

# MATI IN GOSPODINJA

LETO 1932

20. JANUARJA

ŠTEV. 2

## Ali shranjujete?

Mislimo namreč strokovne časopise, zlasti obe Domoljubovi prilogi: »Gospodar« in »Mati in gospodinja«. Marsikje po kmetih imajo slabo navado, da sproti zavržejo in strgajo časopis, včasih še prej, preden ga dobro preberejo. To se tako rado godi posebno po hišah, kjer je več majhnih otrok. Vsi časopiši pa nimajo enake vrednosti. Dnevnik shranjevati, nima pomena, razen kakšne posamezne številke, ki nas posebno zanima. Sicer pa starega dnevnika ne bomo izlepa vnovič brali, ko imamo vedno dovolj novega čtiva. Tednik je pa že dobro shranjevati, ker ima poučne članke in povesti, ki se nadaljujejo. Pa tudi zato ga ne kaže zametati, ker ga lahko odstopimo, ko je prebran, komu drugemu, ki ga sam ne more naročiti. Naravnost nespametno pa bi bilo, ko bi zametali strokovne časopise kakor so n. pr. »Kmetovalec«, »Sadjar in vrtnar«. Ti so pa polni takega čtiva, ki ima trajno vrednost in ki ga je treba večkrat prebirati, ako hočemo imeti od njega praktično korist. V to vrsto spada tudi naš »Gospodar« in »Mati in gospodinja«, čeprav so posamezne številke neznatne in imajo slabši papir nego druga strokovna glasila.

Ali veste, kakšna knjiga je to, ko je vezana v skupno knjigo? 320 strani obsegata lanska letnika, čez 200 poučnih člankov iz gospodarstva in gospodinjstva je v njih. Drobni gospodarskih vesti, raznega drobiža in drugega zabavnega čtiva pa toliko, da ga je težko prešteti. Ali ne bi bila velika škoda, ko bi vse to

sproti zavrgli in bi imeli koncem leta prazen nič, namesto lepe knjige, polne potrebnih nauk za gospodarstvo in gospodinjstvo? Kdor ve ceniti strokovno čtivo, bo priznal, da ste samo te dve prilogi več vredni nego znaša vsa naročnina na »Domoljuba«.

Komur je torej kaj na tem, da se ohrani dobra in potrebna knjiga, ki ima trajno vrednost, naj si napravi iz debelega papirja ali iz lepenke ovoj ali mapo. Ko »Domoljuba« dobi, naj takoj izreže prilogo in jo spravi v mapo. Ako takrat ne utegne, jo bo bral pač pozneje, ko bo prilika, saj ga bo počakala na varnem v mapi. Tako hranilo bi bilo treba napraviti za vsak časopis, ki ga nameravamo shranjevati. Tako se do konca leta naberejo celi skladi, ki jih nazadnje še enkrat pregledamo in uredimo, ter za silo vsaj sešijemo. Kdor pa le količkaj more in ima priliko, naj da vse te knjige vezat. Tako si bo nabral zaklad, ki ne bo koristil samo njemu, ampak tudi njegovim otrokom. X.

ga Skorjica starega sira da mesni pa tudi vsaki postni juhi dober okus. Opečen košček starega sira ustavi grižo.

ga Iz hrušk, tepk dobimo redilno in dobro mezgo. Na kilo skuhanih in pretlačenih hrušk je treba samo 20 gramov sladkorja.

ga V kaši, hrenu, redkvi, redkvici, gorčici, česnu je jedka snov, ki da tem jedem osobiti okus in moč.

## Kako je treba kuriti!

Če hočemo dobiti zaželeno množino toplote z najmanjšo porabo kuriva, tedaj je treba da znamo kuriti, t. j. ravnati s kurivom in pečjo. Kdor hoče kuriti dobro in poceni, naj se ravna po teh pravilih:

1. *Pazi, da peč zadostno vleče!* Da veš, če peč vleče ali ne, odpri vrata od prostora za pepel v toliko, da nastane 1½ cm široka špranja in drži blizu te gorečo svečo. Če plamen polagoma ugasne, tedaj vleče peč najboljše. Če pa se plamen sploh ne nagne, ali pa če se vleče na dolgo v prostor za pepel, ne da bi ugasnil, tedaj peč slabo vleče in je treba poklicati spretnega strokovnjaka, da to napako popravi.

