

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1932

2. MARCA

ŠTEV. 4

Posli in časopis

Pogosto se zgodi, da zaloti gospodinja svojo pomočnico, ko čita časopis, namesto da bi pospravljala ali opravljala drugo določeno ji delo. Taki slučajji niso redki, pač pa popolnoma naravni in razumljivi. Tu si gospodinja ne bo pomagala s tem, da se bo nad pomočnico jezila in jo morda celo oštevala. Zadevo čitanja časopisov je treba urediti čisto drugače.

Mladi ljudje, kakor so gospodinjske pomočnice, se gotovo zanimajo za vse, kar se godi izven njihovega delokroga, posebno pa za dogodke, ki se gode po širnem svetu. Razumevanje in smisel imajo za to in ono — kakor gospodinja in drugi člani družine. Zato naj bi dajala gospodinja poslom v njih prostem času redno dobre časopise in druge liste, da jih čitajo. Najprikladnejši čas za to bi bila nedelja ali večer. Čez teden so vsi družinski člani časopis gotovo že prečitali in bi ga v nedeljo popoldne lahko odstopili poslom.

Toda, služkinja naj ne čita sama in zapuščena v kuhinji. Treba jo je sprejeti v družinsko sobo k družini, in sicer prijazno in dobro hotoče. Najdejo se ljudje, ki takemu ravnanju s posli ugovarjajo,

češ, da to moti rodbinsko življenje itd. Vendar pa ni tako! Do takrat, ko pomočnica konča z delom in se je vsa rodbina že zdavnaj lahko med seboj pogovorila in razgovorila, pa tudi časopise prečitala. Služkinja pa itak ne more ostati med družino kdo ve kako dolgo, ker pride mednjo pozno, utrujena in potrebna počitka.

Ta kratek čas pa, ki ga prebije v udobni, topli in prijazni družinski sobi pri čitanju časopisa, med ljudmi, ki so prijazni z njo, pa ji nudi vsaj malo razvedrila in oddiha, na katerega se bo marsikatera veselila ves teden. Tak zaključek sicer trudapolnega tedna vpliva ugodno in njegov učinek se pokaže v večjem veselju do dela.

Razen dnevnikov pa damo poslu ob tej priliki lahko tudi kak strokovni list ali knjigo, kjer lahko marsikaj pridobi za svojo stroko. Nekatera si bo celo to ali ono prepisala in zapomnila ter uporabljala pri svojem vsakdanjem delu. S tem bo koristila gospodinja, ta pa si bo pridobila zaupanje in ljubezen svojih poslov.

Na ta način lahko precej izboljšamo razmerje med posli in družino ter vsaj v tem oziru nekoliko ublažimo današnje socialne razmere druž. poslov. S. H.

Še o štedenju

Vsi poskušamo bolj ali manj štediti, vendar ne vedno pravilno. Če dosti ne pomislimo, se lahko zgodi, da štedimo na napačnem mestu, da utrgujemo tam, kjer

ne bi smeli. To gre potem rado na rovaš zdravja in splošne zadovoljnosti. Marsikje pa bi lahko bolj štedili, a na to popolnoma pozabimo, oziroma mislimo, da ni

mogoče. Pravilno štedimo takrat, kadar skušamo svoj denar in druge dobrine čim boljše izrabiti.

Naj navedem samo nekaj primerov! Poglejmo, kako kurimo! V peč, posebno pa v štedilnik, dostikrat nalagamo po nepotrebnem kar naprej, ko je soba že dovolj topla in ko na štedilniku že vse vre in je že večidel kuhano. Še bolj se pozna štedenje s kurivom in razsvetljavo tam, kjer imajo plin ali elektriko. Posebno v zimskem času pri elektriki lahko mnogo prištedimo. Dostikrat gremo iz sobe in pustimo goreti luč, ker imamo pač namen, da pridemo v najkrajšem času zopet nazaj. Zdi se nam, da se nikakor ne izplača, da bi za ta čas luč zaprli. Toda zunaj sobe nas kaj zadrži, nazadnje se lotimo celo kakšnega dela, na luč v sobi pa sploh pozabimo — in zguba je tukaj. Če se to primeri večkrat, naraste na mesec lahko lepa vsotica. Ravnotako je z električnim likalnikom in drugimi pripravami na elektriko. Nikoli se torej ne zanašajmo na to, »da se takoj vrnemo«, ampak vedno prekinimo tok, četudi samo za nekaj minut.

