

1927 **MATI IN GOSPODINJA** Št. 4.

Vzgoja.

Še o pohvali in nagradi pri domači vzgoji.

Mnoge so napake, ki jih naredo naše matere pri vzgoji; ena največjih je, da zlorablajo pohvalo in nagrado. — Otrok je n. pr. neprijazen in se ne poboljša kljub vsem opominom; trmast je in ne izda pri njem nobena beseda; zlagal se je in kljub vsemu prigovarjanju noče priznati resnice. Pa gre takole mehka mati k otroku in je prav prijazna s paglavcem in mu reče: »Glej, srček, bodi no danes prijazen z bratci in sestricami, potem ti bom pa nekaj lepega dala.« Ali pa: »Bodi vljuden, pa ti dam prav lepo jabolko.« Ali pa: »Le po pravici povej, pa pojdeš v nedeljo k tati.« In otrok je prijazen in vljuden in tudi po pravici pove, pa ne, ker to že samo od sebe mora tako biti, ampak zaradi plačila. Za svojo neprijaznost, trmo, nevljudnost, laž je zaslužil kazen, zdaj ga je pa mati še plačala za vse te napake. S tako vzgojo se otrok nikoli ne bo odvadil trme in nevljudnosti. Te napake bo prav rad ponavljal in prav pogosto, saj ga mati zato nagradi s samimi dobrimi rečmi. Vsaka mati, ki s prošnjo ali z obljubo in nagrado misli pri otroku kaj doseči, naj ve, da s tem otroka le pokvari in uniči vsakršen uspeh pri vzgoji. Otrok mora vedeti, da nima pravice do kakega plačila, če ni storil več kot svojo dolžnost. Zato naj vsaka mati gleda, da je ne premaga srce pri vzgoji, ampak pamet.

Kako pa naj se pohvala in nagrada izvrši? Mati naj s prijaznimi besedami izreče otroku svoje priznanje, nikoli pa ne s pretiranimi izrazi, ali z ljubimkanjem. Nikoli naj otroka ne pohvali v pričo drugih, da se otrok ne prevzame. Kar se tiče nagrad in plačila naj bodo le taka, ki ne vzbujajo čutnosti in ničemurnosti; torej ne slaščice ali nakitje. Tudi preveč igrač ni dobro. Mati naj navadi otroka, da je vesel, če dobi kot plačilo za svojo izredno pridnost koristne in praktične reči; n. pr. knjigo, šolske potrebščine, kakšno obleko, ki si jo je dolgo želel, ali sploh kako drugo veselje. Zelo nevaren bi bil v takih slučajih denar, ki naj iz vzgoje sploh izgine. Za darila v denarju, ki jih otrok dobi pri raznih obiskih sorodnikov, naj ima otrok svoj »šparovček«, ki pa naj bo res samo njegov. Važno je tudi, da so nagrade in plačila, ki jih otrok prejema rajše, bolj redka, kakor pa pogosta. Otrok, ki ga starši kar obsipljejo z darovi, nekako otopi in nima nad ničemur več pravega veselja. Pač pa naj se navadi, da je tudi z malim plačilom zadovoljen. Pametna razdelitev nagrad otroka tem večkrat razveseli. Tako varčevanje tudi otroka nauči varčnosti in skromnosti.

Pouk v krojnem risanju

In prikrojevanju damskih oblek daje edino strok. Izprašana učiteljica ROZA MEDVED — Ljubljana, Mostni trg št. 24. 1064

„Za materin dan“

ima Orliška zveza, Ljubljana, Ljudski dom, pripravljene lepe deklamacije, kakor: »Naše ljube ljube mame«, »Mati«, »Tam mrtva mamica«, »Sirotica«, »Hči na grobu matere«, »Predica« itd. Prav tako lep dramatičen prizor »Materin zaklad« i. dr. Razpošilja se le celotna zbirka. Naročajte pridno in pravočasno, da bo 25. marec prav lep praznik naših mater!

Tudi 3. števec »Vigredic«, ki izide še pred 1. marcem, prinese lepe deklamacije in ganljiv prizor »Ko umira mama«. Pridno segajte po nji!

Prav primerno darilo za »materin dan« vprav za mlade matere je knjiga »Mati vzgojiteljica«. Vsaka slovenska mati, ki je še nima, naj jo dobi za svoj praznik! Cena 16 Din; naroča se pri upravi »Vigredic«, Ljubljana, Ljudski dom.

Naša prehrana.

Hrana ima namen, da nadomesti pozabljene moči človeškega telesa, ki so se izrabile z delom. Tudi sicer se človeško telo neprestano giblje po notranjih organih in izmenjava svoje snovi in moči. To izmenjavo je treba dopolniti in nadomestiti z novimi snovmi, ki jih človeškemu telesu največ dovaja hrana. Tudi spanje in počitek, sveži zrak in mir izpopolnijo nekoliko te izrabljene moči; največ pa stori hrana.

