

IZHAJA OB  
ČETRTKIHUREDNIŠTVO IN UPRAVA  
LJUBLJANA, BREG 10  
POŠT. PREDAL ŠT. 345  
RAČ. POŠT. HRAN. V  
LJUBLJANI ŠT. 15 393

# DRUŽINSKI TEDNIK

ILUSTROVAN TEDNIK ZA POUK IN ZABAVO

POSAMEZNA  
ŠTEV. 2 DINNAROČNINA 1 LETO  
80, 1/2 LETA 40, 1/4 LE-  
TA 20 DIN. V ITALIJI  
NA LETO 40 L, FRAN-  
CUI 60 F, AMERIKI 2 \$

IV. leto

V Ljubljani, 24. marca 1932

Štev. 13

Sedel je v svoji podstrešni sobici. Sam, tako sam, da ga je zeblo v srce. Od zunaj je silil pomladni veter in majal zastore. Oblaki, ki so zakrivali obzorje, so bili krvavo rdeči, čeprav je solnce zašlo že pred dobro uro.

Ni vedel, kaj mu trga srce. Ali je bilo res samo hrepenenje po domu? Po rdečih banderih, ki se bodo jutri majala v vetru, tam doli, tloma, po belih rutah, po pisanih pirhih, po materi?

Tehtal je to misel, toda vedel je, da to ni vse.

Nekaj mu je še manjkalo. Tam za oknom, na drugi strani hiše, je mlado dekle, ki jo je že nekajkrat srečal...

To dekle mu je manjkalo...

Kolikrat se je že odločil, da spregovori z njo. In vselej mu je zmanjkalo poguma. Bal se je, da se mu ne bi zasmejala v obraz, čeprav so bile njene oči tako dobre...

In zato ni nikdar izpregovoril...

Kadar jo je zagledal na ulici, ko je hitela domov, se ji je ognil. Zadnjič jo je bil opazil šele poslednji trenutek. Nikjer ni bilo veže, kamor bi se bil skrtil. Zardel je do ušes, komaj se je spomnil, da je odkril klobuk in zajecjal pozdrav...

To dekle mu je manjkalo...

\*

Sunek vetra je zaloputnil okno. Zmotil ga je. Vstal je in oblekel površnik.

„Ven pojdem.“ si je rekel, „da se raztresem. Morda...“

„Kaj, morda?“ se je vprašal.

Ni si vedel odgovora.

\*

Črna stopnišča so izginjala v mraku. Spodaj je bila že luč. Tako čudno je brlela...

Votlo so odmevali njegovi koraki po veži. Skozi vrata je čul vrvežje ulice.

Odpri jih je. In tedaj je zagledal njo, ki je na drugi strani držala kljuko.

Kaj mu je? Obstal je na pragu kakor vkopan in ji zastavljal pot. Njegov pogled se je izgubljal na njej, na njenem obrazu, v tistih dobrih očeh...

Nemo ga je gledala.

„Klanjam se,“ je izdaval iz sebe.

„Kaj ste se prestrašili?“ se je zasmejala njegovi zadregi, kakor bi bila že stara znanca.

„Prestrašil?“ je brez misli ponovil. „Ne. Morda...“

Kaj naj ji reče? V zadregi je gledal male závojčke v njeni roki.

„Presenečen sem bil,“ je potem priznal. O, kaj bi bil še vse rad povedal, že tolikrat, pa mu ni hotela beseda iz grla. „Kaj ste kupovali velikonočna darila?“

Šele tedaj se je zavedel, da ji zastavlja pot. Stopil je v vežo. Ali

se ne bo zdaj hladno poslovala in zavila proti dvorišču?

Ne. Stopila je za njim.

„Da, nekaj malenkosti sem kupila. Sama sem, pa moram za vse skrbeti...“ se mu je nasmehnila. In vendar je bil ta nasmeh resen...

„Sami ste? Tudi jaz sem sam, tujec. In jutri bo velika noč...“

„Sami ste... Tudi jaz sem sama...“

In jutri je velika noč...“

Premolknila je, kakor bi mislila nekaj lepega, dobrega. In glas, ki mu je prej zvenel tako tuje, je postal mehak, ko je rekla:

„Oba sva sama. Nikogar ni, ki bi se za naju menil. In jutri je velika noč...“

## Kadar srce išče dušo...

Velikonočna zgodba  
Napisal Boris Rihteršič



V veselem pričakovanju (Foto Fox)

„Kam ste hoteli? V kavarno, v gostilno? Danes, nihče noče biti sam.“

„V kavarno? V gostilno? Tam človek ni doma. Še v sanjah ne...“ Ostal je sredi besede.

