

# MATI IN GOSPODINJA

LETO 1932

1. JUNIJA

ŠTEV. 9

## Vzgoja k točnosti

Nedavno smo na tem mestu govorili o točnosti ter smo videli, da je točnost dandanes za celotno življenje neizogibne važnosti in da je v sedanjo dobo splošnega napredka prinesla naravnost velikanski napredek, če primerjamo s prejšnjo lagodnostjo. Saj se radi spominjamo tistih časov, ko smo s svojim delom dni in tedne tičali na enem mestu, ne da bi se premaknili le za ped naprej. In se nam čudno zdi, kako hitro, bežno je življenje v sedanjem času. Ako gledamo nazaj, vidimo, da je marsikdo zaradi svoje netočnosti postal pri svojem delu in tudi v svojem poklicu neporaben, ako bi ga postavili v današnji obrat. Ona osebna točnost, ki smo je bili do nedavnega vajeni, pa je prišla zlasti v sedanjem času hitrega razmaha in točnega dela skoroda v vse stanove in je postala častna zadeva ne samo posameznikov, ampak celih narodov. Točnost čuti že sama v sebi nekak ponos, da se ves obrat hitro opravlja in vrti. Ta ponos pride tudi na vsakega posameznika in vedno bolj vidimo, da netočneža ne samo ne moremo v sedanjih časih rabiti, ampak, da je tudi že sam sebi odvraten. To, kar se nam je prej zdelo težava, je postalo naš ponos in s tem tudi naše veselje.

Kakor pa zahtevamo točnost od drugih, ker nam je prijetna, tako jo moramo zahtevati predvsem tudi od samega sebe. Lagodnost, lahkomišelnost, počasnost že kar težko gledamo. Nestrpni postanemo in odbija nas, kjerkoli jo srečamo in vse naše delo, ki mora

biti dovršeno ob svojem času in nekako po dogovoru, je tudi samo posledica naše točnosti. In to tudi mora biti; kajti v življenju prehaja vse drugo iz drugega in se izpopolnjuje in nekako zatika drugo v drugo, kakor kolesca pri uri. Če ima vlak zamudo, tedaj stoje potniki in gledajo ter se hudujejo, ker nimajo nadaljnje zveze. Polovica dneva je zanje izgubljenega, praznik, h kateremu so se hoteli peljati, je zanje izgubljen in vse to povzroča jezo in nevoljo.

Če mora biti mož točno pri delu, tedaj mora tudi žena točno pripraviti zajtrk. Ker se šola točno pričinja, mora mati otroke tudi točno tja poslati. Ker je nedeljska božja služba vedno točna, morajo tudi ljudje točno biti. Kjer pa je samo en brezbriznež in malomarnež, tam je prav tako, kakor pri zamujenem vlaku: nimaš nadaljnje zveze in posledica tega je jeza in zamera.

Zato pa je tudi za družino postala točnost že kar življenjska potreba. Če so otroci navajeni na točnost, tedaj je za njihovo poznejše življenje postavljen močan temelj. Vsak ima veselje nad točnim mladepičem in točnim dekletom in kar je najvažnejše: kmalu imata veselje tudi sama nad seboj. Netočnež je siten, nezadovoljen in čmeren, manjka mu pravega veselja do dela, napredka in do življenja sploh. Netočni človek je vedno tak, da se mu nihče ne upa kaj važnega zaupati in netočna dekle bo pozneje kot žena in mati s svojo družino vred nesrečna.

Pa vprašate: kako pa naj otroke navadimo na točnost? To pa je stvar navade že od zgodnje mladosti. V vsaki družini naj velja za otroke pravilo: zgodaj spat in zgodaj vstati! Vprašajmo kogar hočemo, vsakdo nam bo priredil, da je v tistih družinah, kjer so se otroci brez vsakega ugovora držali tega pravila, res tudi v hiši, v družini, pri delu, pri jedi, pa tudi pri veselju in prostosti, red in veselje.

