

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1929 - STEVILKA 8

Kako grešimo proti otroku.

Otrok sedi v kotu zamišljen v svoje igrače. Odrasli sede poleg pri mizi in se pogovarjajo o najrazličnejših stvareh, tudi o rečeh, ki bi jih otrok ne smel slišati. Delajo se debeli, neumestni dovtipi, kvantajo neokusne kvante; kdo bi se oziral na otroka, ki je zatopljen v svoje igrače, saj nič ne vidi in nič ne sliši. Zmota! Otrok sliši vse prav dobro, morebiti vleče celo na ušesa, morda ne razume vsega, besede pa, ki bi jih ne smel slišati, pa ohrani v spominu in čez leto, čez par ali več let se jih bo spominjal, razmišljal in pričel umevati, česar še takrat ni razumel! Odrasli ljudje so zato dolžni jemati ozir na otroka, odvesti ga z lepim izgovorom od ostale družbe, ki misli, da mora kvantati.

Proti otroku grešimo istotako, če ga ne jemljemo resno. Odrasli ljudje mislimo, da se moramo ponižati do otroka, da moramo z njim kramljati po otročje same neumnosti. »Bodi z otrokom kakor otrok!« To se pravi živeti se je treba v njegov svet, v njegovo mišljenje, kajti otrok hoče, da se jemlje resno in hoče z nami o svojem svetu razpravljati resno. Največ se v tem oziru greši v spisih za deco, kjer je ali vse tako neumno ali vse dolgočasno. Otroci odklanjajo tako eno kakor drugo.

Proti otroškemu dušnemu in telesnemu zdravju grešijo oni starši, ki nudijo svojim otrokom alkohol, bodisi že vino, pivo ali žganje. S tem zastrupljajo počasi svojo deco, ki se ne

more razvijati niti duševno niti telesno. To je posebno razvidno v vinorodnih krajih v rodbinah, kjer so starši tako nespametni, da napajajo svoje otroke z vinom, začeni že v detinski dobi. Učiteljstvo bi znalo kaj povedati o onih nesrečnežih, ki sede leta in leta v prvih razredih zaostali v vsem, dočim so otroci treznih staršev, ki ne dobivajo alkoholnega strupa, čvrsti, dobro razviti in brihtni. Obvarujmo vsaj otroke in mladino pred mamljivim in zavratnim alkoholom, ki peha ljudi v nesrečo, v zločine in v — smrt!

Naposled grešimo proti otrokom, če jih podcenjujemo. Starejši ljudje mislimo, da znamo samo mi vse, ker smo stari in izkušeni, a mladež da ne sme imeti svojega mnenja, ker ne ve ničesar. To je napačno. Mladim moramo dovoliti, da izraža svoje mnenje, mi k večjemu lahko rečemo, da mislimo drugače. Ne smemo pa mladine zavračati z raznim vzkliki ali celo s psovkami, kakor: kaj boš ti vedel, mlečnozobec, smrkovec itd. Tudi starši sami morajo uvaževati mnenja svojih otrok in se ne sklicevati vedno in vedno le na svojo starost in svoje izkušnje. Svet gre naprej in vsak rod je iznašel nekaj novega in koristnega. Kje bi bilo, ako bi obveljalo le staro! Mi sami smo že večkrat spoznali pravo hčerke ali sina, če sta nas opozorila, da bi bilo bolje to in ono ter ne tako in tako. Vzkliknili smo z Vodnikom: »Glej, glej, jažce več kot puta več in se smejali zadovoljno.

Mati.

Čtivo za naše ženstvo.

»Vigred« ima v svoji 4. (aprilski) številki prilogo z navodilom za izdelovanje telovadnih copat. Ker je navodilo zelo jasno in je pojasnjujejo še skice, si telovadne copate lahko naredite tudi šolske učenke pri ročnem delu. Zato je ta priloga na razpolago zlasti učiteljicam, ki tudi sicer niso naročnice, po Din 4.— pri Orliški zvezi v Ljubljani, Ljudski dom.

