

1928

MATI IN GOSPODINJA

Št. 18

Dom in šola.

Poglej jih male korenjake, s torbico na hrbtu! Naj ti hite po širokih mestnih cestah ali po ozkih podeželskih stezah; vsi stopajo s prvim, važnim korakom iz domače hiše, a ta korak je obenem prvi korak v svet, v življenje. Vselej, kadar jih gledam, me obide čudno čuvstvo, ko stopajo deloma z žarečimi, deloma z boječimi očmi, brezskrbno, a vendar pričakujoče, važno in samozavestno, pa zopet premišljujejo proti šoli. Tam posede dvožbi po klopeh z najbolj čudnimi občutki, ki se izražajo na malih cvetočih obrazih.

Veseli in žalost, upanje in razočaranje vedoželjnost in strah lahko bereš z obrazov. Eden se smeje, drugi joka, tretji najaja svojemu sosedu, ki ga danes prvič vidi; četrti pa sedi sanjajoče pred učiteljem, kakor da obžaluje izgubo svojega detinskega kraljestva.

In učitelj, učiteljica? Ne morem izraziti njenih čuvstev; toda vem, da se mu široko odpira srce, ko vidi to neprecenljivo bogastvo, ki mu ga je izročilo toliko maternih in očetovskih src. Če kdaj, mu stopi v tem trenutku čast in odgovornost njegovega poklica pred oči. Materam, ki odhajajo, bi rad zaklical: »Brez vašega sodelovanja bo pač moje delo le polovičarsko. Ali hočete, da spletemo lepo vez z upanja med šolo in domom? Ali se vam zdi to nepotrebno?«

Vem, da vsi starši srčno ljubijo svoje otroke in jim žele vse najbolje. Angelsko petje miru tudi še danes odmeva, ki so dobre volje.

»Če preskrbimo otrokom šolske potrebstine in plačamo šolnino, je pač že dovolj«, mislijo nekateri starši. Seveda je plačevanje važno, a tu je pač postranska stvar; najvažnejše je skupno delo med domom in šolo. Vezi, ki naj vežejo šolo in dom, so povsem druge kot pa mrzel denar. Danes in prihodnjic se bomo o njih razgovarjale.

Otrok čuti potrebo, to kar se je v šoli naučil, doma pokazati in izrabiti. Pesemco, ki se jo je naučil v šoli, poje še doma; prvi i in u napiše na vseh voglih in zidovih in ograjah; hišo, ki so jo risali v šoli, nariše povsod; vse dogodke pripoveduje z veseljem in navdušenjem celi družini.

Vse to naj bi bilo starešem migljaj, da se zanimajo za vse to. Kjer pa se sadovi šolskega dela ne pokažejo tako jasno, je pa pač treba na primeren način poprašati o vseh dogodkih v šoli. »Radovedna sem, če zna Tonček napisati i.« — »Francek, pokaži mi domačo vajlo.« — »Milka, kako pa ste delale v šoli ročno delo?« — »Lojzka ima letos novo berilo, pa bi rada vedela, kako zna že brati.«

Na tak in podoben način naj se mati ob vsaki priliki zanima za otrokovo šolsko delo. Tako otrok spozna, da je materi veliko na tem, kako v šoli napreduje. Mater to ne stane toliko časa in tisti, ki ga zato porabi, ji bo bogato poplačan.

Kako škodljivo pa je, če kdo otrokovo pripovedovanje zasmehuje in se norčuje iz njegovega dela! Otrok seveda prav rad verjame, izgubi veselje do šolskega dela, zanemari ga, češ, saj mi mama ne verjame, ona že ve, kako je.

Kako zelo potrebno je, da se doma zanimajo za domače vaje, ni treba posebej poudarjati. Vselej naj ima otrok poseben čas, da jih izvrši, nikoli naj se mu domače delo tako ne nakupiči, da ne bi bilo časa za domačo nalogo. Seveda naj ima tudi otrok za igro potrebnega časa, a kar je treba za šolo, to je najvažnejše.

(Dalje prih.)

Izbirčnost v jedl.

Vsem je znana tista povestica o izbirčni Metki, ki je trdila, da ječmenček (ričet mu pravimo po kranjsko) ni dober. O, koliko je takih izbirčnih Metk po naših družinah; seveda ne po vseh. V premnogih pa. Toda ali si ne vzgajamo takih izbirčnih Metk obeh spolov mi sami, namreč mi starši? Čim začne dobivati dete drugo kuhano hrano, se že kažejo njegove muhe, ko še ne zna niti izgovarjati besed. Kaj rad izbrusi otrok hrano, ko ga mati še pita, najsi je še tako zdrava in redilna jed, ki pa mora biti seveda pravilno pripravljena ter ne prevroča in ne prehladna. No, ko otrok pri prvem požirku pokaže svojo izbirčnost, že tedaj je treba, da mu jo izbije mati iz glave, seveda ne tako, da ga udari. Z vztrajnostjo in potrpežljivostjo je treba pripraviti otroka do tega, da začne uživati vsako hrano. Pravim: vsako. Kajti vsaka hrana je dobra, tečna in zdrava, če je le prav pripravljena, naj bo močnik ali sok ali torta (zadnja je v primeri s prvima še najslabša za otroke!), ali kaša in ješprenj, ali pa kakršnakoli mesna jed.