Pomislimo samo, da je otrokovo telo še vse nebogljeno in prav v rasti in kako težko prenese, če mora zvečer do devetih ali desetih ostati pokonci. Otrokovi slabotni živci tega kratkoma ne prenesejo. Le poglejmo tega ali onega, ki jemlje svoje otroke na veselice, na izlete, kakšni so ti v ponedeljek zjutraj. Ubogi črvički sede v ponedeljek vsi zaspani z rdeče obrobjenimi očmi v šoli in učitelj ali učiteljica ne moreta nič pravega ta dan z njimi pričeti. In tako je en dan v tednu izgubljen, to pa

je že velika škoda. V današnjih težkih časih ti je gotovo že za enega kovača mlačno žal, če ga izgubiš, dasi imaš še drugih šest. Prav tako pa je tudi z otrokom, ki od sedmih dni v tednu enega izgubi in ga ne more več nadomestiti. Prav to, da so otroci redni in točni, spada tudi k temu, da so zvečer ob pravem času v postelji in zjutraj ob pravem času iz nje. Tako so lahko drugo jutro, četudi so bili prejšnji dan, v nedeljo, na izprehodu, vendar ob pravem času iz postelje, umiti in oblečeni, brez vse hitrice opravijo jutranjo molitev, kakor se spodobi in tudi prav zajtrkujejo, ter so tudi v šoli pazljivi in pridni. Potem lahko občutijo tudi blagoslov točnosti vedno bolj in s tem jim je postala točnost že kar druga narava. Seveda pa mora mati v takem slučaju biti sama točna, vestna in požrtvovalna, da svoje otroke navadi istih lastnosti. Vemo pa, da so naše matere najbolj srečne, če morejo skrbeti za sebi in bodočo srečo otrok.

## Dišavna zelišča

Naše gospodinje tako rade segajo po tujih dišavah. Niti v najpreprostejši kuhinji ne sme manjkati popra, paprike, nageljnovih žbic, cimeta itd. Za izvrstne domače dišavne rastline se pa zelo malo brigajo. Marsikje ne poznajo niti najnavadnejših, ki bi rastle na vsakem vrtu. Dognano je, da tuje dišave, ki jih moramo uvažati za drag denar, niso le nepotrebne, ampak nekatere zdravju celo neprikladne (n. pr. poper). Nasprotno pa naša domača dišavna zelišča niso samo prijeten dodatek k raznim jedilom, ampak so vsa tudi zdravju koristna. Ker je uprav sedaj še čas za setev in saditev teh rastlin, naj naštejemo vsaj nekatere najvažnejše.

Razen soli in masti so razne dišavne snovi neogibno potrebna začinba skoraj vsem jedilom. Te dišavne snovi se nahajajo v obilni meri n. pr. v peteršilju, v zeleni, v poru, v drobnjaku, v čebuli in v čes-

nu. Toja te rastline prav za prav ne spadajo med dišavna zelišča v ožjem pomenu besede. Le-sem prištevamo vobče le liste rastline, ki jih v majhni meri pridevamo jedem zgolj s tem namenom, da jim damo poseben vonj in tudi okus. Najlažje jih bomo pregledali, ako jih razdelimo po dobi njihove rasti v skupine, in sicer v eno-, dvo- in triletno.

1. Enoletna dišavna zelišča. **Majaron** sejemo zarana spomladi na tople grede ali pa tudi na plano. Seme je zelo drobno in ga zategadelj ni treba pokrivati z zemljo. Posamezne rastline naj bi stale po 20—25 cm narazen. Proti jeseni ga porežemo, zvežemo v šopke in posušimo v senci. — **Koper** se kaj rad zaseje sam, ako pustimo dozoreti le eno samo rastlino. Zelenje in razevetja (koblje) uporabljajo pri shranjevanju (vlaženju) kumar. Tudi mlado listje radi pridevajo

raznim jedilom. — **Korišander** je podoben janežu ali kunmi. Pridevajo ga solati ali tudi v juho. Seme devajo pa v kruh. Prav dobro se da uporabiti tudi namesto kopta. — **Šetraj** je dišavna rastlina, ki se tudi rada zaseje sama, ako jo pustimo zoreti. Sicer jo moramo pa sejati vsako pomlad. Ko doraste, ga porežimo, povežimo v snopiče in v senci posušimo. Šetraj je važen dodatek k bravini. — **Krebuljica** je peteršilju podobno zelišče. Pri nas jo pozna malo, kdo, da si je dober dodatek k juhi in k drugim jedilom. Sejemo jo spomladi na senčne prostore. Krebuljica gre jako rada v cvet. Kdor jo hoče imeti vse leto, jo mora večkrat sejati.

2. **Dvoletna in trajna zelišča.** Teh je pa mnogo več nego enoletnih. Izvečine so to trajnice, ki enkrat zasejane, na istem mestu vedno iznova ozelene mnogo let. Omembe vredne so tele: **Kumina**, ki raste pri nas divja po suhih, brežinastih košenicah. Drugod (n. pr. po Češkem) jo pa pridelujejo po njivah kakor pri nas žito. V kuhinji uporabljajo samo seme. — **Sladki janež** je pri nas dosti znan. Je to dvoletna rastlina kakor kumina. Sejemo ga spomladi. Prvo leto zrastejo samo listi, drugo leto gre pa

v cvet. Uporablja se za pecrvo, za likerje itd. — **Koprc** je kopru podoben in se uporablja tudi v iste namene. — **Pehtran** je izmed vseh dišavnih zelišč menda še najbolj znan in razširjen. To trajnico razmnožujemo s korenikami, ki jim dobimo, ako raztrgamo večje grme. Na mestu ostane lahko več let. Ugaja mu močna, zelo pregnojena zemlja v topli legi. Iz semena vzgojene rastline niso za rabo, ker nimajo nikaškega vonja. Pehtran se uporablja na zelo različne načine. Pri nas so znani pehtranovi štruklji. Pridevajo ga pa tudi h kumarcam, v ocet, na solato itd. — **Vrina kadulja** ali žajbelj je tako znano dišavno zelišče, da bi bila vsaka beseda o njej odveč. Razmnožujemo jo s semenom. — **Timijan**, ki ga uporabljajo za omake in na razne druge načine, naj bi bil na vsakem vrtu. Ker je zelo skromen, raste tudi na slabih, suhih tleh in traja mnogo let na istem prostoru (trajnica). — **Poprova meta** in **melisa** ste dve dišavni zelišči — trajnici, ki naj bi rasli na vsakem vrtu. — **Spajka** in **vianska rutica** ste tudi dišavni zelišči, ki jih ponekod zelo čislajo. — K dišavnim zeliščem prištevamo tudi **pelin**, **luštrek**, **rožmarin**, **polaj**, **baziliko**, **borago**, **žefran**, **gorčico**, **dobro misel** in še več drugih.

H.

## Nega postelje

Posteljo je treba negovati, če jo hočemo imeti res čisto, zdravo in pa udobno. Pomladi in poleti, v suhem, toplen vremenu je to delo mnogo lažje nego pozimi, zato je sedaj tudi pravi čas, da vso posteljnino redno temeljito zračimo, stepamo in po potrebi operemo. Ne misliti, da se z uporabo postelje umažejo samo rjuhe in morda odeja; tudi perje in žima se s časom navzame nešnagne ter postane grda, stlačena in zatohla. Zato je potrebno, da vsako posteljo tu in tam v daljših presledkih res temeljito in vseskozi očedimo.

Ob taki priliki operemo tudi žimo in perje, kar pač imamo v žimnicah

in blazinah. Žimo najbolje operemo takole: Zdevamo je v čeber za pranje ter jo polijemo parkrat zaporedoma z vročo vodo in pokrijemo čeber s pokrovom ali z gostim blagom. Tako pustimo žimo pokrito eno do dve uri, da deluje sopara nanjo. Nato odpremo čeber, da odteče voda, polijemo žimo z obilno vrelo milnico in čeber zopet pokrijemo. Ko se je milnica nekoliko ohladila, žimo z rokami premencamo in ožmemo. Potem milnico odlijemo, čeber pa napolnimo s čisto vročo vodo, v katero zopet stresemo žimo. Nato mešamo s palico, da se preplakne, pustimo eno uro, in končno splaknemo še enkrat v

vreli vodi. Oprano žimo razprostremo na veliko krpo ali rjuho in jo posušimo na solncu. Šele snažno in suho razrahljamo (precufamo). Za pranje žime ne smemo nikoli uporabljati mrzle vode, ker sicer žima potem ni več tako kodrasta.

S perjem v posteljnini pa ravnajmo takole: Če smo ga rabili v postelji mnogo let, ga je treba na vsak način očediti nesnage. To delajo v posebnih čistilnicah, vendar ga lahko operemo tudi doma. Pranje perja da sicer precej dela in truda, a s tem si prihranimo lep denar in naše postelje so potem res skozi in skozi snažne in sveže. Perje peremo v pralnici ali na prostem. Oblačilo od blazine ali pernice razpavimo na eni strani do polovice in stresemo perje previdno v kako staro, belo oblačilo ali pa v vrečo iz redkega belega blaga (ali mrežo) ter zavežemo z belim trakom. Nato denemo vrečo s perjem v veliko posodo ali korifo, nalijemo nanjo tople milnice ter vse skupaj gnetemo z rokami. Milnico večkrat menjamo, končno pa splaknemo perje še v

dveh ali treh čistih vodah. Oprano perje v vreči razprostremo, da se suši, tako da privežemo vrečo na dve vrvi, in sicer na vseh štirih koncih. Tako ga pustimo sušiti na solncu ter ga večkrat obračamo. Ko je perje suho, ga zrahljamo ter zopet napolnimo v oprano oblačila.

Za vsakdanje pospravljanje spalnice pa si zapomnimo, da razprostremo, če le moremo, vsak dan posteljnino na svežem zraku, jo prerahljamo ter pustimo tako dve uri. Perje se med tem časom zopet lepo zrahlja in odstrani se slab zrak, ki se je nabral tekom noči v njem. Na ta način se posteljnina vsak dan osveži, da se res dobro počutimo, ko ležemo spat. To vsakdanje delo nas zamudi le malo, saj ga opravimo skoraj mimogrede. Medtem, ko je posteljnina zunaj, gremo lahko po drugih poslih. Paziti pa je treba na to, da blazin ne nosimo naravnost na žgoče sonce, sicer postane perje krhko in se oškoduje tudi tkanina. Ob suhem solnčnem vremenu denemo torej posteljnino na prostem v senco. Š. H.

Hugon Turk, izpr. tržni nadzornik:

## Užitne gobe kot hranivo in blago

Kar imenujemo v navadnem življenju »gobe« ni nič drugega, kot mesnata plodišča raznih višjih podzemeljskih kožnatih gliv; naše gobe torej niso nikaki sadeži. Pravilno bi jih morali imenovati gljive. — Iz ogromnega števila teh gliv, ki imajo v zemlji nitkam podobno in razpleteno podgobje, iz katerega čes mesec in leta izraste na zemeljsko površje plodišče ali »goba«, je nekaj tudi za človeka užitnih, pretežna večina jih je pa neužitnih, sumljivih in celo hudo strupenih.

Ker nimamo zanesljivih znakov, po katerih bi mogli z gotovostjo razločevati užitne, neužitne in strupene gobe, zato je najboljšje, da se držimo samo tistih, o katerih iz lastne izkušnje za gotovo vemo, da niso škodljive. Pa tudi od teh smemo uporabljati za človeško hrano samo čisto

sveže in mlade, nedorasle gobe, vse druge pa rajši pustimo pri miru.

Radi velike nevarnosti za zdravje in človeško življenje so na trgih izdani strogi predpisi glede užitnih gob. In da se preprečijo usodne zamenjave z neužitnimi ali celo strupenimi sorodnicami, je za tržno prodajo dovoljeno le prav malo številu užitnih gliv (gob). — V tem pogledu imajo velika mesta za svoje trge stroge predpise, ki so sicer navadno precej stari, vendar še vedno dobri in zato tudi še veljavni. Tudi pri nas je tako. Na Dunaju n. pr. smejo javno prodajati le sledeče vrste: 1. navadne jurčke (jurje), 2. navadne lisičke, 3. kukmake (pečenke), 4. mraznice, 5. mlečne pečenice, 6. mavrahe in 7. bele in črne gomoljke

Dobimo ljudi, ki strastno ljubijo gobe, zopet druge, kateri se preširano boje vseh teh gliv. Takisto so tudi deljena mnenja o hranilni (redilni) vrednosti teh vsepovsod razširjenih in vsakemu dostopnih rastlinskih delov. Nekateri (n. pr. F. W. Lorinser) so jih visoko cenili in uvrstili med jedi, ki so najbližje mesni hrani radi velike množine dušikovih spojin (beljakovin); drugi pa jih čisto zamejujejo, češ da so težko prebavljive. V najnovejšem času jih znova upoštevajo radi vsebine življenjsko neobhodno potrebnih snovi, t. j. vitaminov.

Kemijsko obstoje gobe iz 21.4—92.7% vode, 1.0—19.2% dušikovih spojin, 0.12 do 1.7% tolsče in mnogo vitaminov; vendar jim manjka skorbutnega vitamina C in vitamina B<sub>2</sub>, ki pospešuje prebavo in preosnovo v živem telesu. Vitamin A, ki pospešuje otroško rast, imajo v glavnem samo lisičke. **Vse gobe vsebujejo v veliki meri tako zvan protirahitični vitamin D.**

Pri presoji gob je pred vsem važno dognati, če niso človeškemu zdravju in življenju nevarne, škodljive, in to tudi pri vseh sicer užitnih gobah, ker posta-

nejo tudi te neužitne in nevarne, če so že preveč stare, gnile, zmečkane, črvice ali ponesnažene. Zato imajo krajevne tržne oblasti veliko nalogo in dolžnost, da vestno in strogo nadzorujejo prodajo gob na trgih. Te oblasti tudi določajo vrste gob, katere se smejo javno prodajati.

Za nabiralce gob pa ni samo važno, da nabirajo le prave in užitne gobe, ampak skrbeti morajo za nadaljno ohranitev podzemeljskega podgobja, da tudi v poznejših dobah kaj zraste in se gobe ne zatrô. V ta namen se morajo nadzemljске gobe previdno z ostrim požem odrežati, nikoli pa se ne smejo grobo odrgati. Tako bomo ohranili za naše kraje in čase prav dober vir stranskih dohodkov in ljudem prav lahko ustrezali z dobrim in okusnim hranivom. Znano je tudi pri nas, da imajo posušene (suhe) gobe veliko veljavo kot tržno blago. Za pripravo tega blaga je treba prav posebne pozornosti, tako radi vrste gob, kakor tudi za dobro in posebno snažno pripravo. Tržno nadzorstvo je napram temu blagu silno strogo in to po vsej pravici. Saj so že mislili popolnoma prepovedati prodajo suhih gob.

## Kako razmnožimo vrtnice

Janjem novih vrst s pomočjo križanja se pečajo le poklicni vrtnarji in vrtnarski strokovnjaki. Pa vsakdo more razmnoževati in odgajati vrtnice sam in sicer tako, da jih cepi ali potika. Z ozirom na način razmnoževanja delimo torej vrtnice: v cepljene (cepljenke) in potaknjenke, ki se imenujejo tudi vrtnice žlahtne korenine. Važno je, da so vrtnice potaknjenke po svoji rasti, lepoti in bujnosti manj vredne od cepljenih. Ker ta način razmnoževanja (potikanje) zahteva tudi precej pazljivosti in nege, ostane za ljubitelje vrtnic meročajno le cepljenje in sicer: okulacija ali cepljenje na oko in pa pripehovanje.

V novembru, tudi že v decembru, če je zima mila in brez snega, ali pa v zgodnji pomladi, predno šipek prične brsteti, sskoplji divjake. Izberi samo lepa, ravna, zelena ali rdečkasta dvoletna stebela, ki

imajo malo trnja in jim lub ni krastav an ranjen. Čim lepše izkoplješ divjak, čim več korenin ima, tem prej in lepše se do oprjel in ukoreninil na novem mestu. Ne sadi divjakov, ki nimajo korenin, ampak ravno debelo koreniko, ker bi samo hiral, borili se za svoj obstanek in bi za požlahtnjenje sploh ne bili sposobni. Ne reži korenin; samo ranjene in zlomljene korenine z ostrim nožem gladko odreži nad rano. Močno ukoreninjene in bujno rastoče divjake cepimo lahko od konca maja pa do konca avgusta. Divjaki, cepljeni v času od maja do konca junija, poženo še isto leto in navadno tudi cveto — to cepljenje se imenuje cepljenje na živo oko. Julija in avgusta meseca cepljen divjaki poženo šele prihodnjo pomlad. — Zlahtno oko se samo oprime in zimo tako rekoč prespi. Zato se to cepljenje imenuje cepljenje na speče ali mrtvo oko.

Kako okuliramo ali očesljamo? Najprej se prepričaj ali je divjak sočen. Pri vrhu inu z nožem prereži lub in poskušaj, ali se da odločiti od lesa. Če je divjak sočen in sposoben za okulacijo, se da lub lahko privzdigniti, izpod luba se pcedi sok. Ne muči se z nesočnimi divjaki, ker na njih ima zlasti začetnik prav malo uspeha. Da bi divjaki bili sočni, jih štirinajst dni zalivaj in šele potem jih cepi. Sočnemu divjaku prereži lub v obliki velike črke T. Večja vzdolžna zarezka je dolga 2 cm, a povprečna je krajša. Pazi pri tem, da z nožem po nepotrebnem ne režeš v les. Sedaj z nožem previdno privzdigni lub ob dolgi zarezi in s tem je podlaga gotova. — V levo roko vzemi zlahtno mladiko (cep), s katere hočeš vzeti zlahtna očesa, tako, da je tanjši del obrnjen k tebi, porazi listje a peclje pušči, nastavi ostrino noža 1 cm pod očesom in ga mirno odreži z nekoliko lesa in luba vred. Odrezani zlahtni del primi za pecelj in ga s pomočjo nožiča s prsti druge roke potisni v vzdolžno zarezko na divjaku tako, da ga divjakov lub na obeh straneh deloma pokrije. Sedaj požlahtnjeno mesto preveži z volno ali ličjem pričenši na spodnjem kraju. Poveži sicer čvrsto a ne premočno, da se niti ne za-grizejo v lub. Zlahtno oko bodi obrnjeno navzgor. Če hočeš imeti veliko uspeha, upoštevaj sledeče: cepi hitro, ne prijemlji cepiča na odrezani ploskvi ampak za pecelj, ne cepi v vetrovnih, deževnih ali prav vročitih dneh, ne uporabljaj slabotnih pa tudi ne že brstečit očes.

Drugi način cepljenja — pripehovanje ljubitelji vrtnic premalo poznajo in uporabljajo, četudi za očesljanjem nič ne zaostaja; ampak ima pred njim še celo velike prednosti. Na ta način moremo cepiti tudi nesočne divjake, cepljenje je čvrsto in zelo uspešno. — Zareži divjak povprečno malo navzdol v les; 2 cm in pol, nad to zarezko nastavi nož in prav mirno odreži od divjaka vzdolžno ploskev z lesom in lubom vred in jo odstrani. Sedaj pa z zlahtnega dela odreži ravno tako dolgo in čemogoče ravno tako široko in debelo ploskev, pa jo prenesi na divjakovo rano tako, da se zlahtni in divjakov lub ravno stikata. Če sta bila divjak in

zlahtna mladika enako debeta, se tuba stikata na obeh straneh. Navadno pa bc odrezana zlahtna ploskev ožja — v tem slučaju jo postavimo na divjakovo rano tako, da se luba stikata le na eni strani. Zlahtno mesto sedaj čvrsto in previdno poveži in zamaži s cepilno smolo, tako da zrak in vlaga ne moreta v rano.

Ako po štirinajstih dneh zlahtno oko še vedno ostane napeto, zelenkaste ali rdečkaste barve in ni črnikasto in zgrbančeno; se je oprijelo, osušeni pecelj navadno takoj odpade, če se ga le rahlo s prstom dotakneš.

Ko oko požene v mladiko, razrahljaj vezi, mladiko pa priveži na deblo, da je ne odlomi veter.

Ne cepi vrtnice previsoko, ker je vrtnica po svoji naravi grm in ne drevo. Najlepše so 1—1.20 m visoke vrtnice, na katerih moremo občudovati vse njihovo cvetje, naslajati se ob njihovem finem vonju in uspešno zatirati škodljivce, katerih ima vrtnica nebroj. c. č.

## Ka: moraš vedeti?

Kako so se nazivale prve radirke?

(Zamorska koža.)

Kdo je znašel prve lesene sode?

(Prebivalci Galijeje.)

Kje raste najboljšša sresnica?

(Na Ogrskem in v Kanadi.)

Zakaj začne drevo gniti v sredini?

(Zato, ker je tam les najstarejši.)

Koliko soli je v 1000 kg morske vode?

(Približno 37kg.)

V katerem delu sveta še vive divji sloni?

(V Afriki in Indiji.)

Kateri domači ptič zamore piti, ne da bi dvignil glavo?

(Zaprtec.)

(Golob, ker je zmogel nosne jantice)

**Preveč točen.** Bolnik pride k zdravniku in toži, da ga v prsih bode. Zdravnik ga vpraša, v kateri okolici je najprej začutil bolečine. Mož odgovori: »V okolici koločvora.«

**Iz morja.** Na ladji se je vozil zdravnik, ki je vse boleznizdravil z vodo. Nekega dne je padel v morje. Mornar je pritekel h kapitanu in zavpil: »Gospod kapetan! Zdravnik je padel v svojo omaro za zdravila.«

# 3: a: n: a: š: e: m: a: l: e:

Virgilij:

## Jezusa po polju neso...

Zvon prepeva. Zvonček pozvanja.  
Glej, pšenica v polju se klanja.  
Mak jo vpraša: »Kaj pa je to?« —  
»Jezusa po polju neso.«

Mak se v svoj skrat je zapredel,  
sram ga je, da tega ni vedel,  
kar, okoli bilke vedó:  
Jezusa po polju neso.

Po zeleni gričasti rebri  
štirje se premikajo stehi  
dvigajo visoko nebo:  
Jezusa po polju neso.

Peti v sredi v dragem nakitju  
kakor v igred v petju in klitju  
Solnce nosi s prosto rokó:  
Jezusa po polju neso.

Virgilij:

## Presveta trojica

Presveta Trojica,  
presveto ime:  
pri Tebi se trudno  
spočije sree.  
Kdor nima jih bratov  
kdor nima sestra:  
pri Tebi jih najde,  
pri njih je doma.  
Kdor nima ga dóma,  
Ti mu ga zgradiš;  
za senco nad domom  
postaviš mu križ.

## Marljivi učenci

Kleant, mlad Atenec, je bil izza svoje mladosti prav trde glave, vrhu tega še telesno slaboten in malokrven. Navzlic temu je pa silno hrepenel po vednostih, in naj ga je učenje še toliko stalo.

Ob tistem času je živel v Atenah moder mož, po imenu Zeno, ki je od tega

živel, da je poučeval mlade ljudi o modrosti in v čednostih.

Silno rad bi bil hodil tudi Kleant v šolo k temu modrijanu, toda od česa naj bi bil živel, ko se je pa prehranjeval le z delom svojih rok? Če bi pa postal delavec, ne dobi časa, da hodi k modrijanu v šolo.

Toda Kleant si je znal pomagati. Ponedeljevi je hodil k modrijanu v šolo, ponoči pa je nosil nekemu vrtnarju vodo in neki ženi je mlet žito na ročnem mlinu. Na ta način si je vsako noč toliko prislužil, kolikor je rabil naslednji dan za prehrano — in čudno: postal je celo zdrav in krepak.

To je vzbudilo pri njegovih tovariših veliko začudenje. »Od česa se živi?« so govorili, »ko ga vendar ves dan ne vidimo pri nobenem delu.«

Eden izmed mladih ljudi je celo šel in Kleanta zatožil pri sodnikih, češ, da je dobro rejen, pa ga vendar nikoli ni videti pri delu.

Sodniki so ga poklicali predse. Ko je Kleant slišal, česa ga dolže, je pozval vrtnarja in ženo, pri katerih je delal, da sta izpričala, na kak način se mladenič preživlja. Sodniki so bili o toliki ukaželjnosti Kleantovi tako ganjeni, da so soglasno sklenili pokloniti mu dragocen dar.

Demosten, tudi mlad Atenec, bi bil zelo rad postal slovit govornik, toda od narave ni imel daru za to. Močno je namreč jecljal in črke »r« nikakor ni mogel izgovoriti. Imel pa je še tudi zelo neprijeten, hreščec glas in slaba pljuča. Pripoveduje se, da je imel vrhu vsega tega še slabo navado, da je pri vsaki tretji besedi skomignil z ramo. Vse to so bile seveda zelo velike napake za takega, ki je nameraval javno nastopati pred ljudstvom in mu govoriti.

Ko je Demosten nastopil prvič, je zelo slabo opravil: poslušalci so ga izžvižgali. Vsakdo drugi bi se bil dal oplasiti, toda Demosten je trdno sklenil, da

hoče postati dober govornik, naj stane kar hoče. In postal je.