Brleča luč ji je svetila v obraz. Videl je, kako se je njen pogled, ki je prej strmela nekam daleč, spet uprl vanj.

„Da, jutri je velika noč...“

„Počinite z menoj... V mojo sobico... Tam jo bova čakala...“

Kakor otroka ga je prijela z roko.

Zdelo se mu je, da sanja. Šele pesek na dvorišču, ki mu je škripal pod nogami, ga je prebudil. In potem sta šla po stopnicah, ki so

bile tako temne kakor one, ki so vodile v njegovo sobo...

Ključ je zarožljajal v ključavnici. Odprla so se vrata in prijetna gorokota mu je udarila v obraz. Tisti vonj domačnosti. Prižgala je luč.

„Vidite, to je moj dom. Naj bo nocoj še vaš. Čaja bova skuhala in se pogovarjala. Nocoj hoče vsako srce izpregovoriti. Duše išče, ki bi ji lahko odkrilo, kar ga razjeda. Tudi moje...“

„Tudi moje...“ je ponovil.

Otomana, polna mehkih blazin, ga je vabila. Odložil je površnik in sedel nanjo. Pogled mu je ušel za njo.

Stala je ob oknu in gledala nekam daleč. Pristopil je k njej.

„Tamle je moje okno... Za njim je mraz,“ se mu je utrgalo z usten.

„Videla sem vas že za njim,“ je priznala. „Časih ste tako stali cele ure...“

„Tudi to veste?...“

„Tudi to vem...“

Sam ni vedel, kdaj je ujel njeno roko. Ni je izmeknila.

„Zakaj ste stali ob oknu?“ je tiho rekla. „Povejte mi! Nocoj hoče sleherno srce izpregovoriti... Išče duše...“

„Duša, ki jo išče, mora vedeti...“

„Ve...“ je dejala z drhtečim glasom.

Pretrsko ga je. Nekaj ga je prevzelo kakor vihar. Roka, ki se je prej mehko oklepala njene, je stisnila.

„Kako morete... kako moreš to vedeti?...“

„Duša ve...“

Nagnila je glavo in pogledala v tla, toda začutila je njegovo roko na svojem čelu. Naglo se je ozrla vanj.

„Duša je vedela... čeprav ti nisem vedela imena.“

„Tudi moja... Milan...“

„Vida...“

„Vida!“ Zgrabilo ga je, da jo je moral stisniti k sebi, prijelo ga je, da jo je moral poljubiti. Začutil je v svojem objemu vitko telo, začutil na ustnicah njene opojne ustne, ki so se vdajale njegovemu poljubu...

„Jutri je velika noč...“

\*

In ko sta potem sedela na otomani in strmela v plamen, ki je metal sence na stene, se je obrnil k njej, kakor bi se bil pravkar prebudil iz prelepih sanj, ki ne morejo biti resnične.

„Ti si, Vida?“

„Da, jaz, Milan.“

„Povej, kaj je bilo to? Povej! Ne morem doumeti. Pretuje mi je. Saj sva si bila tujca...“

„Velika noč je... Srce je iskalo dušo... Našlo jo je...“

In kakor v odgovor so zapeli zvonovi alelujo.













Napake naše vzgoje

# Kadar dobi otrok izpričevalo

V vsaki družini pride do mučnih prizorov, kadar prihajajo v hišo izpričevala. Največkrat starši upajo, žele in pričakujejo več kakor pride.

Res je bilanca učnega leta nekaj važnega. Res je, da otroci dostikrat zaslužijo očitke, če ne izpolnijo nad, ki so jih stavili nanje starši, toda teh očitkov otroci ne bi smeli nikdar slišati. Starši in vzgojitelji, ki so odgovorni za uspeh učencev, ne smejo videti v izpričevalu Domoklejevega meča, pač pa migljaj, kako morajo izpremeniti ali izpopolniti način vzgajanja.

Klasifikacija ni zmeraj izraz znanja; tudi dobro pripravljen učenec časih odpove. Vzroki so različni, dostikrat jih ni mogoče odkriti in posledica je slabši red. V splošnem pa mora biti izpričevalo le zato, da pove staršem in učencu, kje mora nadomestiti ono, kar manjka, izpolniti vrzeli in pogledati po tem in onem. Če bi starši to upoštevali, bi otroci le redkokdaj s skrbjo in strahom čakali razdelitve izpričeval.