Kako nespametno ravnaajo nekatere matere, ko odnehajo po prvem poizkusu pitanja otroka z eno jedjo. Otrok včasih tudi iz hudomušnosti za zabavo izprhne n. pr. mleko. Pa ti gre mati in mu gre hitro — če že ne kuhat »čajčka«, ki mu razen mnogo »cukrčka« pridene še malo »rumčka«, (kako lepo se to sliši, to nezmiselno igrakanje z besedami!), — in pridene mleku toliko sladkorja, da se mleko vleče kakor mehko testo. Ali mislite, da je s tem otroku res ustrezno? In da je to res zdravo za njegov mali, nežni in občutljivi želodec? Sploh naj se tisto nezmiselno razvajanje otrok s »cukrčkom« — češ »če boš pridenc in če boš lepo »papcal« — že vender jenja.

Ko začne otrok toliko doraščati, da se začne zavedati svojega bitja, tedaj je pa že celo dolžnost staršev, da ga strogo navajajo na skromnost v jedl in mu izbijejo iz glave — pa zopet ne z bunkami — vsako izbirčnost. Tu mora oče, mora mati, prednjačiti z dobrim zgledom tudi v tem pogledu. Ne sme sam ali sama obgodrnjati vsake druge ali tretje jedi, češ ta pa ni dobra, tega tudi

jaz ne maram. Vse to ni res! Kot sem že dejal: vsaka hrana je dobra, če je le prav prirejena, dasi je umljivo, da ugaja temu ali onemu ena vrsta jedil bolj ali manj.

Ako se vadijo otroci že zarana tudi glede hrane na skromnost in odvajajo od izbirčnosti, kako lahko jim bo odraslim kasneje v življenju, ko se ne bodo mogli več skrivati za materin predpasnik, ampak jim bo rezala tuja roka kruh, ki bo nemalokrat nesoljen in bo mešen ne z mlekom marveč — s solzami in znojem.

Izkušen oče.

Gospodinje, sušite sadje!

Kaj več sadja letos vobče ne bo mogoče nasušiti, ker je preslaba letina. Nekoliko — vsaj za nujne domače potrebe — bi ga pa morala nasušiti vsaka gospodinja, ki ima količjak pridelka v domačem sadovnjaku. Saj vemo, kako prav pride suho sadje posebno pozimi in na pomlad, pa tudi poleti ob hudi vročini, ko zaleže za hrano, obenem pa je voda, na kateri se kuha, zdrava in priljubljena pijača. Če že možki ne marajo povsod za ta v prejšnjih časih tako čislani pridelek, gotovo se ga pa ne branijo ženske, posebno delavke na polju in pa otroci.

Za dom se sadje najlaže suši v peč in na temenu. Novodobni štedilnik je sicer že močno izpodrnil našo starodavno, častljivo peč, v kateri kurijo dandanes le še takrat, kadar pečejo kruh. Pa kljub temu se da vsaj ob tej priliki nasušiti precej sadja, ako gospodinja izrabljuje vsako tako priliko, ko kuri v peč. Napol suhemu sadju pa tudi nič ne škoduje, ako se sušenje v peč prekine za en dan ali dva. Če je pa med tem toplo solčno vreme, kakršnega je bilo letos doslej v izobilju, je pa še posebno ugodno, ako nasehlo sadje sušimo v naslednjih tudi na solcu. Dobimo na ta način posebno lepo robo, ki bi delala čast tudi bogato obloženi mizi.

Krušno peč izpremenimo v sušilnico za sadje tako, da postavimo vanjo nizke podstavke, na katere polagamo lese. Tako namreč zrak laže pride okrog in okrog do sadja, nego če polagamo lese na golo vročo opeko. Če že ni drugače, zadostuje nekaj kosov opeke, na katere naslonimo lese, da niso na golem. Jako pripravna so preprosta železna stojala v taki obliki, da gredo skozi odprtino v peč. Na tak rož, ki ga naredi lahko vsak kovač, naložimo lahko več les drugo vrh druge in temeljito izrabimo prostor v peč. Najbolj pripravne so štirioglate lese (n. pr. 70—80 cm dolge in 30—35 cm široke), ker jih lahko naložimo po več drugo vrh in poleg druge. Običajne podolgaste lese niso prida, ker z njimi ne moremo izrabiti prostora in so pretežke in prenerodne.