Kadar kupujemo meso, pomnimo tole: Meso brez kosti je na prvi pogled dražje, a v resnici vendar cenejše kakor pa tisto s priklado. Če vzamemo 1 kg mesa s kostmi za 12 Din, imamo pri tem nakupu gotovo 25 dkg kosti, ki jih moramo plačati prav tako po 12 Din kg, a ne zaležejo nič (razen če kuhamo juho). Kostí nas veljajo potemtakem 3 Din. Te

3 Din pa pridenemo raje mesu in dobimo tako za 15 Din že 1 kg mesa brez kosti.

Tudi pri kuhanju kave lahko štedimo. Navadno kuhamo kavo tako, da zmleto stresemo v vrelo vodo, kuhano pa odcedimo. Ostane nam pa pri tem dosti gošče, ki jo zavržemo. Če kavo tako kuhamo, se slabo izrabi in je porabimo več kakor treba. Precej pa prihranimo, če kuhamo kavo s pomočjo cedila, pri katerem zmleto kavo (ki je zadostuje $\frac{1}{2}$ manj) samo polagoma polivamo z vrelo vodo. Kava se tako popolnoma izrabi in je je treba dosti manj.

Ne kuhajmo nobene jedi več nego potrebno. Ostanke porabimo ali pa dajmo revežem! Nobene jedi ne vrzimo proč!

Pomagajmo si z domačimi živili! Oskrbimo si v jeseni zadosti suhega in svežega sadja, da ga imamo če le moč do novęga. Tuje sadje, razne marmelade in drugo je drago in ne kdovekaj vredno. Domače sadje in domači shranki so najboljši.

Pri obleki lahko mnogo prištedimo, ako smo vedno delu in vremenu primerno oblečeni. Neprimerna obleka in obuvalo je potrata, kar se nam kaj kmalu pokvari. Zato, za delo delovno, za praznik praznično obleko — vse pa močno in solidno!

Končno ne pozabimo tudi na štedenje s časom in svojimi močmi. Razporedimo si delo celega dne tako, da ga opravimo mirno, brez vihanja in tako, da nam ostane nekaj moči še za prihodnji dan.

Pridelovalcem vrtnih semen

Splošna pravila o pridelovanju zelenjadnih in sploh vrtnih semen smo obdelali v zadnjem tozadavnem članku. Danes še nekaj praktičnih nasvetov glede dveh največjih napak naših semenogojcev. To sta: brezbriznost glede sort in njihovih pravih imen ter brezbriznost glede medsebojnega križanja sorodnih plemen in sort. Kdor tega nikakor neče umeti in neče vestno upoštevati teh zahtev, tisti ne bo nikdar nič trajnega dosegel v pridelovanju semen, ampak si bo že vnaprej pokvaril ves ugled, pa ne samo sebi, ampak tudi drugim.

Torej sorta! Pravo, v strokovnih knjigah in v cenikih vpeljano ime. Da bomo pridelali čisto, zanesljivo pristno vrsto z nekim stanovitnim, v trgovini vpeljanim imenom, si je treba sedaj, ko se pripravljamo na pridelovanje semen, oskrbeti zanesljivo, pristne semenske rastline, oziroma seme od njih. Primer: Jaz hočem na veliko pridelovati nanteško korenje. Nemudoma si moram oskrbeti korenja od te sorte, izbranih korenov, ki so popolnoma razviti in v vsakem oziru brez napake. Če tega ne morem dobiti, si kupim

