

1928

# MATI IN GOSPODINJA

Št. 10

## Marija in naše družine.

Ne zdi se mi prav, ako v Marijinem mesecu ne bi pregledale tudi tega razmerja, ki ga sicer vse poznamo, a premalo vpoštevamo.

Na mnogih naših hišah vidimo slike ali kipe Marijine, kar že na zunaj kaže, da se v tej hiši časti Marija. Smelo lahko trdim, da ni slovenskega doma, kjer bi ne bilo Marijine slike in šmarnic, te tako priljubljene Marijine pobožnosti. Ne samo otroci, vsa družina se tu zbira k skupnim družinskim pobožnostim.

Če se obračamo s temi vrsticami še prav posebno do naših mater, ima to še tudi svoj poseben namen.

Za vse poznejše življenje, da, tudi za vso večnost je velike važnosti za človeka, kako preživi svojo mladost.

V gozdu sta stali dve mladi drevesci: enako veliki, enako stari ter ene in iste vrste. Tla, kjer sta rastle, so bila povsem ena in ista. Tedaj ni bilo med njima nikake razlike. — Zdaj pa je ta razlika zelo velika: eno drevo stoji tu visoko in lepo zrastle, drugo pa popolnoma zdvijano, skrivljeno in pritlikavo. Odkod to?

Reči moramo, da je preživelo eno drevo svojo mladost lepo in srečno, drugo pa brez varstva in opore.

Podobno se godi tudi v človeškem življenju. Dva otroka sta morebiti rojena eden in isti dan, v enem kraju in v enakih okoliščinah. Tudi v šoli sta precej enaka. Toda, kakor sta si v prvih detinskih letih podobna, tež leta pa gresta njuni poti narazen. — Prvi živi kot dober družinski oče, dober kristjan in zvesti sin katoliške cerkve. Povsod je njegovo delo blagoslovljeno, povsod pospešuje dobro in ovira zlo. Varuh pravice je in branitelj resnice.

Drugi pa je prav nasprotstvo. Za dolžnosti do Boga in cerkve se ne meni; pobožnost in molitev zasmehuje, iz dobrih ljudi se norčuje. Slab družinski oče je in se za svoje prav malo meni. Mesto tega pa dovoli sebi vse in živi samo zabavi in veselju.

Cudno, kajne, da sta ta dva otroka krenila na tako različni poti. Odkod to? — V svoji mladosti sta si izbrala različne smeri ter sta si položila povsem različna temelja svojemu bodočemu življenju. Prvi se je boril s slabimi nagnjenji, drugi jih je vsem zadovoljil; prvi se je ogibal slabih priložnosti in nevarnosti, drugi jih je vprav iskali; prvi je vestno vršil svoje lastnosti, drugi jih je zanemarjal; prvi je pridno delal, drugi se je le zabaval.

Na ta način se je vsak po svoje pripravil na svojo bodočnost. Kakršna mladost, taka starost.

Zato pa je važno, da starši že v zgodnji mladosti s primerno vzgojo usmerijo v pravo stran.

Poleg vseh naravnih pripomočkov pa je za to vzgojo zlasti eden nadnaravni posebne važnosti, namreč češčenje Marijino.

Ali ni prav Marijin zglede za mladino posebne važnosti? Ali ni prav ona poka-

zala, kako je treba Bogu služiti že izza mladosti? Ali ni tudi pozneje v življenju sv. Družine Marijin zglede tako svetel, tako primeren in tudi tako merodajen zlasti za naše matere?

Temu zgledu so sledile mnogotere matere starih in novih časov, ki so tudi svoje otroke izročale Nji v varstvo. Spomnimo se, kako skrbno je le-te Marija varovala, da so postali svetniki. Mislimo na Antona Padovanskega, Bernardina Sienskega, Kazimirja, Frančiška Saleškega, na Alojzija in Stanislava, Alfonza i. dr.! Naj se nam ne zdi pretirano govoriti o teh Marijinih lilijah! Saj vprav v današnjih dneh svet tako zgodaj že trga otroke iz naših družin z raznimi zankami, ki jih nastavlja na cestah in igriščih, v časopisih in knjigah, v gledališču in kinu.

Skrb očeta in matere je velika, a ne more varovati otroka povsod in vedno. Srečni starši, ki si pridobe za zaveznico Devico mogočno! Srečni otroci, ki jih varuje božja Mati!

Dr. Justin:

## Higijeno v naše domove.

Mnogi so pa, ki obupajo nad svojo stavbo in hočejo zidati nov dom, mnogi se poženijo in si hočejo ustanoviti svoj lasten dom. Ti naj pa, predno počno zidati in si izbere stavbeni prostor, dobro premislijo sledeče: kje boš zidal, na kakšnem terenu, iz kakšnega materiala in kakšen bo načrt hiše?

