

1928

MATI IN GOSPODINJA

Št. 6.

Kazen kot zdravilo.

Pravičnost zahteva, da za vsak prestopok zapovedi pride kazen. Ta pa mora biti prestopku primerna, pri čemer je treba vpoštevati tudi otrokovo starost in njegove značilne lastnosti. Slabotne otroke je treba milejše in previdneje kaznovati kot pa močne, ki mnogokrat že zaradi te svoje lastnosti nagibljejo k trmi in odpornosti. Ti pač preneso tršo kazen. Treba je torej, da mati prevzame vlogo modrega zdravnika, ki za vsako bolezen najde primerno zdravilo. Tudi kaznovanje, pravilno kaznovanje je umetnost in da se te umetnosti nauči, je treba materi vsak dan moliti: Moj Bog, uči me, moje otroke prav vzgajati! Uči me, moje otroke vedno pravilno in kakor jim je v dušni blagor kaznovati.

Najmilejša kazen je opomin ali svarilo; navadno pomaga samo materin pogled. Seveda pa mora mati tudi znati karajoče pogledati. Ne sme se vdati vsem mogočim in nemogočim modernim mukam, da je potem pri vzgoji vsa nemirna, vsa razburjena. Seveda potem sam pogled ne pride do veljave. Vsaka mati naj smatra vzgojo za važno in resno delo, ne le nekako postranskega pomena za takrat, ko ravno ni drugega dela, ali za ob nedeljah, ko je več časa. Kakor hitro je otrok pri hiši, je treba vso skrb obrniti na njegovo vzgojo. In kakor si mati od vsega početka to delo priredi, tako jo bo vršila. Če jo takoj resno vzame, ji bo skoz resna, če ji je pa že od začetka odveč, ji bo skoz sama neprilika.

Če ima mati otroka navajenega, da razume njen pogled, ji bo za marsikak prestopok zadostovala potem resna opominjevalna beseda. Pri ponavljanju istega prestopka je potreben resen opomin. Če ta ne velja, pride občutna kazen, po izreku: kdor noče slišati, naj čuti. Vse polno takih občutnih kazni ima mati na razpolago; vse pa naj bodo take, ki prihajajo iz prestopka. Pri neubogljivosti pri igri, mati odtegne igrače. Pri sladkosnednosti mu odtegne mati kako dobroto pri jedi. Če je otrok koža razžalil, mora prositi odpuščanja, tudi če razžali služkinjo. Če se ob času učenja ne uči, mora potem čas prostosti porabiti za učenje. Če je bil otrok javno uporen, naj bo tudi javno kaznovan pred celo družino. Itd. Prav po izreku Modrosti: »S čemur se kdo pregreši, s tem naj bo tudi kaznovan.« (M. 11, 17.)

Napačno je otroku, ki raste, nalagati težke kazni, n. pr. post. Napačno je otroka za kazen zapirati v samoto ali temo; napačno tudi, ga za kazen poslati v cerkev i. t. d.

Kaj pa storite z otrokom, ki je prosil odpuščanja? Ali ga je treba vseeno kaznovati? Če je otrok priznal svojo napako, mu mati lahko takoj odpusti in ga ne kaznuje, a to le tedaj, če ni prej svojega prestopka tajil. V tem slučaju je treba pač kaznovati laž, četudi poznejše priznanje

lahko kazen omili. Pomisliti je treba, da bi brihten otrok lahko kmalu preračunal, kdaj in na kakšen način lahko mater preprosi. Take spekulacije pa modra mati na noben način ne sme dopustiti.

Znameniti pesnik pripoveduje, da je ogledoval vrtnarja, kako je z največjo mirnostjo hodil po vrtu med mladimi drevesci in tu nekaj odščipnil, tam nekaj odrezal. Na vprašanje, zakaj tako dela, je z nasmehod odgovoril: »To mora tako biti. Če mladih drevesc zdaj ne obrežem in ne privežem in uravnam, dokler so mlada, nikoli ne bom dočakal lepih sadov.«

Ali ni prav tako pri otroku, pri mladem človeškem življenju? Gorje, če so starši slepi in ne delajo kakor moder vrtnar!