semena od te vrste in čez leto si bom vzgojil semenske rastline. Seveda bom pridelal seme od te sorte še leto drugo leto. Drug primer: Sklenem pridelati večjo množino semena n. pr. od špinače triumf. Oskrbeti si moram od te sorte zanesljivo seme in ga pravočasno (marca ali aprila) sejati. V jeseni bo že pridelek. Čez leto je treba skrbno čuvati pristna imena posameznih sort. Strogo je paziti, da se ne pozabijo, da se že med setvijo kaj ne zmeša in pozneje pri morebitnem presajanju in še pozneje pri spravlanju. Pazljivosti, natančnosti in vestnosti v tej zadevi ni nikdar preveč. Nihče naj se ne zadovolji s pridevki kakor »domači«, »podolgasti«, »okrogli«, »glavasti« itd. (N. pr. domače zelje, podolgasta pesa, okrogla rep., glavata solata itd.). To so samo sročne oznake, ki morebiti zadostujejo za domače potrebe, nikakor pa ne za trgovino. Za vsakega pridelovavca semen je nujno potrebno, da si nekoliko ogleda imena raznih zelenjadnih sort, kakor so navedena v strokovnih knjigah (n. pr. »Domači vrt«) in po dobro sestavljenih semenskih cenikih. Nikdar pa naj nas ne moti nešteta množica raznih sort po cenikih. Izberimo si vedno le kako posamezno sorto, ki jo je priporočal trgovec s semeni. Preden se odločimo, kaj bomo pridelovali, se vsekakor posvetujmo s trgovcem, ki bo v jeseni seme kupil. Začnimo z malim in če se bo sponašalo, širimo od leta do leta. Tako nič ne tvegamo in se polagoma učimo in pridobivamo potrebne izkušnje.

Sedaj pa še nekaj nasvetov glede prostora in izbire plemen, da preprečimo medsebojno križanje sorodnih plemen in sort. Za to velevažno vprašanje se naši pridelovalci semena še najmanj menijo. Saj vidimo, da sade drugo tik drugega semensko zelje in semenske kolerabe in nemara še ohrov. Drugje sade zopet na eni gredi v neposredni bližini semensko korenje in peteršilj, pa morebiti še zeleno.

Že v prednjem članku je bilo povedano, da bomo pridelali čiste, pristne sorte le tedaj, če bomo gojili sorodna ple-

mena po več sto metrov narazen. Semensko zelje torej proč od semenskega ohrova, proč od kolerab! Še v večji meri velja to pravilo za razne sorte istega plemena. Kdor torej goji zeljno seme raznih sort, naj sadi semenske rastline n. pr. od kalesjskega zelja daleč proč od erfurtskega kresnega, proč od ulmskega ali brunšviškega, proč od rdečega zelja itd. Taka strogost je neogibno potrebna. Toda izvajati jo more pa le tisti, ki ima večja zemljišča. Na domačem vrtu ali na majhni njivici je pa to nemogoče. Tu si je pa treba pomagati takole: Za pridelovanje semena si izberemo nesorodna plemena, vzamemo pa od vsakega plemena po eno samo sorto.

Medsebojno križanje je popolnoma izključeno, ako sadimo ali sejemo našeta plemena v takih-le skupinah: 1. zelje, korenje, čebula; 2. peteršilj, rdeča pesa, redkev; 3. kolerabe, zelena, por; 4. solata, grah, špinača; 5. ohrov, zelena, endivija; 6. kumare, paradižnik in fižol. Samo ob sebi je umevno, da moramo vzeti od naštetih plemen vsake skupine, ako jih gojimo tik drugo poleg drugega, vedno le po eno samo sorto. Na ta način si sestavimo lahko še razne druge skupine med seboj nesorodnih rastlin. Skupine obsegajo lahko tudi po 4, 5 ali 6 plemen. Vendar pa naj velja glede tega pravilo, da bomo z manjšim trudom pa več dosegli, ako bomo gojili malo plemen in sort, pa od tistih večje množine, nego če pridelujemo mnogo plemen ali celo mnogo sort, pa od vsake le po malo.

Povedano je bilo že, da uvozijo v našo državo vsako leto silne množine vsakovrstnih semen, ki nas stanejo ogromne milijone. Nikdar sicer ne bomo dosegli, da bi vso to potrebščino krili z domačim pridelkom, toda mnogo mnogo tega bi se dalo pridelati doma z majhnim trudom. Tu je polje, kjer bi se lahko odprl prav izdaten vir dohodkov na marljive, vestne in nekoliko podjetne tudi male posestnike. Sedajle je ura. Na zamudite je! H.

Izpr. trž. nadzornik Hugon Turk:

Pecivo in slaščice

Kakor se ne more strogo ločiti kruh in pecivo, tako tudi ni mogoče potegniti natančne meje med pecivom in slaščicami ter slaščičarniškim pecivom.