Glede toplote krušne peči imajo naše gospodinjice gotovo že toliko izkušnje, da vedo kdaj je prav, kdaj preveč ali premalo. Manj upoštevajo zračnost, ker ne oomisljajo,

da se nobena reč ne more posušiti brez zraka. V sami vročini, brez prepriha se sadje peče, ne pa suši, posebno ako ga devamo v peč v lončenih in drugih posodah (latvicah) kakor delajo marsikje še dandanes. Seveda navadna krušna peč ni urejena tako, da bi se dala doseči v njej popolna ventilacija. Vendar pa se nekaj doseže, ako odprtine ne zaslonimo popolnoma in pustimo oddušnik vedno odprt. Najbolj se je bati prehude vročine, ker se sadje pokvari ali celo cežje.

Izmed pečkastega sadja so za sušenje primerne hruške in jabolka. Drobne in srednje debele hruške sušimo navadno cele, debele pa zrežemo čez pol ali na štiri krljke čez pecelj in muho. Lupiti jih navadno ni treba. Jabolka pa večinoma režemo v krljke. Lepšo robo pa dobimo, ako jih olupimo, izpahnemo peščiče in zrežemo povprek v krožke (kolesa). To se da pa hitro narediti le s strojem, ki ni drag in zelo trpežen. Na kmetijski razstavi 1.—10. sept. v Ljubljani ga bomo gotovo lahko videli in kupili. Olupljena in v kolesa ali tudi krljke zrezana jabolka se lepo posuše, ako jih denemo izpočetka v primerne močno toplino, da se čimprej obušče, ker potem manj porjave ali počrne.

Čeplje morajo biti za sušenje močno zrele. Čim dalje jih pustimo na drejvu, temboljšo suho robo dobimo. Posebno moramo paziti, da jih izpočetka ne prime huda vročina, ker sicer popokajo in se iz njih izcedi sok, nam pa ostane samo koščica v trdem napihnjem mehu. Proti koncu, ko je koža že močno nagrbarjena, jim hujša toplina ne škoduje. Jako lepo se posuše, ako so ponoči v peči, podnevi pa postavimo lese na sonce. Crvive in razpokane češplje niso za sušenje, zato jih je treba prebrati, preden jih denemo sušiti.

Ponekod sadje tako posuše, da ropota kakor orehi. To je napačno. Tako sadje izgubi vso naravno dobroto in se niti ne da v mehko skuhati. Pravilno suho sadje mora biti še kolikorotliko voljno. Čimbolj je zrelo in čim slajše je, tem manj ga je treba sušiti, da je trpežno. Kdor ima potrebno umevanje in je pazljiv, se kmalu toliko privadi, da že pod prsti čuti kdaj je dovolj.

Suhega sadja ne spravljamo takoj vročega v skrinje ali podobne posode, kjer ne more do njega zrak, ampak razgrnimo ga pod zračno streho v take plasti, kjer se še na zraku presuši. Šele potem ga spravimo v redke vreče, ki jih obesimo v zračno podstrešje. V zaduhlih, vlažnih shrambah se vsako suho sadje pokvari, ker se navleče vlage iz zraka in začne plesniti.

Sto kilogramov svežih češpelj mora dati, ako so prav posušene, 30—35 kilogramov suhe robe. Sto kilogramov jabolk ali hrušek pa da prilično 15—35 kilogramov suhih krljev.

Kuhinja.

Goveje meso v kumarčni omaki. Olupi srednje debelo kumaro, nakrhlijaj jo ali zreži na listke, deni v skledo, polij z nekaj žlice kisa in osoli. Tako pripravljeno kumaro pokrij in postavi za 1 uro v stran, da zvođeni. Medtem napravi prožganje iz ene žlice (4 dkg) masti in ene žlice (3 dkg) moke, ki mu prideni drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule. Potem kumaro ožmi in jo stresi v prožganje, da se praži 10 minut. Nato prideni šcep popra in zalij z ¼ litrom krompirjeve ter kuhaj 10 minut. Končno prideni še 1 žlico kisle smetane in oblij s to omako kuhano, zrezano in na krožnik zloženo goveje meso. Okrog pa naloži krompirjev pire.

Pariški fižol. Skuhaj zelen in obrežan strožji fižol v slani vodi, kuhanega odcedi. Deni v kozo za jajce surovega masla in 2 žlici moke ter mešaj nekaj minut na ognju, da se nekoliko sprime. Nato prilij pol litra fižolovke, ki si jo prej odcedila, prideni velik šcep popra in eno žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja. Ko vse skupaj 10 minut vre, premešaj in stresi v to omako odcejeni fižol. Ko vse skupaj prevre, postavi kot samostojno jed s koruzno polento na mizo.