Prav gotovo nobeni starši nočejo slabih sadov svoje vzgoje; zato pa naj zgodaj prično z resnim vzgojnim delom in se ne boje tudi kaj odrezati, četudi nekoliko boli. Saj kazen je vedno zdravilo.

Nekdaj.

Sloviti fizik Jožef Fraunhofer je bil zadnji izmed deseterih otrok ubogega steklarja.

Slavni komponist Händel je bil deseti otrok v družini.

Komponist J. Boštjan Bach je bil tudi zadnji otrok zelo številne družine.

V družini, kjer je bil rojen glasbenik Haydn, je bilo dvajset otrok.

Princ Evgen Savojski je bil najmlajši izmed peterih sinov.

Maršal Blücher je bil najmlajši izmed sedem bratov.

Benjamin Franklin, ki je iznašel strelovod, je bil šestnajsti otrok ubogega mlarja.

Garcia Moreno, slavni predsednik v Ekvadorju je bil osmi otrok zelo obubožane družine.

Sv. Katarina Sienska je bila 23. otrok izmed 24.

Sv. Ignacij Lojolski je bil med 11 otroci najmlajši.

Sv. Klement Marija Hofbauer, dunajski apostol, je bil od 12 otrok najmlajši.

Slavni vzgojitelj Alban Stolz je bil 16. otrok.

In zdaj?

Materin dan.

Naša društva se bodo 25. marca zopet na svečan način oddolžila zlatim slovenskim materam. Že mesec se vrše tihe priprave; sestavljajo se programi in slavnostni govori, vežbajo se deklamovalci in deklamovalke, vsak teden se vrše skušnje za dramatične predstave za materinski dan. Ponekod se še niso odločili za igro. Meškova »Mati« se zdi nekaterim pretežka, ker nimajo izvežbanih pevskih moči. Krevhova »Prava« mati se zdi neka-

terin, zlasti ženskim odsekom težko izvedljiva, ker so tudi moške vloge vmes, n. pr. kralj Salomon in nekaj služabnikov. Ti, gotovo niso prečitali opazke, ki opozarja, kako se igra vpripori. Tudi moške vloge v tej igri so povsem prikladne za ženske. Pogledati je treba le slike v Lampe-Krekovi Zgodbah sv. pisma 6. snopič, III. odddelek »Zgodbe kralja Salomona«. Tam vidimo, da so obleke dolge, rimske, kakor jih rabimo pri mnogih rimskih igrah. Moški se niti ne ločijo od ženskih, n. pr. Salomon, ki ima poleg dolge obleke samo krono na glavi. Tudi skrb zaradi kratkih ali dolgih las je nepotrebna. Kratki lasje so porabni takoj, dolge pa je treba enakomerno podviti.

Nekatere moti tudi recitacija zborov. A zlasti to ni nič hudega. Izgovarjajo vsi skupno razločno, vezano, enoglasno, brez tistega poudarka, ki je običajen navadnemu govoru. To se sliši nekako pojoče. — Drugi zbor govori navadno nekoliko višje, a prav tako skupno, vezano, enoglasno. — Kralj Salomon govori vedno dostojanstveno in veličastno. Če ga igra ženska, naj bo taka z mehkim altom in umerjenimi kretnjami. — Oba otroka (deteti), sta lahko lutki (punčki), zaviti v detinsko ogrinjalec.

Moč, kakor je razvidno iz igre, ne pride do porabe; zato nič strahu in bojazni.

Sklepni prizor bodi posebno veličasten! Tudi vzkliki: Zahvaljen, Aleluja so temu zelo primerni in učinkoviti!

Prosvetna zveza pošlje note k besedilu »Mati«, kdor jih naroči.