Navadno se imenujejo vsi pekovski izdelki, ki imajo razločno sladek okus »pecivo« v najširšem pomenu besede. Običajno je kruh splošno živilo ali hranivo, nasprotno pa veljajo peciva in slaščice za potratno ali luksuzno blago. Tudi se krušno testo pripravlja le s pomočjo kvasa in drož, dočim pri slaščičarskem pecivu in slaščicah uporabljajo tudi pecilne praške in drugo.

Belemu kruhu so najbližji kolači, pogache potice, pečeni štruklji in gibanice, pa tudi gotove torte. Vse to se prireja na najrazličnejše načine in z najrazličnejšimi sredstvi in dodatki kot n. pr. jajca, presno (surovo) in kuhano maslo, svinjska mast ter razni sadeži (orehi, lešniki, mandeljni, suhi grozde t. j. rozine, čibebe, vinske jagode), in različne dišave in začimbe. Za naše slovenske pokrajine so glede tega peciva prav značilne naše potice (potvice, povitnice), potem kolači, pečeni štruklji in praženi bobi ob raznih svečanih prilikah kot o Božiču, sv. Treh kraljih in Veliki noči, dalje pri svatbah, rojstvih in gostijah, ob cerkvenih žegnan-

jih in velikih sejnih in shodih. Zač, da se neugodni sedanji časi tudi tu močno poznajo.

Slaščice in slaščičarsko pecivo se izdeluje istotako iz najrazličnejše robe z uporabo sladkorja. Vse so sladke in morajo imeti priključljivo obliko in prijetno zunanost. Stevila in vrst teh izdelkov je ogromno in se uvrščajo potem še v razne skupine kot n. pr. slaščičarski izdelki v ožjem pomenu besede, sladkorčki (bonboni, dragees, pralines itd.), orientalski sladki izdelki, kandirano (posladkorjeno) sadje, marcipan i. dr.

Kakor so sestave slaščic, slaščičarskega peciva in izdelkov silno različne, tako so tudi njihove hranilne vrednote prav raznolike. Neobhodno potrebne niso človeku, vendar se jih mnogokateri, posebno mladina, razveseli, vsaj za izpremembo od časa do časa.

Pripeti se, da vsebujejo ti izdelki celo zdravju škodljive snovi, n. pr. strupene kovinske soli, arzenik, škodljive barve, saponin, gumigutti itd. Uporaba saharina ni sicer škodljiva, vendar pa nepoštena, ker ta sladilna snov nima nikake hranilne vrednosti. Za ugotovitev vsega navedenega je potrebna kemijska preiskava po strokovnjakih.

Če se hočeš prehladiti...

Nikjer ni zapisano, kateri del leta je najprimernejši za prehlad, kajti, dobiš ga lahko vsak čas. Vendar pa je čas tam okoli pričetka pomladi najugodnejši. — Prehlad ali nahod delimo v dva dela in sicer v takega, ki smo ga dobili sami in pa onega, katerega nam je poklonil ta ali oni dobrodušni bližnji z naročilom, da dobro pazimo nanj.

Če se hočemo prehladiti, moramo kolikor mogoče izogibati se solca in solčne svetlobe. Čim dalje se mudimo na solcu, tem bolj se od nas oddaljuje možnost, da bi dobili prehlad. Najbolje je, če

posnemamo sovo in se veselimo teme. Ako tudi tu ni uspeha, potem moramo noči izpreminjati v dan in prihajati domov ob jufranjem svitu. Seveda »ujamemo« na tak način zelo malo spanja, toda naravnost čudili se bomo nad krasnim prehladom, ki ga dobimo, ako se ravnamo po teh navodilih. Ako dodamo še primerno količino alkohola, bo uspeh tem bolj gotov.

Mogoče pa, da tudi z vsemi dozdej navedenimi pripomočki ne dosežemo cilja. V tem slučaju pa posnemajmo ribo. Kamorkoli stopimo, kjer hodimo, ali se

vozimo v tramvaju, avtobusu, vlaku itd., povsod imejmo usta široko odprta in ni zlomek, da bi se take zlate priložnosti ne poslužil vedno prežeči prehlad. Nič ne marajmo, če nas smatrajo za omejene radi naših odprtih ust, saj s tem nudimo varno zavetišče: neštetim izgubljenecem, katerim pravimo kužni bacili.

