

1927

MATI IN GOSPODINJA

Št. 9.

Marija

kot mati in gospodinja.

V lepem Marijinem mesecu je prav, da se tudi slovenske matere in gospodinje nekoliko pomudimo pri nebeški Materi in Gospodinjini — našem vzoru.

Ko se šmarnična pobožnost obrača na vse ljudi, velike in male, moške in ženske in jih zbira okoli Marijinega oltarja, imamo matere in gospodinje še prav posebno pravico vprav do neposredne bližine našega vzora, da se ob njem tolažimo za križe in težave preteklosti in dobimo novega poguma za bodočnost.

Po večini vsi šmarnični oltarji imajo Marijo z Jezusom v naročju, kar dokazuje njeno najvišjo čast. Zaradi tega bi pa marsikatera izmed nas mislila, da Marija v Nazaretu ni imela drugega dela, kakor varovati Jezusa, skrbeti zanj in se je v njegovi bližini prav dobro imela. Marsikatera je že morebiti rekla: »O, takega dela in samo tega dela bi se tudi jaz ne bala!« in marsikatera je morebiti že tudi poskusila, otresti se vsega drugega dela, biti le okoli svojih otrok, druga morebiti celo samo vsak dan in to prav dolgo v cerkvi. Doma je šlo pa med tem časom vse navskriž.

Ne bo torej napak, če danes pogledamo Marijo kot mater in gospodinjjo, v njenem vsakdanjem življenju, pri domačem delu. V prvi vrsti že takoj lahko ugotovimo, da je Marija točno in z veseljem vršila svoje gospodinske dolžnosti. Dobro je razumela, da prava in resnična pobožnost ne obstoji v sami molitvi, ampak v kolikor mogoče vestnem in točnem izpolnjevanju stanovskih dolžnosti. Vedela je, da pobožnost, zaradi katere trpe druge dolžnosti, ni pobožnost, ampak le njen izrodek. Zato lahko sklepamo, da se je Marija držala pravila, ki ga tudi nam priporočajo naši duhovni voditelji: *Najprej tisto, kar je zapovedano, potem šele tisto, kar nam le priporočajo!*

Ker je bila Marija, kakor vemo, revna, ni mogla z denarjem najeti poslov in delavk, ki bi mesto nje delale, da bi se ona vsa posvetila skrbi za Jezusa. Sama je morala delati, zgodaj vstajati, kuhati in pomivati in snažiti, kakor je zahteval vsak dan. Sama je prala in šivala ter oskrbovala sicer revno in skromno gospodinjstvo tako, da je bil njenega dela vesel sam Bog, ki je 30 let bival z njo pod eno streho. Tudi za nas je najboljše merilo pri našem delu, če smo si sveste, da ga vršimo v božji prisotnosti.

»Veselega darovalca je tudi Bog vesel,« beremo pri sv. Pavlu. Četudi to velja v prvi vrsti za dobra dela, ki jih vršimo, vendar si lahko mislimo, da velja tudi za vse, kar tudi sicer delamo, saj vemo, da delamo za Boga. Gotovo se ne motimo, če trdimo, da bi bilo čisto proti Marijini ljubeznivosti in blagosti, če bi bila opravljala svoje posle z jezo in nevoljo, vsa črna in sitna, kakor morebiti katera izmed nas. Saj vemo, da tako ponašanje seje prepr in razdor v družini; toda o tem prav nikoli nič ne slišimo v nazareški hišici. In kako bi jo po-

tem tudi mogli nazivati »Devica ljubezniva?«

Spomnimo se pa še na prelepi Marijin izrek, ki je bil pravilo vsemu njenemu življenju: »Glej, dekla sem Gospodova, zgodi se mi po Tvoji besedi!« To je bilo torej Marijino mišljenje, to nagib pri vsem njenem delu. Ali si moremo misliti, da bi ob takem nagibu njeno delo ne bilo dobro in bi ne uspevalo? Bodimo odkritosrčne in priznajmo, da bi bilo tudi pri nas, v naših hišah, v naših družinah mnogokje drugače, kakor je, če bi bil pravec dela matere-gospodinje »Za Boga!« Da bi se vsaka izmed nas vsak dan vsaj enkrat na to spomnila, potem smo iz Marijinega meseca odnesle najlepši sad!

Kuhinja.