Igra »Prava mati« pa se dobi po 8 Din pri Orliški zvezi v Ljubljani, Ljudski dom. Vsa vprašanja o igrah so prišla k nam. Na vsa je danes tu odgovorilo uredništvo »Vigredi«, ker toliko privatnih pisem ne zmore. Vsak praselec(ka) naj prečita vse in najde odgovor na svoje vprašanje.

Kuhinja.

Kri od kuretnine. Prestrezi kokošjo ali drugo perutninsko kri, strjeno obari in sicer takole: zavri nekoliko vode, jo osoli, prideni kri ene kokoši in pusti vreti dve minuti. Ohlajeno kri sesekljaj in jo stresi v kozo, v kateri si razgrela eno žlico olja in zarumenila prav malo, strok česna, nekoliko peteršilja in čebule, vse drobno zrezano, nato kri dobro premešaj in jo duši nekaj minut; prideni še ščep popra in streto kri na dušeno kašo, kašnato repo ali pa jo postavi s krompirjevim pirejem na mizo.

Dušena kaša. Četrta litra izbrane kaše stresi v lonec ter jo dvakrat popari s krompom in potem še enkrat z mrzlo vodo, da izgubi grenkobo. Posebej v kozi razgrej za 1 žlico masti, ji prideni nekoliko drobno zrezane čebule in oprano ter odcenojeno kašo, ki jo najprej mešaj, da se mokrota po-

Deset šivalnih strojev po 10 dinarjev v Stadionski loteriji!

suši, nato jo zalij s tri četrt litra gorko vode, osoli jo in kuhaj pol ure (za 2-4 osebe).

Kaša jabolčna pečena. Izberi četrt litra kaše, jo operi z vrelo vodo in z mrzlo oplakni. Stresi kašo v primerno kožo in jo polij s tri četrt litra zavrelega mleka; pri-daj za oreh surovega masla, nekoliko soli in eno žlico sladkorja, premešaj, da se sladkor raztopi. Postavi kašo v pečico za četrt ure. Potem jo vzemi iz pečice in položi v kašo 4 olupljena in na krehličke zrezana jabolka, košček poleg koščka, postavi nazaj v pečico in jo peci še 20 minut. Nato jo premešaj, naloži na krožnik v kupček, potresi s sladkorjem in cimetom, in postavi opoldne ali za večerjo kot samostojno jed na mizo.

Dušeni krompir. Krompir operi in sku-haj. Kuhanega olupi in zreži na listke. V kozi razgrej za pol jajca surovega masla, prideni eno žlico moke in ko se prav malo zarumeni, prideni eno žlico drobno sesekljane čebule in peteršilja, prilij nekoliko osoljene juhe in mešaj, da je polivka gladka, prideni velik ščep popra in en krožnik pri-pravljenega krompirja. Krompir pokrij in naj se še nekoliko duši. Krompir postavi kot samostojno prikuho s kislimi kumari-cami na mizo.

Krompirjevi slaniki. Deni na desko 12 dkg moke, 10 dkg kuhanih olupljenih in nastgnanih krompirjev, prav malo osoli, 6 dkg surovega masla in za noževo špico pečilnega praška. Iz vsega tega napravi testo, odreži potem košček testa, upodobi ga v prst dolge in debele klobasice, katere polagaj na pomazan pleh, pomaži jih z raz-tepenim jajcem, potresi s kumno in drobno soljo, nato jih postavi v precej vročo pečico, da se rumenkasto zapeko.

Kraljevi pečenjak (šmorn). Zmešaj v loncu pol litra mrzlega mleka, 2 rume-njaka, nekoliko soli, eno žlico sladkorja in pol litra pšenične moke; potem zlij testo na pleh, v kateri si razgrela eno veliko žlico masti ali masla (za drobno jajce). Postavi testo v precej vročo pečico, da se naraste in ga peci pol ure. Pečenega zdrobi z vili-cami in ga postavi še za nekaj minut v pe-čico, da se še nekoliko popeče. Pečenega po-stavi s kakim kuhanim sadjem ali solato na mizo. (Ako daš pečenjak s solato, opusti sladkor.) M. R.