Če bomo skozi nos dihali, potem je zaman naš trud. Navada odprtih ust je posebno priporočljiva ob nekaterih boleznih. Takrat zahajajmo tja, kjer se zbira mnogo ljudi in v prostore, ki so prav malo ali pa nič prezračeni.

Ko smo prišli od shoda ali iz kakega drugega zbirališča, ne smemo biti nevoljni, če se nam ni posrečilo prehladiti. To lahko dosežemo tudi doma. Pomisliti moramo namreč, da so močno pregrete sobe in delavnice mnogo bolj ugodne in naklonjene prehladu, kot pa zmerno ali malo kurjete. Predno gremo spat, moramo trdo zapreti vsa okna, da ne bi ušel ven pokvarjen zrak. V svežem zraku se namreč bacili kaj slabo počutijo.

Ako se potiš, bodisi vsled preoblike odeje, ali pretople sobe, počakaj, da se spotiš popolnoma, potem pa se razodeni ali pa stopi na prepih. V najkrajšem času boš imel nahod, da ga boš vesel ti in vsa tvoja okolica.

Ako imaš moko obleko ali nogavice, pusti, da se vse to na tebi posuši. Ako bi imel takrat primerno velik in močan zvočnik, bi kar slíšal, kako se vesele vse vrste bacilov. Zato, pusti jim to veselje.

Ko si končno dosegel kar si hotel in imaš potem nahod, takrat ne bodi sebičen in ne obdrži vsega zase. Pojdi naokrog in povsod bodi radodaren. Pri kašljanju in kihanju v družbi se varuj žepnega robca, drugače ne bo s tvojo darežljivostjo nič. Privošči tudi drugim nekoliko veselja in kašljaj vanje. Mesto da bi legel v posteljo in vse obdržal zase, pojdi raje v družbo, v gostilno — ter imej vedno v mislih pregovor: »Bolje je dati, kot pa jemati.

V VSAKO HIŠO »DOMOLJUBA«!

R a z n o

»Knjiga o lepem vedenju.«

(Tretja, zelo pomnožena in izpopolnjena izdaja. Založila Jugoslovanska knjigarna v Ljubljani, 1932. Strani 388. Cena Din 50, vezana Din 64.)

Lepo vedenje je igralo v človeški družbi že od nekdaj jako važno vlogo. Res je, da so današnji demokratični časi zavrgli že marsikatero pretirano predpise, ki so jih smatrali nekoč za nedotakljive, toda premnogo jih je še, ki jih družba ne bo opustila nikdar, ali si jih bo pa le primerno prikrojila. Zato je umevno, da jih mora vsak poznati, če se noče izpostaviti v družbi očitku nevedneža, nerode in neolikanca. Za nas Slovence je to vprašanje še prav posebno važno, saj izhajamo po veliki večini izpod kmetijskih krovov in iz delavskih rodbin, kjer nismo imeli prilike prisvojiti si že od mladih nog vseh tistih oblik občevarja in kretanja, ki jih družba za-

hteva. Za nas vse so zato take-le »Knjige o lepem vedenju« potrebne. Izdanih je bilo zato tudi že več, toda mirno lahko trdimo, da je izmed vseh dosedanjih najboljša ravno Urbanusova, ki nikakor ni kaka kompilacija sličnih tujih proizvodov, temveč napisana iz naše srede nalašč za nas. Obširno zato obravnava ravno ona poglavja, ki so za naše ljudi najpotrebnejša in prinaša tudi marsikaj, česar se druge slične knjige sploh ne dotikajo. Tako opozarjamo na pr. na poglavje o pozdravljanju, kjer pisatelj lepo utemelji naše domače slovenske pozdrave, dalje poglavje o vedenju pri mizi, ki je na videz samo po sebi umevno, a postavlja človeka prepogosto v zadrego. Vsak bo prebral oddelek, ki govori o obiskih in sprejemih, ker ga vsi in skoraaj vsak dan potrebujemo, in jako hvaležen bo pisatelju vsak za lepa in natančna pravila pismenega občevarja, ki jih v drugih sličnih knjigah navadno sploh ne najdemo. Knjiga je najboljša in najpo-

polnejše delo, ki smo jih imeli doslej pri nas, zato tudi ni čudno, če je doživela že tretjo, pomnoženo in izpopolnjeno izdajo. Tudi res elegantna zunanja oprema popolnoma odgovarja vsebini, zato bo gotovo segla po njej vsaka boljša slovenska rodbina.

