

1928 MATI IN GOSPODINJA Št. 8.

Blagoslavljaj svoje otrokel

Kogar starši blagoslavljajo, tega blagoslovi tudi Bog. (Sv. Ambrož.)

»Pred leti,« tako pripoveduje koroški misijonar, »sem se vozil od Beljaka navzgor; bilo je v nedeljo popoldne. Sonce je prijazno sijalo po vsej dolini; cesta je bila precej prazna. Na sredi prijaznega vrta je stala kmetiška hiša. Pred hišo je sedela mati z otrokom. Glavo je imela naslonjeno nazaj na zid, kakor da počiva od težkega dela preteklega tedna. Okoli matere je stopical otroček zdaj sem, zdaj tja z drobčenimi nogami, ki so bile še prav malo pri moči. Nekaj časa se je igral z maminimi lasmi, pa jo je pobožal po obrazu, pa pritisnil svoj obrazek k maminim roki, potem pa — sam svojim očem nisem mogel verjeti — potem je položil levo roko na mamino glavo, z desno pa ji je prav lepo in počasi naredil križ.

Otrok je blagoslovil mater! Kako je pač otrok prišel do tega? Bog ve, kolikokrat je ta mati blagoslovila svojega otroka, zopet in zopet, da si je otrok zapomnil in zdaj v otroški hvalečnosti vrnil.

Blagoslov očeta in matere je bil od nekdaj že v časti.

»Spoštuj očeta,« beremo v Sirahovi knjigi, »da pride nate njegov blagoslov in do konca pri tebi ostane.« In na drugem mestu: »Očetov blagoslov otrokom hiše zida, materina kletev pa jih do tal podira.«

Otrok, ki ga oče in mati blagoslavljata, je tudi od Boga blagoslovljen.

Blagoslavljaje je duhovniško delo in v trenutku, ko starši blagoslavljajo otroke, vrše duhovniško službo v družini.

Kadar, mati, blagoslavljaj svojega otroka, utrjuješ svojo avtoriteto. Ko mu napraviš križ, gleda v tebi božjo namestnico.

Kadar imaš težave pri vzgoji zaradi mnogih napak, ki jih imajo na sebi, če imaš lepo navado, da jih zvečer blagosloviš, se bodo še pred večerom poboljšali, da ne izgube tvoje blagoslove.

Kolikokrat se je že zgodilo da se je mali trmoglavček že potuhnil v posteljo, preden te je prosil odpuščanja; ko pa si prišla do njega, da ga poškropiš z blagoslovljeno vodo in prekrižaš, ni mogel več zdržati. Zlomila se mu je trma in solze so ga polile; morebiti molče, ali tudi z besedo te je prosil odpuščanja.

Kadar otrok zapušča dom, takrat mu je blagoslov staršev angel varih, ki ga spremlja v tujino. Ali naj Bog pusti željo pobožnega materinega srca neuslišano?

Kadar nastopa otrok pot v nov stan, takrat je blagoslov staršev prav posebne pomena.

Ko je hotela uboga in preprosta mati papeža Pija X. poklekni pred sina, ko je bil posvečen v škofa, da bi ji dal blagoslov, je že klečal sam pred njo in jo prosil, naj ga blagoslovi, kakor ga je tolikrat blago-

slavljala otroka, mladeniča, dijaka in duhovnika.

In še enkrat je blagoslov staršev posebne važnosti: ko se poslavljajo od otrok na smrtne postelji.

Zadnji očetov blagoslov, zadnja materina molitev, kako pomembna je za otroka v vsem življenju!

Blagoslov staršev res srečno vodi otroka po potih tega sveta v nebeško domovino.

Dr. Justin:

Higijeno v naše domove.

In sedaj še nekaj. Vprašanje peči v hiši. Peč je potrebna, da se stanovanje ogreje, da ne prezebajo člani družine, da se zidovje pregreje, da se stanovanje drži suho.

