

1928

MATI IN GOSPODINJA

Št. 9.

Lepo vedenje v družini.

»Jabolko ne pade daleč od drevesa« in kakor pojo stari, tako žvrgole mladiči. Ta dva pregovora sta že od nekdaj namenjena za utemeljevanje pri vzgoji. Sta pa tudi povsem resnična. Kako naj bi tudi bilo drugače? Kaj naj bi otroci od onih, s katerimi žive leta in leta vedno skupaj in katerih gledajo kot svoje vzore, ne privzeli vsega, kar vidijo na njih. Prav tako pa se otroci navzamejo tudi vsega, kar pri njih slišijo, bodisi dobrega ali slabega. Iz tega mora slediti, da se starši zavedajo tega in skrbe, da otroci slišijo od njih samo dobro in zato nepotrebno ali slabo govorjenje vedno in povsod opuste. Ako je v kaki družini navada, da se v navzočnosti otrok prerokajo, prepirajo in zmerjajo, obkladajo z grdimi priimki, ali se celo dejansko spozabijo, je prav gotovo, da bo imel ta slab vpliv domačega zgleda pogubonosne posledice za otroke.

V prvi vrsti otroci izgube spoštovanje in respekt pred starši. In kakor je lahko razumljivo, se bo tudi v njih samih gnus pred takim obnašanjem vedno manjšal ter bodo vedno bolj nagibali se k surovosti.

Res je, da je v družinskem življenju, zlasti, kjer je dovolj otrok, mnogo razburjenja, veliko nemira, ki človeka draži, da bi moral biti vsaj napol svetnik, če ne že cel, ako bi hotel ostati vedno miren in ravnodušen. Res je tudi, da se dobe otroci, ki za resno besedo nič ne marajo, ampak čakajo še hujšega.

Prav tako pa je tudi res, da se potrpljenje še ne sme pretrgati za vsako malenkost, da nepotrpežljivost ne sme na dan na surov in grešen način. V mnogih slučajih bi bilo na mestu, vprašati starše, če je vredno za tako malenkost, ki se je zgodila, prestopati meje vpljudnosti in dostojnosti ter se dati obvladati surovosti.

Vzroki jeze in surovega obnašanja niso tolikokrat v otrocih, ampak v starših, ki se ne znajo obvladati in premagati, temveč jih vodijo neugnane in nepremagljive strasti.

To pride od tega, ker je med navadnim lepim vedenjem in resnično srčno plemenitostjo res velika razlika. Zato vidimo, da se ljudje zunaj doma vpljudno, dostojno in lepo obnašajo, ko pa so doma, zlasti še, če imajo pred seboj podložne in take, ki se ne znajo braniti, pozabijo na vsa pravila oblike, so surovi in nevljudni.

Toda tudi tu velja beseda Gospodova: »Kar storite komu izmed mojih najmanjših bratov, to storite meni.«

Manufaktur. trgov. Marija Rogelj

Ljubljana, Sv. Petra cesta št. 26
 vpljudno naznanja, da je prejela za pomladansko in letno sezono veliko izbiro raznovrstnega blaga, kakor svilo, etamin, batist, cefir, oksfort, sifon, belo, modro in rujavo kotenino, platno za rjuhe. Izgotovljene obleke, predpasniki in bluže, bombaž, rokavice in nogavice in lepo blago za narodne note. Najlepša prilika za nakup blaga za birmance.
DOBRO BLAGO IN NIZKE CENE!

Dr. Justin:

Higiieno v naše domove.

Vodnjak. Da, voda pri hiši. Nujno in zelo koristna je. In kako se vidijo tu nehigijensko napravljeni vodnjaki. Cele vasi in okolice so se že okužile po nehigijenskih vodnjakih.

Kakšen pa je nehigijenski in kakšen dober, pravilen, higijenski vodnjak? Voda, katero pijemo, mora biti dobra pitna voda prijetnega okusa in ne sme imeti v sebi glivic, bacilov nalezljivih boleznih.

Kako pa pridejo te glivice v vodnjak? To poglavje bi spadalo v ono poglavje o griži, tifusu in koleri. Prihranili smo si to za poseben razgovor, ker se mi zdi zelo važno. Imamo kraje, tudi mesta, kjer je divjal leto za letom tifus. Ko so pa vse vodnjake, iz katerih so dobivali vodo in jo zavživali, opustili in si napravili vodovod — je pa tifus kar na mah prenehal. Jasno je torej bilo za vse, da so bili vodnjaki okuženi in da se je po njih okuževala vsa okolica s tem, da so iz njih zavživali vodo.