ga **Pogosti slučaji nagle smrti** so, kakor izvaja dr. Maurice Fauré, baje v zvezi s pegami, ki se kažejo na solncu. Doktor, ki je sledil tej misli več mesecev, se je izjavil o tem: Slučaji nagle smrti nastopajo z dvojno silo v dnevih, ko zasenčijo pege solnce. Pogosti slučaji nagle smrti mož in žensk okoli 45. leta so pripisati bolj pogostemu zasenčenju sonca s pegami, ki moti ravnotežje človeških čutov, kakor motijo delovanje telegrafskih, telefonskih in brezžičnih aparatov. — Pogostih slučajev nagle smrti je pa tudi krivo nemirno življenje naših dni, ko vidi in sliši že otrok, kolikor ni videl in ni slišal in ni doživel poprej star človek vse svoje žive dni.

ga **Perilo, ki je škrobano**, da je prav trdo, kakor ovratniki in prsa srajc, je zdravju škodljivo, ker ovira izhlapevanje kože. Visoki trdi ovratniki so pogostoma vzrok kapi, očesnih in ušesnih ter možganskih bolezni. Plešastih glav so tudi v marsičem krivi ovratniki. Mornarji so zelo trdni ljudje, so pa navadno goli okoli vratu in prs. Ženske so že nekaj let brez stisnjenih visokih ovratnikov, zakaj bi ne odložili tudi možje tistega komata?

ga **Pajčolan**, posebno črn, škoduje očem, nosu in ustom. Čim bolj je gost, tem bolj je škodljiv.

ga **Kokošim se gnojijo oči in grlo**. Kokoš je obolela za difterijo ali davico, za boleznijo, ki so jo zanesli iz Egipta v Evropo. Zato je svetoval živinozdravnik v Gripskem: Grlo in jezik obolele živali zmoči večkrat z limonovim sokom. Oči izpiraj z dvoodstotno taninovo raztopino ali z izkuho hrastove skorje. Za hrano daj z mlekom poparjenih pšeničnih otrobov, parkrat na dan malo medu, za pijačo malo ruskega čaja. Loči žival od drugih in razkuži hlev s petodstotno raztopino kreolna, potem natrosi čistega neska in šotnega prahu. Pri tej kakor

pri drugih boleznih je najbolj potreba tega, kar tako zelo primanjkuje po kurnikih in hlevih: snage.

ga **Šotin prah** je dobra nastelja za kurnike, za kunčje hleve pa tudi za živino. Ob času nalezljive bolezni je dobro, če strešes v stranišča in gnojišča nekaj stolčene šote. Šotin prah varuje gnilobe. Če ga podložiš krompirju in ga natrosiš suhega nanj, ne gnije krompir. Tudi sadje, ki se shrani v šoti, se drži.

ga **Vlažni hlevi** so živini škodljivi. Kamnite vlažne stene je treba večkrat obrisati s slamo in hlev prezračiti. Na vlažni steni se nareja salpeter.

ga **S čisto vodo napajane krave** dajo več in boljšega mleka kakor če se napajajo iz umazanega jarka.

ga **Popoldansko spanje** ni za osebe, ki imajo hudo kri, ki so zalite z mastjo in ki jim nagaja srce.

ga **Solnena, pa tudi lunina svetloba** moti spanje, posebno otrok in starih ljudi. Zato naj stoji postelja vedno tako, da ti ne gre svetloba ravno na obraz.

ga **Pri spanju** naj bo glava kakih 25 cm višje od nog.

ga **Pernice** kot posteljina so jako nezdrave, perje vpliva slabo na kožo, perje se napije telesnega potu in ko se ugreje, izpuhteva tisti nezdravi duh. Perje začne tudi gniti ali se razpušča v prah, ki ga vdihavajo pljuča. Pernice je treba zračiti ves dan, tako pozimi kot poleti. Enkrat v letu je treba perje oprati.