Prepečenec. Raztopi v 4 žlicah mlačnega mleka 2 dkg drožja in žličico sladkorja ter postavi v stran, da nekoliko vzide. Medtem vlij v skledo tri osminke litra vročega mleka, prideni 1—2 žlici sladkorne sipe, nekoliko soli, 5 dkg (za jajčno velikost) surovega ali kuhanega masla; ko se nekoliko ohladi, prideni nekoliko stolčenege janeža, 1 kg moke, premešaj in prideni vzišli kvas in 2—4 rumenjake iz dveh beljakov sneg, vse dobro z žlico premešaj in gneti pol ure. Ko je zgneten, ga stresi v skledo, ali pehar, ki naj bo pogrnen s prtičem in potresen z moko, ter postavi na toplo, da vzide. Čez 2 uri pogneti testo še enkrat in ga razreži na kose, ki so za pol jajca veliki, iz teh kosov napravi za pečenj dolge zvaljke; vsakemu zvaljku pa stakni konca, ki se ravno dotikata. Iz zvaljkov narejene obročke potem naloži na pomazan pleh s staknjenem koncec navzdol in s hrbtom navzgor, tako da se pokladajo eden zraven drugega, da se napravi iz teh obročkov podolgasta štruca. Ta štruca naj zopet vzhaja, vzhajano pa pomaži z raztepenim jajcem in speci v srednje vroči peči ali pečici. Ohlajeno štruco zreži na kose za mezinec debele, jih položi na pleh in zarumeni v pečici najprvo po eni strani in jih obrni, da se še po drugi strani zarumene. Ti prepečenec so posebno zdravi za matere porodnice, za bolehaajoče na želodcu in za male dojenčke, ki jim začnemo dajati jesti. Neka mati mi je rekla, da so imeli otroci črevesni katar in da jim je dajala vedno v juhi, v mleku in v čaju tega prepečenca in so prav kmalu okrevali. (Ako hočeš, pripraviš lahko tudi slabejši prepečenec: pripraviš ga iz 1 kg moke, 1 jajca in mleka).

Trejet ali vianke rezine. Odreži prst debele rezine žemlje, jo opeci na mrežici po obeh straneh, zloži jih na krožnik ter polij z vinom, v katerem stopi nekoliko sladkorja. Ko so se dovolj napojile, jih potresi prav malo s stolčnim cimatom. Mesto žemelj vzemi prepečenca, ki je veliko bolj.

Sekanica (haše) iz kuretine. Deni v kozo za eno žlico surovega masla. V njem zavri žličico drobno zrezane solatke in zelenega peteršilja, ko se prav malo zarumeni, dve žlici drobtin, dobro premešaj in

prideni dobro sesekljanega in kuhanega kurjega mesa (polovico prs in perut, sveda moraš vse dobro od kosti odbrati), ščep majaronovih plev in dve žlici vode ali juhe. Ko prevre, odstavi in ko se nekoliko ohladi, primešaj en rumenjak in postavi kot samostojno jed na mizo.

Špinača z mlekom. Špinačo otrebi in operi v vrelem kropu, urno skuhaj (pri kuhi je ne pokriva, da ostane lepo zelena). Potem jo stresi na rešeto in polij z vodo. Ko se ohladi, jo ožmi in sesekljaj. Razgrej v kozo za jajca surovega masla, v vročega prideni pol žlice krušnih drobtin in žličico drobno zrezanega drobnjaka ali zelenega peteršilja in pripravljeno špinačo in jo zalij z nezavretim mlekom toliko, da je pokrita; ko nekoliko povre, prideni še soli in pusti, da vse skupaj še nekaj minut vre.

Krompirjev pire. Skuhaj kakih 5 srednje debelih olupljenih krompirjev v slani vodi; kuhanemu odcedi vodo, zmečkaj ga prav dobro s tolkačem ali leseno žlico ter mu prilij osminko zavretega mleka in za oreh surovega masla ali dve žlici kisle smetane. Na ta način pripravljen je najlaglje prebavljiv.

Krompirjev pire pečen. Pripravi vse kakor prej, primešaj krompirju en rumenjak. V kozo pa razgrej za oreh surovega masla ali masti; ko se razgreje, stresi v kozo krompir, postavi ga v pečico, da se nekoliko zapeče.