Kakšna naj bo peč? Peč, ki je obenem štedilnik, v sobi ni na mestu, to sem že omenil. Železna peč se hitro ogreje razžari, toda tudi hitro omrzne. To pa je zidovju škodljivo. Hitri padec temperature od 40 do 50° razžarene peči na ničlo ali malo nad ničlo že zdravemu človeku ne ugaja. Spominjam se še, da sem nekoč pri nekem bolniku hotel izmeriti telesno toploto (temperaturo), katero sem sodil po žili na 37—38°, več gotovo ne. Toplomera pomotoma nisem stregel pred merjenjem pod 37°, kakor se to mora. Po preteku 5 minut vzamem termometer iz pazduhe bolnika in vidim 42 stopinj, torej celotno skalo na toplotomeru. Presenečen nad tem za trenutek pomislim, pomerim še enkrat, sedaj stepem toplotomer pod 37° in sedaj po preteku 5 minut pokaže 37.8. Sedaj se spomnim, da sem bil prejšnji večer pri nekem bolniku, ki je ležal v sobi ob železni peči. Imel sem toplotomer v telovniku in stal nasproti peči in vročina peči je pokazala skozi obleko 42. Ubogi bolnik! Če je peč ugasnila, je padla toplota sobe gotovo na 5—10° nad ničlo. Gotovo to ni zanj bilo dobro, umrl je kmalu na to za pljučnico, ki jo je poleg svoje bolezni še dobil — vsled te peči in vsled tako hitro menjajoče se temperature. Človeški organizem se namreč najboljšo počuti če ima enakomerno toploto. Zato se potimo, če bi telesna temperatura imela iti previsoko in s potom telesu odvezujemo odvisno toploto. Zato se človek tako hitro prehladi, če ne more te temperature držati v približno enaki višini, zlasti spomladi in jeseni, ko iz mraza hitro nastane toplo oziroma iz toplote mraz, zato se na vlak tako hitro prehladimo, ko se ondi tako hitro menja toplota kupeja.

Enakomerna temperatura mora biti na celem telesu, če hočemo, da nam je dobro. Zato se prehladimo, če imamo mokre, mrzle noge, zato se prehladimo, če stojimo pri peči le z eno stranjo obrnjeni k njej, na drugi nasprotni strani pa vlada manjša toplota, zato dobimo nahod, če se solničemo in sedimo goli obrnjeni proti solncu le s hrbtom ali z eno platjo telesa druga plat pa je hladna. Mačka, ležeč na solncu se vedno obrača, da se vsa dobro pregreje. Nagon ji to narekuje. Enakomerna temperatura naj bi bila tudi v stanovanju. Ena soba topla, hodnik mrzel, kuhinja vroča, druga soba hladna, to ni nikakor dobro za človeško zdravje. Ideal hišnih razmer naj bi bila enakomerna temperatura stanovanjskih prostorov. To za letni čas ni tako zelo pereče, pač pa v zimi.

Moderni stanovanja imajo hodnik, sobo, stranišče in druge prostore, kjer človek biva, enakomerno tople. Na kmetih in v delavskih stanovanjih si tega skoro ne moremo misliti, stremeti pa je vsaj, da ni prevelikih toplotnih razlik v hudih mrzlih dneh.

Zelo enakomerno greje lončena peč. One velike krušne peči na kmetih in visoke lončene peči so najboljše. Grejejo cel dan in še zjutraj so tople, ko se dvignemo iz postelj. Pa že vidim zopet majati z glavo, češ, saj ni dobro kuriti v spalnicah. Najboljše se spi v mrzli spalnici. Res, zrak, mrzel in suh zrak, je zdrav, vendar ponoči vstajati iz tople postelje v mrzel zrak, ko človek ne ve, kako dolgo bo to trajalo, možnost, da se razgrneš in vse drugo polno okoliščin ima toliko nevarnosti za zdravje, da ni pametno vztrajati pri teh nazorih mrzle spalnice. Enakomernost temperature v sobe, toplotomer v sobe in ravnati se po tem, da dosežemo po priliki vsaj enakomernost, to je dober svet za pametne gospodinjke.

Sedaj pa praviš: Pri nas je vse tako starinsko, to je nepravilno, to nehygienično. Najboljše, da bi vse podrli in novo zidali. Ne smemo očitati našim prednikom, da so znesli v hišo toliko nehygieničnih stvari, da stranišče ni v redu, da greznica ni v redu, da zidovje ni suho, da sploh hiša ni pravilno postavljena in na pravem mestu. Saj jim nikdo ni povedal, kako mora to biti. Saj se ni pisalo o tem, saj niso časopisi tega prinašali. Danes pa, ko je nauk o higijeni že zašel precej v sleherni vas, pa že vidimo uspehe, kako sedaj ta, sedaj oni gospodar urejuje stranišče, kako je osušil hišno zidovje, kako je vodnjak uredil, higijensko priredil okna itd. Tudi ti se loti tega dela in poskusi. Imel boš več veselja s svojim domom.

Kuhinja.

Sveža svinjska glava z rižem. Skuhaj ¼ kg sveže svinjske glave v 1 litru vode. Ko zavre, prideni glavi majhen košček korenja, čebule, peteršilj, por, nekaj zrna popra, osoli in kuhaj do mehkega. Ko je glava kuhana, ji odeedi juho in v tej juhi skuhaj ¼ letra riža. Ko je riž kuhan, odstrani glavni kosti, jo zreži na kosce in stresl v riž. Ako hočeš, prideni rižu nekoliko paradižnika. Jed je zelo okusna in po cenl pripravna za večerjo.