Karlijola s smetano. Karlijolo skuhanj v slani vodi. Kuhano odcedi in stresi v dobro pomazano (močno skledo, katero dobro pomazi s surovim maslom). Polij čez karlijolo nekoliko umešane kisle smetane in potresi še z nastrganim bohinjiskim navadnim sirom. Postavi karlijolo v pečico in jo peči četrtr ure.

Možganje rezine. Zreži navadno žemljo na podolgaste, mezinec debele rezine. Ocvri jih naglo na eni strani v vroči masti ali maslu. Poberi jih na krožnik, da se nekoliko odtečejo. Namaži jih s sledečim nadevom: Osnaži in sesekljaj polovico telečjih, govejih ali svinjskih možganov, v kozi pa razbeli pol žlice masti ali košček čebule in zelenega peteršilja, prideni osnažene možgane, mešaj nekoliko časa na ognju (8—10 minut), prideni soli, eno raztepeno jajce, šcep popra, še malo premešaj in namaži s tem nadevom žemlje na tisti strani, kjer niso ocvrte. Ko si vse namazala, naloži eno zraven druge na pekačo, prilij žemljam par žlice juhe, da se žemlje zmečajo ter jih postavi za 5—10 minut v pečico. Naloži jih na krožnik ter jih postavi kot samostojno jed s solato na mizo.

Jajčja tečna jed s slanino. Nareži 10 dkg prekajene slanine na tenke koščke in jih v nekoliko surovem maslu po obeh straneh runvenkasto zapeci. Potem zreži 4 debele kuhane in olupljene krompirje na plošče ter prideni k slanini in jih nekoliko s slanino peči. Prideni 1—2 razmotan in osoljeni jajci k krompirju in slanini ter vse skupaj narahlo premešaj in postavi kot samostojno jed samo ali s solato na mizo.

Med. univ. Dr. Logar France

Specijalist za zobozdravništvo in ustne bolezni
Ljubljana, Sv. Petra cesta 14 (l. nadstr.)
Zobni ordinira

Dr. T. R.:

O prirodnih zdravilih.

Mimogrede še en dober svet. Človeka, ki mu je nenadoma postalo slabo, odnesi takoj na svež zrak, položi ga vodoravno na hrbet, odpni mu obleko okoli vratu in pasa ter ga malo škropi z mrzlo vodo ozir. teri z octom. Ko pride k sebi, daj mu požirek močne črne kave ali žganja.

Drugi, nič manj važni zdravnik, ki je vsem brezplačno na razpolago, je sonce. Njega ima naš kmet navidez več kot dovolj. Navidez — pravim. Po glavi, licu, vratu in rokah ves ožgan, od hude vročine truden, žejen in potem kolne nad solncem, ki mu povzroča same težave. In vendar je sonce blagodejen zdravnik, le znati je treba izkoristiti njegove dobre lastnosti.

Zraka, ki je škodljiv vsled primesi raznih strupenih plinov, na deželi skoro ne najdemo. Le na tri slučaje, ki so vendarle dokaj česti, bi hotel opozoriti. Prvo. Peč, k slabo vleče ozir. se nepravilno ravna z njo, je povzročila že marsikatero nesrečo. Najbolje je, da se ponoči sploh ne kuri. Če se že kuri; je treba skrbeti, da ima zrak k plamenu prost dostop in to od spodaj ter da ima dim v peči prosto pot v dimnik. S tem gotovo preprečimo nesrečo. Drugo. Naj si vsaka gospodinja zapomni, da se z likalnikom na oglje nikoli ne lika v zaprtih prostorih nego na mestu, kjer je dobro poskrbljeno za dostop svežega zraka. Na ta način se bo izognila marsikateremu mučnemu glavobolu. Tretje. Naši oglarji naj vedo, da je smrtno nevarno spati v bližini ali celo na sami kopi, kjer kuhajo oglje.

Solnce ima važno sposobnost, da ubija bakterije t. j. povzročitelje stoterih nalezljivih bolezni. Za povzročitelje jetike je n. pr. znano, da poginejo na soncu kljub vsej trdoživosti že v četrtr ure. Solnce je torej najcenejši razkuževalec stanovanj, obleke in sploh vsega okuženega. Zato ob lepem vremenu izpraznimo omare, postelje itd. ter iznosimo obleko, posteljnino i. dr. na sonce, da se prezrači in razkuži. V sobe pustimo čim več solnca (velika okna).