Zgodovina kuharske umetnosti.

(Nadaljevanje.)

Izmed kuharskih knjig srednjega veka so nam nemške najbližje in tudi najbolj znane. Najstarejša nemška kuharska knjiga je iz srede 14. stoletja, ki je bila name-njena kuhinji nekega francoskega samo-stana. Sestavljena je bila v Würzburgu in je danes last drž. biblioteke v Münchenu. Vsebinska te knjige priča, da so uporabljali tedaj inozemske kuharske recepte. Zato so tudi prenašali kar francoske in italijan-ske besede z nemškimi končnicami. V tem času se je tudi razvila navada, da so pri-devali jedem močne začimbe. Iz te knjige naj omenimo nekatere naslove: nadevani štrudlji, nadevana ščuka, polenovka, na-

devani pujski, fižolove jedi, krofi. Čudno se nam zdi, da pisatelj sestavlja tudi razne šaljive recepte, ki jih ni mogoče resno vzeti, n. pr. liščkove pete in mušičja be-derca itd.

Druge zgodovinsko važne kuharske knjige so: iz leta 1547. »Umetna in korist-na kuharska knjiga«, ki jo je spisal Bolte-zar Staindl in skoro v istem času izšla in pri Weigand v Frankfurtu natisnjena knji-ga »Kuhinjsko in kletarsko mojsterstvo.«

Za kulturno zgodovino zelo važno delo je l. 1587. od knježjega kuharja v Mainzu izdana kuharska knjiga (spisal jo je kuhar Rumlpt), ki ima vse polno navodil, kako se ena in ista jed pripravi na nemški, oger-ski, španski, italijanski in francoski način. Debela, v usnje vezana knjiga vsebuje tudi recepte za pripravo raznih slaščic, gorčice, piva, vina, kisa in drugih pijač. Kako zelo razvita je bila že tedaj kuhinjska umetnost, nam dokazuje dejstvo, da so že tedaj znali govedino pripraviti na 83 načinov, teletino na 59 načinov, brave-tino na 45 načinov, meso mlade ovce na 28, mlade koze na 34, svinjino na 43, div-jajcino na 37 načinov. Zanimivo je za ku-harice, da ta kuhar pripravlja staro kure-tino na 22 načinov, piščanca pa na 23 na-činov.

Sočivje ima v tej knjigi 225 receptov, juhe 63, solate 10, polivke za pečenke 25, pecivo 76, torte 46 receptov.

Zelo obširno obravnava knjiga pri-pravo rib; samo ščuka ima 40 receptov.

Posebnosti te knjige so, da je ta ku-har sestavil posebne recepte za pripravo mesa: divjih konj, dihurja, ježa, orla, noja, laboda i. dr. Govori tudi o pečenem mle-ku, o vijoličnem narastku, o klobasah iz rib, o nadevanih rakih.

Zelo čudni so recepti v teh srednje-veskih kuharskih knjigah, ki predstavljajo nepopisno krvoločnost; n. pr. kako je mo-goče peči živo gos i. dr.

Med maloštevilnimi kuharskimi knji-gami tistega časa je tudi prva kuharska knjiga, ki jo je spisala ženska, Ana Wecke-rim. Izšla je ta knjiga l. 1596. in jo je pisa-teljica posvetila kneginji Julijani Loysae; naslov ji je »Nova dobra in koristna ku-harska knjiga«. Ima recepte za zdrave in bolne, za otročnice in stare ljudi. Več sto receptov ima knjiga, pa tudi mnogo po-sebnosti. Zlasti oddelek o juhah je zelo smešen. Kljub temu pa je bila stara Nemka izvrstna kuharica.

(Konec prihodnjič.)

Dr. Justin:

Higijeno v naše domove.

Poglejmo si torej pota, kako in na kak-šen način pridejo okuževalne bolezenske klice v človeški želodec, kako se dobi gri-ža, tifus, kolera.