„Nu, bomo že videli, ko prineseš spričevalo,“ je za otroka skoraj vedno skrita groznja, čeprav odrasli ne mislijo tako hudo.

Če so nade staršev ostale neizpolnjene, je to zelo važen povod, da morajo preizkusiti otrokove zmožnosti in njegovo nadarjenost. Pozabiti je treba celo na željo, da bi otrok napravil to in to, postal to in to.

Dostikrat odločajo pri izberi poklicev bolj želje staršev, kakor prirojena otrokova nadarjenost; starši se ne ozirajo dovolj na otrokove telesne in duševne zmožnosti, posebno pri dečkih, medtem ko so pri deklicah bolj popustljivi, ker se bodo itak omožile... Dečku kar nalože, kaj mora postati, in če mlado bitje ne more prenašati bremena, ki so mu ga naprtili, se starši še čudijo...

V ljudski šoli že šola sama poskrbi, da katastrofa ne more biti prevelika, pri starejših učencih, ki so tik pred tem, da se odločijo za svoj poklic, pa tako ravnanje staršev lahko povzroči velike tragedije.

Zato naj starši malo manj gledajo na važnost izpričeval in naj ne prisojajo vse krivde samo otroku, če ne prinese domov samih „odličnih“. Popolnoma dovolj je, da učenec izdeluje s srednjim uspehom; stremljenje po odličnosti je huda vzgojna napaka, ker nimajo vsi otroci enakih zmožnosti.

Pri polletnem izpričevalu sploh ni tako hudo. Tudi ob koncu leta ne, čeprav bo moral otrok razred ponavljati: boljše je temeljito znanje tvarine, ki je otrok v enem letu ni mogel predelati, kakor težavno „lezenje“ v višji razred.

## Gospodinjstvo

### Pazi, ko barvaš pirhe!

Le še nekaj dni je do Velike noči. Pobarvati bo treba pirhe. Vzeti pa boš morala le nestrupene barve! Pomisli, da je otrokov želodec zelo občutljiv — in pirhi so namenjeni otroku! Svetujemo ti nekaj barvil, ki so neškodljiva. V njih moraš jajca kuhati šest do deset minut.

Zeleno barvo dobiš, če vzameš pest špinače ali pa trave.

Rumeno barvo napraviš iz žefrana in zadovoljna boš, ker ta barva sploh ne udari skozi lupino.

Zlato rumeno barvo daje zunanja čebulova kožica, toda izbrati moraš čebule najlepše barve.

Da bo tvoj rod zdrav!

## Ali sme doječa mati kaditi?

Vsaka ženska bi morala vedeti, da kopicca strupov materino mleko izpremeni v taki meri, da otroku — dojenčku škoduje. Znano je, da mora biti doječa mati pri zdravilih oprezna, ker nekatera preidejo v njeno mleko, ki postane za otroka neužitno. Tako je treba računati pred vsem pri morfiju in drugih mamilih s tem, da lahko pri malenkostni količini, ki je za mater neškodljiva, zastrupe otroka. Doječa mati mora vselej prej vprašati zdravnika, ali sme jemati zdravila ali ne.

Tudi razni strupi, ki jih uživamo vsak dan in se tega niti ne zavedamo, so za otroka škodljivi. Že pred davnimi leti so raziskovali, kako je s kofeinom in dognali, da pride en odstotek zaužitega kofeina v materino mleko in z njim v dojenčka. Zato lahko rečemo, da doječa mati ne sme piti preveč in premočne kave, če hoče, da bo ostalo njeno dete zdravo.

Važno je tudi, kako je z alkoholom. Stara ljudska vera pravi, da mora doječa mati piti dosti piva. Namen, ki naj bi ga s tem dosegla, da bi mlečne žleze bolj delovale, se bo izpolnil v prav taki, če ne celo v večji meri, če bo uživala dosti neškodljivega kravjega mleka in močne juhe. Gotovo je, da doječa mati, ki popije dosti alkoholnih pijač, škoduje svojemu otroku.

Slamnato rumeni bodo pirhi, če boš porabila za barvanje mandljeve kožice, ki ti ostanejo, ko boš delala mandljevo potico.

Rdeča barva bo najlepša, če jo boš napravila iz pernambukovega lesa, ki ga dobiš v vsaki drogeriji.

Rožni ali škrlatno rdeči bodo pirhi, če boš vzela več ali manj košenilije v prahu. Dobiš jo tudi v drogeriji.

