

1928 MATI IN GOSPODINJA Št. 22

Napuh in obup.

Kar nam v današnji moderni družbi posebno pade v oči, sta dve stvari, ki sta si na prvi pogled povsem nasprotni, v temelju pa sta prav tesno med seboj zvezani. To sta na eni strani brezmejni napuh, na drugi strani pa zopet brezmejno malodušje. Saj se skušajo današnji ljudje celo dvigniti v svojem napuhu prav do božjega prestola in prav pogosto postavijo sebe nanj, gospoda Boga pa bi najraje pometli med staro šaro. — Prav ti ljudje pa, ki so se danes povzdignili tako visoko, pa že jutri ob najmanjši težavi padejo iz te veličine in visočine v najgloblje brezno brezupa.

Ali ni mar v naših tako od silnih moči in prevzetne učenosti tako bogatih časih samomor iz obupa kar na dnevnem redu?

Malodušnost in napuh, kakor nezdravljiva se zdita, sta vendar neločljivo združena v svojih temeljih.

Kako vendar?

Koga prevzame prevzetnost, da je ves prav res napihnjen, ako ne onih bogatih, učnih, spretnih, uspešnih ljudi, ki jim gre tako rekoč vse po sreči?

Ako pa ta trkli temelj odpove, ako se list obrne, če pride bolezen, revščina, brezposelnost in če ona namišljena mogočnost in moč r-zpoci kakor mehurček, potem padejo leti na mah z višine svojega dostojanstva in svoje domišljavosti v globino malodušja in obupa, ki jih, ker nimajo nikake vere in zaupanja v Boga, tirajo v samomor.

Zakaj govorim o tem? Zato, ker iščemo vsepovsod, kaj je vzrok teh številnih in vsakdanjih samomorov in je treba našim materam vedeti, da je največkrat napačna vzgoja tega kriva.

Nikakor ni prav, da mnoge matere skušajo otrokom odstraniti prav vsako oviro z njihovih življenjske poti. To pač ni mogoče; zemlja ni raj. Otrok naj pač spozna, da življenje ni igračka, ampak resno delo. Spozna naj tudi marsikateri križ in težavo, ki bi mu jo starši rajše prikriji. Ve naj, da morajo tudi oni mnogo trpeti in delati, se truditi od ranega jutra do pozne noči. Zgodaj naj ima otrok priliko, da misli na skupne domače zadeve, da sočustvuje s starši in jim skuša po svojih močeh pomagati. Male in skromne so te moči, a porablja jih za skupno delo.

S tem nikoli ne bo osamljen, niti se ne bo skušal postaviti na višino domačega tirana. Vse obsegajoča skupnost, ljubezen, skrbga ne bodo dvignile do napuha. Na ta način bo pa tudi obvarovan tistega globokega padca, ki se zdaj v otroških letih prikazuje v nevoščljivosti, samoljublju, pozneje v življenju pa v ljubosumnosti, sovraštvu, iz katerega izvira tista osamelost in zakrnjenost, ki razraste v mržnjo do soljudi, nezaupljivost in vodi nazadnje v brezup in obup.

Vsaka mati naj svoje otroke že zelo zgodaj vzgoji v skromnosti, samopremagi in odpovali, da jim potem življenjska razočaranja ne morejo raztrgati tistih vezi skupnosti in socialnih dolžnosti, ki jih ne vežejo le z d-

mačo družino, ampak tudi s človeško družbo sploh. To pa se ji seveda ne bo posrečilo, ako ni vsa njena vzgoja ožarjena z lučjo sv. vere, ki je že skozi tisočletja najboljša čuvarica vseh človeških dobrin.

Otrokov nauk.

»Ivan,« je rekla neke nedelje zjutraj po prvi maši trgovčeva žena svojemu možu, »zakaj nočeš naročiti katoliškega časopisa? O veri in cerkvi ne prinaša ta liberalni list, ki ga imaš, navadno nič, ali pa v taki obliki in v takem tonu, iz katerega veje ledeni mraz, če že ne omalovaževanje in zaničevanje vsega tega, kar je vzvišeno in sveto. Kaj bo z našimi otroki, če jim pride v roko ta časopis?«

»Ah, kaj,« je odvrnil mož, »saj rabim časopis samo radi trgovskih naznanil, inseratov in kar je temu podobnega. Kar je političnih in vodilnih člankov pa le površno berem in hitro pozabim, kar je notri,«

Zena je obstala in ni vedela, kaj naj še reče.