In kaj se vse ne vidi širom naše slovenske zemlje?! — Imamo nehigijenične vodnjake, ki so odprti od zgoraj, iz njih se zajema voda s korei in zajemalnimi sodčki, ki jih ljudje z rokami prijemljejo in izlivajo. Onesnažena, in sicer od bacilov onesnažena roka pusti ob njih bacile, ti se splaknejo v vodi in zajemalo jih занese v vodnjak — vodnjak je od tega trenutka inficiran (okužen). Ob vodnjakih, ki so zgoraj odprti ali pa imajo leseno ograjo s špranjami, se pere perilo. Skozi špranje se lahko cedi umaznost perila, ki je morda tudi okuženo od tifusa ali griže ali celo kolere, v notranjščino vodnjaka. Voda se inficira, vodnjak je od tega trenutka vodo iz istega, se lahko okuži, če — kakor smo preje omenili — njegov želodec ne pomori bolezenskih klic s svojimi obrambnimi sredstvi.

Ali sledeči slučaj kriči po nehigijenskih razmerah vodnjakov. Na dvorišču je gnojnica in greznica, odprta in polna. V bližini vodnjak, odprt ali pa z leseno, že gnilo ograjco, ki je malo višja kot okolica. Skozi trhel ograjni les se vidijo špranje. Kamenje, s katerim je vodnjak obložen, je le rahlo drugo vrh drugega, med njim je dosti prostora. Prvi naliv dežja napolni vse dvorišče s povodnijo, izpere stranišče, gnojnico po dvorišču in razumljivo tudi v vodnjak. Ali je še lažji način okužitve vodnjaka mogoč? Če je blato iz stranišča ali greznice bilo inficirano, je vodnjak okužen in vsak, ki bo iz vodnjaka pil, bo dobil vase bolezenskih klic na milijone. Težko, da se bo organizem mogel zadostno braniti. Gotovo bo zbolel.

Ni pa treba take jasne, vsem razumljive okužitve vodnjakov. Je tudi dosti skrivnih dohodov nesnage v vodnjak, katerih vsakdo ne vidi. Vse nas opozarja,

da mora hiša imeti neoporečno zdravo pitno vodo, če se hočemo ubraniti nalezljivih boleznih v hiši sami.

Kako naj pa bo vodnjak? Če imamo talno vodo, naj bo vodnjak zaprt, črpalka naj bo nedostopna, lepo nameščena, okolica cementirana, odtok pa naj se odvaja proč od vodnjaka. Če je prilika, je vodovod najsigurnejši. Rezervoar (nabiralnik), ki je daleč od vasi v hribu ali gozdu, je dobro zaprt, nesnaga do njega nima dohoda. Iz njega vodijo cevi do posameznih hiš, kjer se toči voda iz pip naravnost v posode. To bi bilo najpripravnejše in pa najvarnejše. Če je studenec v bližini, seveda mora biti okolica taka, da se ne more studenec okužiti, ni proti tej stvari pomisleka.

Kdor je prečital pazno moja dosedanja izvajanja, bo to dobro razumel in bo skrbel, da bo pri svoji hiši imel res dober vodnjak oziroma vodovod.

Kuhinja.

Riževa juha z mavrahi (smrčki). Mavrahe osnaži, operi in zreži na majhne kocke. Nato razgrej v kozi žlico masti, prideni ji zrezanega zelenega peteršilja in čebule ter dve pesti pripravljenih mavrahov. Ko se nekoliko zarumene, jim prideni tri osmine litra opranega riža ter čez nekaj časa prilij dva in pol litra mesne juhe ali juhe od kosti. Vse skupaj kuhaj še četrtr ure. Končno zmešaj v skledi en rumenjaki in stresi vanj vročo juho.

Smrčkova (mavrahova) omaka. Smrčke osnaži, operi ter zreži na drobne kocke. Razgrej za dve pesti mavrahov eno žlico masti, prideni eno žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja, nekoliko čebule in narahlo ožete smrčke. Duši jih toliko časa, da popijejo vodo, ki so jo iz sebe dali; nato jih potresi z moko (za eno žlico) in eno žlico drobtin, ter zalij z juho; če imaš pri rokah žlico vina in ščep soli. Ko nekaj minut vre, prideni žlico kisle smetane in ko vse še prevre, postavi na mizo.

Jajčni kolač z smrčki. Razmota v lončku eno jajce, eno žlico mleka in ščep soli. Deni v plitvo okroglo ponev (ponev za palačinke) za oreh masla ali masti; ko se segreje, odlij masl v drugo ponev in v prvo stresi polovico jajčne zmesi. Ko se nekoliko zakrne, prilij žličico masti, in ko se zarumeni, obrni; ko je kolač še po drugi strani zarumenel, ga nadevaj z eno žlico smrčkove omake, skupaj z vij kakor štruklje in postavi s sirom potresene kot samostojno jed s krompirjevo ali fižolovo salato na mizo. Iz enega jajca napraviš dva kolača in zadostuje za eno osebo.