2. *Gorišče in prostor za pepel osnaži čisto vseh ostankov kuriva.* S pečjo je namreč kakor s človekom. Če ga stisneš za vrat, umre radi pomanjkanja zraka. Če pa pri peči zanemarimo prostor, kamor mora priti zrak, tedaj v peči ne more dobro goreti ter ni niti pravega ognja, niti toplote.

3. Pazi tudi na to, da je ves prostor pokrit s kurivom, kajti prazen prostor v peči je potrata.

4. *Premog, ki hitro da plamen, zažgi od zgoraj!*

Naloži v peč najprvo premog ter ga vžgi od vrha s treskami in raztrganim papirjem. Na ta način se bo premog hitreje vnel, kakor pa, če ga namečeš šele na ogenj iz drv.

— 5. Medtem ko v peči gori, naj bodo gornja vrata zaprta. Gorišče dobiva zrak pravilno in najboljše od spodaj.

Če pa imajo gornja vrata odprtino za dostop zraka od zgoraj, tedaj jih zapri popolnoma šele tedaj, ko ni v peči nobenega plamena več.

6. *Pri nalaganju kuriva pomni tole:* Pri nasipnih peceh, ki imajo prostora za večjo množino kuriva, ne pokrij žerjavice z debelo plastjo goriva, temveč ga natresi na žerjavico tako, da se ta sveti med posameznimi kosi skozi. Pri prav

majhnih peceh, ki imajo malo prostora in nalaganje kuriva na ta način ni mogoče, pa naravnaj peč, ko znova naložiš, tako da močno vleče, da se ti ogenj ne zažusi. V vseh ostalih peceh pa naloži premog poleg žerjavice, da vleče plamen čezno.

7. Zapri vrata pepelnjaka, ko začne žerjavica na rešetki temneti!

Za kurjenje v splošnem pa velja še tole:

1. da prehajamo od lažje vžigljive snovi na težje,

2. da je v začetku precej zraka in prepiha,

3. da plamen najde priložnost vžgati nadaljnje gorivo, da zagori in

4. da more zrak skozi plast kuriva.

Vžigamo navadno s papirjem, ki pa ni najboljši pripomoček za to. Papir namreč rad zabaše, zelo hitro zgori ter s pepelom in nezgorjenimi deli zapre gorišče. Dobe se naprodaj posebni vžigalci, to so stisnjene pločice iz smole in žaganja, katere je treba le prižgati z vžigalico in dajo takoj vroč plamen, sposoben za nadaljnje vžiganje. Dobro pa lahko tudi zakurimo s koščkom mehkega lesa, katerega razcepimo v obliki »roke«, ali pa na drobne treske, ki jih potem primemo kot »pahljačo«. Tako pripravljen les lahko položimo na rešetko v peči ali štedilniku in zakurimo.

Za uspešno kurjenje je pa potrebna tudi dobra peč in primerno kurivo. Štedljivo kurjenje je mnogo odvisno od peči in poskusi so pokazali, da:

pri *dobri peči* izdamo za kurivo na leto n. pr. 400 Din, pri isti peči s *slabimi cevmi* že 650 Din, pri isti peči s *slabimi vrati* že 720 Din; če je ta peč *slabo osnažena*, 640 Din; pri *dobro vzdrževani peči* znašajo popravila na leto 80 Din, pri *malo vredni peči* pa 250 Din; pri napačno zidanem gorišču se izgubi s slabim zgozrevanjem 80 Din.

Ne štedimo, kadar kupujemo ali postavljamo peč, pač pa kadar kurimo!!

## Pomen citrone v gospodinjstvu

Citrona ali limona je v gospodinjstvu velikega pomena. Ne uporabljamo je samo kot živilo, temveč tudi v druge namene, zato bi bilo koristno, če si jo malo natančneje ogledamo.

Citrona je svetlorumen, jajčasto okrogel, 8 cm dolg sad raznih vrst citronskih dreves. Zunaj jo obdaja tenka rumena kožica ki je bogata na eterskih oljih: pod njo pa je bela, usnjata. V notranjščini je 10-20 predalov, ki so napolnjeni s kislim sokom, v predalih pa so tudi semena. Pobirajo jih z dreves, preden so čisto zrele, jih zavijejo v papir in razp.šiljajo v zabojih.