V naših krajih iščemo solnca, se istega ne branimo kot v Italiji ali v Afriki, postavljamo torej hiše proti solncu. In prav je to. Proti jugu naj bo obrnjeno ali vsaj tako, da bo en ogel na sever, drugi njemu nasprotni, pa na jug. Tako bo vsak prostor v hiši — dostopen solničnim žarkom.

Kraj naj ne bo če mogoče poleg ceste, da ne boš imel v sobi preveč prahu, ki ti ga avtomobili, ki drvijo mimo — natrosijo v sobo skozi okna. Stavbeni prostor naj bo zavarovan če mogoče proti severu, naj leži na južnem obronku kakega vzvišene prostora, gozda, hriba. Naj ne bo močviren, temveč suh, najbolje peščen, da moča dežja in nalivov hitro ponikne in se kraj okrog hiše hitro osuši.

Iz česa naj bo nova hiša? Najbolj odgovarja higijenskim predpisom: opeka. Najbolj suh material je to, drži toploto in je ne oddaja preveč hitro. In stavbeni načrt? Postavi naj ti zidar sobo, spalnico, delavnico in otroško sobo na južno plat, kuhinjo, shrambo, stranišče na severno plat, okna naj bodo velika, odpirajo naj se zgoraj posebej; peči lončene. Pod hiše naj bo višje od zunanjega sveta, nikjer naj ne zateka zidovje. Če leži hiša na obronku hriba, glej, da bo od hriba ločena z jar- kom, ki je obzidan in čigar dno naj bo pod višino hišnega poda. Ne pozabi na žlebove in na vodnjak. Stranišče naj bo lahko dostopno in greznica istega dobro uzidana

in zaprta, gnojnica obzidana, vodnjak higijeničen.

Vrt mora biti pri hiši. Vrt naj ti bo del stanovanja. Mora biti ograjen in naj bo vhod v hišo tudi z vrta.

In ti gospodar! Stroški, ki jih boš imel s stavbo, te bodo žulili nekaj časa in trdo boš moral hraniti in štediti pri smodkah, pri kozarcu vina, pri perilu, pri obleki — bo pa prišel čas, ko boš odplačal dolgove — kdo je v stanu danes zidati brez dolgov — in imel boš dosti neskajenega veselja v svoji hiši, v svoji higijensko urejeni hiši. Družina ti bo zdrava rastle in napredovala, žena in otroci se bodo zadovoljno smejali, ti pa v krogu svoje družine porečeš: Dobro je človeku med svojci v svoji hiši. Svojim otrokom pa daj zglede, kako se izvaja higijena v vsakem položaju, in prešlo jim bo to v meso in kri.

Zdrav rod — bo na svoji zemlji — res gospod.

## Kuhinja.

**Krompir s smrkici (mavrahi).** Olupljen in opran krompir zreži na majhne kose ter ga kuhaj v slani vodi; ko je skoro kuhan mu prideni smrčke, ki si jih takole pripravi: Razgrej v kozi eno žlico masti, prideni nekoliko drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule; Ko se nekoliko zarumeni, prideni dve pesti opranih in na kocke zrezanih smrkov. Ko si jih dušila četrt ure, jih stresi h krompirju, kateremu prideni tudi še eno veliko žlico razredčenega prežganja in vejico majarona. Ko vse še prevre, prilij žlico kisa in postavi kot samostojno jed na mizo.

**Ječmenček s smrkici.** Operi en četrt litra ječmenčka (ješprenja), ga prevri in odcedi. Zalij ga nanovo s tri litri gorke vode, ocoli ga in kuhaj počasi. Posebej opravi tri pesti opranih in na kocke zrezanih smrkov in sicer tako-le: Razgrej v kozi dve žlici masti ali masla, prideni eno žlico zrezanega zelenega peteršilja in čebule; Ko se nekoliko zarumeni, prideni pripravljene smrčke, katere duši en četrt ure, da vso mokroto popijo, nato jih potresi s ščepom popra in eno žlico moke; ko se blede zarumene, jih stresi v ješprenček, in ko vse še en četrt ure vre, je jed gotova.

**Koruzna polenta z jajčnim — drobnjakovim podmetom.** Napravi koruzno polento kakor navadno. Zreži jo na kose ter jo naloži v okroglo, bolj plitvo skledo, polij jo s 6 dkg (za eno jajce) raztopljenega surovega masla in jo postavi za 10 minut v pečico. Medtem napravi sledeči jajčni podmet; zmešaj dve jajci, štiri žlice mrzlega mleka, nekoliko soli in eno žlico drobno zrezanega drobnjaka. To zlij v ponev, ki si v njej razgrela za pol jajca surovega masla ali eno žlico masti in mešaj z leseno žlico ali vilicami, da se nekoliko strdi in je še mehak. Ta predmet stresi čez polento bolj v sredo in jo postavi takoj na mizo kot samostojno jed.