Zofka, hčerka-edinka, je ta razgovor poslušala. Naenkrat se obrne k očetu in pravi: »Očka, ali se spomniš, kaj si danes teden jedel za kosilo?« — »Ne, Zofka, to sem že davno pozabil,« odvrne oče. — »Toda, glej očka,« je nadaljevala Zofka, »pa ti je bila tista jed vseeno hranilna, četudi več ne veš, kaj si jedel.« — Oče je pomolčal, premislil in razumel svojo hčerko.

Prihodnjo nedeljo je bil v hiši že katoliški časopis.

Kuhinja.

Riževi cmoki za v juho. Skuhaj na vodi 5 pesti riža da je gost in ga postavi na hladno, da se ohladi. Zmešaj eno žlico masti in 2 rumenjaka. Prideni ohlajeni riž, sneg 2 beljakov in žlico sesekljanega kuhanega ali pečenega mesa. (Tudi svinjsko meso se prilaga). Vsemu temu primešaj 2—3 žlice moke in napravi iz tega testa majhne cmoke, katere zakuhaj v juhi (10 minut):

Jesenska omaka. Skuhaj dve jajci v trdo, vzemi iz nju rumenjaka, deni jih v skledo in jih zmešaj z 1 žlico gorčice, 2 žlici olja, 2 žlici kisa, nekoliko soli, popra, 2 žlici kuhane in sesekljane pese, 2 kislil kumarici na prav majhne kocke zrezani, pol žličice sladkorja in žlico drobnjaka. Vse to prav dobro zmešaj in postavi k mrzli pečenki ali mesu na mizo.

Kri od race. Kadar kolješ raco, premešaj kri, da se ne strdi. V vodi namoči eno žemljo ali kruh in deni med kri, osoli, prideni ščep kumne, popra in majaronovih plev. V kozi pa razgrej za žlico masti in stresi vanjo kri, kruh in drugo ter nekaj minut praži in mešaj. Postavi jed s krompirjem na mizo.

Kri od race z rižem in pljučami. Skuhaj 15 dkg govejih, svinjskih ali koštrunovih pljuč; kuhane vzemi iz juhe in drobno zreži ravno tako zreži tudi kri od race, ki jo prej

prevri v juhi ali v vreli vodi. Potem deni v kozo eno žlico masti, vroči prideni nekoliko drobno zrezane čebule in ko se nekoliko zarumeni, prideni sesekljana pljuča in kri, katera med vednim mešanjem duši dve minuti; nato prideni pol litra opranega riža in duši še eno minuto, prilij poldrug liter juhe, v kateri so se kuhala pljuča, velik ščep popra in majaronovih plev, za noževico konico cimeta in nageljinovih žbic, osoli in pokrito kuhaj 20 do 25 minut, da se riž zmešča. Postavi kot samostojno jed z nastrganim bohinjskim sirom na mizo. Tudi s krompirjevo solato postaviš lahko na mizo.

Krompir z ocvirki. Operi krompir in ga skuhaj. Kuhanega odcedi in olup. Potem pripravi plitvo skledo in nareži vanjo dva prsta na visoko na listke narezanega krompirja, po krompirju polij razgretih ocvirkov in zopet krompir in ocvirke, pokrij skledo in jo postavi v ne prevročjo pečico za kakih 10 minut. Tako pripravljen krompir postavi kot prikuho s solato ali kislim zeljem na mizo.

M. R.

Vrt.

PREZIMOVANJE CVETLIC.

Prezimovanje grmičnic, ki so posejane v lesene kubelje ali velike lonce. Te vrste cvetice imajo olesenela stebila in zato niso proti mrazu preveč občutljive.

Japonska trdoleska (Evonymus japonicus) je vedno zelen grm z okroglastim gostim listjem. Poleti ga je treba pridno zamakati, pozimi mora mirovati. Posebne stebre ne potrebuje. Prezimi brez škode v kleti.

Prožljivec ali smokovec (Fikus). Ta cvetlica ima dolgo steblo obraščeno z velikimi, vedno zelenimi listi. Rade se ga lotijo uši, zato mu je treba liste večkrat izmiti z mlačno vodo. A tudi radi snage je izmivanje zelo priporočljivo. Tudi prah škoduje razvoju cvetlice. Prezimi v zakurjeni sobi na oknu. Mi smo ga dobili iz Vzhodne Indije. Radi lepega listja je zelo cenjena cvetlica.