Kot živilo je citriona posebno pozivni prava solnčna hrana za zdrave in bolne. Daje nam namreč obilo vitaminov in rudninskih snovi, ki so za zdravo prehrano neogibno potrebne. Ima tudi pri-

bližno 1% beljakovine, nekaj sladkorja, citronovo in jabolčno kislino. Vpliva vse-skozi zdravilno in uničuje škodljive bakterije.

Citronov sok dodajamo jedilom vseh vrst, pa najsibodo iz sadja ali zelenjadi. Citrona tudi izpodriva škodljiv kis, ki naj bi že skoraj izginil iz zdrave kuhinje. Iz nje pa delamo tudi hladilne in osvežujoče pijače, za zdrave in bolne.

S citriono pa odstranimo tudi tintne madeže iz belih tkanin. Če nas boli vrat, tedaj nam grgranje z vročo limonado lajša bolečine. Citrona nam pomore tudi do lepote; če podrgnemo kožo s citriono, postane čista in sveža. Kotliček iz bakra ali medu lepo osnažimo, ako ga podrgnemo s polovico citrone, ki smo jo prej pomočili v sol. Nato kotliček temeljito splaknemo in suho zberšemo. S. H.

Hugo Turk, izpr. trž. nadz.

## Testenine

V naših mestih in večjih krajih se dobivajo v trgovinah razni izdelki iz nevzhajanege testa, katere uporabljajo za vkuhanje juhe, za močnate jedi in kot prikuhe. So to: razni rezanci (flasani, bigoli), makaroni (vermicelli), spagheti, bleki, polžki, obročki, zvezdice, črke, številke, kašice, pastete itd.

Za te »testenine« se napravlja testo iz kleja bogate pšenične moke ali pšeničnega drobnega zdroba, ki se umesi in ugnete z vročo vodo brez kvasa ali droži, včasih z dodatkom kuhinjske soli. Potem se izdela v razne gori navedene oblike in se dobro posuši. Vse to se izvrši seveda s posebnimi stroji. Te vrste izdelki se imenujejo »vodene testenine«.

Če se dodajo v večji meri tudi jajca, potem so to »jajčne testenine« in jih imenujemo jajčne rezance, jajčne bleke itd. Testenine, katerim se je pridejalo le malo jajc, se imenujejo »testenine z jajčnim dodatkom«. — Prave jajčne testenine morajo imeti na 1 kg moke ali

zdroba vsaj 2 jajčna rumenjaka. Testenine z jajčnim dodatkom pa najmanj 1 rumenjak na 1 kg moke ali zdroba.

Poleg pšenične moke (zdroba) se uporablja večinoma tudi klej (vleč, lepivo, Kleber) t. j. škrob, zmešan s klejem, ki preostaja pri izdelavi pšeničnega škroba iz pšenice.

Iz čiste pšenične moke ali zdroba pripravljene navadne »vodene testenine« so bele ali sivkasto-bele barve. Testenine rumene barve so ali od jajčnih rumenjakov, večji del pa umetno rumenč pobarvane. Zato barva ne dokazuje resnične jajčne primesi, celo takrat ne, če so jajčni rumenjaki resnično pridodani, ker je barva rumenjakov zelo izpremenljiva in različna po letnih časih, kokošjih pasmah in krmih. Vrhu tega vplivajo na barvo mehanski vzroki, stalna solnčna svetloba in drugo.

Testenine se barvajo umetno z žafranom, kurkuma, orleanom in katranovimi barvami. Uporaba teh barv se mora izrečno označiti (deklarirati). Ravno

tako tudi vsaka primes nenavadnih snovi (krompirjeva, riževa, sočivna, koruzna moka, pšenični klej, začimbe, mesni preparati). — Laškim makaronom se do deva dostikrat želatina, da se bolj svetlikajo in da so bolj trpežni. — Brez označbe (deklaracije) teh primesi, se smatrajo testenine kot »popačene« — »posnete«.