Ocvrti smrčki. Smrčke osnaži, č z pol prereži, operi, stresi jih na rešeto, da se odtečejo. Nato jih posoli, povaljaj v moki, v raztepenem jajcu (ki mu primešaj eno žlico mrzlega mleka) in v drobtinah ter jih na vroči masti rumenkasto ocvrti. Smrčke postavi s prikuho na mizo. (Za cvetje uporabi bolj velike smrčke.)

Smrčki z makaroni. Skuhaj v slani vodi 12 dkg za prst dolgih makaronov. Kuhane odcedi, polij z mrzlo vodo in stresi na rešeto. Potem jih stresi v globoko skledico in polij z vročim surovim maslom (za eno žlico). Makarone obloži s smrkovo omako tako, da so makaroni s smrkovi pokriti.

Polenta s smrčki. Napravi polento iz pol litra zdroba, jo zreži na kose in naloži v skledo tako, da pustiš v sredi nekoliko prostora. Polento oblij z razgretim surovim maslom in jo postavi za nekaj minut v pečico. Nato stresi v sredo skledice na polento smrčke, ki jih tako-le pripravi: Deni v kožo eno žlico olja in ravno toliko surovega masla, strok drobno zrezanega česna, čebule in zelenega peteršilja, osnažene, oprane in zrezane smrčke, ščep popra, pokrij in vse skupaj duši; med dušenjem prilij 1 do 2 žlici juhe in nekoliko soli. Ko so smrčki gotovi, jih stresi na polento. M. R.

Vrt.

Razdelitev vrtnega zemljišča in vrtni načrti. Da bo vrt poleg koristnega tudi vabljiv, prijeten in razveseljiv, ga je treba razdeliti v večje in manjše oddelke, ki bodo služili potrebam zasade, setve in presajevanja, seveda vse o pravem redu in določenem času. To bo pa mogoče storiti le, ako imamo pripravljen dobro premišljen načrt.

Načrt se osnuje in nariše čisto preprosto kar s svinčnikom. Načrt sestavimo tako, da pota dele večje in manjše oddelke. Ti oddelki naj se ravnaajo po velikosti vrta. Pri manjših vrtničkih naj bodo pota ravna; pri večjih pa bolj umetno zavita ali zaokrožena. Pota naj bodo tričetrt do 1 meter široke. Jako lep je krog na sredi zelenjadnega vrta. Tak krog je namenjen le cveticam. Kaj lepo se poda na sredini kroga visoka vrtnica z doli visečimi mladikami. Okrog nje pa različne cvetice, ki naj bodo razvrščene tako, da se polagoma nižajo in so ob robu najnižje.

Da se zemlja ne vsipa po potih, moramo posamezne oddelke obrobiti z debelimi skalami, deskami ali rušami. Najboljše so skale, ker se skale ne razraščajo na zemeljsko celino in tudi ne na pota. Tudi lepše so kot pa deske, četudi deske ne zelene. Da pa posamezni oddelki ne sliči preveč grobovom, jih olepšamo s tem, da med skale nasadimo tako zvane barakce, ki imajo zelo plitve korenine, in se lahko odstranijo, če se vsilijo na pot ali na gredico.

Z rušami obrobujemo gredice na sledeči način: Na travniku ali vrtni celini izrežemo enakomerne kose ruš, primerne visokosti gredice, in jih polagamo ob gredici tesno drugo ob drugo. Lepa je taka ograjca, a priporočljiva ni zato, ker se trava prehitro razraste po potih in nadleguje tudi gredice.

Graditi z zeleniko (pušpanom) ni priporočljivo, ker se v njem redi škodljivih mrčes, zlasti polži.

Kamgarn za moške obleke

se dobro kupi pri

R. MIKLAUC - PRI ŠKOFU - LJUBLJANA

81

Ko imamo vse gredice obrobjene, jih določimo njihovi službi. Z našo pomočjo bo vsaka gredica služila namenu in potrebi na vrt spadajočih rastlin.

Domači vrt je v prvi vrsti zelenjadni vrt. Kar je še drugega v njem, lahko koristi, če pa ne koristi, pa služi očesu. Glavni namen je in ostane pridelovanje, pridobivanje vsakovrstnih zelenjadnic, dišavnic in drugih potrebnih pridelkov, ki jih rabi gospodinja za kuhinjo.

Gredice odločimo tako, da ima vsaka vrsta rastlin svoj določen prostor. Rob oddelkov odločimo cveticam-trajnicam in cveticam-enoletnicam, notranjost gredice razdelimo v manjše lehe, ki naj bodo 1 do 1,20 m široke. Lehe naredimo tako, da potegnemo vrstico in ob vrstici prehodimo. Pota nasujemo s peskom in zgrabimo tako, da je sredina pota nekoliko izbočena.