Zemljevi zrezki. Zreži 3 en dan stare zemlje na plošče in jih polij s četrt litra mrzlega mleka. Ko se nekoliko napoje, jih zdrobi in jim prilij še četrt litra mleka, v katerega si zamešala eno jajce. Ko se zemlje že nekoliko napojene, jih stresi v kozo, ki si jo znotraj dobro namazala s surovim maslom ali mastjo, postavi jih v pečico in peci četrt ure. Pečene zrezki na kose, naloži na krožnik ter jih postavi z jabolčno čežano na mizo ali čim enakim. Dalje sledi.

M. R.

Domača lekarna.

Za zadelan kašelj, ki muči letos toliko ljudi, skuhaj sirup iz vijoličinega cvetja. popari liter cvetja z poldrugim litrom kropla, pusti, da postoji eno uro, odlij vodo in kuhaj polagoma s kandisom. Dvakrat toliko kandisa kakor vode. Kuhaj dve uri. Vijoličin čaj pomaga za živčne bolečine v glavi. Opari žlico cveta s četrt litra kropla. Muke suhega kašlja potolaži tudi voda starega krompirja, če jo odliješ od kuhanega krompirja in osladiš. Vzemi po žlički.

Za opesane živec in kri. Zdjaj je čas, da se pozdraviš, ko zeleni vse in ti ponuja skoraj vsaka trava in grm zdravila. Kličejo te smreka z mladimi vršiči: Kuhaj me, nastavljam me s sladkorjem na solcu, prevrni me na masti. Pij in maži! Domoljub je prinesel že lani in prejšnja leta navodila o tem. Tudi posušeni vršiči te bodo okrepili, če se koplješ v njih. Par pesti prevrni na treh litrih vode in zlij v drugo vodo. Če pa koplješ belne in trudne noge v tej močni

izkuhi in jih namažeš potem z mastjo, v kateri si prekuhala vršiče, ti bodo postale noge urne in zdrave. Čaj vršičev, me ga, duh, pozdravi kri, okrepi sluznice in živce in da človeku novo mladost.

In tropotee? Ali ste pozabili nanj stokavci in kašljavci, vi, ki imate pljučno mrzlico in zaprta jetra? Ozek ali širok, žličast, ves je zdravilen. Lahko iztisneš iz njega sok in ga piješ vsako jutro na tešče svežega, ali pa narediš iz njega odcedek, ki je, čim starejši, tem boljši. Recept je že bil v Domoljubu, pa naj bo še enkrat. Naberite tropotea, malo rmana, malo cikorieje, malo plešca. Tropotea 8 delov. Operi dobro, zreži in stolci les na les, nalij vode toliko, da komaj pokrije in kuhaj v ločeni posodi par ur. Potem iztisni, zmeri vodo in daj, kolikor je vode toliko sladkorja. (Nekateri ga denejo tudi manj, pa prilijejo potem špirita, pa je bolji brez špirita.)

Kuhaj polagoma, dokler ni kakor bolj redek med. Potem natoči v steklenice in spravi na hladnem. Je pozdravilo že marsikoga, ki je bil zapisan jetiki. Pa tudi posušenega vživaš lahko bodisi na juhi ali na mleku.

Tudi perlica (Waldmeister) čisti kri in krepi živce, hladi notranjo vročino. Kdor si jo nastavi na vino, stori prav, pa tudi čaj je dober. Obkladek perlice na glavo vzame bolečine iz nje in vročino iz tvorov.

Mlado hrenovo in bezgovo listje izvleče vso vročino in bolezen iz udov. Pri vročinski boleznini zavij vse telo vanj, za udnico v rokah ali nogah zavij samo te ude vanj.

Toliko otrok ima slabe kosti, ima bramorje (škrofeljne) in zatečene bezgavke. Zdaj je mlado orehovo listje; koplji v njem otroka in devaj mu ga pod noge. Skuhaj mazilo iz surovega masla in listja in maži otroka. Kadar pa naredi črni koren korenino (to je poleti), olupni korenino in kuhaj jo na olju, primešaj potem toliko voska, da bo gosto, in maži otroka s tem noge in ves život. To je bilo že od nekdaj krepčilo za slabe kosti. Na Romunskem kuhajo brarmorjem (škrofeljnastim) otrokom orehove luščine. Pravi, da se jako hitro okrepijo po tistem čaju. Saj je zdravil dovolj okoli nas, samo seči je treba po njih.

Vrt.