Živila, ki jih potrebujemo za našo prehrano, so tem koristnejša, čim več vsebujejo hranilnih snovi, ki jih rabi telo v nadomestek za porabljene moči. Zato je za gospodinjstvo velike važnosti, da pozna:

1. vrednost živil za človeško telo,
2. kakšne redilne snovi človek sploh potrebuje,
3. v katerih živilih je največ potrebnih redilnih snovi.

O potrebi prehrane prav nihče ne dvomi. Dobro vemo, kako medli in za delo nesposobni postanemo, če dolgo že nismo jedli, če želedec iznova zahteva svojih pravic. Spomnimo se le nazaj v čase vojne, ko nismo imeli zadostne in tudi ne primerne hrane, kako hitro smo opešali.

Človeško telo potrebuje: beljakovino, škrob (ogljikovi hidrati), maščobó, razne soli in vodo. B e l j a k o v i n o, ki je v vseh živalskih in rastlinskih živilih, potrebujejo vsi človeški organi. Potrebna je za tvoritev krvi, sesa vase kisik in ga oddaja s krvjo vsem organom. Pri tvoritvi mišic je beljakovina najvažnejši del in ker so mišice takorekoč človeška moč in najvažnejše orodje za vsakršno delo, je treba beljakovino pri prehrani v prvi vrsti vpoštovati.

Og lj i k o v i h i d r a t i, to je v prvi vrsti š k r o b, ki ga dobivamo iz vseh rastlinskih hranil, v prvi vrsti iz moke, krompirja, riža in iz sladkorja, dado telesu toploto. So nekako to, kakor premog za stroj.

M a š č o b a, ki jo dobivamo od živali (mast, slanina, maslo) in rastlin (olje in rastlinska mast) je potrebna za telesno ma-

ščobo, ki je potrebujejo vsi organi, pa tudi za telesno toploto in življenjsko moč.

Zelo važne so razne redilne soli, ki jih dobivamo iz vseh rastlinskih hranil, iz mesa in iz vode.

Tudi v o d a je neobhodno potrebno hranilo; človeško telo jo rabi za tvoritev krvi, raznih sokov v notranjosti.

Ta hranila pa rabi človek v nekem posebnem razmerju. Nihče ne more živeti od samega kruha ali od samega mesa ali maščobe. Povprečno potrebuje človek vsak dan 110 g beljakovine, 60 g masti, 500 g ogljikovih hidratov, t. j. moke, sladkorja. Treba je jesti taka živila, ki vsebujejo vsa ta hranila. Koliko more gospodinja pri tem sodelovati, se bomo razgovarjale v nekaterih številkah našega lista.

Vrt.

Gorka greda ali guojak.

Gorka greda nam služi za to, da se v njej vzgajajo sadike za rano zelenjad, sadike takih vrtnih rastlin, katere bi v našem zanje prekratnem poletju ne moge dozoreti, potem pa tudi take, katerih seme vskali le pod steklom. Potemtakem je topla greda neobhodno potrebna pri vrtnarstvu. Potrebna je tudi po posameznih vrstovih, saj nam nudi od zgodnje pomladi do pozne jeseni veliko koristi.

Velikost gnojaka naj se ravna po velikosti vrta. 5 m dolg in 1 in pol metra širok gnojak zadostuje za precej velik vrt. Prva stvar pri gorki gredi je solnčna lega, ki je zavarovana proti severu z zidom ali plotom, obrnjena pa proti jugu. Solnčna toplota je prvi pogoj za vspevanje zelenjadnic, nasajenih v gnojak.

Za gnojak je treba štirih bistvenih delov in sicer: jame, oboda, oken in odeje.

Za jamo izkoplji na določenem kraju 60 cm globoko ter tako dolgo in široko, kakor je namenjeno za gnojak. Obod je zbit iz debelih mecesnovih ali borovih desk, tako da je primeren jami in bo gledal spodaj kakih 20 cm, zadaj pa kakih 40 cm iz zemlje. Poprečne skobe, ki so oddaljene za širokost okna, morajo biti tako napravljene, da imajo na obeh straneh zaslonbo za okna in je treba za 5 oken štiri take skobe.

Da bo obod trpežnejši, ga namaži od znotraj in od zunaj s terom. Da se ne bo premikal, ga zapaži okoli in okoli s prstjo.

Okna morajo biti dolga in široka tako, da se prilegajo odprtina med skobami. Za okna moramo vzeti mecesnov les, ki je trši od jelovega. Okvir za okna mora biti močan in okovan z železnimi kljukami na oghi. Imeti morajo okna dve ali tri podolžne letve, med katere vlagamo steklo (šipe) in sicer tako, kot se vliaga opeka na strehi. Po tako vloženih šipah se odtaka deževnica in se ne počaja v gorko gredo.

Tople grede prirejamo zgodaj spomladi, meseca februarja ali marca. Takrat so noči še mrzle, zato morajo imeti gnojaki odejo, ki jih varuje, da se ne ohladi zelenjadnice, v njih nasejane.