Kislo zelje s prekajenim svinjskim mesom in rižem. Skuhaj perišče kislega zelja (pol ure). Posebej pa kuhaj ¼ kg suhega svinjskega mesa, reberca ali kaj drugega. Ko je meso kuhano, mu odstrani kosti in ga zreži na majhne kosce; posebej v kozo pa deni eno žlico masti in malo čebule. Ko se čebula zarumeni prideni dve pesti opranega riža, nekajkrat premešaj in ga zalij z ¼ litra vode ali juhe od svinjskega mesa ter ga kuhaj 5 minut. Nato pri-

deni rižu kislo zelje, zrezano suho meso, ščep soli, popra in eno žlico kisle smetane. To vse narahlo premešaj in postavi kožo pokrito v pečico za 20—25 minut. Še enkrat rahlo premešaj in postavi kot samostojno jed dvema osebama na mizo.

Mizlo meso v jajni omaki. Skuhaj dve jajci v trdo. Kuhane rumenjake stlači z žlico v skledi in jim primešaj 1 žličico gorčice, 1 drobno zrezano kisko kumarico, eno žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja, nekoliko soli, ščep popra, nekaj žlic olja in kisa po okusu. Vse skupaj dobro zmešaj in stresi na meso, ki si ga razrezala na listke. Po vrhu omake pa potresi drobno sesekljane beljake.

Drobnjakove, sirove klobasice. Napravi tenke jajčne krpe iz enega jajca, četrt litra mleka, nekoliko soli in 18 dkg (malo manj kakor $\frac{1}{4}$ litra). Zmešaj eno kavino skledico sira (iz kislega mleka), 2 žlici kisle smetane, in polno žlico zrezanega drobnjaka. Vsako palačinko nadevaj s to nadevo, zvij skupaj kakor štrukelj, zloži jih na pomazano pekočo in jih še po vrhu polij s kisljo smetano. Postavi klobasice v pečico, da se nekoliko zapečejo.

Rajželec pečenjak (šmarn). Deni v lonec $\frac{1}{4}$ litra mrzlega mleka, en rumenjak, žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja, nekoliko soli eno pest krušnih drobtin, ščep popra, dve pesti kuhanega in sesekljane nega rajzelca, vse prav dobro zmešaj, sneg enega beljaka narahlo primešaj. Nato razgrej v široki plitvi ponvi eno žlico masti, v vročo mast stresi mešanje, ga razravnaj ter peči v pečici 15—20 minut, pečenega zreži ali zdrobi in ga postavi s salato na mizo.

M. R.

Vrt.

Glavna stvar na vrtu je zemlja. Čim globokejša je, tembolj uspeva zelenjad. Živica (zgornja plast zemlje) ne sme biti ne preilovnata, ne prepeščena. Illovnata je pretežka, peščena pa prelahka in presuha. Zato primešaj illovnati drobnega peska mivke, če je prepeščena, pa ji primešaj illovnate prsti. Vrtna zemlja mora biti rahla, drobna in prhka. Po barvi pa črna. S pridnim globokim lopatenjem se zemlja zrahlja in zdrobi. Lopatiti se sme le razsušena zemlja, ker le taka se da zdrobiti in zrahljati. Črna pa postane z obilnim gnojenjem. Tudi kamenja ne sme biti v vrtni zemlji. Kjer se nahaja, ga pridno pobiraj. Vsako leto, ko obdelujemo vrt, se mi zdi, da kamenje najbolj bogato rodi, ker ga je vsako leto preveč, četudi ga pridno pobiram.

Oblika vrta naj bo kvadratna ali pravokotna, a tudi nepravilne oblike so na mestu. Naredimo namreč take, kakor je pač zahteval prostor, ki smo ga odločili za vrt. Glede velikosti domačega vrta je pomniti, da naj ne bo prevelik, pa tudi ne premajhen. Velik vrt zahteva mnogo dela, ako ga hočemo popolnoma izkoristiti in ga imeti vedno v lepem redu in dobrem stanju. Majhen vrt se pa ne da primerno urediti in nam ne da tega, kar hiša od vrta potrebuje. Vrtovi, ki so namenjeni le za domače potrebe, so alhko manjši. Kdor pa ima vrt zato, da izpeča in iztrži vrtno pridelke, naj si napravi večjega.

Vsak zelenjadni vrt mora biti trdno in dosti visoko ograjen, da ne zagospodarijo ko-

AJDOVA MOKA kg Din 5.—
KORUŽNI ZDROB kg Din 3.50
prvovrstni izdelki od 25 kg naprej, pošilja PAVEL SEDEJ, umetni mlin, JAVORNIK, Gorenjsko.

koši ali zajci, ki niso nikakor koristni vasa-vavci. Ograja je lahko zidana, železna ali pa lesena, ali tudi iz grmovja (živa meja). Zidana ograja je lepa in dobro služi, a je precej draga in zato si je ne more vsak napraviti. Zelo lepa je železna ograja, ki ima za podstavek nizke zid. Taka ograja je nekoliko cenejša kot pa visoka zidana. Cenejša je žična mreža, ki je tudi trdna in prijetna za oko. Najcenejša izmed vseh je lesena ograja. Zgrajena je iz plank, lat, drogov, desk ali iz krajnikov. Tudi lesena ograja se da prav okusno narediti. Vsekakor je treba tak plot, dobro namazati s terom ali karbolinejem, da se dalj časa obdrži.