Vseh vrst solate, zelje in ohrovt presajamo zato, da se stočijo v glave. Nepsajane se bahato razrastejo, a glav ne delajo.

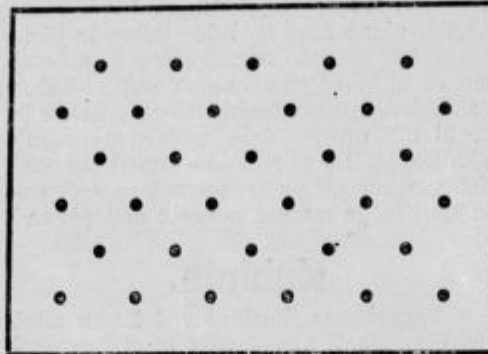
Presajamo v dobro premočeno zemljo. Zato je najbolje presajevati po dežju, ali kadar je oblačen dan, ali pa zvečer, ker ponoči pade rosa in osveži rastline. Če ni dežja in imamo namen presajati, moramo zemljo dobro namočiti.

Presajane sadike moramo vselej zaliti, ko so prišle v zemljo, da se zablatijo in se zemlja trdo prime korenin.

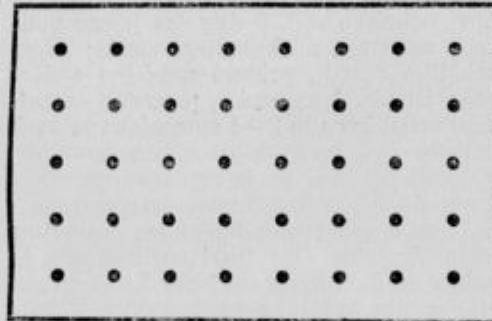
Razdalja sadike od sadike se mora ravnati po obsežnosti dotične povrtnine. Sadimo tako, da tvorita dve vrsti štirikratno ali pa trikotno zvezo. Boljša je trikotna zveza, ker se prostor bolje porabi.

Da sadimo ravno, potegnemo čez grede vrvice. Pri jemanju sadik iz zemlje moramo delati previdno, zato je najboljša, če

se poslužujemo ročne lopatice. Tiste tanke, dolge koreninice odščipljemo, ker se sicer koreninice zavijejo in potem nerodno rastejo. Solatam prirežemo tudi liste, da ne izhlapevajo. Če se poškodujejo lasne koreninice, ki vsrkavajo vlogo in redilne snovi, se rastline ne morejo hitro razviti. Prikrasani listi pa zadržujejo vlogo. Presajamo le močne in zdrave sadike. Iz slabotnih in kruljevih ne dobimo nikoli kaj prida sadu.



Trikotna zveza.



Štirikotna zveza.

Sadimo tako, da napravimo s klinom jamico. V to jamico vtaknemo sadiko, in sicer tako globoko, kot je stala poprej vsejana na gredici. Ob strani pritisnemo zemljo s klinom h korenini, da trdno stoji. Paziti moramo, da ne poškodujemo nežnega debelca.

Polgri gori omenjenih zelenjadnic presajamo tudi še kolerabe, karfijolo, por, paradiznike, peso, lahko tudi petršilj in zeleno.

Salat imamo veliko vrst. Presajamo jo iz tople grede in iz gredic setvenic na prostem. Zemlja za salato mora biti dobro pognojena in dobro zrahljana. V taki zemlji je okusna in sočnata. Vпусти je trda in rada vhaža v cvet. Zalivanje z razredčeno gnojnico zelo dobro vpliva na njen razvoj. Razdalja med posameznimi sadikami je od 25—30 cm.

Glavnato zelje. Razločujemo samo srednjerano in pozno zelje. Sadike presajamo 40—50 cm narazen. Ko nekoliko doraste, ga okopljemo in osujemo.

Da zelje bolje uspeva, mu odstanjujemo zamrle liste. Zelenih listov ne smemo odstranjevati, ker se z njimi odstranja rastlinam hrana, ki jo dobiva zeleno listje iz zraka.

Ohrovt je podoben zelju, le da ima nagubano listje. Presajati in streči mu je prav tako kot zelju.

Karfijola. Ta zelenjadnica je med karpnicami najbolj nobel. Zato zahteva največ pozornosti in strežbe. Zahteva prav dobro rahlo zemljo in vseskozi solnčno lego. Zalivati se mora zelo obilno. Gnojnica po dežju mu dobro dene. Ko doraste, ga okopljemo in osujemo. Pri karfijolu je užiten cvet. Ta cvet so bele rožice tesno spojene med seboj in zaokrožene v košat šop. Sadimo ga 40—50 cm vsaksebi.

