico tenko
ga požečka
drzno pod gobčkom.
»Na, mucek, na!«

Mucek spi dalje.
»Buc, buc, buc, buc,«
draži ga miška,
»zgrabi me, muc!«

Mucek pokonci
plane in kihne —
miška od groze
kar koj izdihne.

Joj, dragi moji,
zdajle pa muc
miško žečka z zobmi —
buc, buc, buc, buc...