Najboljša odeja je slamnica, to je iz otepov sešita, oziroma zvezana odeja. Kjer pa te ni, zadostujejo tudi vreče, stare nerabne deske, stare odeje in stare zavržene preproge. Tople grede zagrinjamo takoj po solnčnem zahodu in sicer najprej z odejo, čez to pa še z deskami. Deske ovirajo izhlapevanje toplote in varujejo, da odeje ne odstrani vihar. Deske odstranimo šele tedaj, ko se je ozračje toliko ogrelo, da se ni več batil ohlajenja zelenjadnic. A ne le ohlajenje, ampak tudi premočni solnčni žarki škodujejo zelenjadi. Zato je treba okna ob taki nevarnosti obsenčiti. Najnavadnejša senčila so iz drobnih remeljcev sestavljene pletenine, ki se po potrebi hitro razgrnejo, pa zopet hitro odstranijo. Iz smrekovih vej, ki so jim odpadle igle, se naredi prav dobro senčilo. Zasenčimo pa tudi lahko s tem, da namažemo ali pa pokropimo šipe z apnenim beležem. Taka senčila nam služijo le tedaj, ko je solnce že visoko na nebu in bi prevroči njegovi žarki zamorili mlado, nežno zelenje.

Zemlja za gnojak. Ena izmed najvažnejših potrebščin za gnojak je zemlja. Zemlja za gnojak mora biti dobro pregnojena, rahla in rodovitna. Najboljši je kompast, če tega ni zadostuje tudi vrtna zemlja, ki mora biti že v jeseni pripravljena, da premrzne čez zimo. To prst moramo pred uporabo presejati in ji primešati peska (moke), da bo rahlejša. Tako prst rabimo le takrat, ko smo si napravili prvokrat gnojak. Za poznejšo rabo pa imamo dovolj boljše snovi za dobro zemljo. Iz gnoja, ki ga nalagamo v toplo gredo, se napravi prav dobra zemlja. Gnoj med letom sprhni v jami. V jeseni izmečemo to iz jame na dolge podolgaste kupe. Te kupe pozimi večkrat premešamo, da gnoj popolnoma sprhni. Tudi to prst moramo pred uporabo presejati in ji primešati peska, da bo bolj rahla. (Dalje.)

Ženitovanjsko kosilo II.

Goveja juha s pljučnim štrukljem.

Jetrne in krvave klobase s kisljo repo.

Goveje meso obloženo s krompirjevim pirejem, dušenim ohrovtom, ocvrto zeleno in čebulna omaka.

Gorka slaninska potica.

Prašičje stegno v omaki z rezančnim vencem.

Kuhane češplje.

Vinski kolač.

Čokoladna torta s spenjeno smetano.

To navodilo je posebno pripravno, ako se pri tej priliki zakolje prešič. Govejo juho zna že vsaka gospodinja pripraviti, zato pa začnem z drugimi navodili in sicer:

Pljučni štrukelj za v juho. Napravi vlečeno testo iz 24 dkg moke, eno osminko litra vode, enega beljaka in nekoliko soli. Medtem ko testo počiva, napravi nadev. Skuhaj in drobno sesekljaj četrt kilograma prašičjih pljuč, prepraži jih v žlici masti, v kateri si zarumenila nekoliko drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, prideni ščep popra, majaronovih plev, eno žemljo ali kruha v vodi namočeno in dobro ožeto, par žlic juhe in soli dobro zmešaj in ko prevre, odstavi in v nekoliko ohlajeno ubij eno debelo jajce

in še dobro zmešaj. Testo razvaljaj in raztegni, pomaži z nadevom, potresi žlico drobtin, od dveh nasprotnih strani skup zvij, podolgem prereži, položi na pomazan pleh in speci. Pečeni štrukelj razreži v dva prsta debele koščke, stresi v precejeno juho in postavi takoj na mizo. Za vsako osebo zadostujeta dva koščka.

Krompirjev pire. Skuhaj kakih pet srednje debelih olupljenih krompirjev v slani vodi. Kuhanemu odcedi vodo, stlači ga prav dobro s kuhalnico ter mu prilij osminko litra zavretega mleka, žlico kisle smetane ali kosec surovega masla. Ko naložiš krompir okrog mesu, ga potresi z na listke narezano in rumeno v masti precvrto čebulo.

Dušeni ohrovt. Osnaži, nareži, operi eno ohrovtovo glavo in z vrelo vrelo vodo popari in kuhaj v osoljeni vreli vodi; kuhanega odcedi in stresi v blede redko prežganje, v katerem si nekoliko zarumenila strok češnja, košček čebule in vejico zelenega peteršilja, vse dobro zrezano. Ko ohrovt nekaj minut dušiš, ga premešaj, potresi prav malo s poprom in zalij z juho ali krompirjevko. Pusti, da še nekaj minut vre.

Ocvrta zelena. Zeleno skuhaj ne premeško, jo olup in zreži na mezinec debele kose, nekoliko posoli, povaljaj v moki, v raztepenem jajcu in drobtinah ter naglo ocvri na masti.

Čebulna omaka. Deni v kozo eno veliko žlico masti, ko je razbeljena, ji prideni ščep sladkorja in ko se zarumeni, prideni 3—4 žlice drobno sesekljane čebule in čebulo nekaj časa mešaj, nato prideni 2—3 žlice moke in skupaj prav dobro popraži in zarumeni, nato prilij juhe ali vode in kisa po okusu in kuhaj še nekoliko časa, da je omaka gosto tekoča.