Vse testenine morajo biti spravljene na suhem prostoru, ker drugače posta-

nejo plesnive, dobe zatohel duh in navadno šele pri kuhi tudi neprijeten, kisel okus. V testeninah ne smejo biti žuželke = zajedavke, ličinke, zaplivke, pršice (grinje) itd.

Prepovedana je tudi primes borove kisline in svrhu konserviranja (ohranitve). — Testenine se presojajo najprvo s čutili glede barve, oblike, duha in okusa; popolnoma točno preiskavo pa more izvršiti le kemik-strokovnjak.

## Protialkoholna vzgoja mladine

Po vsem svetu se posveča največja skrb mladini in deci, da se ta obvaruje pred največjim zlom — alkoholom. Tudi pri nas se moramo zavzeti za to velevažno delo ter se postaviti proti vsakomur, ki bi hote ali nehote oviral treznostni pokret naše mladine. Nada in bodičnost našega treznostnega gibanja je naša mladina. Kdo pa je najprej poklican, kdo ima največ prilike in kdo najsvetejšo dolžnost, da dosežemo trezno mladež? To smo v prvi vrsti me matere, ki smo prve vzgojiteljice svojih otrok. Otrok gleda v mater zaupno, veruje njeni besedi in vse se mu zdi lepo in dobro, kar vidi na njej. Posnema jo v vsem: v dobrem in v slabem, zato bodo po večini otroci taki, kakršne so matere.

Ako hočemo, da bodo naši otroci trezni, moramo biti same strogo trezne ter ne smemo otrokom dajati alkohola v nobeni obliki niti v čokoladkah in bombončkih ne. Otrok — mal deček, kateremu je sorodnik dal obilo bombončkov, napljenjenih z alkoholom, se je upijanil in zbolel. Pa tudi sama se mora mati izogibati vsake opojne pijače bodisi v nosečnosti bodisi ko doji svoje dete. Še dandanes, ko se toliko govori in piše o škodljivosti alkohola, dobivajo žene v porodniški postelji vino, češ, da jim to daje moč, in ko doje, pijejo vino in pivo v trdni veri, da ji to pripomore do večje količine mleka. Dokazalo se je pa, da prehaja alkohol z mlekom v dojenčkovo telo, katero zastruplja. Prav tako zastrupljajo matere svoje otroke pozneje, ko

mislijo, da jih krepe, če jim dajejo piti vina. Se zdaj se sliši nespametno mnenje med ženstvom, da je treba dajati otroku, ko dobiva zobke, vina, da lažje prestane to težko dobo v svojem detinskem življenju. Ponekod pravijo, da mora mati prodati celo krilo, ako nima denarja, da bi kupila otroku vina, ko mu rastejo zobki. Alkohol, ki se daje otroku, čeprav v malih količinah, povzroča glavobol, zadržuje razvoj, moti spanje, kvarno vpliva na duševne sile in vzbujajo prazgodnji spolni nagon.

Za materami so poklicane voditeljice ženskega gibanja, da poučijo dekleta in žene o alkoholnem vprašanju, da bi ne zastrupljale sebe in svoje dece z alkoholom iz nevednosti, stare tradicije in napačne domneve, da krepe sebe in svoje dete.

Ko se bo ženstvo tudi pri nas zavzelo za protialkoholni pokret, tedaj bo uspeh večji in vidnejši. Ameriško ženstvo ima največ zaslug, da se je uvedel v tamošnje šole protialkoholni pouk in prav Zedinjene države imajo radi tega najtreznejše delavstvo na vsem svetu.

Vpliv alkohola na potomstvo je bil znan že v starih časih, kakor je tudi znano, da se spočne največ slaboumnih otrok ob času, ko svet največ pije. Nova vina in predpusti imajo največ takih otrok na vesti. Spominjam se takih nesrečnežev izza svojih učiteljskih let. Leto za letom so sedeli otroci notoričnih pijancev v prvem razredu, ne da bi se bili naučili črk, ali števil. Srce me je bole-