**Pisani kruh s kašo.** Napravi črn domači kruh iz en in pol litra moke. Posebej pa skuhaj en četrt litra kaše, z vrelo vodo oprane, jo osoli in kuhaj v pol litru mleka; ko je kaša shlagjena, razvaljaj nekoliko vzišlo testo in ga nadevaj s kašo za prst na debelo. Testo zvij skupaj in ga zavij po polževo, položi na pogrnjen, z moko potresen pehar, in kadar vzide, ga stresi na lopar ali pleh, pomaži z jajcem in peci v vroči pečici eno uro. Tudi daš lahko kruh v pomazan model, da ondi vzhaja.

**Tirolski štrukelj.** Napravi shajano testo iz en četrt kg moke, 8 dkg surovega masla, ene žlice sladkorja, enega rumenjaka, en in pol dkg drožja in nekoliko toplega mleka. Vzhajano testo razvaljaj in nadevaj s sledečo nadevo: popari 10 dkg orehrov z mlekom, v ohlajeno deni en rumenjak, pol limone drobno zrezane lupine, eno žlico sladkorja in sneg enega beljaka. Nato zavij testo v zavitek, položi na pleh in postavi na gorko, da vzide. Vzhajani štrukelj pomaži s smetano in speci. Pečeni štrukelj postavi gorak ali mrzel na mizo.

## Vrt.

Sejanje, presajevanje, okopavanje, osipanje in pletev so najpoglavitejša dela gospodinje-vrtnarice.

Sejemo seme različnih zelenjadnic. Vse zelenjadnice zahtevajo redko setev, da se morejo posamezne sadike razviti. Izjemno je le seme čebule, ki mora biti zelo gosto sejano, da se posamezni čebulček preveč ne razrastejo, ker če so čebulčki debeli, zdivja presajena čebula kaj rada v cvet.

Da omogočimo redko sejanje, pomešamo seme z drobnim peskom. Seme za setev mora biti popolnoma razvito, zrelo in zdravo. Slabo, nezdravo seme nima dovolj hranilnih snovi v sebi in zato tudi ne vzkali. Seme, ki ga naberemo doma, preberemo in le najlepšega določimo za setev. Če kupimo seme pri domačih trgovcih, glejmo vedno na to, da bo seme prvovrstno, četudi je nekoliko dražje. Pri naročanju semena iz tujih krajev moramo gledati tudi na to, da ni ondotno podnebje preveč različno od našega. Vsekakor pa seme iz mrzlejših krajev pri nas bolje uspeva kot seme iz južnega podnebja. Kaljivost semena je različna. Stročnice, fižol in grah ohranijo kaljivost 3—4 leta. Istotako: peteršilj, zelena, špinača. Vseh vrst solate 3 leta, endivija 6 let, kumare 5 let, paradizniki, por, čebula 2—3 leta. Tudi ozelečenje je zelo različno. Peteršilj in korenje rabita 40 dni, da ozelečita. Najbolj pridna je repa, redkvice in redkev, ki ozeleči ob ugodnem vremenu v štirih dneh. Solata, špinača, zelje, ohrovt in kolerabe ozeleči v kakih 3—4 tednih.

Sejemo lahko na stalno mesto, ali pa na posebne gredice v svrhu presajanja.

Na stalno mesto sejemo tiste zelenjadnice, ki jih ni treba presajati. To so: petršilj, zelena, solata-berivka, korenje, črni koren, motovilec, radič, čebula, grah, fižol in redkvico. Zelje, ohrovt, kolerabe, karfižolo, poletno solato in endivijo sejemo na široko ali pa v vrste. Na široko sejati

se pravi: raztrositi seme po celi zato namenjeni gredici.

V vrste sejati se pravi; seme polagati vrstoma po gredici. Oba načina sejanja sta priporočljiva, odloči naj pa volja in okus.

Da bomo celo leto razpolagali z mlado in svežo zelenjavo, sejmo v presledkih 14 dni do treh tednov. Da dobimo dobro obrastle korenine, je potrebno, da nekatere sadike pikiramo. Pikiranje se imenuje presajanje rastlinice, ko ima le še dva do tri lističe. Rastlino vzamemo rahlo iz zemlje, prikrajšamo nekoliko srčne korenine in jih presadimo 5—6 cm narazen. Pikiranje ni neobhodno potrebno pri zelenjadnicah, le rajsko jabolko (paradižnik) mora biti pikirano, da potem nosi močna korenina bogato razvita stebela. Cvetice begonije, ki smo jih vzgajali iz semena, morajo biti pikirane, da se dobro razvijajo. Ko smo nasejali seme, ga z grabljicami narahlo in plitvo zaigramo.