Za obdelovanje vrta rabimo različno orodje, ki ga moramo imeti, da moremo vedno in pravilno obdelovati vrtno oddelke.

1. Lopata vezalka ali bodalka je ravna, močna, spodaj priostrena, da se more zemlja rahljati, lopatiti in predelovati. Lopata rezalka je najvažnejše vrtno orodje, služi nam v toliko, kolikor poljedelcu oralo.

2. Lopata zajemalka je v vratu nekoliko upognjena, kakor žlica. Z lopato zajemalko premetavamo prst.

3. Križak ali kramp je močno kopalo, s katerim se koplje trda zemlja. Na eni strani ima bodalo, na drugi sekalo.

4. Motika je znano orodje. Z motiko okopavamo in osipamo.

5. Motičica je orodje, ki ga rabimo pri pletvi.

6. Sadilnik je klin, ki ga rabimo, da napravljamo jamice za presajevanje sadik.

7. Vrtna vrstica, ki jo rabimo za razdeljevanje leh in za to, da moremo z njeno pomočjo po vrsti in ravno saditi.

8. Škropilka je neobhodno potrebna vrtna priprava. Z njo zamakamo ob suši. Ako hočeš zamočiti vsako sadiko posebej, snemi cedilce, ako pa hočeš rastline samo porositi, cedilce natakni.

8. Škarje za obrezovanje grmičevja, vrtnic ali žive meje.

9. Očesljar je britvi podoben nožič s tankim rezilom. Z njim izrezavaš žlahtna očesa na cepiču in odpiriš skorjo na podlagi, kadar očesljars drevje ali vrtnice.

10. Drevesna žaga je orodje, s katerim odstranjaš s sadnega drevja debelejšje, suhe, nalomljene in pregosto stoječe veje.

Nekaj o kokošjereji.

Kokoši so že od pamtveka važen delokrog naših gospodinj. Kure so ljubljenske malih in velikih kmetijskih domov ne samo zato, ker so dobra hrana za zdrave in bolne ljudi, ampak tudi vsled tega, ker prinašajo gospodinjstvu, pravilno gojene, marsikateri dinarček. Živinorejci - gospodarji so na kokoši neredko hudi, ker zanašajo perje in drugo nesnago med seno in tudi sicer, ako so preveč svobodne, delajo na vrtni in polju škodo. Vendar tudi gospodarji na ljubo svojim boljšim polovicam »kurjo nadlogo« še dokaj potrpežljivo prenašajo, dokler si laste posestno

pravico na dvorišču in drugod le — domače kokoši. — Naše gospodinjje imajo v kokošjereji že lepe izkušnje, vendar ne bo škodilo, ako podamo v tem oziru še par nasvetov.

Mešanje krvi.

Neredko dobivajo gospodinjje leto za letom kokoši naraščaj izključno od kokoši domačega dvorišča. Vsaka žival, in tudi kura pa izgubi na vrednosti, se dobro razvija in ne znese, kar je glavno, obilno jajc, ako se domači rod ne požiivi s tujo krvjo. Mnogo je odvisno tudi od »sorte«. Ako hočeš zarediti dobre jajčarice, si boš nabavila par živali ali jajca španske kokošje pasme »Minorka«, ki znese letno nad 200 jajc. Če pa je gospodinja na tem, da polagoma vzredi velike kokoši, bo kupila vrsto »Cochinchina« ali »Brahmaputra«, ki dosežejo, prav negovane, neredko teže do 7 kg. Seveda se priporočajo tudi druge vrste.

Jajca za valenje.

Jajca za valenje morajo biti sveža in samo od dobro razvitih kokoši. Ako so jajca stara nad tri tedne, se ne priporočajo za valenje. Dokler jih ne podložiš, jih čuvaj v zračnem in hladnem prostoru in obrni jih vsak tretji ali četrti dan. Ako so nečista, jih umij v mlačni vodi in obriši s čisto krpo.

Gnezde.

Napravi kokli gnezdo iz svežega sena ali slame. Treba je, da je gnezdo mehko in prostrano, da so v njem jajca lepo razvrščena. Da ne bo koklijo vznemirjala kurja uš, potresi gnezdo z lesnim pepelom in še z mrčesnim praškom. Gnezdo napravi v napolmračnem prostoru, ki ni presuh, raje nekoliko vlažen. Ako je gnezdo v preveč suhem kraju in podložiš poleg tega še jajca z debelo lupino, bodo piščanci pozneje težko prekljuvali lupino in se lahko zaduše.

Koklja.