Io, ko so drugi otroci dovršili vse razrede, a oni nesrečneži so ostajali še vedno pri abecedi do časa, ko so lahko izostali iz šole. Tedaj se seveda v naših krajih še ni govorilo proti alkoholu — temu človeškemu zlu. Pač; ko so sodili zločinca, so izrekli milejšo sodbo, če se je dokazalo, da je izvršil zločin v popolni pijanosti. V slovenskih šolskih berilih je bilo natisnjenih mnogo pesmi, ki so poveličevale sladko kapljico in rujno vince na vse mogoče načine. Zdaj se, hvala Bogu, svita in zboljšuje tudi pri nas v tem oziru. Ko bi se le moglo prepričati ljudstvo na deželi, posebno po vinorodnih krajih, kolika poguba je alkohol za vse, posebno pa za mladino! Spominjam se, da mi je neka gospa, Srbkinja, pripovedovala, kako je imela pridno Stajerko za služkinjo. Bila je inteligentna in marljiva, dokler je ni prilika zapeljala, da se je napila. V pijanem stanju je čepela v kakem kotu in drimala brez vsake moči. Gospa, ki ji je bilo žal dekleta, jo je večkrat opominjala, naj vendar ne pije, ker je to še za moškega grdo, kaj šele za žensko. Uboga dekle je temu pritrdilo, obenem pa izjavilo, da ne more drugače, ker je že kot otrok dobivala za zajtrk kozarček žganja in kos črnega kruha, kakor dobivajo še sedaj otroci njenega brata, in še celo najmlajši, štiriletni sinček! Četudi je bilo gospej jako žal dekleta, morala jo je vendar odsloviti, ker se ni mogla premagati in opustiti svoje grde razvade. Druga gospa je pripovedovala, da se njena služkinja napije redno vsako nedeljo. Ko jo je gospa zadnjikrat posvarila, je dejala: »Saj nismo spili mnogo! Bilo nas je pet, pa smo spili samo devet litrov vina.«

Tam nekje v Slovenskih goricah živi oče, posestnik in trgovec. Pijan je ob vsaki uri in imetje gre navzdol. Pa je nekdo, kateremu je bilo žal rodbine, a ni poznal razmer, dejal, naj bi žena prevzela gospodarske vajeti v roke, da reši imetje otrokom. Žalosten je bil odgovor: »Saj pije žena prav tako kakor on, če ne še bolj.« Kaj pa otroci? Naj bi se takim staršem odvzeli in spravili v kak

zavod. »Je že prepozno,« se je glasil žalostni odgovor.

Slovenske vinorodne kraje, kjer se popiva največ, zagovarjajo v obilico vina. Vprašam: Ali ni Srbija tudi vinorodna, ali niso vinorodni kraji tudi drugod? In vendar ni nikjer drugod tolikega popivanja kakor v Sloveniji.

Kam naj se pa spravi toliko grozdja, ako ne v vino? Tako vprašujejo vinogradniki. Prinašajte grozdje na trg, izvažajte ga na druga inozemska tržišča! Ali mislite, da bi za grozdje izkuvili manj nego za vino? Le pogledjte lep, debel grozd! Kmalu vam tehta kilogram in za kilogram lepega grozdja dobite — kakor je baš čas — od 5 do 10 Din. Koliko grozdja morate iztisniti, da dobite za 10 Din vina? In iz grozdja se da napraviti grozdni sok, ki je okusen, a vendar neškodljiv, ker ne vsebuje alkohola.

Žene, matere! Ako morete kje zastaviti svojo besedo in svojo moč, zastavite jo tu — v vprašanju demona alkohola. Pazite na svoje otroke! Iz boja, ki se bije tudi pri nas že dolgo let, vemo, da se pri odraslih, ki so uživali alkoholne tekočine že od mladih dni, ne da mnogo doseči, zato je treba začeti pri otroku in sicer že v detinstvu! Paziti pa moramo, da nam drugi ne podirajo in skvarijo na deci, kar gradimo me! Otrokom ne bomo dajale torej nikdar in pod nobenim pogojem nobenih alkoholnih tekočin ter bomo strogo pazile, da tudi drugi tega ne store. Naši možje naj zahtevajo, da se uvede v šole **protialkoholni pouk**, kakor ga že imajo v Ameriki in v nekaterih evropskih državah. Par protialkoholnih predavanj v šoli, kakor so pri nas običajna vsako leto, je mnogo premalo. Ko privedemo otroka srečno v mladeniško dobo, ne da bi bil okusi! alkoholnega strupa, ga ta ne bo več mikal, ostal bo trezen, zdrav na duhu in telesu.