Kolerabe. Kolerabe lahko pridelujemo vse leto. Med vsemi zelenjadnicami je koleraba najprej porabljava. Doraste v 6 do 7 tednih. Glede zemlje ni posebno izbirčna. Prospeva v vsaki vrtni zemlji. Sadimo jo 20—25 cm narazen. Ob suši jo je treba zalivati.

Por zahteva močno zemljo. Sadimo ga v 10 cm globoke brazdice 1, cm narazen. Por se rabi za prikuhe in za juhe.

Pesa. V gorki gredi ali pa na gredicah vsejane sadike presajamo 20—25 cm narazen. Pesa zahteva dobro že v jeseni pognojeno zemljo in solnčno lego. V senci vzgojena pesa zgubi na svoji lepi rdeči barvi in na okusu. Pridelujemo jo celo poletje in v jeseni. Za zimo jo porujemo, obrežemo toliko listja, da ga za prst ostane in jo spravimo v klet na suh prostor.

Nasveti.

Nekoč se je pritoževala žena pri župniku o svojem hudobnem, neprijaznem možu. Preden je odšla, je vprašala: »Kaj naj storim, gospod župnik, da bo moj mož drugačen?«

Župnik ji odgovori: »Pojdite domov in postanite svojemu možu boljša žena, potem bo tudi on vam boljši mož!«

Dobra mati je dala svoji hčeri, ki se je poročila z lahkomiselnim možem, od katerega je imela mnogo prestati, ta-le svet: »Ljuba hčerka, govori s svojim možem včasih o Bogu, vsak dan pa z Bogom o svojem možu!«

Vigred.

Ker prihajajo na upravo vprašanja, če se deklinski list »Vigred« še lahko naroči, sporoča uprava, da je dala ponatisniti 1. do 4. številko letošnje »Vigredi« in zdaj že lahko postreže vsem novim naročnicam. Naročnina kljub ponatisu ostane ista, namreč 25 Din, za inozemstvo 32 Din. Mesečna naklada pa se je zvišala, tako da se ni bati, da bi je zmanjkalo. Le pridno agitirajte za ta edini slovenski ženski list!

Obenem sporoča uprava, da je treba mesečno prilogo »Vigred«, ki prinaša izvirne risbe za ročna dela, posebe naročiti in posebe plačati. To je vendar jasno, če za 25 Din ni mogoče obojega prejemati. S tem bodi odgovorjeno vsem tozadevnim reklamacijam.

Ženske obleke in rute

v največji izbiri samo dobre kakovosti. Cene nizke.
R. MIKLAUC, „PRI ŠKOFU“, LJUBLJANA

Marijine legende.

Uboga vdova.

Zivela je vdova, ki je bila kljub svoji pridnosti in delavnosti tako revna, da nekega dne ni imela niti skorjice kruha več za svoja dva otroka. Vzame ju torej, dečka in deklico, v gozd, kjer se vsedejo v mah, da bi se odpočili. Naenkrat pravi deklica: »Mama, meni se kar črno dela pred očmi in nič več ne vidim. Nato obmolkne in nasloni glavico materi v naročje. Ta se silno prestraši, saj vé, da je od gladu vsa onemogla in bo gotovo umrla. Pristrčno in zaupno začne moliti: »Ljubi Bog, ne dopusti, da bi moj otrok tako žalostno od gladu umrl!«

In glej, naenkrat je tišina objela ves gozd; nobena ptičica ni več pela, nobena vejica ni šumela, veterček je umiril svojo sapico in med drevjem se je čudovito zasvetilo. Svetloba se je bolj in bolj bližala kraju, kjer je sedela mati z otrokoma, in se je ustavila prav pred njimi. Sredi svetlobe pa je stala prelepa gospa, ki je izpregovorila: »Jaz sem Mati Marija in sem prišla, da vam pomagam. Tu v gozdu bo zrastle toliko jagod, da se jih boste lahko do sitedga najedli.«

In Marija je šla po gozdu ter zamahnila z roko, kakor bi sejala. Ko je v daljavi izginala in so siromaki zopet prišli k sebi, so se ozrli po tleh in glej, bilo je tam vse polno zrelih rdečih, dišečih jagod. Vsi trije so se jih najedli in jih vzeli še domov s seboj.

Od tedaj niso bili več lačni, ker je Marija tudi nadalje še skrbela zanje in jim je gozd vsako leto pogrinjal mizo s sladkimi rdečimi jagodami.

Škrjanček.

Ko je Jezus še po svetu hodil, učil in čudeže delal, je bila Marija dostikrat sama v svoji hišici in je mislila: »Kod neki zdaj le hodi moj Sin in kako se Mu godi?« Imela pa je malo pismonošinja, drobno ptičico, ki ji je vsak dan prinesla poročila o Njem. To je bil škrjanček.

Večkrat je našel škrjanček, zlasti tisti čas, ko se je bližalo Gospodovo trpljenje, Marijo silno žalostno. In takrat ji je zapel drobno, pristrčno pesemco — saj veste, kako škrjanček zna — in Marija se je morala nasmehnuti.

Kadar je pa škrjanček videl, da se Jezus obrača na pot proti Nazaretu, takrat ga je prehitel, z največjo brzino preletel polje in travnike, se vsedel na Marijino okno in ji naznanil: »Trillili, veseli se Marija, Jezus prihaja!«



Ko je visel Jezus na križu, Mu je bil tudi škrjanček prav blizu. Oblataval Mu je glavo in pel svoje najbolj žalostne pesmice, ker Mu ni mogel pomagati. Ko so Marijo angeli v nebesa nesli, jo je tudi škrjanček spremljal visoko, visoko. Na Marijinem plašču je sedel in ji je pel v slovo. In zato še zdaj vsak dan visoko, visoko v zraku drobi svoje pesmi Mariji v čast.

Ježkov dar.

Nekje je živel deček z imenom Herman Jožef. Vsak dan se je na poti v šolo pomudil pred oltarjem Matere božje v cerkvi, mimo katere ga je peljala pot. Bila je pa to prav ljubezniva Marija z Jezuškom v naročju. Pri tej Mariji božji je vsako jutro opravljal svojo molitev, vse svoje velike in male križe in težave ji je potožil, pa tudi vse svoje veselje in uspehe razodel. Vedno pa je premišljeval, kakšno veselje bi neki mogel narediti malemu Jezušku, ki ga je tako prijazno gledal z Marijinega naročja. Nekega dne je dobil prav lepo, rdeče in dišeče jabolko od mame za južino. Prva njegova misel je bila: »O, če bi ga mogel Jezušku podariti. Ko se je na poti v šolo oglasil v cerkvi pri Marijinem oltarju, je vzel jabolko v roko in ga je prošeče dvignil proti Mariji: »Marija, četudi ga ne morem podariti Jezušku, povej mu Ti, da bi mu ga rad, iz srca rad dal!«

In glej, Marija se je sklonila, prijazno nasmehnila Jožku, mu vzela jabolko iz rok in ga dala Jezušku. Ta ga je takoj vzel, se mu nasmehal, kakor se otroci nasmejejo lepemu jabolku in v zahvalo pokimal malemu darovalcu.

Ta dan in vse življenje je bil Jožek presrečen. Prav posebno srečen pa je še zdaj v nebesih: blaženi Herman Jožef.

Trudi in zmage socialne delavke.

(Predmestna slika.)

Sestra Tadeja prav zares ni imela skrbno negovanih rok, pač pa zelo hrpavo in udelane. Vendar so bile čiste in so vedno dišale po lizolu ali kakem drugem razkužilu; kajti gotovo si jih je morala deset- in desetkrat na dan umiti v taki razkužilni tekočini.

Toda če je šla po Soteski, ozki in umazani predmestni ulici, ki je vodila iz bolnice v mesto, tedaj ob koncu ulice lahko ugotovila, da bo treba roke z milom in krtačo prav pošteno umiti. Kajti, lakorhitro so mali prebivalci Soteske zagledali le belo, zibajoče se pokrivalo sestre Tadeje, so drveli iz vseh koncev in kotov, dečki in deklice, iz napol podrtih hiš, iz zapuščenih vojašnic, iz vseh mogočih in nemogočih človeških bivališč, setri Tadeji naproti in vsak ji je seveda dal roko. Te pa so bile na tako čudne načine umazane in lepljive, kakor je pač le mogoče v Soteski, najbolj razvpiti ulici celega mesta.

Če hočemo pa biti poštene, moramo priznati, da so v tej ulici stanovali tudi dobri in pošteni ljudje. Bili so to največ taki, ki so imeli veliko število otrok, a malo število posvetnega premoženja in zato niso bili v najboljšem razmerju z bogatimi hišnimi posestniki v boljših mestnih okoliših in so si poiskali pač skromna bivališča tam, kjer so jih upali najti.

In tako je v Soteski kar mrgolelo otrok in pravi mačji koncert se je razlegal iz hiš in vež, oken, kleti in podstrešij. Tako je bilo tudi mogoče, da je imela sestra Tadeja največkrat številno spremstvo, do dva ducata kuštravih, umazanih in ušivih glav broječe.

Vsakega izmed množice je poznala. Saj tudi ni bilo niti enega med njimi, ki bi ne bil že kdaj, ob katerikoli boleznih deležen njene pomoči. In boleznih je bilo v vsega drugega tako revni Soteski vedno dovolj. In Soteska je bila že od nekaj torišče socialnega dela sestre Tadeje. Treba je bilo obvezovati rane, negovati bolne otroke, streči bolnim ženam, kopati dojenčke, ki so jim matere umrle, pa tudi pomagati zapuščenim dušam in krepko se bojevati z umazanostjo, grehom in hujšbijo. Pa je sijalo solnce dobrote in ljubezni sestre Tadeje nad dobrimi in hudobnimi in je deževalo dobrih njenih nasvetov, tolažil, svaril in prošelj pravičnim in krivičnim. Seveda pa je bilo teh zadnjih v Soteski največ.

Sestri Tadeji je bila Soteska njiva, na katero se dá vsejati mnogo dobrega zrna. Sveta si je bila, da bo bogato obrodilo, četudi ona ne bo dočakala žetve.

Otroci so bili pač njeni ljubljenci. »Sestra Tadeja«, »teta«, »mama«, so klicali in kričali vse vprek in če se je le pokazala na ulici, jo je spremljala cela procesija. Saj so pa tudi vedeli, da nikoli ne pride mednje praznih rok. Široki rokavi, v katere je skrivala roke in menda brezdanji žep njenega nagubanega krila, so imeli vedno neizčrpno množino samih dobrot.

(Dalje prihodnjič.)

Kamgarn za moške obleke

se dobro kupi

R. MIKLAUC, „PRI ŠKOFU“, LJUBLJANA

Za naše male.

Otroška ljubezen.

V industrijskem kraju je bil misljon. Na dan, ko je bil določen za spoved moškimi, je že zgodaj zjutraj stala v vrsti med samimi moškimi 14 letna hčerka tovarniškega delavca K. Opozorili so jo, da je danes določena spoved samo za moške, pa se ni dala odpraviti. Tudi spovednik jo je zavrnil, ko je prišla na vrsto, pa je jokaje prosila: »Za mojega ata sem prišla, ki noče priti! In je opravila spoved in je prejela sv. obhajilo — za očeta. Ali je kaj pomagalo?

O, pač! Drugi dan že ob štirih zjutraj je stal oče v vrsti pri spovednici med samimi ženskami.

In od tedaj je sreča in mir v tej delavski hišici.

Smarnice.

Kdor hoče ljubke in dišeče šmarnice najti, jih mora pazljivo iskati, ker se rade skrivajo na skrivnih mestih v gozdu. Poslušajmo, zakaj to!

Ko je ljubi Bog vse cvetlice ustvaril v njih najrazličnejši krasoti, je vsako vprašal, kje bi najraje stanovala. Pa so si poiskale tihe doline, solnčne travnike, domače vrtove, suha ali vlažna mesta povsod, kjer je bilo solnce. Cvetlice so nežne stvari in ljubijo toploto. Seveda so pa nekatere želele tudi na visoko, da bi bile solncu tem bližje; zato so se naselile na gorskih bregovih brez strahu pred vetrom. Zato popotnik najde tudi tam prijazne pozdrave iz božjega vrta. Pa tudi onim spodaj je bilo po vrtovih in travnikih kaj všeč, le v gozd niso hotele, ker jim je bilo tam presenčno in prehitro temno. Ker pa se niso hotele cvetlice naseliti v gozdu, so se tudi vse ptičice izselile, saj jim je bilo dolgčas, in so odleteli tja, kjer so bile tudi rožice. Tudi metulji, hrošči, čebelnice in čmrlji niso imeli obstanke v gozdu in so odleteli in odbrenčali tja, kjer so bile gostoljubne rožice. — Tedaj pa se je gozdu zatožilo in postal je še bolj temen kot prej. Tako lepa je bila prej preproga po njegovih tleh, zdaj pa je ostalo med zelenim mahom samo še par belih, rjavih in rdečih gob. Prijetne vonjave in ptičjega petja pa je najbolj pogršel. Ubogega in zapuščenega gozda so se usmilile šmarnice. »Pojdimo,« so rekle, »in poskusimo! Morebiti se pa da tudi v gozdu živeti. Gotovo nas bo gozd z veseljem sprejel. In med mehkiimi blazinami njegovega mahu bo prav toplo in prijetno.«