Gorka slaninska ali ocvirkova potica. Najprej razptij v štirih žlicah moke 2 dkg drožja in žličico sladkorja. Nato napravi iz enega litra (pol kilograma) moke, nekoliko soli in treh osmink litra gorkega mleka in pripravljenih drožij testo, ki ga s kuhalnico dobro stepaj, potem pa pusti vzhajati; ko je vzšlo, segrej ocvirke ter z njimi in s pestjo krušnih drobtin, eno žlico sladkorja in nekoliko cimeta potresi testo, ki si ga razvaljala na prst debelo. Testo zvij v potico, ki naj vzhaja, potem jo speci in postavi gorko na mizo.

Prašičje stegno v omaki z rezančnim vencem. Kos prašičjega stegna (2 kg) podrgni s soljo in poprom, položi v kozo in polij s sledečo marinado: zavri eno osminko litra vina, eno osminko litra vode, 1—2 žlici kisa, kateremu prideni en lavorjev list, ščep kumne in lupine pol limone. Nato prideni za eno jajce surovega masla in košček čebule, postavi kozo v pečico in med večkratnim polivanjem počasi peci. Ko je meso mehko in začne rumeneti, ga polij s tremi osminkami litra kisle smetane, med katero si zmešala veliko žlico moke in nekaj žlic juhe. Ko v tej smetani prevre, pečenko razreži in jo naloži na krožnike, v katerih si pripravila rezančni venec in jo oblij z omako.

Rezančni venec. Napravi široke rezance (nudeljne) in jih skuhaj v osoljeni vreli vodi, kuhane odcedi in stresi v

kozo, v kateri si segrela nekoliko surovega masla. Nekajkrat jih premešaj in jih naloži v okroglo plitvo skledo ali krožnik v venec, pomaži jih z raztepenim jajcem in postavi jih v pražo, da se nekoliko zarumene.

Vinski kolač. Zreži pet žemelj na mezinec debele rezine, ocvri jih po eni strani v maslu ali masti in jih stresi na krožnik. V lončku zavri četrt litra črnega vina z koscem cimeta, limonino lupino in eno žlico sladkorja; s tem polij ocvrte rezine ter pusti, da se dobro napoje in narastejo. Olupi šest srednje debelih jabolk ter jih zreži na rezine. Testo pa takole napravi: Nalij v lonček štiri žlice mlačnega mleka, prideni mu žličico sladkorja in 2—3 dkg drožja, to zmešaj in postavi na gorko, da vziđe. Potem zmešaj v skledi tri osminko litra toplega mleka, eno žlico sladkorja, eno jajce, šest dkg surovega masla, pripravljene kvas in 60 dkg moke, prideni žličico soli in vse skupaj s kuhalnico zmešaj in stepaj četrt ure; stepeno potresi po vrhu z moko, pokrij s prtičem in pusti na gorkem vzhajati. Vzhajano testo stresi na z moko potreseno desko; razvaljaj ga za mezinec na debelo. Pomaži pleh in ga obloži z razvaljanim testom, da na dveh straneh čez pleh visi. Položi po testu eno vrsto napojenih rezin, na rezine nastrgana jabolka, ki jih potresi s sladkorjem, če imaš, zopet rezine in jabolka. Ko si vse porabila, zapogni testo od obeh strani proti sredi, da je ves nadev pokrit. Postavi še za 15—20 minut na gorko, da vziđe. Pomaži z jajcem in peci v srednje vroči pečici dobre pol ure. Pečeno zreži na poljubne kose in postavi s sladkorjem potresene na mizo.

Čokoladna torta. Mešaj pol ure 14 dkg sladkorja, šest rumenjakov in drobno zrezane lupine polovico limone, primešaj 5 dkg nastrgane čokolade, sneg 6 beljakov, 9 dkg moke in polovico pecilnega praška. To mešanje stresi v pomazan tortni model, peci počasi tri četrt ure. Ohlajeno torto preden postaviš na mizo, zreži in nadevaj po vrhu s spenjeno smetano 1—2 prsta na visoko.

Ali če nimaš čokolade pa prideni 2 dkg kakao in 12 dkg moke.

Spenjena smetana se posebno pozimi rada napravi, in sicer takole: Tolči s šibo, ki je za sneg v kotliču en četrt litra sladke smetane tako dolgo, da se speni in naraste. Prideni 1—2 žlici vaniljevega sladkorja. M. R.

Praktični migljaji.

Ako postanejo krtače za lase mastne, jih operimo v mrzli vodi, kateri pridenemo nekoliko amoniaka.

Medenina (mosing) ostane vedno lepo svetla, ako ga po čiščenju namažemo z oljem, s katerim mažemo šivalne stroje.

Ako so se jajca pretrdo skuhala, jih deni pol minute v mrzlo vodo.

Kadar sadje ukuhavaš, prideni nekoliko surovega masla vodi. S tem prepereš, da ne vzkipi.

Ako imaš mastne lase, izperi jih v topli vodi, kateri prideni čajno žličko boraksa.