Žarki, ki jih solnce oddaja zemlji, so trojni: toplotni, svetlobni in tako zvanj ultravioletni. V zdravilne svrhe služijo zlasti poslednji. Ti ubijajo kužne klice, ti povzročijo znano rjavo barvo kože, ti zdravijo razne kožne in druge bolezni. Njih zdravilna moč je tolikšna, da jo zdravnik preko zime le težko pogrešajo. Tudi se ljudem po velikih mestih v tem pogledu godi mnogo slabše nego onim na deželi. Saj poznajo solnce skoroda samo še iz knjig. Zlasti otroci, ki morajo v mestih preživeti večino svojega življenja po tesnih ulicah in še tesnejših stanovanjih, jako trpe vsled pomanjkanja solnca. Zato so zdravnik sestavili posebne aparate, ki oddajajo žarke, ki so ultravioletnim skoro enakovrstni. S temi aparati dovajajo velikomestnim bolnikom za drag denar žarke, ki jih ima naš kmet brezplačno na razpolago kolikor jih le hoče.

Imajo pa ti žarki svoje muhe. Njihova glavna napaka je, da imajo majhno prodorno silo. Ze steklo jih precej zaustavi,

Z našo umetno

mošlovo esenco „Mostin“

si lahko vsakdo z malimi stroški pripravi izvrstno, obetno in zdravo domačo pijačo. Cena 1 steklenice za 150 litrov Din 30.—, po pošti Din 40.—. Dobi se samo v drogeriji A. Kane sinova, Ljubljana in drogeriji Wolfram na sl. M. Kani, Maribor. — Tudi letoš kapujemo lipovo cvetje.

V. YSAKO HIŠO »DOMOLJUBA«

je bolj pa obleka. Četudi solnce pripeka, da vse lije od nas, smo vendar deležni bore malo ultraviolečnih žarkov, dokler smo oblečeni. Tudi je znano, da je na visokih hribovih mnogo več teh žarkov nego v dolinah, ker jih precejšen del požre zrak, ki je v dolinah gostejši nego v planinah. Nadalje so ti žarki krivi opeklinam, ki se pojavijo po koži, ki smo jo predolgo izpostavljali solncu. (Dalje prih.)

Oslovski kašelji.

Ker še ni nobenih zdravil za oslovski kašelji v Vašem listu, ši usojam pošiljati jaz svoja zdravila.

Pol kilograma medu, ena četrt litra vode in dve in pol žlici špirta se pet minut kuha, nato se da ohladiti. Po vsakem napadu se vzame ena žlica. In sicer toliko časa, da popolnoma preide, potem pa še en teden, vsaki dve uri po eno žlico. Upam, da boste to priobčili v časopisu, poizkusili smo že pri štirih, ki so popolnoma ozdraveli. Dva bosta tudi kmalu, ker sta pozneje začela z zdravljenjem. — I. H.

Otroci.

V kuhinjski omari je bil predalček z razno drobnarijo. Notri sem vedno imela malo škatljico, v kateri je bilo nekaj drobiža za berače. To so vedeli otroci, ki so tudi dali revežem, če mene ni bilo.

Nekoč sem imela opravka v gornjem nadstropju, otroci so pa bili na vrtu. Dolgo me je zadržal v sobi opravke, naposled se mi je pa le čudno zdelo, da je na vrtu vse tako tiho. Pogledam skozi okno, nobenega otroka, kličen, nobenega odgovora. Tečem na vrt — vse tiho. S ceste sem mi je prihajala nasproti revna žena ter me prosila vboga-ime. Grem v kuhinjo, da bi vzela iz predalčka drobiž, drobiža ni bilo nič več. Hitim na cesto in se obrnem navzgor proti prodajalni. Izza prvega ovinka mi pridejo nasproti moji trije najmlajši, ali kakšni! Okoli ust in podbradkov vsi črni, vsi namazani. Resno vprašam najstarejšega, še ne šestletnega Janka, kje da so bili. Povedal je, da so hoteli k teti, pa da so se z bali konja, ki je dirjal tako strašno. O črnih ustnih in podbradkih sem molčala. Ko smo prišli domov, sem vprašala, kje je drobiž za reveže. Janko je začel jecati in hotel nekaj povedati o beraču, ki je prišel, pa druga dva sta ga gledala tako čudno z velikimi očmi, da je kar umolknil. Tedaj pa snamem s stene zrcalo, denem vse tri glavice skupaj in pravim: »Ali vidite, kako ste grdi in črni, ker bi se radi lagali?«

»One,« se oglasi najmlajši, komaj triletni Mirko, »jedli smo čokolado.«

»To je grdo, da ste vzeli denar, s katerim bi si bili reveži kupili kruha. Sladkosnedeži ste in prav žalostna sem, da imam take otroke.«

Janko, ki je bil ves skesan, je obečal, da ne bo nikoli več storil kaj takega, najmlajši se je pa oblizoval in šepetal, da je bilo tako dobro, o j tako dobro.