Presajevanje zelenjadnic. Presajamo kapusnice in solate. H kapusnicam prištevamo: zelje, ohrovt, zeljni ohrovt, rožni ohrovt, kolerabo, cvetni kapus ali karfižol in brokoli ali špargov kapus. K solatam spadajo: navadna vrtna solata, ki nam služi poleti in endivija, ki jo rabimo jeseni in pozimi. Presajamo zato, da se dotična zelenjad stoji v glave.

Presajevanje na stalno mesto. Sadike so godne za presaditev, ko imajo 4—6 listov in so na stebelcu dovolj močne in primerno velike. Presajene na določeno gredico, se bodo razvijale, do svoje popolnosti, to je do tiste stopinje, ko jih bomo začeli rabiti v kuhinji. Presajamo največ meseca majnika. Presajati je najbolje zvečer in po dežju. Vsekako pa mora biti gredica, ki je namenjena nositi zelenjadnice, dobro namočena.

Sadike za saditev oprezno vzamemo iz zemlje, da jim korenin preveč ne položimo. Sadimo le ravne, zdrave in dobro razvite sadike. Iz bolnih in slabotnih zastoj pričakujemo dobro razvitih glav.

Vsaka rastlina zase potrebuje prostora in svetlobe, da se čvrsto razvije. Korenine posameznice ne smejo segati druga v drugo. Sadimo sadike tako globoko, kot so poprej stale v zemlji, le kapusnice, zelje, ohrovt, karfižol sadimo nekoliko globokeje, ker imajo dolge vratove.

Da sadimo ravno, potegnemo čez gredo vrvico, ob kateri sadimo. Poleg vrvice položimo deske, na kateri stojimo, ko sadimo, da ne poteptamo grede. Med kapusnice, ki jih sadimo redko, nasadimo lahko solate, ki jo poprej porožemo, kadar se kapusnice toliko razvijajo, da bi jim bila solata na poti.

Najpripravnejše orodje za sajenje je lesen zgoraj malo zakrivljen klin. S tem klinom delamo primerno globoke in dosti široke luknje, v katere vtikamo korenine zelenjadnic. S klinom pritisnemo prst h korenini mlade sadike.

Da se sadike ne posuše vsled pomanjkanja mokrote, jih moramo zalivati po večerih s postalo vodo. Po dežju pa z gnojnico.

V VSAKO HIŠO »DOMOLJUBA«

## Nekaj o kokošjereji.

### Piščančki.

Kadar minejo trije tedni, odkar so bila stavljena jajca pod kokoš, se začno piščančki valiti. Vse živalice se navadno ne izvale istočasno, zato kokoši ta dan ne smeš z dviganjem ali kako drugače preveč vznemirjati. Izleženi piščančki morajo ostati nekoliko časa pod kokljo, da jih suši in greje. Kadar se je izleglo več piščancev, dvignemo polagoma in previdno kokljo in odstranimo jajčje lupine, ker se sicer lupina lahko prilepi na celo jajce. Popolnoma suhe živalce spravimo v košarico, v katero smo prej položili perja ali suhega sena. Da se izlegli piščančki ne prehlade, jih pokrijemo s krpo in postavimo košarico na oddaljen topel prostor, da koklja ne sliši čivkanja. Kokljo pa previdno položimo nazaj v gnezdo na ostala jajca. Ako je ostalo drugi dan pod kokljo še kaj celih jajc, se lahko prepričamo, ali so klopoteci ali v jajcih živi mladiči na način, da denemo jajce v posodo z mlačno vodo. Vsako jajce, v katerem je živa živalca, se v vodi giblje, dočim druga jajca mirno plavajo ali padajo na dno posode. Jajca z živimi piščančki obrišemo s krpo in denemo zopet pod kokljo, prej pa ta jajca na topem koncu malo natolčemo, da živalce lažje izlezejo. Kadar so se izlegli vsi piščančki, namažemo kokljo pod perotmi s svinjsko mastjo, da se potem piščančki, ki pridejo pod kokljo, še sami omažejo z mastjo. Mast namreč prepreči, da bi se zaredil na glavah piščancev mrčes.