Zivo mejo delajo iz gabra, gloga, španskega bezga in iz šipka. Za živo mejo se zemlja prekoplje 50 cm globoko in 80 cm na široko, da se sadike v prerahljani zemlji lažje primejo in potem hitreje rasto. Sade se spomladi 18—20 cm narazen. Pred saditvijo se pristržejo na vršičkih in koreninah. Prihodnje poletje ob kresu se porežejo vse mladice, razen dveh najmočnejših. Da se veje, ki so ostale, pravilno spletejo, ter kolikortoliko spri-mejo med seboj, jih je treba prva leta razpeljavati in rahlo vezati med seboj. Postaviti se jim morajo tudi koli in late, ki so jim za oporo. Stranske vejice na razpeljanih vejah se pa vsako pomlad porežejo na 2—3 popke. Na tak način se postopa toliko časa, dokler ne zraste živa meja do primerne višočine. Ko je dorasla meja, se striže vsako leto dvakrat in sicer spomladi in ob kresu. Striže se s škarkami na vrhu in na straneh, da ne raste predivje in preveč svojevoljno.

Lepa je živa meja, a vendar ni tako priporočljiva kot zidana, železna ali lesena. Da je res lepa, zahteva dosti dela. Tudi nima toliko varnosti kakor kaka druga ograja. Vedno se nahajajo v njej vrzeli, skozi katere uhajajo na vrt piščeta, kokoši in zajci. V živi meji imajo pribežališče različne golazni kot: poljske miši, krtice, polži in gosenci.

Delo na vrtu v aprilu. Letošnja dolga zima nam je zelo zakasnila dela na vrtu. Presajati bi morali zelenjadnice, pa še posejanih nimamo. Kar hiteti bo treba. Nasejmo solate, kolerabe, rano zelje, ohrovt, rdečo peso, špinac, redkvico, spomladno repo, peteršilj in zeleno. Nasadimo grah in pritlični fižol. Pri vrtnarju bomo dobili sadike, vzgojene v topli gredi, ki jih presadimo na določene prostore. Solato, rano zelje, kolerabe rdečo peso presadimo primerno narazen. Izmed cvetlic nasadimo gladijole, montbrecije, georgine in kane. Nasejmo na stalno mesto astre, resedo, kapucinke, suhe rože in ostrožnike.

Dalje moramo obdelati in osnažiti vrt, obsekati robne trate, urediti, osnažiti in nasuti pota.

Da bomo imeli zgodnje kumare, jih posadimo vlončke in sicer v vsak lonček kakih 4—5 zrn. Zemlja naj bo rahla. Lončke imejmo na gorkem, ker kumare ne prenesejo mraza. Saj je njih dom južna Azija.

Ženske obleke in rute

v največji izbiri samo dobre kakovosti.
Cene nizke.
R. MIKLAUC - PRI ŠKOFU - LJUBLJANA

Praktični migljaji.

Mravlja je sicer živalca, katere nam boji vedno zgled marljivosti, vendar pa je zelo nadležna, ako nam zaide v stanovanje. Pregnati jo je mogoče na več načinov. 1. Namočijo kosce cunj v terpenin. Te pomasti po špranjah in odprtinah, kjer pa jih je mnogo skupaj, pa kar nanje polij terpenin in takoj bodo poginile. 2. Popolnoma sigurno sredstvo je tudi kvas. V par posod damo košček kvasa ali droži ter nekoliko pomazemo z medom ali vlažnim sladkorjem. Ker vsled take hrane v živalci nastane kipenje, kmalu poginejo. 3. Tudi moka, sladkor in boraks v enakih delih pomelano, uniči ne samo mravlje, pač pa tudi drugi kuhinjski mrčes. Amerikanci jih uničujejo na tale način: znotraj nepoškodovan lonec do četrtine napolnijo z redkim medom ali pa močno sladkorno vodo. Lonec dobro pokrijejo ter prevežejo, v sredini pa napravijo majhno luknjo. Mravlje zavohajo sladkobo ter vse do zadnje zlezejo v posodo.

Mastne lase si najbolje izperemo z gorko vodo, kateri pridenejo čajno žličko boraksa.

Kadar pripravljáš krompir, tako zvan »pire«, pazi, da bo mleko, katero prideneš, vroče. Sicer bo krompir težak ter se bo vlekel.