»Dekliški oder« 3. zvezek je posvečen »Materi«. Ker bodo v mesecu maju praznovala šole materinski dan, naj se učiteljice, ki navadno aranžirajo materinski dan, preskrbe pravočasno z deklamacijami in prizorčki za to praznovanje s tem, da naroče 3. zvezek »Dekliškega odra« (Din 8) pri Orliški zvezi v Ljubljani, Ljudski dom. — Na razpolago sta še tudi 2. in 1. zvezek, ki vsebujeta tudi primerne igre za materinski dan.

»Mati vzgojiteljica« je v tisku in izide v kakem tednu. Toliko v sporočilo vsem, ki so jo že naročile in vprašujejo, zakaj je ne dobe. Pričakovati pa je še mnogo naročil, zlasti iz kmetijsko-gospodinjstkih tečajev. Naroča se pri upravi »Vigredi« v Ljubljani, Ljudski dom.

O španski bolezni.

(San. podpolkov. dr. Matej Justin.)

Ker se oglašajo zopet glasovi, da naj pišemo več o španski, in ker po deželi ljudje zelo boleajo in se ne vedo ravnati, kakor je treba, sem se odločil, da se o španski pomenimo v »Domoljubu«.

»Veliko dobroto bi storili, če bi večkrat kakšno tako-le bolezen opisali,« piše pisec z dežele, »da človek vsaj ve, kakšne so bolezni, da ne obupa takoj, če ga podre kaka bolezen.« Ta odkrita beseda mi je potisnila pero v roko in takoj sem se vsedel in pisal...

»Španska! Kaj je to? Zakaj se imenuje ta bolezen tako čudno? Leta

1918. proti koncu svetovne vojne se je začelo govoriti o influenci, neki bolezni, ki se je v Španski deželi s posebno silo začela razširjati. Ljudje so kar cepali in umirali. Odtod se je širila po vsej Evropi tako, da je ta bolezen zahtevala morda več smrtnih žrtev kot vsa svetovna vojna. Ljudje so že govorili, da je to kuga. Kuge in pegavega tifusa smo se namreč najbolj bali po tej vojni. Kajti po vsaki dolgotrajni vojni v prejšnjih stoletjih se je razširila kaka huda bolezen. No, ker ni bilo drugega, je pa ta španska bolezen ali kratko influenza razsajala po vsej Evropi, med sestradanim prebivalstvom in izčrpanim vojaštvom. Kaj čuda, da so ljudje govorili že o kugi, ki razsaja. Ampak kuga v strogo medicinskem pojmovanju to ni bila. Povzročitelji kuge so dobro znani bacili kuge, Povzročitelji te influence so pa tudi znani ali vsaj upamo, da jih poznamo. Pri tej španski, španjolki ali influenci, ali hripi, kakor zovemo z več imeni neko skupno bolezen, pa je združeno vedno več bacilov, ki skupno povzročajo ona težka obolenja, ki jih imenujemo: španska ali »nova bolezen«.

Take epidemije, to se pravi tako široko se raztezajoče influence, ki je vso Evropo, da domala ves svet zavzela, kjer so ljudje padali kot muhe, kot je bila v letu 1918., pozneje ni bilo več. Zdi se, da je njena moč ponehala, da so ljudje postali bolj odporni proti njej. Res je, da so se ljudje po vojni polagoma tudi telesno opomogli in kot taki lažje kljubovali tej bolezni, res bo pa tudi, da so ljudje po epidemiji nekako bolj odporni, bolj imuni, kakor pravimo.

Ko je po odkritju Amerike menda sifilida zašla med prebivalstvo, so ljudje cepali tudi kot muhe, danes ta grozna bolezen ni takoj smrtna, čeprav stalno izpodjeda in grize organizem, dokler ga ne privede do drugega in tretjega stadija posledice te bolezni in do smrti.