### Hrana piščančkov.

30 ur ne potrebujejo mladiči nobene hrane, nato pa jim daj najprej trdo kuhano in tenko zrezano jajce. 10 do 14 piščankom zadostuje za prvikat eno. Potem krmimo piščančke petkrat na dan z nepokvarjenim namočenim kruhom in žitno (riževo) kašo. Čez nekoliko dni že lahko dobe poparjeno koruzno ali ječmenovo moko, pomešano z drobno zrezano travo ali salato, a položiš jim tudi lahko kuhane mesne odpadke. Kdor more, naj piščančke napaja v tem času s prekuhanim ohlajenim mlekom. Čez 14 dni pa jim že daš kuhano zrnje pšenice, koruze ali prosa, moraš pa piščancem dati priliko, da si sami poiščejo v naravi razne mrvice in črvičke. Odrasle piščance krmi dvakrat na dan: prvič z žitom (pšenico, ovsom), drugič pa s kašo, ker čez dan sami najdejo hrano v naravi. Ko mine sedem tednov, naj dobe piščanci isti živež kot druga kuretina.

Navedeni podatki so plod dolgotrajnih izkušenj. Če še ne ravnaš tako, poizkusil! Morda boš hvaležna za nasvete.

## Kamgarn za moške obleke

se dobro kupi pri

R. MIKLAUC - PRI ŠKOFU - LJUBLJANA



**BUDILKE poceni!**

L. VILHAR, urar

Ljubljana, Sv. Petra cesta šte. 36



## Kriška domačija.

(Nadaljevanje.)

Na Marjaničino zakonsko srečo je padla temna senca. Sicer je Nande še tisti večer svojo jokajočo mlado ženko potolažil in umiril z nežnimi besedami Toda povsem izbrisati se ni dal znani nastop s starijim Mihom. Tih strah se je naselil v Marjaničinem srcu.

Ko je par tednov nato Miha res odšel s Križa, je prav tisti dan stara Kriška nenadoma zbolela; že dalj časa se je slabo počutila.

V postu je bilo. Sneg in dež in solnce so se borili med seboj.

»Seveda,« je sitnaril Nande, »to je od letanja v cerkev. Čemu je bilo treba materi k postni pridigi?«

»Oh, Nande,« je ugovarjala Marjanica. »Midva sva bila tudi ob slabem vremenu v mestu v gledališču. Zaradi cerkve pa res nihče ne zbolí. Saj veš, mama imajo nadohu.«

Pa ni ostalo samo pri nadohu. Pljučnica in oslabelelost srca sta se pridružili... in že po enem tednu so pokopali Kriško poleg njenega moža.

Marjanica je bila vsa zmešana, kakor ubita od žalosti. Tako nepričakovano jo je mati zapustila. O, to je bila zanjo težka, pretežka izguba.

Jokala je, kakor da ji hoče srce na dvoje. Le s težavo jo je Nande nekoliko umiril.

Njemu ta izguba ni šla k srcu, četudi se je delal žalostnega.

Zdaj je šele on gospodar! Zdaj šele je prost vednega nadziranja! Zdaj se mu ni treba več ogibati starkinim očitajočim pogledom.

Prvo, kar je bilo zanj najnujnejše, je bilo, da si je najel takoj ob začetku poljskega dela oskrbnika, ali kakor ga je on imenoval »nadzornika«. Bil je to njegov prejšnji tovariš. »Izvrsten, brhek fant, ki naj prinese novega življenja v zastareli pogon,« kakor je rekel Nande, ko ga je predstavljal Marjanici.

Marjanica se je začudila; saj je Nande, ko je šlo za odpust starega Mihe, vendar trdil, da je ta čisto odveč pri hiši, da bo sam vodil vse gospodarstvo, da hoče biti vendar enkrat prost in samostojen v svojem gospodarstvu.

In zdaj je sedel ta tuji človek, s črnimi, nemirnimi očmi in pretirano vpludnim obnašanjem vsak dan z njo in Nandetom pri mizi. Saj ga ni mogla pomešati med ostalo družino.

Čemu pač rabi njen mož oskrbnika? — Zakaj ne dela sam, kakor je njen oče prijel za vsako delo? Ali bo to neslo? Ta in taka vprašanja so mučila Marjanico in ker se ni imela s kom drugim pogovoriti, jih je stavila naravnost Nandetu.

»Norček, kaj ne delam tudi sam?« je s smehom vprašal Nande svojo ženko in jo je zavrtel okrog. »Ali ne grem vsak dan na polje, da vidim, kako delajo?«

Seveda, to je res storil vsak dan. Oblekel je lovsko obleko, obul rjave dokolenice in odjezdil na rjavcu čez polje; tu je nekaj grajal, tam drugače odredil, tam zopet po nepotrebnem begal ljudi. Za hrb-

tom so se vsi smejali in ko je odšel, ni nihče uvaževal njegovih odredb; kajti vsi so kaj kmalu izprevideli, da o resničnem gospodarstvu ničesar ne razume. Oskrbnik se je ob takih prilikah samo smehljaj, da se ni dalo razločiti, komu daje prav.