Kdor vsako jabolko olup, ne počenja pravilno. S tem namreč najboljše, kar je na jabolku, zavrže. Le zares nevžitno in trdo kožo moramo odstraniti, preden ugriznemo v jabolko.

Splošno je tudi pri nas navada, da kumare olupimo, preden jih narežemo. Pa ni prav tako, ker kumara je mnogo bolj prebavljiva s kožo kot pa brez nje.

Volneno blago ne smemo nikdar prati v prevroči vodi in tudi nikdar s sodo. Belo volneno blago sicer porumeni in postane trdo.

Proti potenju nog je izborno sredstvo prašek salicilne kisline. V nogavice ga je treba natresti neznatno količino. Ta prašek obstoja iz salicilne kisline, loja, zdrobljenega mila in škroba (šterke).

Zmrznjenega krompirja ne smemo zavreči. Olupi krompir ter daj v lonec brez vode. Pristavi na ogenj ter lonec pokrij tako, da ne bo para uhajala. V lastni sopari bo krompir skuhan in ima okus kot zdrav.

Ako se je kaka posoda prav močno pripalila, tako da je nemogoče odstraniti osmojena mesta, vrzi v krop pest soli, pa boš imela lahko delo.

Kadar se ovratnik suknje prične svetiti, ga odrigni s krpo. Še boljše je goba, ki jo namočiš v amoniaku; ako pa tega nimaš, pa v kisu.

Voda, v kateri so bili namočeni otrobi, je izborno čistilo za lase, ki postanejo svetlejši. Tudi nadležne luske na glavi se z okrobo vodo odpravijo.

Vigred.

Vse tiste, ki so prejeli dosedanje številke »Vigredi«, vljudno prosimo, da nam jih vrnejo, če jih ne mislijo plačati in postati redni naročniki. Težko nam je, da naročnicam in naročnikom, ki so letošnjo naročnino že plačali, ne moremo postreči, dočim drugim leži »Vigred« doma nepregledana in tudi neplačana. Ponovno prosim za vrnitev uprava »Vigredi«.

Kriška domačija.

Ta križ v kapelici je značilnost Kriške domačije. Od njega ima dom svoje ime. Že stari oče umrlega Kriškega je postavil to kapelico v spomin na nesrečo, ki se je tam zgodila. Vsi gospodarji so jo imeli v časti.

Ko je pred nekaj leti zadnji gospodar prezidaval hlev, je prenovil tudi kapelico in mesto starega lesenega križa postavil velik kamenit križ vanjo. Kapelica se je naslanjala prav na hišo in je imela s hišo vred eno streho, ki se je, podaljšana in razširjena, spenjala v polkrogu nad kapelico, ki je imela plitvo vdolbino za kameniti križ, spredaj pa lesen klečalnik. Vsak petek so prižigali pred križem rdečo lučco, v spomin Kristusove smrti...

In mimo tega častitljivega spomenika je šel tujec brez pozdrava!

Miha je odkimal z glavo, ko je stopal proti hiši.

»Ali si ti, Miha?« ga je pozdravila gospodinja, slabotna, nadušljiva ženica. »Pojdí vendar brž v hišo, Marjanca ti ima nekaj novega povedati. Ti boš prvi zvedel.«

»Torej je le res!« je nejevoljno vzkliknil Miha. »Bo le vzela tega tujca? — Ne dopustite tega, mati! — Tak-le privandranec ni za gospodarja na naš dom!«

Začudeno ga je pogledala gospodinja: »Odkod pa to veš? Saj je komaj...«

Dalje ni prišla. Marjanca je stala na pragu. Najbrž je slišala Mihove besede. Lica so ji gorela.

»Da veš, Miha, privandranec pa ni! Iz dobre hiše je. Njegov oče ima mlin in žago na Dolenjskem nekje. In ponosen ter postaven je, kakor nobeden tu okoli. — Sploh pa ne bi mislila, da nimaš niti voščila zame...«

Globoko užaljena je bila, da staremu prijatelju izza mladih dni njen izvoljenec ni všeč.

»Toda, Marjanca... saj ti želim vsega najboljšega,« je popravljal Miha in jo je prijel za roko, »najbolj pa še dobrega moža. Ali...« pomenljivo je pokašljaval, »če pa kdo na delavnik tako-le okoli hodi...«

»Tako?« je zaklicala Marjanca. »Mislíš, da bi bil kdo v cokoljeh iz z vozlom pod vratom dovolj dober zame? Meni je pa prav ta všeč, ker je fin in se zna lepo obnašati, vse drugače, kot pa tukajšnji neotesanci.«

»No, no,« je pogovarjala mati, »saj jaz bi tudi rajše kakega domačina za zeta, toda svojemu edinemu otroku vendar ne morem braniti. Kakor vidim ima Marjanco zelo rad; na plesu v mestu sta se seznanila. Je pa tudi iz dobre hiše.«