Žlahtni lavor (lorbar). Radi prijetnega vonja je lavorovo listje vsepovsod znano. V kuhinji ga prav pogosto rabimo ravno radi močnega, prijetnega duha. Tudi kot rastlina lončnica je pri nas že precej udomačen. V južnih gorkejših krajih raste na prostem kot grm. Proti mrazu ni občutljiv in se veliko bolje ohrani na bolj mrzlem, kot na pregorkem prostoru. Starejše sadike preneso tudi 608 stopinj mraza. Na prostem ga imejmo dolgo časa. Pozimi pa mora popolnoma mirovati. Enkrat na mesec zadostuje zaliti ga. Prezimi tudi v temni kleti, da le ni pregorka. Če je na pregorkem poganja nove izrastke. Ti izrastki posrkajo sok, starim pa odpade listje. Razmnožuje se z mladikami, ki poženejo iz korenine.

Puhovnik ali oleander je dobro znana cvetlica grmičnica. Poleti nas razveseljuje s svojim bogatim rdečim, belim in rumenim listjem. Poleti je velik pijanec, zato ga

je treba prav pridno zalivati. Pozimi se pa morajo zapisati med abstimente, sicer je njegovo življenje v nevarnosti. Le enkrat na mesec si sme privoščiti nekoliko tekočine. Prezimi v hladni kleti brez škode.

Rožmarin spada tudi h grmičnicam. Vdomačen in priljubljen je vsespovsod. Saj ima svoj duh, naj bo frišen ali pa suh. Prezimi na hladnem.

Indijska skalnica ali pečinka. Tudi ta prekrasna cvetlica spada med grmičnice. Zgoraj opisane grmičnice cenimo radi lepega vedno zelenega listja. A skalnica je lepa le s svojim rdečim, rožnatim ali belim cvetjem. Prištevamo jo lahko k zimskim cvetlicam, ker zacvete že konec zime. Mokrote ne rabi veliko, pač pa precej toplote. Prezimi in se razvija v zakurjeni sobi. Poleti počiva zakopana s posodo vred na solnični gredici. Razmnožuje se s potaknicami, potem ko odevele. Prst za presaditev mora biti mešanica lončne kompostnice in vresnice. Lonček ne sme biti prevelik. V prevelikih loncih se korenine preveč razrastejo ter jemljejo moč vrhnjicam. — Zato v prevelikih posodah cvetlice klaverno cveto.

Trpljenka ali pasijonka je zelo hvaležna cvetlica, ker zelo hitro raste. Spada poleg grmičnic k plezalkam, ker se spenjajoče ovija. Prezimi v kleti ali v nezakurjeni sobi. Posebne střežbe ne potrebuje.

Zvetkarica ali liličnjak — pri nas ji pravimo tudi škričecelj, menda radi škričcelju podobnega cvetja. Tudi ta cvetlica spada med zimске cvetlice. Cvete že v februarju. Ima do 1 m dolgo prtično listje s srčasto ali puščičasto listno ploskvijo. Cvetje pa sedi na dolgem precej debelim batiču, ki je obdan z velikim, kakor sneg belim zvilkom. Da se razvije cvet, mora biti cvetlica pozimi v zakurjeni sobi. Poleti počiva. Razmnožuje se z razdeljevanjem korenin. Vlage potrebuje veliko posebno poleti. Pozimi pa se ne sme preveč zalivati.

Delo na vrtu v pozni jeseni. Občutljivi mladi grmiči se povijejo s slamo, smrečjem ali dračiem. Starejši grmi se povežejo s slamo, mrvo ali srebrotom, radi tega, da jim sneg ne polomi na vse strani višjih vej. —

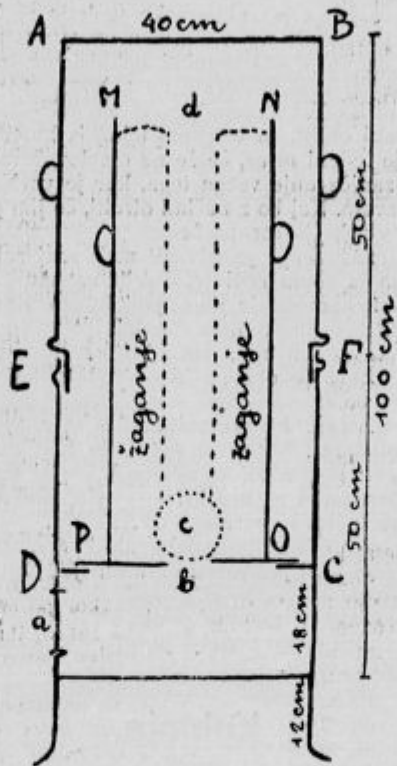
Zelo dobro je v jeseni izpraznjene grede prelopatiti 30—35 cm globoko in pustiti prst v gručah. Pozimi prst skozi in skozi premrzne. Sooladi bo pa rahla in prhka kakor pepel. To delo je zelo važno in naj se nikar ne zamudi.