Po letu 1819. je sicer vsako leto ali spomladi ali jeseni nastopala španska hripa, vendar ne več tako hudo. Letos pa se mi zdi je bila hripa hujša. Če se ne motim, vsled njenega razširjenja od drugod iz Amerike, Nemčije, Rusije so letos prišle k nam druge jačje ali vsaj med nami še ne tako domače vrste influenčnih zarodov, proti katerim naši ljudje še niso bili odporni in imunizirani. Veter in vali mraza so se razširjali po celi Evropi in raznesli te povzročitelje, — in tako so morali priti med nas. Zdi se, da je izreden letošnji mraz — do 31 stopinj C — povzročil tudi dispozi-cijo — ljudje so bili bolj dostopni okuženju že vsled tega, ker so bili izpostavljeni takim skokom v temperaturi. Bilo je zjutraj -30° C, opoldne -5 ali -1 včasih pa tudi $+2$ do $+5^{\circ}$ C in zvečer zopet -20 . To so skoki mraza (temperature), ki človeškemu organizmu ne prijaajo in odporna moč telesa se zmanjšuje. Ni čuda, da so tako ljudje bolj dostopni vsekakršnim obolenjem. Influenca je tudi pod tem vidikom lažje nastopala jačje.

Imel sem na svojem oddelku v bolnici polne sobe samih bolnikov z influenco, z špansko in še sedaj jih leži lepo število ondi. Vsega skupaj sem jih imel v bolnici nekako 200 slučajev, če uštejem vse samo v bolnici; če bi pa naštel vse, kar mi jih je prišlo pod roko letos, pa lahko rečem, da sem imel opraviti z 400 slučajji težke influence.

(Dalje prih.)

Kuha.

Sedaj spomlad, ko vse zeleni in cvete, pravijo, da je spomladi vsaka rastlina zdravilna, posebno zdravilno je pa spomladi mleko in vsi mlečni izdelki. Precej ko začno kmetje krmiti krave s svežim, je mleko veliko okusnejše. Posebno zdrava in tečna jed je sir, ki ga pripravljamo posebno po Gorenjskem v tako obilni meri, da ga gospodinje postavljajo tudi na trg. Posebno v Ljubljani se tak sir vedno

dobi, tako tudi v mlekarnah. Po nekod imneujejo kravji sir, drugi mo-hant in kisli sir. Sir iz kislega mleka je prav dober prigrizek k črnemu kruhu. Ali pa zmešaj ta sir z kisló smetano, ga nekoliko osoli, prideni nekoliko drobno zrezanega drobnjaka (šnitliha) in postavi sir s kruhom na mizo. Ali pa zmešaj sir s surovim maslom (ki naj ga bo polovico manj), prideni nekoliko soli in velik ščep popra ali stolčene kumne ali drobnjaka. Iz tega sira se pripravljajo različna močnata jedila kakor n. pr. kuhani ali pečeni štruklji, cmoki, gorenjski krapi, kolači itd.

Kako se pripravi sir iz kislega mleka. Posnemi kislemu mleku smetano in posneto mleko postavi, kadar nehaš kuriti ognjišče (najbolje je čez noč) pokrito v pečico (v ror). Drugi dan zlij zasirjeno mleko na penarco ali rešetce, da se sirotka odcedi in ostane na rešetku sir. Tudi sirotka je priporočljiva pijača za vsakega posebno za slabotne na pljučih.

Rezanci s sirom. Napravi rezance iz pol litra moka, 1 jajca in 3—4 žlice vode (seveda napraviš lahko rezance brez vode). Zvaljane in nekoliko osušene rezance zreži na prst dolge in pol prsta široke rezance. Skupaj jih v $1\frac{1}{2}$ litra vrele, osoljene vode, nato jih odcedi, v kozico pa deni eno pest krušnih drobtin. Ko se drobtine zarumene, stresi vanje rezance in $\frac{1}{4}$ litra zdrobljenega sira. Nato vse zmešaj, postavi v pečico za 10 minut in posatvi 3—4 osebam s kako sladko solato na mizo.