Ni vsaka koklja uporabna za valenje, zato prve dni ogleduj, ali leži vztrajno ali ne. So seveda izjeme, ali navadno dobro leži in vali le ona kokoš, ki je na spodnji strani, s katero pokriva jajca, popolnoma brez perja. Nekatere prisiliš k ležanju, ako jih nekaj dni zagrinjaš z dovolj velikim rešetom ali kako primerno košaro. Vsak drugi dan mora kokoš raz gnezdo in tedaj ji daj pšenice, ječmena in čiste vode. Nedaleč od gnezda pripravi zaboj s peskom, da se kokoš po potrebi lahko kopa in tako očisti. Ako je hladno vreme, pokrij za čas, ko kokoš je, jajca s krpo, da se preveč ne ohladi. Često se dogodi, da dobi koklja med valjenjem izliv (grižo); v takem

Zahvala

Podpisana se zahvaljujem tem potom plemenitemu društvu »Ljudska samopomoča« v Mariboru za takoj izplačano znatno podporo po smrti svojega moža Ivana Omahen po komaj dvomesečnem članstvu najstarejše in priporočane to prekoristno društvo vsakomur za takojšnji pristop.

Zdornji Kastelj, dne 23. aprila 1928

Justina Omahen.

slučaju potisni koklji daleč v kljun košček zelene galice in nato ji daj malo mlačne vode. Po velikosti in sposobnosti podloži 12 do 16 jajc. Kokošja jajca se izvale v 21 do 23 dneh, purja v 27 do 28, gosja v 28 do 30, račja v 28 do 32 dneh.

(Dalje prih.)

Viri pravega veselja.

Dobra kuhinja.

Zdajle bo pa zamera pri gospodinjah.

Nič ne de. Kdor bo te besede prav razumel, ga bo jeza hitro minula.

Ne mislim, da bi po naših delavskih in kmetijskih kuhinjah vsak dan dišalo po pečenkah, ne, da bi prišle na mizo pohane piške in vsakovrstna divjačina, ne pravim, da bi mogli naši ljudje vsak dan s torto sladkati svoje življenje ali z drugimi sladkarijami kakor se že vsa ta reč imenuje, ampak to želim in hočem, da so jedi, ki pridejo na mizo, zares dobre, zares okusne. Zato nisem zapisal v začetku: »Fina kuhinja«, ampak: »Dobra kuhinja«.

V tem oziru so neprecenljive dobrote gospodinski tečaji, ki se vrše po naši domovini, in slep in gluhi mora biti tisti, ki tej stvari nasprotuje in ki samo to računa in ugiblje, koliko zlatega časa zamude in napravijo naše mlade gospodnje in naša dekleta, prihodnje gospodnje, ki se udeležujejo takih tečajev. Kakor bi slišal vzdihovati ranjkega Judeža: »Čemu ta potrata!«

In vendar imamo še marsikje gospodnje, katerih kuhinjska vednost sega samo od močnika do žgancev in spet od žgancev nazaj do močnika. Vem in poznam naše može, da niso sladkosnedeži in da so zadovoljni do malega z vsem, kar jim pride na mizo; delo in lakota sta dobra kuharja, vendar bi bilo vsekakor prav, če jim pride ob času trdega dela poleg vsakdanje hrane še kakšen bolj tečen prigrizek med zobe. To bi bilo bolj pametno, kakor pa da mora vse dobrote nadomestovati ta preljudi »juruš«. In tudi bi tak boljši prigrizek odvrnil marsikoga od tistih hiš, ki so bile in bodo še vir mnogega gorja med nami, čeprav nosijo nad vrati častljivo ime »gostilna«.

Kakšna sirota je marsikatera gospodinja pri peki kruha. Ne zna, pa ne zna. Kruh je kakor blato, težek, moker, nizek, morebiti vrhu vsega tega še grenak. Moke porabi ravno za polovico preveč, drugih stvari pa premalo. Mož pa gode, zakaj se žitnica tako hitro prazni.

Vsemu temu bi si lahko pomagali, če bi marsikje ne zapirali pametnemu napredku oken in vrat. Tako pa mnogokrat tepe človeka njegova lastna trma in mu ne pušči veselja v hišo.

Nemci imajo pregovor, ki pravi: Pot do srca pelje skozi želodec. Vsebina teh besedi je prav ista, kakor jo skriva v sebi naš naslov: Če hočete, da bo pri vas doma prijetno, če hočete imeti pri hiši vesele

in zadovoljne obraze, če hočete, da bodo pri vas radi služili posli, potem skrbite tudi za to, kaj in kakšno bo prišlo iz kuhinje na mizo. Dobra gospodinja hitro zaslovi, pa tudi glas slabe gospodnje daleč leti. Dobra gospodinja je kakor solnce pri hiši, kamor pride, povsod vžiga radost in veselje, povsod jo pozdravlja roj zadovoljnih obrazov. Gospodinja, ki slabo kuha, je pa kakor nevihta, vse se je boji, vse ogiblje.