S polja je navadno oddirjal v vaško gostilno. Precej razgret je nato prijezdil domov h kosilu, potem pa za par ur legel k počitku. Proti večeru se je navadno spomnil na »važno« sejo v vasi ali v bližnjem mestu. In ga ni bilo pozno v noč, bolje do zgodnjega jutra.

»Saj vendar ne moreš zahtevati od mene, da bom držal za pluzne klešče, kakor navaden hlapec,« jo je drugič zavrnil pri podobnem vprašanju.

Seveda, tega Marjanica ni zahtevala; vendar ni mogla pozabiti, da njenemu očetu to ni bilo presramotno. In morebiti tudi Brantovemu Martinu ne...

Seveda, Nande je drugačne vrste človek. Če pač boljše? ...

In je vzdihnila. Dvomi so vstajali v njenem srcu, pa jih je skušala potlačiti.

Imela ga je rada... Saj ga je izvolila izmed mnogih... Zdaj je njen mož; mora pač računati tudi z njegovimi posebnostmi.

Sama je pridno delala v hiši in v gospodinjstvu. Ko so prešla leta mladostne brezskrbnosti, je tudi pri nji prišla na dan krepka značilnost Kriškega rodu.

Kmalu je mladi Kriški porabil svojega »nadzornika« za spremljevalca »k maši« v bližnje mesto, dočim je odslej Marjanica sama hodila v domačo cerkev.

»Ste r so združene še druge dobre strani,« je trdil Nande. »Izve se kaj o tržnih cenah in o letini i. dr.«

Nandetova nežnost proti nji se je zadnji čas očitno ohladila. Kolikokrat je zarezal nad svojo ženo; kolikokrat se je norčeval iz njenih »omejenih« nazorov!

Čutila je vedno bolj, kako raste in se pogloblja med njima prepad, ki se — uvidevala je vedno bolj — ne bo dal več premostiti.

Na »mašo« v mestu seveda ni verjela. Pač pa ji je končno postalo jasno, da je njen mož popolnoma brez vere. Ob tem spoznanju se je razbila njena ponosna, tako skrbno negovana sreča v tisoč kosov.

Kje naj bo mir in blagoslov, kjer je Bog izključen? ...

V tej dobi je prišlo tudi do prvega resnega razdora med zakonskima s težjimi posledicami. Reza, kravja dekla, je nepričakovano sporočila, da odhaja iz službe; poštena da je, in iz poštene družine ter ne more prenašati vsiljivosti »gospoda nadzornika« in ne mara radi njega priti ob dobro ime.

In drugo deklo, Katerco, lahkomišno deklo, je gospodinja sama odpustila, ko jo je z oskrbnikom našla na prepovedanem sestanku.

Vsa razburjena od teh dveh dogodkov je Marjanica zvečer zahtevala od svojega moža, naj nesramneža, ki je že itak popolnoma odveč pri hiši, takoj opusti.

Nande se je ugriznil v spodnjo ustnico; na tihem se je jezil nad oskrbnikom, da je tako nepreviden, glasno pa je povedal Marjanici, da si prepove od njene strani katerokoli vmešavanje v njegove gospodarske pravice.

»Enkrat za vselej tšcati služinčad na svojo!«  
»To pravico imam samo ja!«  
Neustrašeno mu je Marja rila: »Dekle tebe nič ne brigajo, moja stvar!«

»Oho,« se je zasmel; »čemu sem gospodar?«

»Zahtevam, da ta človek izgine iz naše hiše,« je zahtevala ponovno.

»To pa prav gotovo ne,« je odvrnil. »Pojutrišnjem pride nova mlatilnica in ga nujno rabim. Sploh pa on ni ničesar kriv, le punce so neumne in ne razumejo šale. — Za Rezo nič ne rečem, naj gre kamor hoče, a Katrce je res škoda. Tako vesela tičica, ki ti res včasih lahko prežene dolgočas...«

»Nande!« je bolestno zakričala. »Tako torej misliš? ... Ti... ti...«

»Molči!« jo je zavrnil. »Če oskrbnik vrši svoje dolžnosti, čemu bi se mu ne izpregledala kaka postranska šala? Sploh kaj nas to briga?«

»Nande, ta človek mora proč!« je Marjanica nadaljevala. »Katera dekla bo neki obstala pri hiši, če je vedno v nevarnosti. Vlačug pa ne trpim v svoji hiši!«

»Čujte, čujte: v svoji hiši,« jo je oponašal. »Mislim, da je moja hiša.«

Marjanica je prebledela. Z ostrim naglasom mu je odgovorila: »Moja dedščina je! Kar imaš, imaš po meni!« Star kriški ponos je govoril iz nje.