Gorenjski krapi s sirnatim nadevom. Popari pol litra ajdove moka z obilo pol litra slane vode ter s kuhalnico dobro zmešaj; ko se testo nekoliko ohladi, ga stresi na desko, na katero si potresla eno žlico pšenične moka; testo prav malo ugneti in takoj razvaljaj, pol mezinca na debelo. Potem zmešaj 1 jajce, 2 pesti sira iz kislega mleka, dve žlici kisle smetane, 1—2 pesti krušnih drobtin in nekoliko soli. Nato razreži zvalja-

no testo na štirioglate krpe in položi na vsako krpo pol žlice nadeva; krpe stisni in jih kuhaj v zavreli slani vodi 8—10 minut. Kuhane krape naloži v skledo, potresi z drobtinami in zabeli z razgretimi ocvirki ali zaseko. Ali jih zabeli z maslom, v katerem si zarumenila eno žlico krušnih drobtin.

Palačinke s sirnatim nadevom. Napravi navadne tenke palačinke in vsako nadevaj z sledečim nadevom: zmešaj sir, kislo smetano in prav malo sladkorja, jih zvij kakor štruklje in postavi s sladkorjem in cimetom potresene na mizo.

Kuhinja.

Pomivanje in snaženje kuhinjske posode. Ker pomivanje in snaženje kuhinjskih posod spada med važna gospodinjska opravila, bo prav, če se nekoliko pomudimo pri tem poslu. Pomivanje ni nič kaj prijetno delo, a storjeno mora biti. V gospodinjstvu, koder ima gospodinja pomočnico-služkinjo, je pomivanje njeno delo. A v sedanjih težkih časih je mati gospodinja v neštetihi slučajih gospa, kuharica, služkinja in dekla v eni osebi. Zato začne takoj, ko je kosilo in večerja končana, pomivati in snažiti umazano posodo.

Za vsako važno delo je treba prave, zato tudi za pomivanje. Predvsem je važna oseba, ki pomiva. Pogljemo jo! Upognjena stoji nad škafof vroče vode. Sopara ji razgreva lica, da ji debele kaplje potu teko po njih. Taka je, kot bi pritekla izpod kapa v največji plohi. Način takega pomivanja ni pravilen. Stanje in upognjenost telesa posebno po kosilu in večerji je zdravju škodljivo. Gotovo je tudi, da je vsled trajnega stanja gospodinjsko delo zelo naporno. Ne le radi nog, ki pri tem veliko trpe, temveč tudi radi celega telesa, ker pri delu, ki ga zahteva gospodinjstvo, dela celo telo, delajo roke, napete so hrbtne mišice, posebno pri upognjenem hrbtu, kakor smo videli našo pomivavko. Prebavni organi po jedi

najbolj živahno delujejo, a stanje in upognjenost hrbta jih pritiskata, kar ovira prebavo in zato škoduje zdravju.

Bolečine v bokih in v hrbtu so posledice prenapetih hrbtnih mišic.

Znano je, da ravno starejše kuharice javkajo, da jim zatekajo noge, da imajo napete žile in da sploh niso za hojo, ker imajo težke noge.

Zvesti prijateljici vseh prej navedenih bolezní sta še nervoznost in razdražljivost. Ti dve neprijetnosti sta posledici probilnega stanja, a še veliko bolj vsled dela z upognjenim hrbtom.

Ali bi se temu zlu ne moglo od-pomoči? Rešitev je zelo enostavna in sicer ta-le: Izogniti se kolikor je mogoče prenapornemu stanju in pa škodljivemu upogibanju telesa. Naporno stanje bo treba zamenjati s složnim sedenjem. Škodljivo upogibanje telesa pa z ravnim držanjem. Kako bo pa to šlo, saj nismo navajene, mi boste ugovarjale. Tako! Marsikatero delo, ki ga sedaj opravljate stoje in sključeno, boste opravljale lepo sede in z zravnanim telesom.