Planina pri Rakeku.

Okrožni zdravnik Dr. Stanko Perpar
zopet redno ordinira.

Tri žalostne povesti.

III.

Bilo je v obednici znanega letovišča. Vstopila je elegantna gospa, ki je vlekla za seboj dečka, ki se mu je na obrazu videla trma. Mati je posadila dečka na visok otroški stolec poleg mize, okoli katere so že bili zbrani gostje.

»Kaj pa hočeš jesti, Dragec?« je vprašala matega.

»Nič nočem,« je bevsknil mali in skušal odriniti stol od mize.

»Saj si vendar rekel, da si lačen.«

»Nič ne maram.«

»Nikar tako ne govori! Saj naročim, kar hočeš.« In je položila predenj kos svinjine z zakrknjenim jajcem.

»Ne maram tega« in je vrgel meso na tla.

»Kaj pa bi rad?« je v skrbeh vprašala mati.

»Obaro hočem.«

»Pa vendar ne moreš obare najprej jesti. Kaj ne, da boš jedel mehko kuhano jajce?« In mati je že v kozarec pripravljala jajce.

»Bom.«

Z vidnim veseljem, da mu more ustreči, je mati osolila in pomešala jajce ter ga postavila predenj.

»Ne maram,« in je sunil kozarec od sebe.

»Jej jajce, Dragec!«

»Nočem. Ne maram.«

»Veš, zato bi te morala kaznovati.«

»Ne bilo bi napak!« se je oglašil najbližji sosed.

Pa se ni nič takega zgodilo.

Čez nekaj časa je zopet začela mati: »Pa bi vsaj nekaj jedel, Dragec! Ali bi morebiti jedel kos šarklja, prav lepo potresenega s sladkorjem?«

»Ja.«

Kljub temu pritrtilu pa je vrgel lep kos šarklja po tleh.

»Le čakaj, očku bom povedala, ko pride, kako si nevljuden.«

»Ne, pa nisem« in je udaril z nožem po mizi.

»Pa bom povedala očku, kaj si naredil in boš tepen.«

»Pa ne boš« in pri tem je z vilicami bodel in prebadal namizni prt.

»Ali hočeš malo krompirčka, sinko?« je čez malo zopet vprašala.

»Ja.«

Mati mu je položila dva prav lepo rumeno pečena nova krompirja na krožnik.

Takoj jih je vrgel na tla.

Sosed je zazdihnil.

»Že vem, kaj bi rad, Dragec in takoj boš dobil, če se lepo obnašaš,« je potrpežljivo poredovala mati.

»Hočem na tla.« In mati mu je pomagala s stola.

»Hočem na stol,« mati mu je hitro pomagala nazaj in ga je šepetaje vprašala, kaj bi rad.

»Tvoje kavice hočem.«

Hitro mu je dala svojo škodelico. Pa jo je sunil od sebe: »Svojo kavico hočem.«

»Če ne boš tiho, greš stran od mize.«

»Pa ne grem.« In se je trmasto naslonil nazaj v svojem stolcu ter je s no-

gami razbijal pod mizo.

»Očku bom povedala, prav gotovo mu bom povedala.«

»Pa ne boš povedala, saj vem, da ne boš.«

»Gospa, zakaj vendar ne kaznujete tega upornega otroka?« je vprašal čez mizo sivolasi gospod.

To ste jo morali videti: skočila je pokonci in jezno vprašala: »Kaj, tepem naj ga? Mojega edinčka, moje vse? — Kako se predrznete kaj takega misliti od mene?«

Omizje je molče pogledalo drug drugega v začudenju in pomilovanju.

»Take ljudi bi bilo treba aretirati!« se oglašil gospod, videti profesor.

»Taki ljudje bi se ne smeli močiti in ženiti, ali pa bi jim bilo treba otroke odvzeti, da jih vzgoji kak zavod,« je pristavil sosed.

»Kako bo kaznoval Bog tako pohujšanje nedolžnega otroka!« je vzdihnila priletna gospa.