Rjava barvo daje kavni odcedek.

Višnjeve pirhe boš imela, če boš v drogeriji vzela za barvanje nekaj lakmusa in dodala ščepec sode.

## ČAJNE ŠIBICE

Potrebščine: 28 dkg moke, 10 dkg surovega masla, masti ali margarine, 6 jedilnih žlic mleka, 1 rumenjaki, nekaj soli, 1 zavojček Dr. Oetkerjevega pecilnega praška, kumič.

Priprava: Gornje potrebščine se dobro pomešajo po vrsti, kakor so našteje, in masa se dobro zmesi na deski: nato se oblikujejo male, kakor prst debele šibice, ki se pomažejo z rumenjaki in potrosijo s kumičem ter peko približno 10 minut na zmaščeni pločevini v zmerno vroči pečici. Ta masa da približno 40 čajnih šibic, ki so zelo mehke in izborno teknejo.

## PEČENI JABOLČNI OBROČKI

Potrebščine: pol do tričetrt kile srednjevelikih jabolok, ki ne smejo biti premeška, en rumenjaki, četrt litra mleka, osminka kile moke, ščepec soli, sneg iz enega ali dveh beljakov.

Priprava: Jabolka olup, izreži sredino in razreži na obroče, ki naj bodo za pol prsta debeli. Operi jih

pod tekočo vodo in položi na bel prt, da se posuše. Potem hitro napravi tekoče testo iz mleka, rumenjaka, soli in moke, zlij na krožnik in zmešaj s snegom. Pomakaj jabolčne obroče v testo in jih peči na vroči masti, da postanejo zlatorumeni. Polagaj jih drugemu na širok, plitev krožnik in dobro potresi z vanilijevim sladkorjem. Obročki so izredno okusni, toda moraš jih skrbno pripraviti. Ker mrzli niso dobri, jih je treba takoj jesti. Zato jih napravi zadnji trenutek pred kosilom.

## ČE SE NE VEŠ

Kuhinja in alkohol. Na tisoče je družinskih očetov, ki so postali pijanci, ker njihove žene niso znale kuhati. Preveč začimb jih je užejalo. Človek ne sme vstati od mize žejen.

Madeži na torbica h. Umazane torbice lahko sama najbolj osnažiš. Najprej jih umij z mlekom, potem pa namaži z brezbarvno pasto za čevlje in zdrgni s čisto cunjjo.

Zamet bo kakor nov. Črn zamet, ki se zelo rad naleze prahu in postane grd, če ga zmeraj krtačiš, postane kakor nov, če ga malce ovlažiš s petrolejem.

Fotelje, divane in sploh podložene dele pohištva izpraši šele takrat, ko si položila nanje vlažno čisto cunjjo. Prali se nabere na cunjji, ki jo je treba pogosto izmenjati.

Ne sladkaj riža takoj! Riža za sladke jedi ne smeš takoj sladkati, ampak šele takrat, ko je že mehak, ker sladkor preprečuje hitro mehčanje in potrebuješ zato več kurjave.

Kupujte domače izdelke  
jugoslovanske tvornice  
**Dr. A. Oetkerja!**



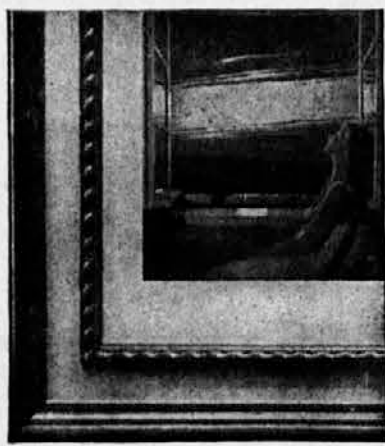
### Šartelj!

Zmešaj 12 dkg surovega masla s 3 rumenjaki, dodaj 1 zavoj Dr. Oetkerjeve zmesi za šartelj, 1/4 litra mleka in čvrst sneg 3 beljakov. Testo naj gosto teče z žlice. Peči ga v dobro namaščenem modlu pri srednji vročini.

Dr. OETKERJEVE

špecijalitete se dobijo v vseh špecerijskih in delikatesnih trgovinah.

**Dr. OETKER, MARIBOR.**



OKVIRJI, SLIKE,  
OGLEDALA, STEKLO,  
PORCELAN

**KLEIN**  
**LJUBLJANA**  
WOLFOVA ULICA ŠT. 4  
Telefon št. 33-80