V kuhinji bo treba pač tako urediti, da bo visočina predmeta, na katerem ali ob katerem se dela, primer-na visočini ročnega dela delavke. Tu gre najprej za delo pomivanja. Vem, da boste imele pomisleke, češ, sede se vendar ne more pomivati! Kdo pa sede pomiva? To vendar ne gre! Pre-drage gospodinjce, to so pomisleki, ki ne veljajo. Stanje pri različnem gospodinjskem delu je tako v navadi, je že okorinjeno tako, da je postalo tradicionalno. Prav je, da marsikatero tradicije ostanejo in da vladajo dobre stare navade, če so res dobre in koristne.

A taka nezdrava in upognjena tradicija ni na mestu, zato glejmo, da jo odpravimo. Proč z njo, ker je zdravju škodljiva.

Poglejmo malo, koliko moči porabimo pri različnem stanju našega telesa: Ležanje je zato, da se naše celo telo odpočije. Z njim ne izgubimo

prav nič moči, še pridobimo jo. S se-denjem porabimo štiri odstotke moči. S stanjem 12 odstotkov. Z upognjenim telesom pa 55 odstotkov. To so šte-vilke, ki nam jasno kažejo, kako nam je treba računati s tem dejstvom.

Kumare.

Kumare so važen vrtni ali poljski pridelek. Po naših krajih so povsod zelo v čišlih in prav mnogo odležejo, bodisi da jih napravljajo mrzle kot solato, ali pa tople v obliki omake. Po nekaterih krajih jih uživajo pri-pravljene s krompirjem. Ko bi pa ljudje vedeli, kako zdrava jed so ku-mare, bi jih še bolj cenili in še več pridelali. Ker bo kmalu čas za setev, ne bo odveč, ako opozorimo naše gospodinje na nekatere zahteve in posebnosti te rastline.

Kumara je rastlina toplega pod-nebja. Najrahljša slana jo umori po-polnoma. Zelo jim že škoduje hladno vreme, čeprav kaže toplomer nekaj stopinj nad ničlo. Zato sejemo kuma-re šele prve dni maja meseca, da pri-dejo iz zemlje šele potem, ko se ni več bati slane. Kumarno seme je ka-livo 6—8 let in izkušnje so pokazale, da so rastline iz več let starega se-mena bolj rodovitne nego iz semena iz prejšnjega leta. Kdor hoče imeti posebno ugoden pridelek, naj poseje seme v majhne lončke že aprila me-seca. V vsak lonček naj potakne po tri semena in postavi setev v toplo sobo. Ko izkale, jih denemo na svetlo okno in jih gojimo kakor sobne rast-line do srede maja. Šele takrat jih posadimo na dobro pripravljene gre-dice, in sicer tako, da jih previdno zvrnemo iz lončkov, da se zemlja ne ospe s korenin. Jako lepo se kumare presade, ako jih gojimo v lončkih iz gnoja, ker se posade na grede kar s posodo vred.

Kumara hoče imeti prav zavetno, toplo lego in zelo prečnojeno, spr-steninasto zemljo. Rahla, črna vrtna zemlja ji posebno ugaja, ker se rada ogreje. Take zemlje ni treba posebe

pripravljati. Zadostuje, da jo globoko preštihamo in po potrebi pognojimo. Kjer pa ni prvovrstne, tople vrtna zemlje, zlasti v težki ilovici, naredi-mo kumaram topla tla na ta način, da skopljemo po sredi grede, kjer nameravamo sejati kumare, 25 cm globok in 30—40 cm širok jarek, ki ga napolnimo do vrha s svežim hlev-skim gnojem. Ko gnoj nekoliko poho-dimo, ga pokrijemo 15—20 cm na de-belo z dobro kompostno ali vrtno zemljo. Tako dobimo nasip, na ka-terega sejemo po sredi seme ali pa sadimo že nekoliko odrasle kumar-ne sadike. Na navadno vrtno gredico, ki je 1 m 20 cm široka, posadimo sa-mo po eno vrsto kumar, ker se zelo razrastejo, da pokrijejo gredo po vsej širini. Rastlina od rastline naj bi bila po 80 cm oddaljena. Na enem mestu naj bi rastle kvečjemu dve rastlinici. Zadostuje pa tudi ena sama. Okrog vsake rastline naredimo okroglo, skledi podobno globel, da laže zaliv-amo. Ko so rastline že precej odrasle, jih osipamo, da naredo koreni-ne tudi po spodnjem delu stebila.