Končno je vstala sivolasa gospa, kateri je tuga začrnila globoke brazde v lice in je s povdarkom spregovorila te-le besede: »Zdi se mi, gospa, da delate svojemu sinku veliko krivico. Če kdo svojemu otroku take stvari dovoli kakor vi, mora postati hudoben. Vaša prizanesljivost je nepravilna dobrotla. — Tudi jaz sem imela sina; rada sem ga imela, a tudi kaznovala sem ga, če je bilo treba. Pa mi je umrl. Tedaj sem sklenila, da od drugega sina ne bom izsiljevala pokorščine. In res ta ni okusil palice. Kakšne so bile posledice? Moje izkušnje z njim so bile približno take kot vaše. Pustila sem, da je kritikoval vsako mojo besedo; ko pa je deraščal, pa sploh nisem imela več nobene pravice mu ukazovati. Marsikatero noč, ko sem klečala pri njegovi postelji in molila zanj, se je prebudil, me slišal in zakričal: »Molči vendar, ne morem te poslušati!«

Umrl je — častitljiva starica je nehote nagnila glavo na sklenjene roke — umrl je. Sledi materine šibe ni bilo na njegovi koži; zato pa ga je kaznoval zakon — umrl je na vislicah.«

Splošene molk. Vseh oči so se obrnile na mater s trmastim dečkom. Ta pa ga je prišla za roko in odhitela iz obednice. Niti ozrla se ni.

»Fantič bo materi sam dovolj velika kazen za njene vnebo vpijoče grehe nad njegovo vzgojo,« je končala stara gospa.

In tako je tudi bilo. Res, da ni končal na vislicah, a končno se je sodil sam. — Lepo materino premoženje je kmalu zapravil v pijančevanju in razuzdanosti. Z zadnjim denarjem se je odpeljal v Ameriko, a v novem svetu je nadaljeval življenje starega sveta. Ker mu je zmanjkalo sredstev, se je spozabil nad tujim imetjem in življenjem. Prišel je v ječo, kjer se je prvo noč obesil.

In njegova mati je bila kriva njegove nesreče.

ZIMA

najboljša in najcenejša pri
M. Masterl
tovarna žime
Stratišče pri Kranju.



Za naše male



Márko Kuncič:

Polžek je žalosten.

Vetrc piska na piščalko:
»Didl, didl, di.«
Mlad komarček z muho raja
nad poljanami.

Polžek v leskovem grmičku
žalosten vzdihuje.
Vse na svatbi vriska, raja —
ah, le on samuje...

Mi usmiljeni bodimo,
polža k sebi povabimo;
rajal z nami bo po hiši
tri dni, tri noči,
hrustal z mucem tolste miši,
da bo sit za tri!

Mušica v gostilni pri zvonu.

Nekdaj je bila mala, mala mušica, ki je imela črno glavico in velike, zelene, biserne oči. Imela je tudi še tri pare dolgih in tankih nog ter dvoje tankih, prozornih krilc, ki so bila pa večja, kakor cela mušica. Z dolgimi nogami je znala hitro trkati, s krilci pa letati po zraku. Skoro ves dan se je zibala na lastnih krilcih v toplih solčnih žarkih in je bila vsa srečna in vesela.

Nekega dne je s svojimi tovariši in tovarišicami tekala in letala po travniku. Med igro in veseljem nihče ni opazil, da se nebo zagrinja v temne oblake. Kmalu ni bilo nikjer več lepega sinjega neba. Nadenkrat je planil, božve odkod, močan veter, da so se pripogibale cvetke in bilke po travniku. Zaletel se je tudi v veselo družbico in jo je razpodil na vse strani.

Kam pa se je neki zatekla naša mala mušica?

Nekaj časa jo je nesel in vrtel veter po zraku, ker je bila tako lahka in majhna. To je bilo dobro, ker sicer bi bila gotovo padla v potok, a plavati ni znala. Toda visoko gori v zraku jo je bilo strah, tako zelo strah, ker je imelo nebo tako hud in črn obraz. O, kako si je želela domov!

A veter jo je gnal pred seboj, da ni nič videla in nič slišala. Prav zdaj je nekoliko ponehal in mušica je lahko odprla oči. Globoko pod seboj je videla nekaj sinjega, kakor da je majhen kosček nebesne stropne padel na zemljo. Ker je veter nekoliko ponehal, se je spustila proti tej višnji točki. Ko pa je prišla bliže, je videla,

da to ni kos neba, ampak velika zvončasta cvetka, na dolgem zelenem stebalu.

Hitro se je oprijela naša mušica za rob lepega zvončastega cveta in je zaklicala: »O, lepa zvončnica, ali smem k tebi pod streho? Zdaj, zdaj se bo vsul dež in vsa bom mokra. Tako me je strah pred viharjem. Ali smem?«

»Le hitro vstopi!« je spregovoril glas.

»Cela moja hiša ti je na razpolago.«
Naša mušica je zlezla v zvončnico, zunaj pa so že začele padati debele dežne kaplje.