Pa ne mislite, da dobra kuhinja dela večje stroške kot slaba. Nič ni res. Res pa je, da se iz vsega, kar gospodinja vsak dan rabi v kuhinji in kar ji še raste na vrtu in na polju, da prirediti cela množica res dobrih in okusnih jedi, tako da ni dan za dnem vedno ista jedcača na mizi. Zakaj tudi sprememba napravlja vsako jed za boljše, kot je v resnici. Seveda pa je treba znati kuhati, treba je iz vsega, kar ima kmetijska gospodinja na razpolago, znati delati različne okusne jedi. Res, da je v naših različnih kuharskih bukvah cela vrsta receptov, ki že zavoljo draginje ne morejo na podeželsko mizo, jih je pa tudi mnogo, ki malo stanejo, so preprosti, a vendar okusni in tečni. Kjer je dobra volja, smisel za napredek, ljubezen do družine in skrb za zadovoljnost v hiši, tam bodo ti recepti prišli tudi do veljave.

Kriška domačija.

(Dalje.)

V prihodnjih dneh je Miha marsikaj zvedel, kar mu je dalo mnogo misliti. »Tujec« kakor ga je imenoval, je še tisti večer zavil v vaško gostilno k Beli raci, kjer je bilo nekaj domačinov.

Vaškim fantom ni bilo po volji, da se tujec ženi pri domačih dekletih.

Ko je Ferdinand Govekar naročil pol litra najboljšega in na gostilničarjevo vprašanje, odkod in kam, ponosno odgovarjal in se predstavil za bodočega Kriškega gospodarja, so ga začeli gledati sovražno. Le gostilničar, ki je računal na bodočega stalnega gosta, je govoril prijazno: »A, bodoči Kriški gospodar? Seveda, seveda! Marjanica ni hotela nobenega domačina. — Zdaj bosta sosed, Bergantov Martin,« se je obrnil na mladega, močnega fanta.

»Soseda?« je vprašal Govekar. »Potem si morava pa napiti! Gostilničar, dva litra najboljšega, na moj račun!«

Martin se ni ganil, samo močno je zar-del; sumljiv ogenj mu je zagorel v očeh.

»Kar popijem, že san. plačam,« je mrko odgovoril.

Tudi drugi so pritrjevali, da si od tujcev ne puste streči.

Zasmehljivo je pogledal Govekar vse po vrsti: »Odslovljeni snubači, haha? Sem torej zašel v vaš zelnik? Kaj morem zato, če Marjanica hoče prav mene? Moram biti že fant zato! Saj sem pa služil tudi pri najboljšem regimentu.«

»Jaz tudi,« je vpadel Martin, »in nikomur ne svetujem, da me napada.«

»Kaj napada? Prijatelji bomo. Tu moja roka,« je odvrnil Govekar.

Toda nihče mu ni segel v roko, le nezaupno so ga gledali.

»Z vsakim pritepenecem ne bomo skle-

pali prijateljstva!« je vrgel vmes Kalinov Jaka.

»Kaj pritepenec? Vi, zarobljeni kmetavzarji — — —« Dalje ni prišel. Dva para krepkih, mišičavih rok ga je postavilo na hladno.

Miha je odkimaval z glavo, ko je vse to zvedel. S svojo prevzetnostjo si novi gospodar ne bo pridobil prijateljev. Ne, ne, Marjanica je preslepljena! To pomeni nesrečo za Kriško domačijo.

In še druge stvari je zvedel Miha. Mešetar Golež, ki je prišel daleč naokoli, je slišal marsikaj po svetu. Tega je izprašal, kolikor je vedel in znal. Seveda spčetka ni hotel mnogo povedati, da se novemu gospodarju ne zameri. Iz pripovedovanja pa si je Miha napravil čisto pravilno sliko: Govekarjeva žaga je bilo sicer staro podjetje, ki pa je, vse zadolženo, čakalo samo še na boben.

Ves v skrbeh je Miha te svoje poizvedbe razložil gospodnji, ki je Nandeta seveda ob prvi priliki prišla za besedo. Z večimi dokazi ji je takoj razpršil vsak dvom in še pristavil: »Ne privoščijo mi moje sreče, ker je sami niso znali pridobiti.«

Ko je Marjanica predstavila starega Miho, je Nande kaj ponosno stal pred njim kot bodoči gospodar; še roke mu ni dal, kar mu je Miha zelo zameril. Marjanica pa mu je to naravnost očitala, ko je Miha

Pa se je zasmeljal z zaničljivim smehom: »Haha, kako se poteguješ za starca! Ko pridem jaz k hiši, ga bomo pač nadomestili z mlajšo močjo.«

Z začudenjem je pogledala Marjanica: »To bi ti storil? Nikoli se to ne zgodil! Miha spada k domačiji kakor jaz. Oče je tako doščil, ker nam je zvesto služil; zato ostane pri nas.«

Razžaljena se je obrnila stran, pa že jo je držal za roko: »Vse, kakor hočeš,« in jo je privel k sebi. Na tihem pa si je mislil: »O, ta ženska občutljivost! No, pa že potr-pim, dokler sam ne začnem! Starega pa že odrinem kamorkoli.«

Marjanica je bila pomirjena in se je tiho vdala svoji mladi sreči.