Kumare potrebujejo mnogo vode. Zato jih moramo ob suši temeljito zalivati, toda s prestano vodo, ki se je ogrela na solncu. Mrzla studenčnica je strup za kumare. Zalivati moramo tako, da ne zmočimo listov, zlasti ne dokler so rastline majhne. Maja in junija, dokler so noči še bolj hladne, zalivamo zjutraj. Pozneje pa, ko je vročina vedno hujša in rastline že velike, pa proti večeru. Dolgotrajno deževje kumaram jako škoduje in v rasti ovira.

Ker sejemo kumare šele maja meseca in izprva prav počasi rastejo, izkoristimo prazen prostor na obeh straneh vrste s tem, da gojimo tam solato, kolerabe, špinačo ali sploh kako zelenjad, ki je godna, preden se kumare razrastejo po celi gredi. Na ta način lahko grede za kumare od-ločimo že zgodaj spomladi ter jih ob-sadimo z omenjenimi rastlinami, po sredi pustimo pa prazen prostor za

kumare, ki jih sadimo šele maja mē-seca.

Kumar je mnogo vrst. Pri nas imajo skoro povsod dobre domače sorte. Seme malokdo kupuje, ker ga izvečine pridelajo doma. Za vlaganje v kis so posebne sorte, ki rode prav drobne plodove (grozdna kumara). Seme od teh in od raznih drugih sort se dobi po vseh semenskih trgovinah. S.

Kokošerejcem.

Kadar se pridelki katere-koli panoge dobro vnovčujejo in je povpraševanja po njih vedno dovolj, se za njih kakovost nihče dovolj ne zmeni, samo da je blaga dovolj za prodajo; šele ko začno kupci kupovati robo po kvaliteti, se ljudje zdramijo in posvetijo več pažnje tudi kakovosti, a je mnogokrat že prepozno, ker so se kupci že obrnili na trge, kjer so prodajalci že prej računali na to.

Nekaj takega se nam lahko primeri pri prodaji jajc. Pred nedavnim so bila štajerska jajca na svetovnem trgu kot prvovrstno blago; če pa pogledamo danes pri kakem trgovcu kupljena jajca, moramo ugotoviti, da je med njimi že zelo veliko prav drobnih in če bo šlo tako naprej, bodo jajca štajerskih kokoši kmalu izgubila svoj sloves. To mi sedaj še v splošnem omalovažujemo, ne bomo pa potem, ko nam ne bo izkupiček iz jajc več kril izdatkov za sol, sladkor, petrolej in mnogo drugih potreščin, katere nam sedaj plačajo jajca.

Da so jajca drobna, so vzrok male, v svojem razvoju zaostale kokoši; teh je pa čedalje več po kmetijskih dvoriščih. To izboljšati, bodi naša prva skrb. Primeren čas za to je, ko nastopi doba nasajanja jajc pod krlje. Jajca za nasajanje moramo izbirati po njih obliki (da so debela, ne preveč koničasta) in starosti (do tri tedne), a še bolj po izvoru, t. j. od katere kokoši so in kateri petelin jih je oplodil; to se navadno ne gleda, ker se ne zavedamo, kolike važnosti

da je. Ker v naši kokošjereji stremimo v glavnem za tem, da dobimo čim več jajc, moramo za nasajanje jemati jajca od kokoši, ki so najboljše jajčarice. To naj opazuje vsaka gospodinja tekom celega leta, kako katera nese. Ravno tako mora petelin plemenjak izhajati od kokoši, dobre jajčarice; to je še posebno važno, ker je navadno v vsakem kmetiskem gospodarstvu vsa kokošja prirast tekom celega leta od enega samega petelina, in se lastnosti podedujejo od njega v isti meri kot od kokoši-matere.