Pa si je mislila naša mušica: »O, da bi smela vso noč ostati v tem prijetnem zavetju!«

Kakor da je zvončnica uganila željo jo je prijazno povedala: »Ljuba mušica, le ostani pri meni, dokler hočeš. Tu je pripravljena tudi večerja, saj vem, da si lačna.« In res, cele skledice dobrega, jajčastorumenega cvetnega prahu je stalo pripravljenih. Naša mušica je vtaknila svoj rilček v vsako in je jedla po mili volji. Ozirala se je še po kakšni pijači, ker je bila žejna. In res je našla čisto globoko notri v kotu majcene lončke sladkega medu. Tudi tega se je nasrkala. O, sladki med je imela tako rada!

Zdaj je bila sita. Poiskala si je še miren kotic in že so se ji zaprle drobni očki in je zaspala.

Pozno se je zbudila drugo jutro, ko je že zopet solnce sijalo. Še bi bila spala, da je ni zbudil škranček, ki je zletel visoko solncu nasproti. Pa si je pomela oči in je zaklicala: »O, kje pa sem?«

»V gostilni pri zvonu« je odgovorila zvončnica. »Pa le hitro vstani, pozno je že. Rožice, ptičice in ljudje so že davno pokonci in pri svojem delu.«

»O, potem moram pa hitro tudi jaz na delo,« vzklikne mušica. »Kako naj ti poplačam tvojo dobroto, dobra moja gostiteljica?«

»Najprej moraš še zajtrkovati! Le poišči si, kje si sinoči večerjala! Potem boš šele šla na pot.«

Naša mušica je res kmalu našla sladkega prigrizka, da se je okrepčala za dolgo pot.

Prijazna gostilničarka je sedela poleg nje in ji je rekla: »Le brez skrbi se najej in nikar se ne boj zaradi plačila. Nobenemu svojih gostov ne računam ne hrane ne prenočišča. Saj mi je ljubi Bog tako naročil, da delim vsem brezplačno. In moje zaloge se zato prav nič ne zmanjšajo.«

»Hvala, hvala,« je vzkliknila naša mušica, pogladila krilca in jih razpela.

»Z Bogom, dobra zvončnica!«

»Z Bogom, mala mušica!«

Mušica je srečno našla pot domov k svojim prijateljicam. Zopet so se poigrali o vseh dogodkih, ki so jih doživeli.

To pride od zgorej.

Zidarski pomočnik je imel navado pri vseh neprilikah, ki so ga zadele, zahvaliti Boga in reči: »To pride od zgoraj.« Tako se je naučil od svoje matere. Seveda so ga tovariši ob vsaki priliki zasmehovali. Nekeč so sedeli pri skromnem kosilu in naš znanec si je vprav narezal klobase na kruh, da jo poje. Mimo pa priteče pes in mu odnese pripravljeno kosilo. Ali je to tudi od zgoraj? ga zasmehljivo vpraša eden tovarišev, ko je urno skočil za psom. Odgovora na to vprašanje pa ni pričakal; kajti v tistem trenutku se je sesul nanovo postavljeni zid in je pokopal vse, ki so tam obsedeli. Samo pomočnik, ki je stekel za psom, je ostal nepoškodovan.

Kaj naj se igramo.

Koklja in kragulj.

Deset do dvanajst igralcev, ki naj vsi dobro znajo teči. Eden od njih je kragulj (skopec), drugi koklja, ostali pa so piščančki, ki se vstopijo v vrsto za kokljo in položijo drug drugemu roke na ramo.

Kragulj hoče iztrgati iz vrste enega izmed piščancev. Koklja pa z razprostrtimi rokami brani in skače z ene strani na drugo, kakor je pač treba. Piščančki pa se skrivajo za njenim hrbtom in se trdno drže za ramena.

Če se kragulju posreči, da iztrga piščančka, ali se ga tudi samo dotakne, postane njegov plen ta in vsi, ki stoje za njim in morajo iz vrste.

Kragulj ropa še dalje, le zadnjega piščančka za kokljo ne, ki je določen za zadnjega v novi vrsti.

V novi vrsti je dosedanji kragulj koklja, dosedanja koklja pa kragulj. In igra se začne iznova.

Uganke.

Kako imenuješ z eno besedo razbite lonce? (Crepine.)

Mlade ovce? (Jagnjeta.)

Zmleto pšenico? (Moka.)

Zvezane cvetice? (Sopek.)

Kateri mlin ne stoji ob vodi? (Mlin za kavo.)

Dan in noč stoji na straži, a nima nog, tolče in bije, a nima rok. Kdo je?

(Ura.)

Na belem polju sta dva pritrjena, čisto tiho se sučeta, večji hitro, mali počasi; vsi ljudje gledajo to njuno pot. — Kdo sta?

(Kazalca na urti.)

V bregu sedim in tobak kadim; kdo sem?

(Dimnik.)

Majhna njiva, na nji je posejano črno zrnje; mnogi bodijo okoli njive, pa ne vedo, kaj je na njej?

(Knjiga.)