(Dalje sledi.)

Zakon ni morebiti redovni stan, kjer je redovnik za eno leto za poskušnjo. Če bi bilo v zakonu leto poskušnje, bi jih bilo kaj malo, ki bi napravili večne obljube.

(Sv. Frančišek Saleški.)



Tovarniško
skladišče
za celo kraljev. SHS

platnene
obutve

ugumijevimi pedlati
ja slovite svetovne
tovarne »Hutchinsons«
znamke »ORAQ«, ki
je po kakovosti naj-
boljša in najtrpe-
nejša, se nahaja pri

Kosti Nikoliku
i drug

Beograd
Knež Mihajlova 12.

Prodaja se samo
trgovcem na debelo
po zelo ugodnih cenah!

Ženske obleke in rute

v največji izbiri samo dobre kakovosti.

Cene nizke.

R. MIKLAUC - PRI ŠKOFU - LJUBLJANA



Za naše male



Spominčica.

Ko je Stvarnik nebes in zemlje ustvaril vse cvetke po vrtilih in travnikih, je vsaki dal tudi primerno ime ter jim ukazal, naj dobro pazijo, da imena ne pozabijo. Vsaka cvetka je na tistem parkrat ponovila svoje ime, da si je je bolj zapomnila.

Rastle so in cvetele, poganjale nove cvetove ter se veselile božjega stvarstva.

Čez nekaj časa je šel Gospod nebes in zemlje po svojem stvarstvu na izprehod, da pregleda, če je vse prav in dobro ter tudi, če so si male in drobne stvarce zapomnile svoja imena.

»Kako ti je ime?« je vprašal.

»Zvonček.«

»In tebi?«

»Trobentica.«

»Pa tebi?«

»Vijolica.«

Gospod je bil zadovoljen. Ko je šel dalje, je prišel do cvetke, ki je sramežljivo sklanjala glavico.

»Gotovo si pozabila svoje ime,« jo odgovori Gospod prijazno. »To pa ni tako hudo, mala. Glej, tudi jaz sem pozabil, kakšno ime sem ti dal. Zato pa, le dvigni glavico, poglej me naravnost in ne zabi me!«

Gospod je odšel dalje, mala modra cvetka ob vodi pa je ponavljala, vsa zavzeta, Gospodove zadnje besede: ne zabi me — ne zabi me! In tako ji je ostalo to ime do današnjega dne, saj veste, da se potočnica ali spominčica imenuje tudi »ne zabi me«.

Mačeha.

Ponekod imenujejo mačeho tudi božje oko, ker ima v sredini cveta trikotnik s temnim očesom.

Pravijo, da je imela mačeha spočetka prav tako prijeten vonj, kakor njena polsestra vijolica. Ker pa raste divja mačeha največ ob parobkih njiv in razorov, so ljudje, zlasti otroci, ki so dišečo mačeho iskali, pohodili žito in s tem naredili veliko škode. Mačeha je bila tega sicer žalostna, a pomagati si ni mogla in ne znala.

Pa je prišel zopet prelep pomladni dan, ko navadno Kristus rad zapusti svoje nebeško kraljestvo, da se porazveseli na zemeljski krasoti, ki jo je ustvaril Bog Oče sebi v čast, zemljanom v veselje.

Na ta lep pomladni dan je torej stopil gospod Jezus v cvetočo naravo. Navada pa je, da sme vse stvarstvo na tak dan poprositi Gospoda za to, česar si najbolj želi.

Ko je gospod nekoliko postal pred mačeho — gotovo je že davno videl njeno žilo željo — se je mala cvetka ojunčila in z drobenim glaskom prosila: »Gospod,

vzemi mi vonj, zaradi katerega vso setev pohodijo, ko me pridejo trgati; drugače se svojega življenja ne morem veseliti.«

Gospod je uslišal skromno prošnjo in od tedaj je mačeha brez duha.

Zaradi te tako premišljene prošnje ima v raznih jezikih ime, ki se nanaša na premislek. Švicar, na primer, jo imenuje poljska misel, Francoz pensée (misel), Anglež pansy (misel), Italijan viola del pensiero (k premišljevanju zbujujoča).