In še na nekaj je treba gledati: da nista plemenska kokoš in petelin v sorodu. Kako kvarno vpliva to na potomstvo, vidimo lahko iz tega, da so ravno kokoši na ograjenih in pa samotnih dvoriščih, kjer nimajo prilike, da bi prišle skup z sosednimi petelini, in se torej pariyo leto za letom med sabo v najbližjem sorodstvu, najslabše in najbolj zaostale v razvoju (degenerirane).

Proč tudi z vsemi športnimi, pri tlikavimi kokoši (šišarki); te niso za kmetiska dvorišča, pa naj petelinček še tako pokonci in lepo hodi. Njegova zakonska zvestoba ni namreč posebno velika, pari se tudi z večjimi kokošmi in s tem ves zarod poslabša. Če pa kdo hoče ta šport imeti, naj takega petelinčka v času in vsaj 3 tedne pred izbiro jajc za nasajanje ne spušča k ostalim kokošim.

Da se osveži kokošji zarod in v bodoče prepreči plemenjenje v sorodstvu, naj bi vsak, kateremu je do stvari, zamenjal jajca za nasajanje v kakem bolj oddaljenem kraju pri dobrem, umnem kurjerejcu; s tem dobi vsaj za drugo leto med svoje kokoši tujega petelina, ki z njegovo kurjo družino ni nič v sorodu. Še bolje je pa jajca naročiti iz kakega kmetijskega zavoda (kmetijske ali gospodinske šole) in tu dobi lahko tudi jajca od kake čistokrvne pasme. Za naše kraje je pač najboljša čista štajerska zagorska kokoš za čistokrvno gojenje, kakor tudi za osveženje in izboljšanje krvi domačih kokoši.

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

Po svetu okrog.

Lačna vsa in vsa razbita
in pa mršava da kaj,
zdaj v mestu si želita,
da bi kje počila vsaj.
A noben od mestnih psičkov
niju še pogleda ne,
ker pač ve, da takih ptičkov
še pogledat se ne sme.

Ah, kaj hoče ti pač krača.
ah, čeprav najboljša je,
da želodec ti obrača,
če ne moreš, hm, do nje.
Že sta malo se kesala,
da od doma sta ušla,
malo že se sramovala
in bila poparjena.
Pazi pa priznati noče,
da se je tako zapravil;



reče muriju: Kdor hoče,
ta bo to še vse popravil.
Ko prijatelja dobiva
mojega, bogatega,
am pri njem se že naspiva
in najeva, kar se da.
Filaks njemu je ime,
prej je ovce varoval;
čuval jih je, to se ve,
pred volkom ni trepetal.
Pa spremenil si je službo
in zdaj v mestu tu živi,
ko prišla mu bova v družbo —
vse bo dobro, nič skrbi.

Marko Kunčič:

Dva pijančka.

Didl, didl, didl di —
dedec v krogu se vrti,
dedec pleše kakor norec
in blebeče kakor škorec.

Kdo pa pleše? — Stari Dinček.
Zmešal glavo mu je vinček.
Kdo pa gode — didl do?
Gregec na harmoniko.

Eden gode, eden pleše —
smrt obema krsto teše...
Didl, didl, didl di,
to so žalostne reči.

Šipek ali divja roža.

Ko so vojščaki Jezusa zaničevali
in zasmehovali, so mu slekli škrlatni
plašč in oblekli nazaj njegovo obleko.
Potem so mu naložili težki križ na
rame.

In Jezus je sopel pod težkim bre-
menom na dolgi poti, ki se je vila
skozí celo jeruzalemsko mesto in kon-
čala na vrhu Kalvarije. Telo se je ši-
bilo pod težkim križem vse oslab-
ljeno od prečute noči in preostalega
bičanja, kronanja in zasramovanja.
Njegova duša pa je trepetala zaradi
vsevednega videnja v daljnjo bodoč-
nost — do današnjega dne — koliko
duš bo zavrglo božje rešenje in ko-
liko jih ne bo hotelo posluževati se
božje milosti.

Ali je bilo kaj čudnega, če se je
zgrudil na tla?