g **Izvoz sadja**. Centralna komisija za izvoz sadja pri trgovinskem ministrstvu sporoča, da smo iz naše države izvozili od junija do konca decembra 1931 leta skupno 2259 vagonov jabolk in hrušk, 4604 vagonov sliv, 363 vagonov grozdja, 600 vagonov suhih češpelj in 100 vagonov pekmesa (mezge in sliv). Pri svežih češpljah in pri grozdju so računani vagoni po 5000 do 6000 kg, sicer pa po 10.000 kg. Jabolk in hrušk smo največ izvozili v Avstrijo (973 vagonov), v Češkoslovaško 618 vagonov, v Italijo 229 v Grčijo 178, v Nemčijo 160 vagonov. Grozdja pa smo največ izvozili v Češkoslovaško 152, v Avstrijo 139 in v Nemčijo 56 vagonov.

3a:na:še:ma:le:

Virgilij:

L'stič

Burja veje čisti,
burja pleše z listi.
Listič mi je vel
v sobo prišumel.

»To so bili hipi
na visoki lipi,
sredi gostih vej
zelenel sem prej.

Cvet je klil pod mano
ptič je pel nad mano
bil sem cvetu krov,
pevcu blagoslov.

Bil sem z milijoni
biser v šumni kroni
Kaj en list en sam,
epih zgodb imam!

Kako so se punčke san ale

Bilo je pozimi in lep sneg je ležal na travnikih in bregovih, ko se je sedem punčk domenilo: »Prihodnjo nedeljo, ako bo lepo vreme, se gremo sankat.« In tisto nedeljo je bilo vreme lepo, tako lepo, da je bilo veselje. Sijalo je solnce in Metka se je smejala. Potem je prišla prva. Toda ni privlekla s seboj sank, ker ji je bilo preveč mraz druga je bila ozebla v prste, tretji je bilo preveč snega in četrti premalo, peta je pa rekla šesti: »Rajši pojdemo k nam domov, pa bomo zakurile peč, da bo prav gorka, in si bomo pravile pripovedke.« Metka je pa odločila izjno: »Tako, gremo pa brez sank.«

Zdaj so vendar šle vse pogumno za Metko. Šle so v hrib gor in končno prišle k nekemu kmetu. Tam je bila Metka znana. »Stric, posodite nam sanke,« je zaprosila in kmet ji je potegnill velike sani iz šupe. Hopla, pa so bile punčke že na

saneh in kmet je porinil sani navdol. Metka je zakrmarila v drčo.

Juj, sani so šinile mimo ovinka in prva je odleteta in obležala na sanincu. Au! je zakričala druga in tudi zdrsnila s sank. Tretja se je pri naslednjem ovinku zavalila v sneg in četrtja je sama odskočila, ker se je zbala. Tedaj je rekla peta šesti: »Sam Bog ve, kako se bo to končalo?« in sta tudi odskočili. Metka pa je pogumno drčala dalje, zaobračala sani zdaj na desno zdaj na levo, da se je okoli nje pršil sneg in ko je bila v dnu, je zaklicala: »Juhej!« Stala je z velikimi sanmi sama sredi snega. Ko so druge videle, kako lepo to gre, so se tudi opogumile in ko je Metka drugič pognala sani, so tri na njih obsedele in tretjič celo vseh šest.

Tako se je sankalo sedem veselih punčk na okornih kmetovih saneh. Prva je kričala: »Hop!« Druga: »Hopsa!« Tretja: »Hopsasa!« To se je lepo skladalo. Četrtja je kričala: »Kdor se z brega sank, temu nič ne manjka!« »Peta: »Kdor nas kaj ovira, v snegu se pobira!« Šesta: »S poti takoj, če ne bo joj!« Metka pa ni nič kričala, ker je krmarila.