In so šle. Gozd jih je z veseljem in hvaležno sprejel in razprostrl veje drevoja in grmovja čeznje, da bi jih ljudje prehitro ne opazili in ne odnesli in bi bil potem zopet sam, tako sam. Kmalu so se povrnilo tudi ptičice in hrošči in metulji. Dober zgled naših šmarnic pa je privabil še mar-

sikatere druge cvetlice v gozd. Toda šmarnice so bile prve in zato so prav posebne gozdove ljubljence.

Kaj naj se igramo!

Vidim, vidim...

Igralci sede v travi. Eden (prvi) si na tihem izbere barvo na katerikoli reči v bližini. Potem prav: »Vidim, vidim nekaj, n. pr. rdečega.« Drugi po vrsti ugibljejo tisto reč. Kdor je uganil pride zdaj na vrsto, da si izbere barvo, drugi ugibljejo.

Slepa krava.

Igralci se drže v krogu za roke in se med petjem kake znane pesmi pomikajo okoli (v koraku, ali v skakljanju). V sredi stoji igralec z zavezanimi očmi in s palico v roki. Ko s palico potrka, se krog

ustavi in »slepa krava« poda palico nekemu v krogu. Ta palico prime in da od sebe glas, ki ga kolikor more prenapedi. Če ga srednji ugame, zamenjata s prostom, drugače mora še vnovič ugibati.

Uganke.

Katera ura nima koles? (Solnčna.)

Les, platno vmes, živa raca, železen klun. (Miza, prt, človek, žlica.)

Pri nas imamo en žep boba, pa ga vsejem do božjega groba. (Molek.)

Štir' nogé imam, pa ne morem k vam! Kdor pa hoče jesti, k meni mora sestiti. (Miza.)

Kdaj je volk tako tulil, da so ga vsi ljudje slišali? (V Nočevi barci.)

Kaj je Marija storila, česar druga mati ne sme? (Svoježa sina je molila.)

Koreninice ~ rožice v gozdu.

In še ni konec razposajenosti! Danes so se pa spravile v hladno senco temnega gozda. Prvotno, nežno, pomladno zelenje je že potemnelo, mračno je v gozdu. Pravkar je nehalo deževati in stric polž so se podali na pot, na dolgo pot. Mimo pravkar zrasihih jurčkov ga vodi pot tam po obronku gozda. Toda ni prišel še daleč in že je padel v roke našim razposajenkam; vzele so ga na piko in zdaj ga dražijo, da se kar cedi od jeze. Ena se je kar na kolena spravila predenj in ga draži. Druga mu moli rogovilice in seveda gotovo govori tudi tisto znano: »Polž, polž, pokaži roge, če ne...« Tretja se je spravila kaj na visoko! Z vrha postavnega jurčka nagaja ubogemu polžku. In zopet druga — noge so jo začele boleti — se je vsedla na potrpežljivega jurčka in od tam opazuje strica polža. Šmarnica se sicer nič ne udeležuje splošnega nagajanja, ker je predobro — le berite njeno povest tamle zraven —; tudi zvončnica noče sodelovati. Vijolica, ta plaha cvetka, se pa polža zares boji. Le pogledajte jo, kako od daleč, izza drevesa kuka in kar pripravljena je, da hitro skoči nazaj za drevo, če bi pretilo kaj hudega. In metuljček tudi le zdaleč ogleduje junaka polža. Pa je res ju-



nak! Kljub vsemu nagajanju ves čas, kar ga gledamo, ni skrtil svojih rogov. Ali veste zakaj?