Kjer je trdna volja, tam se najde tudi pot. Toda čujte, kaj je započel, da je postal slovit govornik. Večkrat je šel na morsko obrežje, kjer so se v hrumu in šumu topli morski valovi, pa je tam z močnim glasom ponavljal svoj govor, da se je navadil prevpiti tudi morebitno kričanje ljudske množice. Večkrat je vzel tudi male kamenčke v usta, stekel navzgor v hrib in med tekom ponavljal svoj govor, da se je tako silil izgovoriti vsak zlog razločno. Končno — tako se pripoveduje — si je izbral podzemeljsko izbo, da se je tam vadil v govorništvu, in da bi ga ne izvabilo med ljudi prej, nego je končal svoje vaje, si je dal ostriči pol glave, da za nekaj časa ni mogel med ljudi, ki bi ga bili sicer zasmehovali. V tej podzemeljski izbi je govoril ure in ure pred zrcalom, da se je navadil med govorjenjem lepega držanja.

Se nekaj je storil. S stropa dol je obesil oster meč, sam pa se je vstopil tik pod njega, da ga je ostrina vsakokrat zbodla, kadar je skomignil z ramo. Tako se je odvadil tudi te napake. Z nepretrganimi vajami se je toliko izpopolnil, da je postal najslavitejši govornik vseh časov in se še dandanes — po tolikih stoletjih — občudujejo njegovi govori kot zgledi dovršenega govorništva.

Antisten je bil učitelj modroslovja na Grškem. Imel je pa nesrečo, da so hodili k njemu v šolo skoraj samo leni učenci, s katerimi ni bilo mogoče nič doseči. Brez uspeha jih je opominjal, naj bodo vendar pazljivi pri pouku, toda pridigoval je gluhim ušesom. Končno se je naveličal brezuspešnih prošenj, pa je poslal vse svoje lene učence staršem domov.

Bil je pa med njimi eden, **Diogen** po imenu, ki je bil čisto drugačnega značaja kot njegovih součenci. Silno je namreč želel, da bi se kaj koristnega naučil, zato je prihajal z velikim veseljem k pouku Antistenovemu. Diogen ni maral proč od svojega učitelja, da si vsi drugi odšli. Antisten mu je pretil, da ga zapodi s palico, ako radovoljno ne gre.

Toda tudi ta grožnja pri Diogenu ni nič zalegla.

Antisen je hotel bržčas preizkusiti mladeničevo stanovitnost — saj drugega ni mogoče misliti o modrem in dobrem možu —, pa je nekoč res hudo pretepel mladega Diogena. Mladenič je pa vse voljno pretrpel.

»Le bij me, kolikor ti drago,« je rekel, »vedi pa, da nimaš tako trde palice, da bi me z njo odgnal od sebe in svojih nauk.«

Od tistega časa ga je imel Antisten silno rad in ga ni nikoli več podil od sebe.

Pomnite, učenci: Kar človek resno hoče, to tudi zmore!

## Kdo je snedel pljuča?

Kristus, sveti Peter in Judež Iškarjot so potovali po Judeji. Ko so prišli zvečer v mesto Galim, je naročil Kristus Judežu, naj kupi ovco in pripravi večerjo. Kristus in sveti Peter sta pa šla, da nabereta miloščine. Judež je kupil ovco, jo zaklal in jo pripravil za kuho. Izposodil si je kotel, zakuril in pristavil. Ko je zavrelo, so priplavala na vrh pljuča. Lačni Judež je pojedel pljuča. Kristus in sveti Peter sta prišla potem k večerji. Judež je skakal okrog mize, stregel, pa ni pogledal Kristusa v obraz. Kristus ga vpraša: »Kje so pa pljuča?« Judež pravi: »Ta ovca ni imela pljuč.« Kristus molči — sveti Peter se pa razježi: »Še nikdar ni bilo ovce brez pljuč!«

Ko so povečerjali, so prešteli, kar sta naprosila Kristus in Peter. Kristus je razdelil denar na štiri kupčke. Lakomni Judež je skočil pokonci: »Za koga bo pa četrti kupček?«

»Za tistega, ki je snedel pljuča,« reče Kristus. Judež se razveseli: »To sem bil jaz!« — Kristus pogleda žalostno lakomnika: »Judež! Danes pljuča, jutri njivo, pojutrišnjem pa svojega Gospoda.«

Judež ni črnil besede, stiskal je le k sebi denar.

Od kdaj se splošno rabi žepni robee?  
(Kromaj dobrih 100 let.)