Curek krvavih kapelj je potekel
na grmič poleg pota, nad katerega se
je sklonila Jezusova glava.

Ko je zahajajoče solnce z zadnjim
pogledom objelo vse stvarstvo, je z
začudenjem razširilo svoje zlato oko:
skromni grmič ob potu je bil kakor
posejan z rdečimi popki. Solnce se
je čudilo, čudilo in zatonilo.

Ko je drugo jutro vstalo in uprlo svoj topel pogled na grmič, so se že popki odprli — v divje rože.

Mirko Kuncič:

Zviti vrabček.

Putka zajtrkuje. Frrr — vrabček prileti.
»Dober dan in dober tek!«
»Vljudno ji želi.

»Ko-ko-ko bi potepuh tak ne bil, bi ti kaj dala,«
putka mu nevšečno dé.
Vrabček pa: »O hvala, hvala!

Pravkar sem se sam gostil.
Tolstih črvov pest nekje sem pojedel...« Putka z vnemo:
»Kje pa je to bilo, kje?«
»V oni-le drvarnici!«
vrabček spelje jo na led.
Putka dirja, dirja tja...
Tolsti črvi — kakšna jed!

Putka išče, išče, išče...
črvov ni — le kup polén.
Hej, medtem pa vrabček zviti
zoblje, zoblje zajtrk njen — —

Kaj naj se igramo.

Predstavljanje po abecedi.

Voditelj (ica) igre gre k enemu v krogu sedečih in se predstavi: Jaz sem Ažman, sem iz Artič, trgujem z angelskimi slikami in se peljem v Ambrus. Tako nagovorjen(a) gre h kakemu drugemu in se predstavi: Jaz sem Bergant, sem z Brda, trgujem z bobom in se peljem v Bosno. Nagovorjeni gre zopet k drugemu in se tako predstavi: Sem Cigoj, doma sem iz Celja, trgujem s cunjami in se peljem v Celovec.

Kdor ne zna po abecedi naprej, ali se zmoti, mora dati voditelju poroštvo, ko so bili vsi na vrsti, kakor po navadi izkličejo in dobi vsak svojo kazen.

Kako si napravimo telefon?

To veste, da se s telefonom prenašajo glasovi in njih zvoki do velikih daljav. Telefon je iznašel profesor Bell leta 1877.

Mi si napravimo za zabavo vsaj otroški telefon:

Iz lepenke napravi dva valja. Njih dno zalepi z mehurjem; v sredini prvega potegni dolgo nit ter jo spoji z dnom drugega valja. Ako to nit napnete in daste en valj na ušesa, a drugega na usta, lahko iz znatne daljave šepetate eden drugemu. Mehur se namreč tresse, z njim se tresse tudi napeta nit, a ta tresse mehur drugega valja.

Uganke.

- V kateri hiši ni nobene mize?
(V polževi.) (V)
- Odkod pridejo miši?
(Iz kuhinje.) (Iz)
- Kaj imajo v Rimu v loncih?
(Dno.) (Dno.)
- Kdo pride počez v cerkev?
(Novorojenček, ki ga prinese h krstu.) (Novorojenček, ki ga prinese h krstu.)
- Kdo pride po glavi v cerkev?
(Zebelj na peti.) (Zebelj na peti.)
- Kdo zna govoriti vse jezike?
(Odmov.) (Odmov.)
- Kaj nosiš na rokah, ko greš v hišo in iz hiše?
(Prste.) (Prste.)
- V čem sta si podobna knjiga in drevo?
(Oba imata liste.) (Oba imata liste.)
- Koliko jajec lahko pojše jutraj na tešče?
(Samo eno, ker potem nisi več tešč.) (Samo eno, ker potem nisi več tešč.)
-
- Oče (svojemu hudobnemu sinu):
Kaj naj vendar počnem s teboj? Ali naj te morda spet pošteno našeskam, kaj?
- Sin: Nikar, oče, tega ne vprašaj, ko vem, da boš to tudi sicer storil...