Mali čarodejec.

Naš Jakec je prebrisan dečko. Zbral je okrog sebe bratce in sestrice in še sedovega Markca in Polončnekovo Ivko.

Pa je postavil Jakec na mizo pred radovedno skupščino malih radovednežev krožnik, čisto plitvo nalit z vodo. Po vodi plava vse križem osem precej širokih vžigalic ali enako velikih trsk. Jakec jih razvrsti tako, da so zbrane vse trščice v obliki kroga, in sicer tako, da ostane v sredi prazen prostor, velik približno za dvodinarski novček. Tedaj zakliče Jakec: »Pazite otroci. V zverinjskih krotijo leve in slone. In tako jih navadijo, da ubogajo na vsako njihovo besedo: plešejo, skačejo, ležijo, kakor se jim ukaže. Lahko je ukrotiti leva, zakaj lev je živ in ima ušesa. Jaz pa zapovedujem mrtvim trščicam, ki nimajo ušes. Vidite.« In Jakec pomoči v vodo med trščice svojo čudodelno palčico ter zakliče: »Pridite.« Vse vžigalice se približajo palčici ter se strnejo kot žarki okrog nje. Tedaj potegne palčico iz vode in jo znova vtakne na isto mesto z besedo: »Bežite!« Vse trščice zbeže.

Otroci občudujejo malega Jakca, ki se drži modro kot čarodejec.

Polončnekovi Ivki pa je na njene preveliko radovednost zaupal tole skrivnost: »Moja čudodelna palčica je zvita iz papirja, tako da je v sredi votla. V en konec sem vtaknil košček sladkorja, v drug košček pa košček mila. Sladkor srka vodo vase in potegne trščice k sebi, milo pa izloča mast, ki se hitro širi po vodi in razžene trščice. Prvič sem vtaknil v vodo konec s sladkorjem, drugič pa konec z milom. Nihče ni opazil, da sem med govorjenjem palico v roki obrnil. Seveda sem preje večkrat sam poskusil, da sem se naučil.

II.

Jakec pa si je zmislił novo modrost, ki po izjavi sedovega Markca ni bila nobena modrost, čeprav je sam ni premogel. Jakec je naredil važen obraz ter vprašal: »Kdo izmed vas je tako gibčen, da skoči čez tole palico, ki jo položim na tla.« Po-

kazal je čisto navadno leskovo palico. Vsi so začudeno gledali, zakaj čez palico na tleh skočiti, to zna tudi dveletna Rezika. In Marcek se je zaničljivo nasmehnil, češ, take igrače pa pojdi drugam kazat, mi smo že preveliki. Jakec pa se ni dal ugnati in je položil palico na tla tik k steni ter zmagovalno pozval Markca: »Torej skoči, ti, veliki mož.« In Markca je pri tej priči zapustila njegova veličina.

III.

»Nekaj vas vprašam in kdor do jutri prav odgovori, mu nabere eno pest lešnikov,« se je znova razkoračil modri Jakec.

»Vprašaj, vprašaj,« so ga zasuli otročaji.

»Poslušajte: Steklenica in zamašek skupaj staneta en dinar in deset par. Steklenica sama stane en dinar več kot zamašek. Koliko stane steklenica, koliko stane zamašek?«

Nihče ni nič odgovoril, ampak so odšli z zamišljenimi obrazi. Bomo videli, kaj bodo prihodnjč odgovorili in komu izmed njih bo Jakec nabral pest lešnikov.

Kaj naj se igramo.

ŠTIRJE ELEMENTI.

Vsi igralci sede v krogu. Voditelj vrže v klobuč zvit robec nekemu igralcu in zakliče zraven ime enega izmed štirih elementov (zemlja, voda, zrak, ogenj). Prejemnik robea mora imenovati žival, ki živi v tem elementu in hitro vreči robec drugemu in zopet imenovati enega izmed elementov. Prejemnik zopet odgovori z živaljo, ki živi v tem elementu, vrže robec dalje in imenuje zopet element. Itd. Tisti, ki imenuje žival, ki je bila že imenovana, ali ki ne živi v tem elementu, mora oddati kako stvar v poroštvo. — Na koncu se rešijo stvari iz poroštva s tem, da lastnik napravi testament, spoved ali pokoro.

Uganke.

Katere klobuke lahko jemo? (Голове)

Kdo ima železno brado? (Железо)

Kako moreš vodo v rešetku nositi? (Воду в решето)

Železno je in ščiplje; kako se imenuje? (Железо)

Kadar kupujete
štrange, vrvi, uzde,
afre, špago in druge
vrvarske izdelke

kupujte samo
najboljše blago,
ki ima privezano
rudečo znamko:

