

# MATI IN GOSPODINJA

LETO 1933

18. JANUARJA

ŠTEV. 2

## Zvestoba v poklicu

V nemških čitankah za osnovno šolo je lepa pesem z naslovom »John Maynard«. Pripoveduje dogodek, ki se je zgodil pred nekaj leti na nekem ameriškem izletniškem parniku. Na tem parniku, ki je bil poln izletnikov, je nenadoma izbruhnil požar. Dim in za njim plameni so objeli krov in obupni klici na pomoč so pretresali ozračje; toda ladja je plula dalje v določeno smer. Nepremično že sredi plamenov je ostal krmar na svojem mestu. Dim ga duši, vnema se že pōd pod njim, a vztraja. Plamen se oprijemlje njegove obleke, noge že gore, a ladja gre v svojo pravo smer, krmar ne izpusti krmila iz rok. Kakor pšica leti proti obrežju. Končno z močnim sunkom obstane na pesku. Vsi potniki so rešeni. Johna Maynarda pa odneso zoglenelega s krova.

To je junaštvo, kaj-ne? To je zvestoba v poklicu, ki zahteva duševno moč velikega moža. Pa četudi to zvestobo v poklicu občudujemo, vendar tudi sicer ni tako redka v življenju. Če se v rudniku zgodi nesreča, tedaj se noben pošten rudar ne odtegne dolžnosti, da gre rešit tovariše, pa naj tudi sam pri tem gleda smrti v oči. Kadar je treba rešiti otroka, ki se potaplja, tedaj nihče ne pomišlja, da gre pomagat.

Pa najsi bo ta zvestoba in ta pogum še tako občudovanja vredna, ne moremo trditi, da je najvišja. Poznamo tudi tiho junaštvo zvestobe v poklicu, v marsikaterem vsakdanjem življenjskem poklicu. Koliko jih je, ki niso prišli do tistega poklica, ki so ga želeli, a vendar vztrajajo na svojem mestu. Pa kaj ob-

drži moža kljub notranjemu odporu v dolžnosti njegovega poklica? Veliko in močno povelje moraš!

Sebi in svojim zaslužiti kruha; svoj poklic izvršiti; sodelovati pri veliki nalogi, ki jo je Bog dal človeku: Vladaš zemlji! Urediti si življenje, ki je človeka vredno, da si potem tudi lahko prisluži večno življenje. Prenašati mora težave življenja, težke ure bridkosti in zla. To vse je potrebno, da se utrdi in vedno bolj sprosti dušo.

Kaj napravijo take ure duhovne preizkušnje iz človeka? Junaka ali bojzljiveca, ki svojo dušo najde, ali jo izgubi.

Saj vsi vemo, da pridejo v življenju ure, ko nam je življenje odveč, se nam gnusi. V takih urah človek zasovraži one, ki se jim bolje godi. Pa v takih urah tudi svojo dušo pogubi, ker ji vzame vso vrednost, ki jo je prej imela. Pa se v takih urah človek opaja rad z alkoholom ali z drugimi nizkotnimi sredstvi; potem pa še na zunaj postane manjvreden, nizkoten, sirov.

Prava veličina človeškega življenja pa obstoji v tem, da vrednost svojega življenja spozna, da ve, kako mora kot človek delati in vršiti svoj življenjski poklic.

Odkod pa vemo, da ima človek poklic, da njegovo delo, njegovo premaganje in trpljenje res kaj pomeni?

To nam pove vera. Brez vere bi bilo naše bivanje na zemlji, naše življenje brez pomena; ne poznali bi ne veličine, ne junaštva; brez vere bi bilo človekovo življenje samo živalsko življenje.

Če je torej človek veren, potem tudi ve, da ima v tem življenju vršiti svoj poklic, velik in poln odgovornosti. Vera potrjuje tiho slutnjo srca in duše, da

je človek za nekaj boljšega ustvarjen. Zato pa vemo, da delo, ki ga imamo vršiti, ni brez smisla in ne brez namena; vemo, da nas zvestoba v poklicu oplemeniti, pa lajsi bi bil naš poklic tudi eden najnižjih. Tudi najnižje delo je lahko sredstvo za pridobitev nebeškega kraljestva. Odtod čudodelna moč dobrega namena in vdanosti v voljo božjo, ki kamenje človeškega dela izpreminja v zlato.

Za najtemnejše ure našega življenja brezpogojno potrebujemo vere, da v takih težkih časih ne izgubimo duše. Za te težke ure pa potrebujemo pomoči od zgoraj, ki nam jo izprosi ponižna molitev.

Ko smo na ta način premagali trpkost, pomirili srce in duši priborili mir, potem začutimo v notranjosti mir božjih otrok, pa tudi veselje zmagovalca. A to nas ne uspa v mirno brezdelje, ampak ponese našo dušo na perutih hrepenenja do novih zmag, dokler se Gospodarju našega življenja ne zdi dovolj in ne ustavi ure našega zemeljskega teka ter nas ne sprejme v svoj božji mir.

## **Cvetje in zelenje v naših stanovanjih**

Naše življenje med širimi stenami hiš in stanovanj je v vseh letnih časih nekako odrezano od božje umetnine — narave. Zato ni čudno, da si zaželimo v hišo vsaj malo tistega brstenja, cvetja in zelenja, ki zunaj tako lepo krasi naravo in ji daje izraz veselja, rekli bi lahko prazničnega oblačila.

Ko pa enkrat sneg pokrije vse okoli, tedaj nam v stanovanju še posebno manjka nečesa, kar bi nam naše mrtve prostore malo poživilo. Toda, ali moramo res prebiti ves ta čas brez vsakega znaka življenja? Nikakor ne. Ni treba drugega kakor malo smisla za naravne lepote, nekoliko truda in dobre volje. O stroških skoro ne moremo govoriti — saj je vendar ni hiše brez glinastega lončka ali preproste, skromne vazice ali kozarca, cvetje ali zelenje pa nabereimo sami.

Pa vendar tako malokje krasi pozimi šopek zelenih vejic družinsko mizo! Seveda je pozimi vse skupaj težje kakor poleti, ker cvetja sploh ni. Ostane pa nam na izbiro cela vrsta prav lepšega zelenja, ki čisto nič ne zaostaja za cvetjem, če ga le znamo vtakniti v pravo posodo in na pravi način, kar pa seveda ni težko. Kako vendar pozivi tak zimski šopek sicer pusto in dolgočasno sobo! Zelenje iz zimske narave nam pričara v stanovanje življenje, veselje in zadovoljstvo. Zal pa marsikatera, sicer večša zenska roka tu ne zadene pravega. Pretiravanje, to se pravi, preveč rastlinja in v nepravi posodi ima lahko čisto nasprotni učinek, namreč kazi, namesto da bi napravilo prostor prikupen in vabljev. Naj omenim na kratko, na kaj pazimo, kadar hočemo krasiti naše domove s cvetjem in zelenjem.

Predvsem nikakor ni vseeno, kakšno posodo ali vazo uporabljamo za naše šopke. Kako neokusne, kričeče in našarjene posode vidimo prav pogosto po mizah in drugod v stanovanjih. Take vaze, ki so vse živo okrašene, nikakor ne morejo biti pravi okvir cvetju in zelenju — kajti taka posoda sama tako sili v ospredje in opozarja nase, da s tem ubije cvetje in zelenje in da to izgubi radi tega vso svojo veljavo in niti ne pride do zaželjenega izraza. Vse drugače pa je videti cvetje v preprosti, gladki glinasti vazi ali lončku, brez vsakega nepotrebnega okraska. V enostavni posodi mirne barve šele resnično zaživi tisti košček vrta ali gozda, ki smo ga prinesli v stanovanje, da nam ga krasi. Vaza ali lonček je samo pripomoček, da v njej nekaj časa obdržimo rastline sveže, s pomočjo vode. Ali rabi kot taka sploh okrasek? Ne rabi ga in tudi če bi ga rabila, bi je človeška roka ne mogla olepšati bolj, kakor jo olepša okusen šopek, par zelenih vejic ali kaj podobnega! Vedno velja torej pravilo: enostavna, preprosta, gladka posoda ki naj bo cveticam samo okvir. Kako lepo pa učinkuje v pravi posodi potem samo nekaj posameznih cvetov ali pozimi nekaj zelenih vejic, kolikor mogoče postavljenih tako, kakor so v naravi. Ne

mislimo — čim več, tem lepše — tem več en sam lep cvet ali le nekaj okusno vtaknjenih je lahko veliko lepši okras kakor kdovekako velik in pisan šopek. Poleti nam ne manjka poljskega in gozdnega cvetja, pozimi pa posegajmo po vejicah z brstjem in poganjki raznega, tudi v zimski zelenega ali brstečega drevja; pripraven je tudi bršljan, plezalke sploh, ter mecesnove, smrekove in borove vejice. Izberemo pač kar nam bolj ugaja in kar lažje dobimo.

Na ta način ostane naše stanovanje stalno spojeno z naravo kar mu da veselje in praznično lice. Š. H.

## Kako se majhna živa bitja ohranjajo in žive

Kakor v boju s svojimi tekmeči, tako so vsa majhna živa bitja neverjetno dobro preskrbljena, da morejo v boju za obstanek premagati vse mogovrstne zunanje vplive. Plesne glivice n. pr. obrode take množine trosov, da takorekoč vse preplavijo z njimi. Kvasnice in bakteriji pa v tem smislu kakor plesen nimajo trosov, ker obstoji posamezno bitje iz ene same, neznansko majhne stanice (celice). Pa je kljub temu izvrstno preskrbljeno, da se ohranijo. Kadar se namreč nameri, da kvasnicam ali bacilom poidejo pogoji za razvoj in razmnoževanje, ko jim torej zmanjka hrana ali vlage, tedaj stanice ne odmrjejo, ampak vsebina se skrči in se zaodene s pretanko, toda silno odporno kožico. Lahko bi tudi rekli, da se posamezna stanica nekako posuši, pa ostane vendar živa mesece in leta, celo desetletja, brez vsake hrane, brez vlage, brez zraka. To je tako imenovana trajna oblika kvasnic in bacilov. V takem stanju se kvasnice, in bacili ohranijo in raznašajo na vse strani. V taki obliki kupujemo n. pr. kvas za kruh. Ponekod delajo še dandanes drože za kvašenje domačega kruha. Proseno moko zamešajo s kipečim moštom (ki je ves živ kvasnic), iz testa naredijo majhne hlebčke in jih posuše na solncu. v trino obliko. Take drože (po Dolenj-

skem jim pravijo »kravajci«, ostanejo uporabne celo leto in še dlje.

In kaj vse prenesejo zlasti bacili v taki trajni obliki. Cele dolge mesece so lahko vkovani v led, ko pa se otajajo in pridejo v ugoden položaj, mahoma ožive in se začno z vso silo razvijati in množiti. Ko denemo n. pr. kvas ali drože v mlačno vodo, ki ji dodamo malce sladkorja, komaj mine pet minut, pa kvasnice že delujejo, kar spoznamo po tem, da se tvori ogljikova kislina, ki vzdiguje zakvasilo v posodi.

Trajne oblike bacilov premorejo pa še hujsi mráz nego samo par stopinj pod ničlo. Ne umori jih niti 100° mraza. Pa tudi vročina jim ne pride izlepa do živega. Skoro vse trajne oblike bacilov ostanejo žive brez škode nekaj ur pri 100° C vročine, to se pravi, da jih niti vrela voda ne uniči. Edino ogenj in nekatera kemična sredstva jih mahoma umore. Najmanj prenesejo trosi plesnih glivic in kvasnic. Umori jih že vročina 70—80° C. Najbolj so pa zavarovane kakor je bilo že prej povedano, trajne oblike bacilov.

Znano je že, da potrebujejo vsa majhna živa bitja za svoje delovanje kako organsko snov, na kateri se morejo razmnoževati in jo ob enem razkrajati. Za to delovanje so pa neogibno potrebne še dve stvari, namreč primerna vlaga in pa toplota. Nekatere (n. kr. kvasnice) morejo delovati le v prikladnih tekočinah. Toplota nekako od 10—30° C jim je vobče najugodnejša. Ako se toplota krči proti ničli, pojema delovanje glivic bolj in bolj in se pri 3—4° C skoro popolnoma ustavi. Prav tako je razvoj oviran, čim toplota narašča do 40° C in čez. Pri 50° C preneha pri večini vsako delovanje. Nekatere glivice potrebujejo za svoj razvoj poleg vlage in primerne toplote tudi zrak, druge pa delujejo tudi brez zunanjega zraka.

Razkrajanje organskih snovi (rastlinskih in živalskih proizvodov) se začne na tri načine: trdih pa dovolj vlažnih snovi se najprej lotijo plesni, ne glede na to, ali je glavna sestavina teh snovi sladkor, škrob ali staničnina. Sai

vemo iz vsakdrnjega življenja, da splešni vse od kraja, samo če ima količkaj vlage v sebi. Če hočemo torej živila, les ali karsižebodi obvarovati pred plesnijo, moramo dotični predmet dobro posušiti in hraniti na suhem.

Tekočine, ki imajo v sebi sladkor (okroglo do 20%), razdejavajo kipelne glivice ali kvasnice. Najčese tvorijo v takih tekočinah alkohol, kisline in razne sluzasne snovi. Vino nastane iz sladkega grozdnega soka, kjer kvasnice razkroje sladkor v alkohol in ogljikovo kislino.

Predmeti, ki imajo v sebi veliko beljakovine in so brez kislin (meso, zelenjad), razkrajajo pa glivice cepeljivke ali bakteriji. Na zunaj se kaže to razkranje tudi kot neke vrste kipenje ali pa kot gnitje.

Ne smemo pa misliti, da je pri razkranju kake organske snovi udeleženo vseskozi eno pleme majhnih živih bitij. Res, da se prvotni »naseljenec« nekaj časa brani raznih tekmecev, ki ga hočejo izpodriniti. Toda prej ali slej omaga in na njegovo mesto stopijo drugi, ki nadaljujejo delo razkranja toliko časa, da razpade organska snov v prvotne sestavine, iz katerih je nastala.

H.

## Oskrbovanje in krmiljenje kokoši po zmi

Vsaka gospodinja, ki ima kokoši, želi, da ji pozimi čim bolj nesejo. Poskrbeti jim mora za o za topel kokošnjak in primerno hrano, ki ima v sebi zlasti dovolj tistih snovi, iz katerih je jajce sestavljeno, to je: beljakovin. Take krme pa najdeš, kmetiška gospodinja, doma in ti za draga močna krmila ne bo treba izlati niti dinarja.

Učenke krmijo kokoši takole: Zjutraj posipljejo kuhan in zmekčan krompir z otrobi, pridajo par pesti kuhanega lanenega semena, eno žlico v prah steklenih jajčnih lupin, eno žlico zdrobljenih kosti in, če je pri roki, še pol litra posnetega mleka. Vse to dobro premešajo in dajo še toplo kokošim. — Opoldne jim v krmilnike natresejo raznega slabejšega

žita ali pa zdrobljenega žita (šrota), ki mu je primešano zdrobljeno seme krmskih buč.

Na bučnice mora gospodinja misliti takrat, ko prašičem buče krmi, da seme spravlja in ga suši za zimsko krmo kokošim. Prav tako mora vse leto skupaj spravljeti jajčne lupine in kosti, ki ji pozimi, pri kokošji krmi, kar dobro nadomeščajo klajno apno in deloma celo drago ribjo moko. Kokošim tudi ne sme manjkati snažne pitne vode, surove pese in suhe detelje, ki jo perutnina pozimi kaj rada kljuje. Za brskanje in kopanje pa imajo mešanico iz drobnega peska, pepela, suhe prsti in suhega zidnega ometa.

## Ne zametu mo jajčnih lupin

Marsikatera mlada gospodinja ne ve, da porabimo jajčne lupine lahko za razne koristne namene v gospodinjstvu. Tako n. pr. prav dobro pomagajo jajčne lupine pri prehranjevanju kokoši, rac in gosi. Lupine zdrobimo v majhne koščke ter jim te pomešamo med hrano ali pa jim jih damo posebej, da jih pozobljejo. Ne dajajmo pa lupin v velikih kosih, sicer smo v nevarnosti, da se kuretina loti pozneje tudi celih jajc. Večjih kosov jajčnih lupin se namreč rado drži tudi nekaj jajčne vsebine, ki kokošim kaj dobro tekne; to jih po em zavede, da se lotevajo svojih lastnih jajc. Jajčne lupine, ki jih primešamo hrani, pospešujejo tvorbo lupine pri jajcih, ki jih potem kokoš ne znese več brez lupine, kot se to dogodi sicer, če ta trpi na pomanjkanje apnenca. Tudi mladi kuretini koristijo zelo zdrobljene jajčne lupine med hrano, in preprečijo tudi marsikatero bolezen. Uživanje jajčnih lupin priporočajo v mnogih množinah tudi za hrano ptic pevki, ki jih gojimo doma v kletkah.

Jajčne lupine pa ne koristijo samo živim, temveč tudi razli. Dostikrat ta ali ona rastlina ne uspeva, ker ji primanjkuje apna. Temu odnemeru, če smliško pomešamo jajčne lupine ali pa če nalijemo na te vode, pustimo

tako nekaj dni, nato pa s to vodo, ki se je navzela apna, zalivamo rastline. Koder imajo večje množine jajčnih lupin, tem jih koristno uporabljajo kakor gnojilo. Na debelo zdrobljene, podkopljejo v zemljo na sadnem, zelenjadnem ali cvetličnem vrtu.

Jajčne lupine priporočajo celo kot zdravilo. V vroči peči posušene, rume-no oprazene, zmlete v prah in presejane dajo zdravilo, ki pomaga pri težko-čah radi želodčne kisline in odstrani pehanje ter čisti tudi črevesje. Kdor nima v redu želodca, vzame lahko trikrat na dan  $\frac{1}{2}$  čajne žličke tega prahu v vodi. To zdravilo iz jajčnih lupin ne stane nič, je popolnoma neškodljivo, a lahko prav uspešno pomaga.

In končno naj gospodinja ne pozabi, da so jajčne lupine tudi dober pripomoček za čiščenje steklenine. Ne pustimo zato nikoli, da bi ležale jajčne lupine okrog hiše ali v smeteh. To ni samo grdo, ampak z njimi smo zavrgli nekaj, kar bi bili sicer lahko koristno uporabili. Š H.

## **Sv. zakon — urelec živiljenja**

Pod tem naslovom je spisal kovorski župnik g. Franc Zabret, bivši urednik »Domoljubac« sto strani obsegajočo knjižico, v kateri v obliki govprov temeljito in obenem zelo razumljivo razlaga slo-vito papeževo okrožnico o svetosti za-kona: Casti connubii.

Namen knjižice razloži pisatelj sam rekoč: »Dve organizaciji na zemlji je ustanovil naravnost in neposredno Bog sam. Prvo, ko je človeka ustvaril, dru-go, ko ga je odrešil. Prva je družina, druga je sv. ka oliška Cerkev. Obe ima ta za svoj zadnji in končni namen člo-veka voditi in pripejati k Bogu. In si-ker tako, da družina s sodelovanjem, bo-juje vsemogočnosti človeka najprej to-či in ga potem vzgaja, Cerkev pa ga z  
čljo milostjo posvečuje. Obe organizaci-je je ustanovil Bog. Zato je On sam obema pisal svoje večne in neizpremen-live postave. Ker so to postave božje, jih nobena človeška oblast izpreminjati

ne more! Ne cerkvena, ne posvetna. Če bi jih izpreminjala, bi se s tem bogo-strunsko vtikala v vladarske pravice Boga samega. Zato je vsaka zemeljska pos.ava, ki bi izpreminjala ali razve-ljavljala to, kar je uredil Bog sam, bo-goskrunstvo. Bogoskrunstvo, ki izziva kazen in prokletstvo božje nad narode in človeštvo.«

In vendar dandanes družina propa-da. Za svetost zakona se marsikak kristjan več ne briga, temveč tepta s prežirom večno postavo božjo in koplje s tem grob sebi in človeški družbi...

To je imel pred očmi pisatelj, ko je pisal knjigo o svetosti zakona. Pribil je v svojih razmišljanjih to, kar o zakonu mora vsako vedeti, in po čemer se mora vsak zakonski ravnati, ako hoče še kristjan ostati. Nato obravnava najvaž-nejše rane, ki rušijo svetost zakona: Kajnov greh, to je umor otroka, zakon-sko nezvestobo, civilni zakon, mešani zakon in nerazdružljivost zakona. To so vprašanja, o katerih si tudi marsikateri katoličan ni popolnoma na jasnem. Pa tudi oni, ki vse to ve in se po božji postavi ravna, bo qb lepih mislih, ki jih knjiga podaja, dobil novih pobud za lepo in brezgrešno življenje v zakonu.

Knjigo vsem zakonskim toplo pripo-ročamo. Tudi ženinom in nevestam bo-ste poklonili najlepše darilo, ako jim podarite to knjigo. Draga ni; stane le 20 Din. Naročite jo lahko pri zupnem uradu v Koprju ali pa v Jugoslovanski knjigarni v Ljubljani.

## **Kuhinja**

### **Recept za domače salame**

Vsaka gospodinja, ki je količakaj spretna, lahko napravi doma prav okus-ne salame. Imeti mora goveje in svinj-sko meso, slanino, sol, soliter in nekaj dišav.

Za eno mero se vzame: 20 kg svinji-ne, 6 kg govedine, 4 kg sveže slanine, 1,5 kg drobne soli, 6 dkg zmletega popra, dve pesti koriandra, eno žlico soli-tera, en liter mlačne vode, v kateri se je zdrobilo 0 25 kg česna in ga v krpici do-bro izželo

Ohlajenemu, utežanemu in nenasotjenemu mesu je treba najprej odstraniti kite, kožice in mrenice ter ga nato pomešanega s slanino zmleti z mesoreznicco, ali pa z nožem prav dobro zrezati. Ko je to delo opravljeno, se prida sol, soliter in navedene dišave s česnovno vodo ter se vsa množina dodobra premeša in temeljito pregnete. Ker se je med gnetenjem, od mlačne vode in gorkih roket vsa mešanica nekoliko ogrela, jo je treba najprej ohladiti in šele nato z njo ravna goveja čreva prav tisto natlačiti in jih z motvozom povezati.

Pri napravljanju salam je najvažnejše to, da se jih nadeva tesno in na več mestih z debelo iglo prebode, da moreta zrak in vlaga izstopiti.

Da se salame dodobra odcede in ohladi, jih pustimo ležati v hladni shrambi, drugi dan pa jih v dimnico obesimo za dva do tri dni. V dimnico naj prihaja že ohlajen dim in sicer le podnevi, čez noč pa naj se salame ohlajajo.

Ko so se v omenjenih dneh primerno prekadile, jih premestimo v sušilnico ali na kak drug primeren prostor, kjer je prepih, da se na zraku še nadalje suše. V tem času jih moramo večkrat pregledati, da se preveč ne izsuše. Ko smo ugotovili, da so dovolj suhe, kar nam bodo izkušeni prsti povedali, jih namažemo z olivnim oljem in natremo s česnom ter obesimo v primerno hladno shrambo.

Zgoraj navedeno razmerje govedine ali svinjine se lahko poljubno spremeni. Če smo doma govedo zaklali, bomo vzeli pretežno množino govedine in le par kilogramov svinjine ter določeno množino slanine, da salame ne bodo preveč puste; če je pa prašičjega mesa pri hiši več, bomo pa tega več vzeli in govejega, ki ga moramo kupiti, le par kilogramov. Salame, kjer je več prašičjega ko govejega mesa, so bolj okusne in zato bolj cenjene.

Pri napravi salam je važno tudi to, da jih delamo v popolnoma hladnem prostoru, sicer se kaj rado pripeti, da nam nekoliko skisajo. Bolje je tudi, da vzamemo za salame meso starejših živali, kakor pa od prav mladih.

**Oevirkovka (špehovka).** Kako jo napravim? Najprej napravim testo. Za to rabim 70 dkg lepe, suhe moke, pol litra toplega mleka, 1—2 žlice sladkorne sipe, 6 dkg sirovega masla, primerno soli, 2 dkg shajanega kvasa in en rumenjaka. Za shajanje kvasa rabim tri žlice toplega mleka in žličico sladkorja. Iz zgoraj imenovanega umešam testo, ga prav dobro stepem, potem pokrijem ter postavim na toplo, da vzide. Med časom shajanja napravim oevirkov nadev na sledeči način: 15 dkg mrzlih oevirkov prav dobro sesekljam, primešam jim dva rumenjaka in sneg dveh beljakov. Shajano testo razvaljam, namažem s pripravljenim nadevom, potresem s pestjo sladkorja in s cimetom. Testo zavijem v obliko potice, denem v namažano kozico, pokrijem ter postavim na toplo, da vzide. Vzhajano denem v vročo pečico ter pečem eno uro. Dobro se prileže gorka. Pa tudi mrzla dobro diši.

**Bolj priprosta oevirkovka.** Za to rabim pol kile moke, četrt litra tople vode, primerno soli in shajan kvas. Kvasa rabim 2 dkg, zmešanega s tremi žlicami mleka in žlico sladkorne sipe. Testo zmešam, dobro stepem, pokrijem ter postavim na toplo, da vzide. Vzhajano testo razvaljam ter zabelim z 12—15 dkg segrelih oevirkov. Po vrhu potresem še pest drobtin. Testo zavijem, denem v kozico. Shajano spečem v vroči pečici. Pečem eno uro. Gorko postavim na mizo.

Za oevirkovke in špehovke so najboljši sveži oevirki.

---

ga **Zoper udnico in trganje** pomaga vživanje sadja, posebno jabolk in jabolčnika. Zoper živčne, ledvične, mehurjeve in srčne bolezni priporočajo sadje, tako tudi zoper sladkorno bolezen, ker zdravi bolnika, če vživa banane in iz tega sadja pripravljeno moko. Grozdje pomaga za jetrne in ledvične, živčne in udnice napade in za skorbut. Priporočljivo pa je samo sladko grozdje. Kislo grozdje škoduje prebavilom. Rdeče jagode imajo dosti železa v sebi. Jetrnični, bledolični in opešani si opomorejo z vživanjem jagod.

# Z A N A Š E M A L E

## Pojdem tja na grob zeleni

Pojdem tja na grob zeleni,  
z rožami zasajeni;  
tam si vtrgam cvet,  
mi je ljubši ko celi svet.

### Pojdem tja na grob zeleni.

Pojdem tja na grob zeleni.  
Ah! na zemlji, na nobeni  
danes meni dražje ni  
ko pri moji materi.

Včasih, včasih sva si bila  
eno blaženo srce;  
zdaj ga krije pol gomila.  
pol ga vene vrh zemljé.

### Z rožami zasajeni.

Z rožami zasajeni  
vsi grobovi so,  
v molk in mir potopljeni;  
vsi domovi so.

Pa en grob je zgovoren  
záme kot nobén;  
glas njegov neumoren  
mi zveni pritajén:

»Pridi, sin, in pri meni  
malo povasuj;  
z rožami zasajeni  
domek premišljuj!«

### Tam si utrgam cvet.

Tam si utrgam cvet  
rosen in iskren;  
mislil bom, da spet  
gledam v obraz njen.

Dókler svod neba  
se nad nami pnè,  
zlatega srca  
smrt in grob ne strè.

S tako silo nam  
klije iz cvetov,  
nad gomilo nam  
sije žarek nov.

### Mi je ljubši ko celi svet.

Mi je ljubši ko celi svet  
mile matere svet spomin,  
še čebela si slajši med  
tam nabira z grobov tišin.

Danes hotel bi jaz tako  
piti tvojih besed sladkost.  
Sladka mamica! Ah kdo  
vrne mater in z njo mladost?  
Virgilij.

## O palčkih, ki se niso hoteli učiti računstva

Tudi palčki imajo svoje otroke, dečke in deklice, ki morajo hoditi v šolo. V gozdu pod Krimom so bili ti dečki in deklice dolgo časa prav vljudni, pazljivi in pridni, in kar čuditi se je bilo, koliko so se naučili.

Kar naenkrat pa so postali drugačni. Bil je med temi palčki-šolarji dečak, posebno drzen in jezičen. Tudi je bil loliko trmast, da gospod učitelj ni vedel z njim kaj začeti. Seveda zgodbe pripovedovati in peti je znal ta paglavec bolje ko vsak drugi, toda če je prišlo računstvo na vrsto, je otepal z rokami in nogami ter kričal: »Računati ne maram! Ne maram! Pa ne maram!« Dobri stari učitelj ni vedel, kaj bi z drznežem začel.

Kajpak, vi mislite, da so uporneža drugi dečki in deklice zato oštevali in mu približno tako rekli: »Sram te bodi, da tako žališ dobrega starega učitelja! Takoj greš z nami in ubogaš gospoda učitelja, sicer se ne bomo nikdar več igrali s teboj.« Dobro vemo, vi bi bili tako naredili.

Otroci-palčki pa so tako uganili, da ima upornež prav. Saj je bila ura računstva res najstrahotnejša ura pouka, dasi si nihče ni upal upirati se, ampak so vsi drugi samo vzdihovali in stokali, ko se je bilo treba učiti malo in veliko poštrevanko. V nadaljnjem so morali delati končne račune in kar je bilo naj-

umnejših, so imeli opravka še tudi z ulomki in so delali obrestne račune, kar je zelo težko — kdor to zna, je lahko vesel.