Toda, žal, dela se pri nas vse drugače. Pa ne delajo tako samo neizobraženi ljudje. V gostilnah in vinskih kletih praznujejo razne dogodke ljudje, ki so bili deležni najvišje izobrazbe, inte-

lektualci z raznimi častnimi naslovi. Tolstoj sam je o tem tožil tako-le: Grozno je, da misleci, ki stoje na najvišji stopnji izobrazbe, ne znajo slaviti nobenega praznika drugače, nego da sede ure in ure, jedo in pijo, kriče ter se opijajo. Zalostno je, da pri tem pomagajo starejši možje, učitelji mladine. Sto in sto mladih ljudi se je morda v prvič opilo na slavljenju kakega takega dogodka: po dovršeni maturi ali izpitih in nadaljujejo potem pijančevanje s ponočevanjem.

Naše ženstvo bi moralo zastaviti ves svoj vpliv, da se v društvih, na prireditvah, ob vojaških naborih itd. omeji pijančevanje, ki je zelo grd madež na našem narodu. V to so poklicane, kakor sem omenila že večkrat, najprej matere, pa tudi žene, sestre, neveste. Zavedati bi se pa moralo prav posebno izobraženo ženstvo, ki bi moralo poučiti nevedne, v starih predsodkih vzgojene kmetske in delavske žene in dekleta. Poklicane so v to učiteljice, da poučujejo in probujajo narod v tem zmislu z besedo in z zgledom, da, v prvi vrsti z zgledom!

## R a z n o

**ga rogosto striženje** oslabi lasne korenine, ki poganjajo po vsakem striženju bolj močno. Profesor Nesley v Ameriki pravi, da bodo ženske postale vsled pogostega striženja ravno tako plešaste, kakor so zdaj moški in da jim bo rastla v zameno las brada. (?) Nesley trdi, da je že zdaj več bradatih žensk, kakor jih je bilo prejšnje stoletje. Saj so tudi moški imeli močne lase, dokler so nosili kite. Močni lasje so znak zdravja, svobode. Na Ruskem je bila dolga brada vredna spoštovanja in Peter Veliki je ni mogel odpraviti.

**ga Mazanje in pudranje obraza** je v Ameriki bolj v navadi kakor pri nas. Pravijo, da je to od Indijancev podedovana umetnost. Ker praši riževa moka preveč, so poskusili tovarnarji s prahom iz rudniških soli. Tako so uporabljali

Prav tako imajo ženska društva in organizacije dolžnost, da navajajo vse svoje članice k treznosti, te pa, da razširjajo treznostno misel naprej vsaka v svojem krogu. Ženska društva bi ne smela prirejati veselice in zabav s točenjem alkoholnih tekočin. Tudi bi morala ženska društva odreči sodelovanje povsod, kjer naj bi članice stale za mizami in točile alkohol. Razi. odbori trdijo, da jim to točenje alkoholnih tekočin nese največ, kar je pa žalostno dejstvo in slabo izpričevalo za slovensko občinstvo. Če se bo ženstvo zavedalo, da ima doma, v družbi in v društvih dolžnost in nalogo pospeševati treznostno gibanje, poudarjati ob vsaki priliki, kako je alkohol škodljiv, le tedaj se bo počasi boljšalo in zmanjšalo trpljenje tolikih nesrečnih rodbin. Ako se omeji zavzivanje alkohola, zmanjša se število zločinov, ki se dogajajo večinoma v gostilnah ob dnevih, ko se popiva največ, to je ob sobotah, nedeljah in ponedeljkih. Vseučiliški profesor dr. Metod Dolenc kliče v nekem svojem spisu: »Pobijaj v narodu uživanje alkohola in s tem zmanjšas število zločinov!«

za prašenje obraza tudi cinkstearat. S tem prašenjem se je pa zastupilo več oseb in pet teh je umrlo. Kakor so poročali listi, si niso bili kemiki na jasnem ali je škodil cink ali stearinova kislina. Posebno nevarno je prašenje z barvanim praškom, ako imaš na licu kak izpuščaj.

**ga Noge, ki so utrujene od poti,** namažejo Španci s česnom, ki so ga prevreli na olju. To utirajo gorko v podplate in hodijo zopet po več ur. Trud prežene iz nog tudi utiranje gorkega orehovega olja, kjer ni olja pri rokah, stolci in segrej jedra in maži se z njimi. Mazanje z lojem potolaži pekoče bolečine ožuljenih nog, vojaki prejšnjih časov so imeli vedno lojevo svečo s seboj. Trudnost iz nog in telesa potegne tudi gorka kopeljska smrekovih vršičkov, detelje ali gomilje.

# 3: a : n : a : š : e : m : a : l : e :

Virgilij:

## Zimski smeh

Na saneh  
skozi sneg  
v topli smeh!  
Rujna lica plavajo  
kot metuljčki;  
vmes kraguljčki  
potrkavamo.  
Jata vran  
vre na plan  
v lačni dan.  
Plovi, plovi snežni val!  
To si kratka  
cesta gladka!  
Že smo v mestu. Vsem je žal!

## Jezuščovi golobčki

V Nazaretu, pred hišo tesarja Jožefa, je sedel Jezušček in okoli njega so frfotali ljubki golobčki, po perju tako čisti in beli kakor lilije v Marijinem cvetličnem vrtu.

Golobčki so bili prav domači; sedali so Jezuščku v naročje in na ramena, pa prislanjali svoje svetle glavice k njegovemu licu.

Več dečkov iz Nazareta je bilo pri Jezuščku. Tudi ti so se zabavali z nežnimi, krotkimi živalicami.

Pod divjo smokvijo, nekoliko proč od te vesele otroške družbe, je stal deček-zamorček, otrok neke sužnje bogatega Izraelca. Željno je upiral svoje velike, temne oči na svetlo postavo Jezuščkovo in srčno je želel, da bi se mogel tudi on igrati z Jezuščkom in njegovimi belimi golobčki. Toda on je bil samo otrok revne sužnje in se ni upal v veselo družbo. Tudi se je preveč razlikoval njegov črni obraz od belih lic drugih otrok. Seveda bi tudi judovski dečki ne bili radi občevali s črnim sužnjim dečkom.

Ljubi Jezušček je pa videl v srce

tega ubogega malega Benjamina. To srce je bilo dobro in brez hinavstva, in zato mu je Jezušček hotel narediti veselje. S svojimi čudovitimi, temnomodrimi očmi je pogledal proti nebu, kakor da prosi svojega očeta, naj mu pošlje posredovalca.

Glej! — Kar planil je z višave velik jastreb in šinil v rožnat grm, kjer se je solnčil eden snežnobelih golobčkov, pa je ropar zgrabil s svojimi ostrimi kremplji preplašeno živalco.

»Ubogi moj golobček!« je zaklical Jezušček, pa tudi drugi dečki so preplašeni skočili pokonci in zrlji na divjega roparja. Mali Benjamin pa ni nič pomišljal, neustrašeno je planil proti grmu in iztrgal roparju njegov plen. Trdno je obdržal v rokah trepetajočo živalico, dokler se ni dvignil napadelec vreščaje v zrak.

»Pridi, Benjamin, daj mi nazaj mojega golobčka,« je rekel ljubeznivo Jezušček.

Zdaj šele si je upal sužnji otrok, da je stopil bližje in boječe položil golobčka Jezusu v naročje.

Toda, kaj je to —! Snežnobeli golobček je postal črn — tako črn kakor deček Benjamin.

»Ojoj!« so zaklicali dečki. »O škoda! Jezus spodi proč tega črnega goloba, ki ne spada med druge. Benjamin je pagan, on je umazal golobčka.«

Jezušček je pa vzel v svoje nežne roke golobčka, je ljubeznivo pobožal njegovo svetlo perje in živalco stisnil na svoje vroče lice.