»Če le ni vse navidezno,« je podvomil Miha. »In vere tudi nima nobene; mmo

našega križa je šel kakor mimo kamena obcesti.«

Mati je osupnila. A Marjanca je z bliskajočimi se očmi kriknila: »Ni res! Ko smo v nedeljo ogledovali gospodarska posopja, se je spoštljivo odkril, ko smo šli mimo.«

Miha je mrmral nekaj nerazumljivega. Glasno pa je rekel: »No ja, saj jaz nimam ničesar odločati, saj sem samo hlapec. Vso srečo ti voščim, Marjanca! In da ti ne bo nikoli žal! In vam tudi ne, mati!«

Z dlanjo je potegnil preko oči in obrišal nekaj vlažnega.

Gospodinja se je milo storilo. »Ah, da bi vsaj oče še živel!« In se je sesedla na stol ter bridko zajokala.

Tudi Marjanca je zajokala: »Ali je to lepo od tebe, Miha, da mi motiš mojo srečo?«

Pomirjevalno jo je potrapljal po rami: »Marjanca, ne bodi huda!«

Miha je s skrbjo pokimal predse: »Zdaj pa lahko kar culo navežem. Ali naj čakam novega gospodarja?«

»Kaj ti v glavo pade, Miha? Saj brez tebe ne moremo biti.«

In Marjanca je pristavila: »Vse ostane pri starem, le z mojim...« zardela je.

»Le z Nandetom se boš o vsem posvetoval, kakor prej z očetom. Veš, Ferdinand Govekar se piše. Ali ni to lepo ime? Zdaj pa pojdí, da spiješ kozarec vina na mojo novo srečo!«

Tako se je nevihta pomirila.

(Dalje prihodnjik.)

Krmljenje zahirane živine.

V nadaljevanju o uporabi »Težakovega olja«, ki je bila opisana v »Domoljubu« od dne 22. t. m., navajamo še nekatere slučaje, v katerih je imenovano olje pri živini zelo potrebno in priporočljivo. Znano je, da je breja živina že z ozirom na mladiče potrebna največje nege. Ako je breja živina slabotna, so mladiči tembolj slabi in zahirani in velikokrat življenja nezmožni. Poleg tega pa tudi breja živina

po porodu zelo oslabi in se večkrat tudi zelo težko popravi in okrepi. Da se ti neugodni pojavi preprečijo, treba je početi dajati breji živini vsaj 14 dni pred porodom »Težakovo olje« in sicer v normalnih porcijah, kakor je bilo navedeno v tozadnjih navodilih, da ostane doječa živina krepka, kar sicer ni slučaj, da ima izdatnejše in močnejše mleko, kar vpliva direktno na hitrejši in povoljnejši razvoj mladičev, ki postanejo krepkejši in tudi proti boleznim nedostopnejši. V tem oziru je pokazalo »Težakovo olje« zaradi svoje izdatne množine vitaminov najugodnejše uspehe. Ker mladiči po odstavljenju navadno oslabe, je potrebno, da se daje »Težakovo olje« mladičem samim vsaj en ali dva meseca po odstavljenju, kar razvoju zelo hitro pospešuje. Kolikor nam je znano, rabijo nekatere živinorejske zadruge in tudi državne kobilarne ravno v te namene »Težakovo olje« in so se o tem zelo pohvalno izjavile.

Marsikdo se bo vprašal, kako je mogoče, da ima »Težakovo olje« tako učinkovitost za najrazličnejše namene. Na to moramo odgovoriti: s sestavinami, ki jih ima dokazano to olje in ki so: jod, brom, fosfor, tolične kisline, in kar je najvažnejše, veliko bogastvo na vitaminih, ki so za razvoj slabotnega telesa pri ljudeh, posebno pa pri živini neobhodno potrebni. Vsaka teh navedenih sestavin učinkuje povoljno na živ organizem, ki začne slabeti, ako mu manjka ena ali druga, pa radi tega tudi velikokrat najboljša in najskrbnejše izbrana hrana nima dovoljnega vpliva. Ako pa hranimo živino tudi z navadno in slabejšo hrano, pa ji primešamo »Težakovo olje«, postane hrana dobra in izdatna. Zeleti bi bilo tedaj, da se to olje pri slabotni in zahirani živini v tem večji meri uporablja, ker samo s tem bo mogoče tudi od te vrste živine doseči dobičkanosen dohodek.

Kamqarn za moške obleke

se dobro kupi pri

R. MIKLAUC - PRI ŠKOFU - LJUBLJANA

Neomejena varnost!