Najbolji pripomoček za hruševce, slabe zaostale in zakurane živine je pivsko mo:

Fežakovo oči za živino
Ni je dobi samo pri:
Mo. Fežak
Zagreb, Sunduličeva 13.

Izvrstna peč.

Marsikako družino stiska zima tudi zaljubljen drage kurjave; saj drva in premog stanejo lepe denarje. Takim svetujemo: »Dajte si napraviti pri ključavničarju peč iz železne pločevine, kakor vam jo kaže ta-le skica in kurili boste ceno, da si komaj morete misliti ceneje. Sicer so te peči v nekaterih krajih že precej znane, n. pr. v St. Vidu nad Ljubljano, drugod pa jih še prav nič ne poznajo. Tem zadnjim priporočamo: »Posku-



site! Peč je lahko bolj majhna, ali še večja od te, ki jo kaže naša risba. Pričujoča peč krasno segreva sobo, ki ima 6 m v kvadratu in je visoka 4 m; okni sta dve, a silno veliki.

Naša peč je v glavnem visoka 1 m, nože (3) mejijo à 12 cm, premer okrogle peči pa je 40 cm. Obstoji iz dveh delov: 1. iz večjega zunanjšega oboda ABCD, pod katerim je prostor za nastajajoči pepel z vratci pri a; 2. iz notranjega valja (cilindra) MNOP, ki stoji v prvem in ima pri b okroglo odprtino, zgoraj pri MN pa nima stropa, dočim ga zunanji obod seveda nima pri AB. Kuriš tako-le: Notranji valj vzameš iz velikega oboda in postaviš v prostoru, kjer hraniš suho žaganje, na tla. Notri postaviš zaokrožen količek, tako debel kakor luknja pri b in nasuješ v cilindar žaganja, ki ga sproti dobro potlačiš s posebnim betom; tako natlačiš žaganja do vrha. Količek zdaj oprezno potegneš ven iz žaganja, da ostane na sredi skozi žaganje luknja (bd). Napolnjen cilindar postavi sedaj v peč, povezni čez tudi vrhno polovico velikega oboda (ABEF), ki si jo bil preje odkril in postavil na tla ter zakuril! V ta namen vzemi nekoliko papirja, ga zvij in zažganega podtakni pod luknjo b. Da še bolj gotovo precej zagori, smeš, zlasti če žaganje ni dobro suho, spustiti skozi luk-

njo v žaganju par tenkih trščic od zgoraj navzdol (d-b). Pri c je označena odprtina v zunanjem obodu, kjer je pritrjena cev za dim; ta naj bo kratka, nič zavita in takoj izpeljana v dimnik. Prvi pogoj za te peči na žaganje je: da dobro vletejo!

Koristi te preproste peči, ki jo naredi vsak klepar ali ključavničar so: 1. So zelo po ceni. Peč za majhno sobo dobiš za Din 250, ali še ceneje. Večja peč stane 300—400 Din. So tudi trpežne, moj sosed, izvrsten in daleč znan krojaški mojster, kuri delavnico z 10 ljudmi že četrto leto s tako pečjo in se vsa leta zelo pohvali z njo.

2. Glavna stvar je pa ceneno kurivo. Zag je v Sloveniji veliko in se splača, če ni žag slučajno blizu, naročiti tudi iz večje daljave vagon dobrega žaganja za več gospodarjev skupaj. V nobenem slučaju ne stane kurjava za en dan več nego 1 Din, pač pa po pol dinarja ali kake pare več. Zdaj pa računaj, kaj te stane premog in drva, če jih moraš kupovati. Pisec teh vrstic prihrani vsak dan zime po 8 do 10 Din; in to je od 1. nov. pa do konca marca že lep denar. Peč ni plačana samo enkrat, ampak trikrat.

3. Komodna oskrba peči. Zjutraj izprazniš zunaj na dvorišču pepel in saje od prejšnjega dne. Če si ravno neročen, se nekoliko počmiš, a voda ti vrne takoj zopet prvotno belino ali rdečino; nabašes v par minutah žaganje, postaviš cilindar na svoje mesto nazaj, zakuriš (za to je treba samo hipca, ker vselej takoj prime, če je žaganje suho!) in delo je opravljeno za ves dan. Le če je peč prav majhna, mraz hud in zelo močen prepih, kaže popoldne nabasati žaganje še enkrat.

Pomni! Če je peč na pokrovu kar rdeča, vrata spodaj pri a popolnoma zapri, sicer pa naj bodo priprta kolikor mogoče tesno. Med žaganje smeš dobro namešati tudi pehar drobnega premogovega prahu, vročina je še večja, a dobro mora biti premešana, sicer se stlačeno žaganje podira in ni popolnega učinka.

Vsaka gospodinja bo umela, da se tudi žaganje razlikuje kakor slab in dober denar. Hrastavo žaganje je mnogo boljše od bukovnega in to nadkriljuje precej močno smrekovo ali borovo. Ti slednji vrsti pogorita vsaj eno uro poprej, kakor boljše vrste.

Poročevalec kurim več let staro žaganje, ki ni niti dovolj suho, a deluje tako dobro, da sem ga vesel. Normalna (pravilna) toplina za v sobe je 16—18 stopinj Celzija. Pri meni naraste, če ne zaprem vratac o pravem času, na 20, tudi 22 stopinj C.; seveda potem odprem okno, ker je taka temperatura (gorčeta) škodljiva.

4. Prej sem imel lepo glinasto peč in kuril z drvmi in premogom. Kolikokrat sem moral čez dan prikladati in vselej, kadar sem priložil premoga, sem si moral umivati zamazane roke; zdaj tega ne poznam. Tudi zavzema moja železna pečica silno malo pro-

Silvovko, brinjevec, pelinovec, rum in hruševac

si lahko napravite z našimi esenci. Steklenica za napravo 4—5 l žaganja stane samo Din 20.—, po pošti Din 30.—. Tlačno navodilo na vsaki steklenici. — Samo v drogeriji **A. Rauc sinova**, Ljubljana, Z. dovska ul. 1

stora in zaboja z drvini in premogom — ni več v sobi!

Glavno je pa to: Kolikokrat me je bolela glava, kadar sem kuril premog, ki je imel mnogokrat tako prostaš, da grd duh. Zaganje v sedanji peči ne pušča v sobi nobenega vonja, vse potegne preprih skozi dimnik ven na plano.

Vse te izkušnje moje in mnogih sosedov v naši okolici so me nagnile, da sporočim tudi cenj. »Domoljubovim« bravcem vest, ki se mi zdi gospodarsko velikega pomena.

Dolgoletni naročnik »Domoljuba«.

Praktični migljaji.

Vodi, v katero si namočila perilo za pranje, prilij osminko litra bencina, za perilo šestih oseb. Mnogo truda si prihraniš, z lahkoto izribaš vso nesnago, prihraniš si čas in milo, perilo pa bo izredno belo in mehko. Duh po bencinu bo pri izkuhanju popolnoma izginil.

Tudi takozvana morska čebulica prežehe miši in podgane. Dobi se v lekarni. Zreži jo na drobno ter očvri na masti.

Enako dobro sredstvo so divje kamelice, katerih duh miši ne prenesejo. Sveže ali posušene natrosi tam, kjer misliš, da se nahajajo miši.

Nečista koža na obrazu je navadno posledica slabe prebave. Mleko, kuhano sadje in zelenjava so dobra sredstva za redno prebavo. Kislih jedi in pijač pa se je treba izogibati. Mozolov in izpuščajev pa ne smemo predirati drugače, kot s čisto, vžgano iglo. Ta pojav na obrazu pa navadno izgine v poznejših letih.

Rvmatizem, trganje, to je danes splošno razširjena bolezen. Vendar imamo zanesljivo in izborno domače sredstvo. Zdravniki trdijo, da oni, ki pogostokrat žvija kuhano zeleno, sploh ne bo poznal revme. Oni pa, kdor že ima to bolezen, naj postopa z zeleno tako-le: »Zreži jo na drobne kosce in ko bo mehko kuhana, pi to vodo. Omehčano zeleno na kuhaj dalje z mlekom, moko in muškatinim orehom. Vžiraj gorko na kruhu ali krompirju. Bolečine bodo ponehale.

Zlafe predmete, katerih dolgo časa nismo rabili, očistimo na ta način, da prerežemo čebulo ter s sokom zlatinsko namažemo. Čez dve uri pa z mehko krpo obrišemo. Paziti je treba, da ne vzamemo trdih čunj ali krtač, ker s temi zlatinsko ali srebrnino lahko opraskamo.

Mestne gospodične, katere se bojijo, da bi ne imele pretrde kože na rokah, si iste umivajo z krompirjem, mesto z milom.

S kislim mlekom odstranimo rjo iz belega blaga.

Domače sredstvo za odstranitev kurjih oces je bel kruh, namočen v kisu. S to zmesjo namažemo kurje oko ter povežemo s predivom. Čez dvanaest ur odstranimo obliž ter obvežemo s svežim.

Madeže črnila odpravimo iz perila s tem, da namažemo madeže z lojem, potem pa peremo kot po navadi.

Francka Zupancič:

Moj fantek.

3. Moj fantek hodi v šolo.

Moj fantek je dorastel: že nekaj mesecev obiskuje šolo. Smehljaje in ponosno koraka svojo pot, mahaje s torbico — češ: »vidite me, mali prijateljčki — ki se še držite mamičnih kril.« — Vesel in zadovoljen je moj deček in radosten stopica svojo pot v življenje kot vsi malčki, ki ne vedo in ne vidijo zla življenja, polni vere in zaupanja v vse. In jaz ga zrem in se smehljam in so kažem zadovoljno. Toda potem me navda ne vem kaka skrb in mračna misel in izgine mi smehljaj.

Mislím, da me ne smatrate za jokavo mamico in še manj za zmrdljivo pisateljico, ki hoče z visokimi besedami odragoceniti navaden prizor detinskega življenja.

Moj fantek hodi v šolo; je šoloobvezen. In to je dogodek, ki vzbuja vso notranjost matere. Preje sem bila sama njega vzgojiteljica. Zdaj mi bo na strani druga; s tujko ga bom delila, ž njo tekmovala, — z učiteljico. Verjamate ali navdaja me ljubosumnost, zavist, dvom, sumničenje: bojím se: Kdor ljubi in ve — se boji.

Nihče se morda bolj ne boji učiteljev — kot učitelj — kakor nihče ne zaupa manj zdravnikom kot morda zdravniki sami. Ves čas bi hotela imeti zanj, vsa se mu posvetiti! Vzgojila bi ga rada po svojem. Ohranila mu in razvila vse blage in plemenite obete, ki jih čitam v njegovih očkih.

Samozavestna sem in hrepenim po razvoju njegovega razuma, kakor po enem telesnem in še bolj, ker ves razvoj telesa sn mi zdi upravičen, poverjen samo po duševnem.

Kadar se vrne iz šole, ga zajamem in ne spustim. Pripovedovati mi mora vse, kar je videl, čul, storil. Z neštetimi vprašanji ga obsipljem, begam in mučim. In vsak odgovor me presune s trepetom in radostjo.

Eh, nikdar ne bodete umele, kaj se pravi učiti, ako nimate lastnega otroka, ki ga vam izročiti, zaupati učitelju, učiteljici. Kakor na primer ne morete dovolj pojmiti in občutstvovati s slepci, gluho-nimi in vsemi naravnimi nesrečnoži, če niso vaša lastna kri.

Odod pač to, da čutim letos v sebi večje omahovanje; kot da bi bila po osemnajstih letih službe zopet pravkar prišla z učiteljčica?

Zakaj moj glas, ako preide v ostrost — se zdajci zopet hipoma ublaži, postane nenadoma poln nežnosti, miline in prizanesljivosti. Cemu?

Zakaj se mi obnavlja roka, ko razredujem in pišem izpričevala nazadnjakov? Cemu ta roka rajši gladi kakor preti? Kdo mi očita? Me svari? Me graja? ... Moj deček je šolar ... Kdo mi daje nov pogled, kdo mi navdaja srce z novo svežostjo za šolo, kdo vzbuja in probuja v meni toliko sklepov, pozivlja toliko sanj in ustvarja toliko upov? Kdo razblinja in razganja tožbe, obžalovanje, razmišljenost in mamljivost?

Moj deček hodi v šolo ...

Gorje mi, ako bi zalotila sama sebe nezadostno, pomanjkljivo pripravljeno iti

v učilnico, predavati in podajati brez sence navdušenja, avtomatično pisati in pustiti prepisovati, ako bi merila in drobila počasi, počasi, brez navdušenja ... bi listala, se lovila ... poslušala ropot na ulici, zrla na uro! In gorje tebi, učiteljica ... ali še bolje, uboga jaz, ako ne bi i ti izpolnjevala v polni meri svoje svete dolžnosti do mojega dečka!

Če se ti zdi slabo in nezadostno tvoje plačilo, — če nisi v soglasju z odraslimi — o, ne znašaj se nad malčki, ki vidijo in zro v tebi svojo drugo mamico. Pusti rajši učilnico in klepi; to je tvoja pravica, ki ti je nihče ne more odrekati. Zahtevaj svojih pravic, vprašaj tuintam, postopaj, toda ne ostajaj, da bi se maščevala nad njimi, ki



nimajo nikake krivice, ki so sveta nedolžnost! Ne izdajaj malčkov, ki zaupajo in verujejo vate kot v mamico!

Moj krik, ta moj krik, veljaj, veljaj vsem, vsem v upanju, da najde odmev tudi v ušesih, ki ne čujejo drugega odmeva kakor »plačilo«.

In kdo ne čuje v tem kriku matere, ki razkriva skrite občutke in neizraženo bojazn vseh mater? Kdo ne čuje genljivega poziva k ostri odgovornosti učitelja, nas učiteljice, ako bi zanemarjali nedolžne dušice, nam izrobeno? Pred teboj, učiteljica, se odpira popje in razvija v cvetje življenja, od tebe čaka in sprejema svetlobo, hoče toplote in duševne hrane.

O, čuj glas, vzklik, krik in premisli ... Sprejemaš s pripravljeno dušo in zavednimi občutki naše malčke? Kako plemenitost v delu, ki te čaka! Tankovestno čuj in zri in išči njih dušice, izsleduj njih utripe. Išči poti do njih, vzbujaj v njih zanimanje in voljo. Tako pripravljene in navdahnjene ti bo delo hvaležno in ne boš izdajalka njih, ki stavijo ves svoj up vate.

Za naše male.

Mirko Kunčič:

Muca naša.

Muca naša mila

zamijavkala:

»Jaz bi rada pila
nekaj sladkegala«

Dedek nagajivi

brž napravi šalo.

»Muca, hočeš mleka?«

Muca pravi: »Bravo!«

Lonček ji napotni.

Muca najpoprej

brž povoha ... gobček

si otrese: »Fej!«

Dedek se zasmije:

»Muca, modra si.

Vinček res ni dober ...

vrag sam v njem tičil«

Lonček drug napolni.

»Tristo mlečnih krav,«

muca se oblizne,

»to pa, to! Mijav!«

Pravliica o tobaku.

Tobak, kakor veste, je doma v Ameriki in sam vrag — torej ameriški — je njegov oče. Indijanci tega vruga imenujejo Vicipluci. Je pa tudi prav po vražje hudoben: brani se s samimi človeškimi žrtvami in njegov obraz je tako grd, da ga morajo Indijanci pokriti z zlato masko, kjer ga imajo iz strahu še v svojih templjih. Velika kača se ovija okoli njegovega telesa; to je gotovo tista, ki nas je pripravila ob paradiž. Da, tako-le strašno je ta vrag naslikan.

Seveda pa Vicipluci lahko privzame kakršnokoli obliko. In to je zelo važno, zlasti takrat, kadar pride na zemljo, da zapeljuje ljudi. Kajti v njegovi peklenški obliki bi se mu to gotovo ne posrečilo, ker bi zaradi njegove grdobije vsak zbežal pred njim.

Ta vrag je torej nekega dne posejal velikansko njivo z nekim čudnim, neznanim zelenjem.

Pa je prišel mimo njega kmet in ga je vprašal: »Vicipluci, kaj pa je to, kar tu sadiš in seješ?«

»Tega pa ne uganeš celo življenje, pa če bi bil tudi tako star kakor Metuzalem,« mu odvrne vrag.

»Hm, če bom tako star kakor Metuzalem, ali kako si že rekel, prav res ne vem, a ime te tvoje rastline bom pa prav kmalu zvedel,« mu reče kmet.

»Dobro!« se odreže oni. »Če mi do jutri večera imenuješ ime, ti podarim celo njivo. Če pa ne, te spečem in pohrustam za večerjo.«

Kmet je odšel proti domu in si je že napravil načrt, kako bo prišel do pravega imena.