»Ali naj imam tega črnega golobčka manj rad kot njegove bele brate?« je rekel Jezušček. »Ni prav, če gledamo na zunanost! Tudi črnega golobčka srce je krotko in brez hinavščine. Ko bi bil pa priletel jastreb z belim perjem, bi bil vkljub temu ropar.«

Otroci so začudeno gledali v Jezusa. Eden izmed onih, ki so bili bolje oblečeni, ni bil zadovoljen. Rekel je Je-

zuščku: »Ali meniš, da je Benjamn, ta sužnji otrok, nam enak, če ima dobro srce?«

Jezus je pokimal, prijel dečka-zamorčka za roko in rekel: »Odslej se boš tudi ti z nami igral; komur ni všeč, pa naj gre.«

Dečki so se nekam boječe ozirali na Benamina, toda preveč so ljubili Jezuščka, da bi ga zapustili. Samo oni bolje oblečeni, je šel z dvignjeno glavo od njega. Tedaj je rekel Jezušček: »Prvi bodo zadnji, zadnji bodo prvi.«

## Janko Samoštoč

»To je pa res čudno ime!« si mislite. In prav imate! Pisal se prav za prav dečko ni tako, ampak Janko Kosmač. Ono posebno ime si je pa drago kupil — z neštevilnimi sunki, ki jih je prejel s karanjem, z zaušnicami in z opomini. Na ta način je prišel res do dragega imena. Janko je bil ves rdeč od jeze in srda, če je zaslišal to ime iz ust svojih bratcev, sestric in tovarišev, pa je pomolil zmerjačem male pesti pod nos, tako ga je jezilo to ime. Storil pa vendar ni nič, da bi se ga znebil. Ne smešenje ne zmerjanje in ne kazni, ne sunki ne zaušnice ga niso pripravile do tega, da bi bil opustil svoje trmasto obiranje. Na vsak klic se je odzval vedno z besedami: »Tako! — samo še tole.«

Ko se je oglasil opoldne v stolpu zvon, je poklicala mamica otroke h kosilu. Kdor ni prišel, je bil Janko. Ta se je še vedno naprej igral na vrtu ali na cesti. Enkrat, dvakrat in tudi trikrat ga je morala mamica poklicati in trikrat se je oglasilo nazaj: »Tako! mamica! Samó še igrače spravim skupaj!« ali: »Samó še tole igro skončamo!« ali: »Samo še tole in samo še ono!«

Ko je pa prišel Janko ves vroč in umazanih rok k mizi, je bil seveda okregan in večkrat tudi kaznovan. Moral je gledati, kako so se oblizovali drugi otroci pri sladkem kompotu ali pri slastni potici — njegov krožnik je

bil pa prazen. Ali pa je moral celó s črno muco jesti pri peči. To ga je bolelo in še drugi so se norčevali iz njega. A tudi to ga ni izmodrilo. Če je bil nameravan sprehod v gozd po borovnice ali na polje po cvetice, so bili drugi otroci takoj gotovi, da odidejo s svojimi torbicami in lončki, samó Janko je vse zadrževal: »Samo še čevlje bom obul — samo še svoj lonček bom poiskal!« — kratko in malo: vsi so ga kregali in Janko je moral ostati doma in ves solzan gledati za drugimi.

Ako je bilo treba iti na delo, je imel Janko sto in sto drugih neodložljivih opravkov. »Samó še tole — samó še tole!« »Vse drugo, samó šolske naloge ne!« so se norčevali drugi otroci. Seveda je prišlo potem do prepira, krika, solz in celó do ravsanja. Konec je bil pa kajpak vedno isti: prišel je oče in vsi so jih dobili.

(Dalje)

## Kaj moraš vedeti?

Kateri je najviše ležeči obljudeni kraj v Evropi?

Vasica Gurgl na Tirolskem; ima 130 prebivalcev in cerkvice.

Kaj je brutto, netto, tara?

Brutto: blago in zavoj; netto: samo blago; tara: samo zavoj.

Kaj je fauna, kaj flora?

Fauna: živalstvo kake dežele; flora: rastlinstvo kake dežele.

Kaj pomenijo etc. etc.?

Et cetera: in drugo, in tako dalje.

Ali in kaj nisipod po ob pomenita kaj? du?

Lastno-ročno (podpisal). Mann pro-prio = z lastno roko.

Koliko zvezd je približno v Rimski cesti?

30.000 milijonov.

Kdaj je se pričel 20. stoletje?

Dne 1. januarja 1901 (ne 1900).

Katera je glavna reka Španije?

Ebro.