KRANJSKA HRANILNICA V LJUBLJANI

Knafljeva ulica št. 9, eno minuto od glavne pošte, najstarejša hranilnica v Jugoslaviji (ustanovljena l. 1820) **zdaj last Ljubljanske oblasti**, katera jamči za vse njene obveze z vsem svojim premoženjem in davčno močjo, sprejema vloge na hranilne knjižice in tekoči račun proti najugodnejšemu obrestovanju ter izpsoja denar glasom štatuta na hipoteke in menice po zelo ugodni obrestni meri. Vloge v naši hranilnici so proste rentnega davka. Stanje vlog koncem decembra 1927 je znašalo okroglo Din 50,000.000.—,



Za naše male



Otroka prirode.

Uboga vdova je stanovala v bajtici na robu gozda. Pred bajtico je bil vrtiček in v njem dva rožna grmiča; eden je imel snežno bele cvetove, drugi pa živo rdeče. Zena pa je imela tudi dva otroka, deklico in dečka, ki sta bila povsem podobna rožnima grmičema v vrtu. Deklica bela, z zlatimi lasmi, deček črn in zagorel s črnimi lasmi. Mati ju je klicala po barvi; deklico je imenovala Belica, dečka pa Rdečko. — Sinko je rad skakal na prostem, trgal cvetice in lovil metulje, hčerka pa je najraje pomagala materi. Otroka sta se imela zelo rada in sta večkrat materi zatrjevala, da bosta vedno skupaj in se nikoli ne bosta zapustila.

Večkrat sta šla otroka v gozd po jagode ali po drva. Takrat so prišle k njima gozdne živali, jima niso nič hudega storile, ampak so hodile z njima in se z njimi igrale. Ptiki so jima prepevali, da jima ni bilo dolgčas.

Večkrat sta šla daleč v gozd in se zvečer nista vrnila domov. Vlegla sta se v mah in brez strahu zaspala. Tudi mati se ni bala za nju, ker je vedela, da jima nihče ne bo storil žalega.

Nekoč sta se zopet zakasnila v gozdu. Ker nista mogla domov, sta se vlegla v mehak mah in sladko zaspala. Ko se drugo jutro zbudila, vidita dečka v beli haljici, ki je sedel poleg njunega ležišča. Ko je videl, da sta se zbudila, je vstal, jima prijazno priklimal in odšel v gozd. Gledala sta za njim pri tem pa opazila, da sta ležala prav na kraju prepada. Vedela sta, da je bil to angel varih, ki ju je varoval, kakor ju je mati učila. Vesela sta pripovedovala materi doma in od tedaj nista ne zjutraj ne zvečer pozabila izmoliti molitvice k angelu varhu.

Mala kočica je na jesen in po zimi bila naenkrat polna najrazličnejših novih prebivalcev. Živali, s katerimi sta se Belica in Rdečko seznanila v gozdu in ki se v jeseni niso selile na jug, so prišle, da prezimijo z malo družinico v topli koči. Vsaka izmed njih je znašala k hiši hrano za celo dolgo zimo. Založile so vso hišico od zunaj in znotraj, da ni bilo nikjer nobene špranje. Ne burja, ne sever, ne krivec niso prišli do notranjosti po zimi. Belica in Rdečko pa sta prinašala na jesen butare suhljadi iz gozda, mama pa je pridno pomagala pri ljudeh v vasi ter dobila za plačilo raznovrstne hrane, da se ni bilo treba bati zime.

Ko je začel naletavati prvi sneg, so prišli zajci, lisice, veverice, škinkavci, sinice in druge ptice, tudi srna in plaha veverica sta priskakali, celo mrmrajoči medved in hudi volk sta prišla. Vsak je našel svoj kotiček v gostoljubnem domu in vsi so se radi imeli, ker tudi medved in volk nikomur nista storila žalega.

Mirno so živeli skupaj in ko so živali tudi podnevi mnogo spale, sta se Belica in Rdečko mnogo zabavala s ptički. Mama pa je pridno predla, šivala in kuhala.

Tako dolga zima je kmalu minila. Ko se je začelo obračati na spomlad, so živali hodile ogledovat, če se bo že dalo živeti na prostem. Srna in zajec sta se kmalu poslovila. Ptiki so čez dan pač odleteli, na noč pa so se vrnili.

Najzadnji je odkorakal medved v gozd. Pošteno se je parkrat pretegnil in povajal po tleh, povohal pri odprtih vratih, pokimal in odšel.

Slovo ni bilo težko; saj so bili drug drugemu tako blizu. Večkrat so se obiskovali. Največ pa je bilo v koči smeha takrat, ko je zajkija pripeljala pokazat svoje zajčke, lisica svoje lisičke, srna svoje srnice, medved svoje medvedke. To je bilo prekopicavanja in smeha pred hišo!

K tičkom pa sta šla Belica in Rdečka sama v goste. Prav blizu gnezda sta smela, tudi notri sta smela pogledati, ker se jih ne stari, ne mladi niso bali.