Z divjim pogledom in s stisnjenimi pestmi je skočil pred njo: »To... to si mi upaš reči: da sem brehč in od tvoje milosti odvisen? Ti... ti...«

Toda Marjanica se ni ganila; s srepim pogledom ga je gledala naravnost v oči... Tedaj se je okrenil in zaloputnil vrata za seboj. — — —

## Praktični migljaji.

Rdeča pesa ni nič kaj priljubljena med našim ljudstvom, a vendar je izborno sredstvo za prebavo in zelo važna za človeški organizem. Izberi ne predebelo peso, operi v mrzli vodi, a kože ne smeš raniti, sicer pri kuhanju najboljšo izgubiš. Deni peso v vrelo slano vodo ter kuhaj do dve uri, oziroma dokler ni mehka. Pokušaj s prsti, ne z vilicami. Potem hitro lupi in zreži na kosce ter zabeli z oljem kisom in poprom.

Kdor ima suhe lase brez vsakega leska, naj si večkrat glavo masira z oljnim oljem, pa bo kmalu videl uspeh.

Ostanke baržuna (žameta) ne vrzi proč. Razno dragoceno pohištvo, srebrnina in slični predmeti se dajo z žametom prav izvrstno politirati.

Zdrobljen boraks je brez dvoma najboljše sredstvo za uničevanje šurkov. Toda en sam večer ne zadostuje, potresati je potreba vztrajno, dokler popolnoma ne izginejo.

Predno rabiš moko za pecivo, potico ali kaj sličnega, jo deni par minut v peč. Pecivo bo lažje prebavljivo. Primerno za bolnike.



## Za naše male



### Marjetica.

Pomladanski dan je bil prav v zatonu. Solnce se je poslavljalo in risalo rožnate in violetne okvirje okoli belih in zlatih oblačkov. Lastovice so v dolgih in globokih lokih poletavale okoli hiš. V gozdu je drozge žvižgal svojo večerno pesem.

Mati Marija je imela prav malo časa opazovati to večerno poezijo. Le tu pa tam je pogledala skozi okence; saj je imela toliko krpanja in šivanja.

Mali Jezušček se je igral, sedeč na tleh, s pisanimi krpicami in jih je šival

skupaj v pisane cvetke, ki jih je hotel podariti mamiči svoji.

Prav kar je vzel košček belega platna in ga je s škarjami ob robu razrezal, da je izgledal kakor majhna zvezdica. Nato je vzel šivanko in nit ter je prišil rumeno krpico v sredo. Kakor pa so že otroci pač nerodni pri šivanju in posebno še, ker mu je bil Marijin naprstnik prevelik, se je Jezušček zboldel v prstek, pa je bila spodnja stran bele krpice pri cvetki pordečena od njegove krvi. Ko je bila cvetka gotova, jo je dal Mariji.

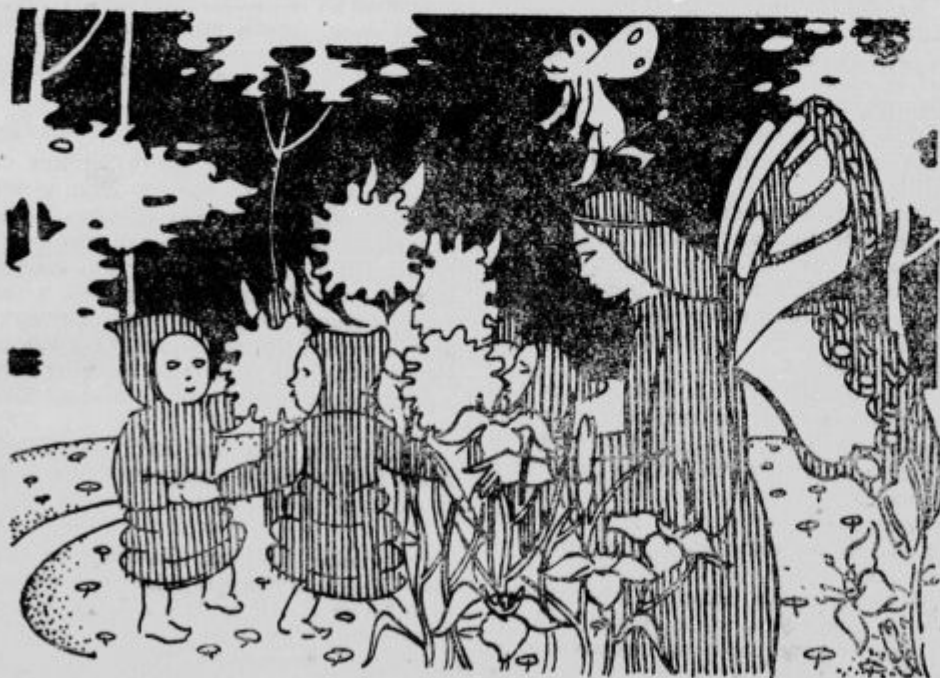
Marija je bila zelo vesela male cvetke,

### Kraljestvo metuljčkov.

Pomlad je ... Toliko novih skrivnosti in skrivnih novosti nam prinese vsak nov dan! Ko smo zagledali prvega metuljčka, smo nehote stekli za njim, da si od blizu pogledamo njegovo pisano krasoto. Toda bil je hitrejši od nas, ubežal nam je dalje in dalje, dokler ni izginil v daljnji daljavi. Naše misli pa so mu sledile in smo raz-

tako pridno opazovati, marsikaj si moramo le misliti. In k temu nam bodo pomagale naše slike.