Čim več jih pa na saneh sedi, tem boljše gre. In tako je šlo enkrat tudi preko zameta. Tedaj se je zavalila prva čez drugo in tretja s četrto čez peto in šesto in Metka je tičala čisto spodaj v snegu. Pa še čisto spodaj v snegu je kričala: »Hihihi! Saj sneg nič ne boli!«

Stare matere ni hotela speči

Dekla Ančka je hitela s koškom v roki po mestu. Sreča jo znana gospa in vpraša: »Kaj se selite, Ančka? Saj ste bili tako radi pri gospe Saši.«

»Rada,« pripoveduje Ančka vsa zbešana, »pa kaj sem vedela, da so to taki ljudje? ... Pomislite, gospa! Papiga je obolela. Gospa me pošlje k zdravniku. Zdravnik napiše recept, papiga poje zdravilo in pogine. Gospa mi pravi: ,Oskubi

papigo in speci? Res sem jo spekla in bila je prav dobra.«

»Papigo ste pojedli? Pa to ni nič hudega,« reče gospa.

»No, le počakajte,« se otresa Ančka, »najhujše še pride. Drugi dan je obolela mačka. Gospa me pošlje k zdravniku, zdravnik napiše recept — mačka dobi zdravilo — in pogine. Gospa pa reče: „Oderi mačko in našpikaj pa speci jo!“ Pa sem jo pripravila prav, kakor se pravi, zajec — in bila je okusna kakor zajec.«

»No ja,« pravi gospa, »to ni taka reč! Ko je bil moj mož v Tunisu, so Italijani pospravili vse mačke. Seveda so zaklali same zdrave — in po velikih mestih dobiš večkrat namesto zajca mačko in namesto piške vrano. To še ni tako hudo.«

»Le počakajte,« se otresa Ančka, »najhujše šele pride... Ko smo se najedli mačke, je obolela stara mati gospejina. Gospa me pošlje k zdravniku, zdravnik zapiše zdravilo, stara mati zaužije praške in je bila drugi dan mrtva. Pa sem pobrala svoje reči. Mrtve matere pa res ne bom drla in pekla.«

Virgilij:

Zvonček

Beli zvonček, kdo je stikal
plašček tvoj tako svetel?
Stkala ga je stvarnica,
silna božja žarnica.

Zvonček, kaj je tvoj poklic
vrh livad in vrh goric?

Beli zvonček sem zvonar,
vabim v svate solčni žar.

Zvonček, ali boš vesel,
dolgo svojo pesem pel?
Preden mine tretji svit,
beli zvonček bom ubit.

Ali tudi mimo gre,
kar povzema nam srce?

Mimo gre trenutek vsak:
bodi solnce, bodi mrak!

Dve lepi knjigi za naše male

Kotičkovega strička poznate, ali ne? Gotovo ste že kaj čitali o njem v nedeljskih »Slovenih«, kjer nam zna pripovedovati lepe povesti in pravljice in še marsikaj zanimivega. No, in sedaj je ta Kotičkov striček posegel v svojo torbo in izbral iz nje lepo zgodbo o »Ptičku z dvema kljunčkoma« in jo je dal natisniti v posebni knjigi. Silno lepa je ta zgodba. In polno slik ima, skoro na vsaki strani po dve lepi sliki! Knjigo lahko vsakdo naroči v Jugoslovanski knjigarni v Ljubljani. Lepo vezana stane Din 36, broširana pa Din 26.

Ista knjigarna je ravno sedaj izdala tudi lepo mladinsko knjigo »Pravljice«, ki sta jo spisala brata Grim. Knjiga je polna najbolj zanimivih pravljic in lepih slik, ki pojasnjujejo opisane dogodke. Lepo vezana knjiga stane Din 40.

Kadar Vas starši vprašajo, kaj hočete za godovno ali birmansko darilo, za rojstni dan, za Miklavža ali za Božič, jih poprosite za eno izmed teh dveh knjig, ali pa kar za obe.

Kaj moraš vedeti?

1. Kaj so rozine?

(Posušene strozne jagode)

2. Kako se imenuje enogrba kamela?

(Dromedar)

3. Koliko nog ima muha?

(Šest)

4. Kateri je največji ptič?

(Noj)

5. Odkod dobivamo čebulice hijacint in tulp?

(Iz Holandije)

6. Kaj je podjed ali ogre (beli črv v njivi)?

(Ličinka majniškega hrošča)

Rešitev uganke v zadnji številki »Matere in gospodinje«: Ako dopolnimo manjkajoče začetne črke v besedah, dobimo iz teh črk besedo: **Domoljub**.