Ker sta bila Belica in Rdečka vedno toliko na prostem in sta tudi vedela za vse, kar se v prirodi ali naravi godi, so ju, ko sta začela hoditi v šolo, gospod učitelj imenovali »otroka prirode«.

Trn.

Rimskega vojaka Vinicija so veliki petek zjutraj poslali, naj nabere trnovih vej za Odrešenikovo krono. Največ jih je nalomil pri črnem trnu, ki je rasel kot živa meja na pobočju Kalvarije. Trn je imel takrat že popke, da bi razprostrl cvetove, ki so imeli takrat bledezelenkasto barvo. Užalilo pa ga je, da morajo njegovi trni služiti tako hudobnemu namenu. Sklenil je, da tisto leto svojih cvetov sploh ne bo odprl, saj se itak nihče ne briga za njegove neznatne cvetove.

Kmalu nato je razprostrla topla pomladna noč svoja krila nad zemljo. Topel vetrič je polgraval po zraku. Bilo je vse tako praznično, kakor da se dviga vse stvarstvo k nebu kjer Vsemogočni drži os vesoljstva ter jo vrti po svoji najvišji previdnosti.

Na prevalu noči je bilo, ko je vstali Zveličar šel po gozdu mimo zelenečega in pravkar vzvelega drevja. Vse drevje in grmovje je blagosavljal s svojo božjo roko.

Ko je prišel do črnega trna, ga je ljubeznivo vprašal, zakaj ni vzvetel, kakor drugo grmovje in drevje.

Trn je odgovoril: »Iz žalosti, Gospod Jezus, ker so moji trni služili tvoji trnjevi kroni. Nisem jih rad dal, svojih trnov in

iz žalosti nočem nobeno leto več cveteti.« Zdaj se je Gospod Jezus prijazno nasmehnil, rekoč: »Zahvaljen, dobri trn, za tvoje nežno sočutje! In ker sem zdaj prepličan, da si bil nedolžen pri moji trnjevi kroni, naj nosijo odslej tvoji cvetovi barvo nedolžnosti!«

In tako se je zgodilo. Novo veselje in življenje je zaplulo po trnu in kmalu je stal odet v bel plašč drobnih, snežnobelih zvezdic. Do nadešnega dne nas razveseljujejo ti cvetovi v zgodnji pomladi. Tako je trpeči in vstali Zveličar v zahvalo za toplo sočutje neznanega trna zapisal v njegove cvetove, da do današnjega dne vsi vemo, da je bil trn nedolžen pri grenki trnjevi kroni.

Kaj naj se igramo.

V sobi je od okna do omare, ali preko kota privezana vrstica, na kateri je pritrjenih (z dolgo nitko privezanih) toliko različnih stvari (jabolko, suha hruška, pomaranča, svinčnik, zvezek i. dr.) kolikor je igralcev. Seveda vsi skupno privezujejo in določajo, kje naj kaka stvar visi. Ko se igra prične dobi prvi igralec škarje v roko, oči pa mu zavežejo. Tako gre proti vrstici in poskuša kako stvar odrezati. Trikrat sme poskusiti. Če se mu posreči prvič, potem drugič in tretjič več ne poskuša. Če se mu pa tudi tretjič ne posreči, mora nazaj v vrsto. Če se mu posreči, je odrezana stvar njegova, prej pa mora povedati ime kakega pesnika, ali vrstico kake pesmi, ali kaj podobnega, kar je smatrati za kupno ceno slepega kupca. Igra je končana, ko so vse stvari porezane z vrvice, kar pa traja včasih zelo dolgo in pridejo vsi slepi kupci 3—4 krat na vrsto. Kljub temu je igra zelo zabavna, ker se lahko pri tem opazuje, koliko si je kdo zapomnil, ko je imel še odvezane oči in kako mu z zavezanimi očmi čut orientacije (krajevnega zavedanja) popolnoma odpove.

Uganke.

Na štirih stojim, na hrbtu pa mi sedi nekdo, ki je težji od mene. Kdo sem?

(1018)

Mala besedica je, a pomeni dorastlega moža; obračaj jo naprej ali nazaj, vedno je enaka. Povej jo!

(141)

Kako visoko ti leti papirnat zmaj?

(Kolikor je dolga vrstica.)

Zidar in njegova sestra, kovač in njegova žena so našli gnezdo s štirimi jajčki; vsak je vzel eno, pa je še eno ostalo. Kako je to mogoče?

(Kovačeva žena je bila zidarjeva sestra.)

Zobe imam, pa nič ne jem, in rezati znam, pa nisem nož; povej mi, kdo sem!

(zaz)

Štirje se morajo okoli in okoli obrniti, da me spravijo z mesta; kdo sem?

(zo)

BRINJE

laško in kraško nudi

Fran Pogacnik, Ljubljana, Dunajska cesta št. 34.