Danes vidimo metuljkovo družino na lepem, lepem vrtu, med samim prekrisnim in gotovo čudovito dehtečim cvetjem. Mamica sedi in pravkar sprejema šopek tulipanov od malega; malčki rajajo okoli le-



mišljali, odkod je prišel ta lahkokrilec in kam je zopet izginil. Vemo sicer, da so cvetke najboljšje prijateljice metuljčkov, saj jim dajejo sladke hrane iz svojih cvetov, toda radi bi še kaj več vedeli o brezskrbnih metuljkjih. Zato nam bo »Domoljub« pokazal, kako se razvija življenje v kraljestvu metuljčkov. Vsega tega sicer ne moremo videti v naravi, če bi hoteli še

pega cvetočega drevesca, večji pa imajo že opravka med cveticami.

Ne vemo, če je res tako, a zdi se nam, da tudi v kraljestvu metuljčkov ne poteka življenje drugače, kakor v naših družinah. Prihodnjic bomo videli, kako polagoma nastajajo metuljčki, koliko opravka ima škrbna mamica z njimi, preden dorastejo v resnične metulje.

obžalovala je le, da ni živa, kakor druge na vrtu.

Jezušček pa ji je obljubil, da bo takoj oživela, ko jo vsadi. Stekel je na vrt in jo je vsadil. »In celo leto bo cvetela,« je obljubljal Mariji: »od pomladi do jeseni in ne samo kratko dobo, kakor druge cvetice.«

In tako se je tudi zgodilo. Od tedaj imajo vse marjetice na spodnji strani rdeče črte in proge od Jezuščkove krvi prav do današnjega dne in res cveto od zgodnje pomladi do pozne jeseni.

Henriette Brey:

### Mali čarodejec.

Jakec je zopet zbral svojo družbico ter vprašal: »No, kdo je uganil uganko, ki sem Vam jo dal zadnjič: Steklenica in zamašek skupaj staneta en dinar in deset par. Steklenica sama stane en dinar več kot zamašek. Koliko stane steklenica, koliko stane zamašek?«

Markec se je prvi odrezal: »Steklenica stane en dinar, zamašek pa 10 par,«

»Slab računar,« mu odvrne Jakec. »Kako pa ti misliš, Ivka?«

»Ne vem,« je sramežljivo povedala Ivka.

»No bom pa jaz povedal: Steklenica stane 1 Din 5 par, zamašek pa 5 par.«

#### IV.

»Markec, cigav sem jaz?« je vprašal Jakec neumno.

»Morda že veš, če si pa pozabil, pa mamu vprašaj,« mu jo je zasolil Markec, ki se mu je očitno pobesil nosek, ker se je izkazal kot slabega računarja.

Jakec pa ni bil zamerčen in je sam odgovoril na svoje vprašanje: »Jaz sem Pekov Jakec. Sedaj pa poslušajte. Koliko črk imata ti dve besedi?« ter je napisal z velikimi črkami na papir: Pekov Jakec.

»Deset,« je hitro preštela Ivka.

»Dobro! Deset! Kdo zna to zapisati z devetimi črkami tako, da ne bo nobena manjkala?«

In so poskušali drug za drugim. Pa vsa učnost, ki so jo dobili pri šolski tabli, ni pomagala.

Jakec je zmagovalno gledal in na posled razjodel.

»Glejte, tako-le!«

Pa je zapisal

P  
e  
J a k e c  
o  
v

»O tako pa jaz tudi znam,« se je razkošatil Markec.

»Pa le nisi napisal. No, sedaj ko veš, pa novo vprašanje. Ti si Tilnov Markec, ali ne?«

»Sem,« je rekel Markec.

»Ti dve besedi imata 12 črk. Ali jih znaš napisati z 11 črkami tako, da ne bo nobena manjkala.«

»Tako,« se je lotil pisanja Markec. Pa je postavljaj črke na levo in desno, gor in dol, pa ni šlo.

»Tega pa res ne znam,« je tiho rekel Markec in pogledal Jakeca.

»Jaz tudi ne,« se mu je posmejal Jakec in pokazal svoje bele zobke.