Ako imaš kuhinjsko pohištvo belo porbarvano in se ti umaže, odstraniš madeže najlažje z mlekom.

Praden prišiješ k obleki ali perilu tako zvane »haffelce«, jih skuhaš v močni sodovi raztopini. Ako tako storiš, ti pozneje pri pranju ne bodo zarjaveli.

V emajlirano posodo nikdar ne nalij mrzle vode, dokler je posoda vroča od kuhe, sicer prevlaka posode razpoka in se oluči.

Razne praske v pohištvo se dajo odpraviti s tem, da dotična mesta obribaš s krpo, katero namočiš v tekočino olja in kisa. Treba je dobro in vztrajno ribati.

Ako nohti na rokah pokajo, jih je treba včasih namazati z olivnim oljem.

Ako srebro spravimo v posodo, v katero smo natresli zdrobljen škrob (šterko), bo ostala vedno lepo svetla.

Ako prideneš vodi, v kateri splakuješ perilo, pest navadne soli, perilo ne bo zmrznilo, kadar ga sušiš na prostem.

Pot v življenje.

(Konec.)

Nekako tri tedne po tistem dogodku, ko je bila Lizika priča Egonovega prostaškega pripovedovanja, je grofovska družina zopet sedela pri večerji. Lizika, ki jo je v teh treh tednih navdajala le ena misel: kako proč iz te sicer tako priljubljene hiše, je bila vsa tiha in molčeča. Toda ta resnost jo je delala še lepšo in prikupljivejšo. Egon ni mogel skrivati svoje strasti. Hladno obnašanje Lizikino od onega večera dalje ga je dražilo še bolj. Iskal je prilike, da dobi Liziko, kjerkoli, samo in izve za vzroke njene izpremembe. Toda Lizika je znala izogibati se take prilike in to tem laže, ker je tudi gospa, ko je pregledala naklepe svojega sina, bila odločno na Lizikini strani. Z materinsko dobroto ji je skušala pomagati, četudi Lizika niti z besedico ni izdala svoje srčne skrivnosti. Ker ji drugače ni mogla pomagati, je kar največ mogoče skrbela za zabavo in razvedrilo.

Zima, vsa mrzla in ledena je zavila gozdove in travnike v sneženo odejo. Kako lepo bi bilo to čarobno zimsko krasoto ogledati si prav ob blizu! Ta predlog je stavila gospa pri večerji. Izlet naj bi bil v saneh in vse prijateljske družine se ga bodo udeležile. Kako krasno bo, ko se čela vrsta sani cingljuje odpelje iz mesta do vznožja pogorja tam daleč zmagaj mesta! V živahnem razgovoru kako in kdaj, koga naj vse povabijo, je minil večer s sklepom, da se vrši ta izlet prihodnjo soboto. Ves teden bosta imel gospa in Lizika dovolj posla z vabili in drugimi pripravami. Egon, kot voditelj tega izleta, se je že v začetku tedna odpeljal sam s sanmi do cilja, pregledal pot in okolico in v lični gostilni za soboto naročil bogato južino. — O, kakšne načrte je delal za ta dan v svojo korist! — Kakor senca je hodila Lizika ob gospejini strani ves teden. Kako rada bi bila našla katerikoli vzrok, da bi se odtegnila sobotnemu izletu; kajti strast, ki je gorela iz Egonovih oči, jo je navdajala z nepopisnim strahom. A niti enega vzroka ni mogla najti in soboto se je bližala. Kolikokrat je ta

teden zaupno in vendar v strahu in trepetu poljubila svetinjico, ki ji je bila zdaj dražja kot kdaj prej in zavzdihnila: »Mati, čuvaj svojega otroka! — Ali ga bo?

Sobota, ki se je je Lizika bala kot svoje smrti, je prišla. Že stoje sani pred hišo in v najboljšem razpoloženju si izbirajo izletniki prostore na njih. Lizika je ves čas, kakor da išče zavetja, ob gospejini strani. V zadnjem hipu, ko že sedi gospej nasproti, jo hočejo pregovriti, da zamenja prostor s primernejšim med mladino, kateri načeljuje Egon. Konji so pravkar potegnili in sani so drčale. »Rešena za enkrat,« si misli Lizika. V varnem zavetju se je vdala vsa lepoti zimske pokrajine. Sveža rdečica je zopet po dolgem času zaplala v mlada Lizikina lica. Gospa je bila vesela, da je po dolgem času zopet videla smehljaj na Lizikinih ustih, kakor ga je bila vajena pred Egonovim prihodom.

Egon, od katerega je izviralo prigovarjanje, naj se Lizika vozi med mladino, je vprav besnel od jeze. »Čakaj, tičica, ni še večer! Dobil te bom in moja boš, naj velja, kar hoče,« tako se je zaklinjal. V mislih je imel vse polno načrtov, če eden odpove, mora drugi gotovo pomagati!

Na cilju izleta seveda Egon ni našel niti minute, da bi bil sam z Liziko, četudi ga je vse gnalo k njej in je izmed številne družbe videl samo njo. Kar vztrepetala je Lizika, ko je tako pogosto čutila njegove vroče in žgoče poglede na sebi. In zopet in zopet je stisnila svetinjico in v mislih poklicala na pomoč nebeško Mater.