Če je torej uporni palček začel: »Računati ne maram!« je zarjovel za njim ves razred: »Računati ne maramo! Pa ne maramo!« Odvrgli so tablice in niso odgovorili učitelju nobene več, naj si je še toliko prizadeval, da kaj spravi iz njih.

Učitelj je bil zelo žalosten svojega razreda. Vsak mesec je moral poročati kralju, kako se otroci uče, kajti v kraljestvu palčkov ni šolskih nadzornikov, tam opravi vse kralj sam. Kralj palčkov si je pogladil svojo dolgo, belo brado in je rekel: »Če se nočejo mladi palčki učiti računstva, pa naj ostanejo tepci. Zapovem ti, da jih ne smeš več učiti računati, in ko bi te še toliko prosili!« Kralj mu je pomignil z roko, da je odpuščen.

Jej, so bili veseli mladi palčki, ko so zvedeli: »Kralj je prepovedal učiti računstvo.« Peli so in pesali in od samega veselja niso vedeli, kaj bi počeli. Zdaj je bilo v šoli ravno tako prijetno kot na počitnicah, ker so lahko delali, kar so hoteli. Nihče ni bil bolj zadovoljen kakor mladi palčki.

(Dalje.)

### Kdo bo pomil lonec

Zivela sta mož in žena, ki nista nekega dne vedela, kaj bi večerjala. — Končno je rekel mož: »Veš kaj, žena, kašo jejva.«

»Ne boš,« je rekla žena, »potem bi morala lonec za kašo jaz pomiti.«

»Jaz ga pa tudi ne bom,« je rekel mož, in potem sta se začela pripraviti, kdo bo pomil lonec za kašo. Pogovorila sta se končno tako, naj ga pomije tisti, kdor bo prvi spregovoril.

Potem sta jedla kašo in šla spat, toda drugo jutro nobeden ni hotel vstati. Bila je ura sedem, bila je ura osem, bila je celo dvanajst in še vedno sta oba ležala. Sosedom se je zdelo to čudno, pa so ugibali: »Znabiti so prišli roparji in so ju umorili.« Vlomili so vrata, vdrli

v spalnico, ju pozivali naj vstaneta, toda nobeden ni odgovoril.

Tedaj je svetoval eden izmed sosedov: »Kaj, ko bi poklicali župana?« Župan je prišel, toda ni mogel pripraviti ne moža ne žene do besede. Župan je odšel domov, mož in žena pa sta molčala naprej do večera. Zvečer je župan spet prišel in vprašal sosede: »Ali nista še nič spregovorila?« — »Ne,« so odgovorili. — »Potem ostanite v hiši in jima strežite,« je ukazal župan. — »Že prav,« so rekli sosede, »toda kdo nas bo za to plačal?« Župan je odgovoril: »Vas bo že kdo. Sicer pa visi tam na steni dober plašč: vzemite si ga, pa boste plačani.«

Tedaj je vzrojila žena in zakričala: »Kaj? Moj plašč da bi vzeli? Vzemite, kar je vašega, moje pa pustite v miru!« — »Aha!« je spregovoril zdaj tudi mož. »Kar vstani pa pojdi pomit lonec za kašo!« In žena je morala pomiti lonec za kašo.

### Kaj moraš vedeti

1. Kolikokrat hitreje gre sekundni kazalec kot kazalec ure?

(120 krat.)

2. V kolikem času se izležejo piščanci.

(28 dne.)

3. Koliko kantonov ima Švica?

(25.)

4. Skozi katero evropsko državo ne vozi nobena železnica?

(V Srednji Italiji.)

5. Kako dolgo je milijon sekund, kako dolgo milijon sekund?

(Milijon sekund je 12 dni, milijon sekund pa od Kristusovega rojstva še ni preteklo.)

6. Kdaj je bil izumljen prvi avtomobil?

(1789, izumil ga je Benčič.)

7. Kako dolg je kitajski zid?

(1000 km.)

8. Koliko ura in ena tretjina pot od Pariza do Dunaja?

(50.)

9. Katera žival je postala najprej domača žival?

(Pes.)