Domov prišedši se dogovri z ženo, da se bo takoj drugo jutro po vsem životu namazala z maslom, potem pa povaljala po kurjem perju. Taka pojde potem sest na vragovo njivo in se bo delala, kakor da je njegove rastline.

Zena je bila takoj pripravljena, da gre vragu nagajat. Vesela sta šla spat drugo jutro pa je kmet odpeljal svojo, v ptiča spremenjeno ženo na ročnem vozičku do vragove njive. Tam se je vsedla v razor in je delala, kakor da zelišče je.

Kmalu je prišel gospodar vrag mimo njive in je videl čudnega ptiča, ki je skakal po razorih. Zaploskal je z rokami in zavpil: »Sun, šun, ti grdi ptič! Ali greš iz mojega tobaka!«

Zena je dovolj slišala. Stekla je domov in možu povedala, kako se imenuje zelišče. Ker pa je res pokusila par peres, ji je postalo slabo in je začela bljuvati. »Pfu, to je pa res vražje zelišče!« je rekla, ko si je spravljala perje s telesa.

Vicipluci pa se že veselil na dobro večerjo in je prišel že sredi popoldneva h kmetu vprašati: »No, kako se imenuje moje zelišče?«

»Tobak in nič drugače«, odgovori kmet in se zasmije. Vicipluci je stavo zgubil in je moral prepustiti celo njivo kmetu.

Kmet je pokosil njivo; ko pa se je zelišče posušilo, se je hotelo kar samo od sebe zmlati v prah.

Kmet pa se je jezil in je rekel: »Ni za drugega kaor da z njim pino nabašem!« Tako je bil ta kmet v Ameriki prvi kadilec tobaka.

Nekaj nevidnega.

Anžičev Gašper je na žegnansko nedeljo na fantovskem večeru imel glavno besedo. Trdil je, da bo vsakemu dal nekaj v roko, kar bo tisti lahko vlekel na vse strani, obračal in stiskal kakor bo hotel, a videl tiste reči nobeden ne bo sam, četudi tista reč ne bo pokrita, drugi pa.

To so mu seveda vsi navzoči gladko zanikali. Po vrsti so mu imenovali razne reči, ki naj bi jih dal v roke, a nobena reč Gašperju ni bila povšeči, da so že vsi mislili, Gašper se šali. A Gašper je še vedno trdil, da vztraja pri svoji trditvi.

Ko fantje že niso več vedeli ne kod, ne kam, je Gašper vprašal, komu naj da tisto reč naprej v roko.

Pa se je postavil objestno Korošček Ivan predenj, češ, pa pri meni začni.

Gašper je bil pri volji in je rekel: »Zdaj pa le vsi dobro glejte! Ti Ivan pa ne boš nič videl.«

In je prijel Ivanovo roko ter je dvignil do njegovega uhlja, rekoč: »Primi in dobro vleci in suči na vse strani!«

O koliko smeha je bil! Dalje se pa ni nobeden več ponujal.

Mamin ljubljencek.

I.

Mirko ima polno drobnih igračk. Najraje pa se zdaj igra z lepo pisano žogo, ki mu jo je Miklavž prinesel. Vsi morajo loviti žogo, kadar se Mirku zazdi. Tudi zdaj jo je zagnal. Bog vé, kdo jo bo ujel?



II.

Včasih pa mali Mirko mami ne da miru. Takrat pa ga mama zanese k oknu, kjer ima kanarček svojo kletko. Ta ptiček je Mirkov ljubljencek. Takaj je priden, ko zagleda svojega ptička.

In kako se dobro razumeta. Le poglejte jih! Ptiček ima široko odprt kljunček, Mirko pa svoja usteca.



Gotovo se skušata, kdo bo glasnejši!

Dekliški oder, II. zvezek je pravkar izšel. Vsebuje tri igre s samo ženskimi vlogami: eno petdejanko, eno božično in šaljiv igrokaz. Stane Din 12. — Naroča se pri Slovenski orliški zvezi, Ljubljana, Ljudski dom. — Kdor kupi vsaj 5 zvezkov dobi 10% popusta. — Društva naj hitro naročajo, ker naklada ni velika.

Najcenejši nakup nogavic

in pleten in tovarniški zalogi

Ljubljana

Miklošičeva cesta 14 Sv. Petra cesta 22