Zgodaj se je začelo mračiti in to je dvignilo veselo družbo in vse je hitelo, da zasede prejšnja mesta v saneh. Starejša gospa se ponudi grofici, da bi se vozila z njo in Lizika ne bi bila »prikrajšana« za tako prijetno zabavo med mladino. Toda grofica, ki je že opazila Lizikin odpor, je želela, da je Lizika v njeni bližini in tako sta z Liziko že sedeli v saneh, ko prihiti Egon in dokazuje da pri svetilkah nekaj ni v redu in prosi, naj mama samo za hipec izstopi, da on to popravi. Kočijaž je imel zadaj pri saneh nekaj opraviti. Komaj je stopil Egon na sani, že je tudi nategnil vajeti in konji so v divjem diru odhiteli po gladki ravnini. Vse to se je zgodilo v enem hipu. Do smrti prestrašena je padla Lizika v blazine.

Zmagoslavno se je zdaj obrnil Egon nazaj k Liziki, rekoč: »No, zdaj te pa imam in mi ne uideš!« V tem trenutku so se mu zamešale vajeti, obrniti se je moral naprej, da popravi nered pri konjski opremi in spravi konje v miren tek. Ta trenutek je šinila Liziki rešilna misel v glavo: vstane, pritisne svetinjico na usta in polglasnim krikom »Marija, pomagaj!« skoči s sani. Egon, ki je imel opravka z vajeti, tega ni opazil in ko so naslednji trenutek konji, splašeni od česarkoli, skočili v stran in vnovič v diru odhiteli čisto v drugo smer, je moral pač napeti vse sile, da je ukrotil splašene konje. Ko so se umirili, je bilo prvo, da se je ozrl po Liziki, toda — sani so bile prazne. — Grda kletev mu je planila iz ust.

Misel: rajše v smrt, kot pa temu pohotnežu v roko, ji je dala Liziki pogum za predrzni skok s sani. Srečno je skočila, da je padla nepoškodovana v snež. Toda pre-

stani strah in silno razjenje sta povzročila nezavest in tako so našli delavci, vračajoči se z dela iz bližnjega trga. Če bi teh ne bilo — večer je bil jasen in mrzel — bi bila gotovo zmrznila čez noč. Leti pa so neznanko zanesli v trško bolnico. Oživiljajoči poizkusi, ki so v navadi pri zmrznjenih in umetno dihanje niso bili brezuspešni, še ponoči se je zavedla. Ker ni bilo razen ozeblosti nikake druge bolezni, je drugi dan takoj pisala materi, da je začasno v bolnici v trgu in naj pride ponjo. Mesta in svoje službe ni nikomur omenila, da ne bi nihče poročal tja. Sama pa je napisala grofici pismo, v katerem se ji zahvaljuje za vse, da pa po zadnjem dogodku ni zanjo več mesta v njeni hiši; naj torej vse uredi pismeno.

Lizikina mati, silno prestrašena, je takoj odpotovala k Liziki v bolnico. O, kakšno svidenje! S solzami je Lizika pravila materi, kaj vse je morala pretrpeti hudega in bridkega. Lizika ni mogla verjeti, da je v teh kratkih mesecih prestala toliko gorja. Vedno in vedno pa je ponavljala: »Marija me je rešila! Kaj bi bilo, če bi ne bila v Marijini družbi?«

V učiteljevo družino pa se je zopet vrnilo ono srečno življenje, kakor pred Lizikinim odhodom, skromno sicer, a srečno.

Ave Marija.

V zgodnji pomladi sta se v večernem mraku igrala ob potoku blizu mlina dva mlinarjeva otroka. Prve travice in rožice so jih zmotile, da nista opazila, da se že mračí. Triletni Stankec seže po cvetki prav ob vodi, a v tem hipu mu spodrsne in se prekucne v potok. Mlinski hlapec, ki je bil onstran potoka, skoči hitro za otrokom, toda zaradi precejšnjega strmea je voda hitro odnesla otroka in le še hipec in mlinško kolo ga zagrabi.

V tistem hipu je zazvonilo avemarijo. Mlinar, ki seveda o tem, kar se je ob potoku zgodilo, ni prav nič vedel, je po stari navadi kot vedno ob avemariji zvonjenju ustavil kolo, da moli angelovo češčenje. Hlapec je zdaj otroka potegnil iz vode.

Kdo ga je rešil?

Kravlj zvonec.

Sv. Medardu je tat ukradel kravo, ki je imela zvonec na vratu. Ukradeno kravo je peljal tat domov, zvonec je pa zmiraj zvončkal, če je bila tudi krava čisto pri miru. Tat se boji, da bi ga zvončkanje ne izdalo; zato zamaši zvonec s senom, pa zvonec le še zvoní. Zdaj tat kravlj zvonec odveže in ga spravi v omaro, pa vse nič ne pomaga: zvonec zvoní kar naprej. Zakoplje ga v zemljo, pa tudi zdaj zvonec odneha. Ves preplašen pelje zdaj tat ukradeno kravo nazaj sv. Medardu in se mu obtoži tatvine. In zvonček je tisti hip nehal zvončkatí.

Kako potreben bi bil tak zvonec dan-danes!

Vedno najnovejše

velikono blago za ženske obleke in bluze
A. & E. SKABERNE — Ljubljana, Mestni trg 10

Za naše male.

Kaj nam pripoveduje stara mati.

Kako je nastala divja roža?

Marija je vsako soboto oprala povoje malega Jezuščka. Čez teden je pridno delala: tkala in šivala za druge, v soboto je pa vselej posmazila dom in oprala perilo. Povoje je vselej obesila na trnjevi grm, ki je stal v najlepšem solncu, da so se povoji bolje posušili. Ko je popoldne pobirala suho perilo, je vzela tudi povoje raz grm. In glej, bodeč, trnjevi grm je pod povoji ves zacvetel v same bele in rožnate nadahnjene divje rože, ki še dandanes cveto ob robu gozda ali v živi meji.

Kako je nastala planika?

Mati Marija je sedela na nebeškem pragu in je predla. Samo belo, mehko volno, kakršno imajo jagenjca, ki se pasejo na nebeških poljanah. Solnce je prav toplo in Mariji je zastala roka pri preji in je — zadremala. Ni sicer dolgo spala, a sanjalo se ji je o ubogih zemljanih tam doli, saj mati vedno misli na svoje otroke, ki se jim slabo godi. Med tem časom pa je zavrel veterček nagajivček in je odnesel Mariji kosmič volne z naročja. Vrtil se je in padal, padal vedno niže, dokler se ni ujel in obstal na visoki skali vrh gore, prav blizu belega snega, kakor je bel tudi on sam. Ko pa se je vrtel in motovillil v zraku, je postal kosmič lepa zvezdica, cvetka, ki ji ljudje pravijo — planika.

Zamudna Ančka.

Kvedrova Ančka nikakor ni baš lena deklica. Ko se pripravi, se uči pridno in dela pridno; le to grdo navado ima, da vedno malo počaka pred vsakim delom, namesto da bi takoj prišla. Zato je pa vedno zadnja. Ne misli, da bi bilo od ene minute odvisno vse delo. Saj je toliko minut za eno uro in toliko ur za en dan! In dnevi se tudi kar skupaj drže. O, časa je dosti! Tako misli Ančka. — Ko jo zjutraj mama pokličejo, še malo počaka; ko mama resno zapropotajo, seveda hiti, a zamudi skupni zajtrk. Potem se počasi odpravlja od doma v šolo, da jo morajo mama spet z grdo spoditi. In pogosto se zgodi, da pride prepozno. — Če želodec še tako kruli, Ančka je zadnja pri kosilu in potem mora pobrati iz skled, kar so drugi pustili. Pametna mama ji prav nič ne hranijo. Tako upajo, da se Ančka otrese te grde navade in postane točna. — Saj veste, kaj bo, če ostane taka, ko bo velika. V cerkev v nedeljo naj pride šele po darovanju in ne bo imela nedeljake svete maše. Na kolodvor naj se prizibljuje samo za eno minuto prepozno, vlak je gotovo ne bo čakal. In še sto drugih takih prilik, ko ens sama minuta že tudi kaj pomeni! Ančka, ali razumeš?

Kdo naj ima domačijo?

Neki kmet je imel tri sinove. Vsakrteri izmed njih je hotel po očetu imeti posestvo. Prišlo je do tožbe. Sodnik odloči: »Kateri izmed vas je najbolj čuječ in bo jutri zjutraj videl prvi solnce vzhajati, ta bodi gospodar! Vsi trije gredo že silno zgodaj pred solničnim vzhodom na polje čakati solnce. Starejša dva nepremično gledata proti vzhodu, da vendar ne bi zamudila prvega solničnega žarka. Toda najmlajši je bil navihlan. Obrnil se je proti zahodu in je že davno pred bratoma videl, kako je že obsevalo solnce nasprotno gore. — Seveda je sodnik njemu dediščino priznal.

Računska zabava.

Poslušaj! Hočem ti povedati, koliko denarja imaš v denarnici, pa mi ne ti, ne kdo drugi ne bo povedal, koliko ga v resnici imaš. Seveda pa moraš sam takoj zdajle pogledati, da veš, koliko imaš in pa par računov moraš narediti! Le vzemi papir in svinčnik, če ne znaš dobro iz glave računati! Pa ni treba tu pred menoj računati, da ne vidim tvojih računov. Pojdi daleč stran od mene, le dobro poslušaj, kaj ti rečem!

Številko, ki pove koliko imaš denarja, pomnoži s 50. Ko temu prištej 72. Od te vsote odštej 111; zdaj prištej 39 in razdeli dobljeno vsoto s 5. Katero število imaš zdaj? To število jaz delim z 10 in ti povem, koliko imaš v denarnici.

N. pr.: Ti imaš v denarnici 7 dinarjev.
 $7 \times 50 = 350$; $350 + 72 = 422$; $422 - 111 = 311$; $311 + 39 = 350$; $350 : 5 = 70$; $70 : 10 = 7$ Din.

Ali: $10 \text{ Din} \times 50 = 500$; $500 + 72 = 572$; $572 - 111 = 461$; $461 + 39 = 500$; $500 : 5 = 100$; $100 : 10 = 10$ Din.

Če te račune spretno izpelješ, te bodo tvoji prijatelji, ki so prišli v vas, prav zares občudovali. Zapomni si le dobro vrsto in način računov!

Poskusite za stavo!

Zakaj ima zajec kratek rep?

Vsi dobro poznamo zajca z dolgimi uhlji in kratkim repkom. Poznamo tega plašljivca, ki jo ob najmanjšem šumu pobere čez drn in strn. Pa ni bilo vedno tako. Nekdaj so imeli vsi zajci dolge repe. Od tedaj pa, ko je eden izmed nekdanjih zajcev na nenavaden način prišel ob rep, so tudi vsi zajci boječi in plašni. Ali veste, kdo je tega kriv? Povem vam takoj: zvit lisica. Le poslušajte, kako se je to zgodilo.

Nekoč, baš okoli božiča je bilo, je šel zajec malo pogledat na polje. Vse belo krog in krog, pot zmrzla, da ti škriplje pod nogami, in mraz, da skele ušesa. Sreča ga lisica, ki nosi v gobcu lepo, tolsto ribo.

»Kie ste dobili, dobra tetka, tako lepo ribo?« vpraša zajec lisico. »Nič lažjega kot to,« odvrne lisica. »Vsak večer vjamem eno ali dve taki ribi za mojo družinico.« — »Kako vendar napravite to? Povejte mi! Tudi jaz bi moji družinici rad prinesel po dolgem času dobro večerjo. Silno stradamo, lepo porosi zajec. In lisica se dela, kakor da je ginjena od zajčeve prošnje, ga prične uliti: »Zvečer ob solničnem zahodu pojdi k bajerju tam za vasjo in vtakni svoj dolgi rep v vodo. Ribe, velike in male, se bodo ujele nanj.«

Lahkoverni zajček je šel, kakor ga je naučila lisica. Poiskal si je miren prostorček ob bajerju, vtaknil v vodo svoj dolgi rep in čakal, da se obesi riba nanj. Dolgo je čakal; zvezdice so nemirno mežikale na nebu; mraz je pritiskal vedno huje. Večkrat je zajček zmajal s svojim repom, da bi opozoril ribe, a brezuspešno. Ves premrt je miroval, dokler ga ni objel spanec. — Ko je drugo jutro solnce vzhajalo, hoče zajček vstati. A kaj je to? Ne more in ne more. Z vso močjo se dvigne, da pogleda, koliko rib se je ujelo na rep, da je tako težko. Toda — ojoj — rep mu je primrznil in ko je vstal, ga je ostalo komaj za spoznanje med zadnjimi nogami, ves drugi del pa je trdo zamrznjen v vodi. — Brez bogatega lova in brez repa se je vrnil zajček k svoji družinici in od tedaj so vsi njegovi potomci — skoro čisto brez repa.

TRAME:

7/8, 8/9, 9/10, od 5 do 7 m

HRASTOVE DESKE (belake)

kupuje po ugodni ceni tvrdka H. KRALJ — Zagreb, Medjaška ulica 5. 999

Vi grešite



proti samemu sebi, če zanemarjate Vaše telo, Vaš obraz, Vaše roke, Vaše lase. Prava sredstva za negovanje lepote za Vas in Vašo obitelj so:

Fellerjeva mila udruvja in lenote s marko ELSA, najplamenitejšje kakovosti vsebujejo medicinsko preiskane dobro delujoče sestavine, ki se vpijajo v kožo in jo oplemenjujejo. — Poskušajte enkrat!

ELSA-iližino mlečno milo — ELSA-rumenjakovo milo — ELSA-glicerinsko milo — ELSA-borakovo milo — ELSA-kafiransko milo — ELSA-milo za britje, in nikdar več ne boste hoteli uporabljati drugega mila. Za poizkus 5 kosov ELSA-mila še z zavojnino in poštnino vred 38 — dinarjev.

Fellerjeva prava karkalka pomada za obraz in za koso kosa z oznako „ELSA“. Ona vam ohrani mladost in lepoto, gladi gube na koži in jo dela gladko in baršunasto. Strmel boste, kako hitro Vam ginje pege, mozolei, sojedci, razpokana in rdeča mesta.

Fellerjeva uočna „ELSA“ pomada za rast las, za branjuje izpadanje las, prerano ovislost, odstranjuje prhljaj, dela krhke lase mehke, glase in pospešuje rast las. Za poizkus 2 lončka ene ali pa pol lonček od obeh pomad z zavojnino in poštnino vred 28 Din.

Te cene se razumejo le, če se pošlje denar vnaprej, ker se proti povzetju zaviha poštnina za 10 — Din

Naročila naslovite točno takole:

EUGEN V. FELLER, lekarnar
 Dolnja Stubica, Elisarjg 16, Hrvatska