Izvor teh bacilov je blato bolnika, obo-lelega na griži, tifusu, koleri. Le tam in edino v tem blatu je prvi vir in okužitvena možnost za naše obolenje. Kako, se vprašate. Saj blata ali vsaj hrane, onesnažene s človeškim blatom vendar ne zavživamo! In tu smelo trdim: Pa kolikokrat! Seveda se na hrani to ne da videti, gre pa le za

neznansko majhno množino onesnaženja. N. pr.: Na dvorišču je nehigijenično, odprto stranišče, kakor se jih žal vidi še toliko in toliko. Izpod stranišča zopet odprt prost izhod. Iz stranišča se izteka blato in druga brozga po dvorišču. Vsak naliv lahko izpe-re dno nizke greznice, vse je zvezano z gnojnico, ki je tudi na dvorišču. Tje se iz-liva vsa nesnaga. Odprt vodnjak je v bli-žini. Došel je popoten človek, bolan na griži. Vsak trenutek je moral na stranišče. To odprto stranišče mu je bila ugodna pri-lika. Njegovo blato je vsebovalo na tisoče glivic griže, ki je sedaj v stranišču. Prihod-nji dež ali izčiščenje greznice jih je razne-sel naokoli.

Imamo pa tudi na zunaj zdrave ljudi, ki izvršujejo svoj posel nemoteno. Bili so nekdanj bolni na griži in sličnih boleznih, na-videzno ozdraveli, v svojih črevih pa no-sijo še vedno bacile od griže ali tifusa ali kolere. Ti ljudje stalno trosijo bacile po straniščih, kamor pridejo, povsod lahko okužujejo okolico, seveda tudi vse, kar pri-de z njimi v dotiko. Taki tako zvanj bacilo-nosci so največja nevarnost za okužitev in marsikaterikrat so baš ti bili vzrok izbru-hov te vrste bolezni.

Ali vzemimo drug slučaj: V sobi je le-žal bolnik na vnetju črev. Bolnik ni klical zdravnika, da bi ugotovil bolezen. Za tem obolenjem se je skrival ali tifus ali griža, morda kolera. Gospodinja je izpraznila nočno posodo, katere se je bolnik posluževal, kar na gnojnico. Zopet se je vse polno bacilov zaneslo na gnoj, kjer živijo naprej. Muhe se pasejo po gnoju. Onesnažijo si ti-palke, nožice, perutnice s tem blatom, na katerem je na stotine glivic griže, tifusa, ali kolere. Muhe prifrčijo v sobo, oblezejo kruh, sklede, jabolka, žlice. — Evo ti poti, kako so prišli bacili do jedil, do jedilnih orodij. In te ti zavživaš, s temi ti ješ. In gorje tebi, če nimaš zdravega želodca.

Mačka, pes grebeta po gnoju, prideta v hišo, zaneseta z nogami in gobcem one-snažena bacile v hišo, na pod, na stol, mo-goče tudi na mizo ali pa ti liže pes roke, kakor se žal velikokrat dogaja. Ti ješ z roko kruh, roke preje ne umiješ, iz roke prineseš bacile na kruh in kruh zavžiješ. Ali pa grizeš nohte kot otroci. Ali ti pade žlica ali nož na tla, kamor je pes ali mačka stopila in od onesnaženih nog na tleh pu-stila nesnago in s tem bacile. Žlice in noža se prime nekej bacilov, ti ješ z žlico in po-vžiješ iz žlice v usta došle bacile. — Pod-gane in miši oblezejo vse onesnaženo dvo-rišče, gnojnico, stranišče. Ponoči pridejo v shrambo, oblezejo moko, slanino, kruh, okužijo to jestvino in možno je zopet, da dobiš tako bacile s hrano vase.

Kidaš gnoj. Črevlje onesnažiš, ne sezuješ jih, preden greš v hišo. Okužiš pod, morda roke, ko jih sezuvaš. Prejel si denar od bolnika, ki je ležal na tifusu. Onesnažil je z blatom posteljnino, srajco, prijemal z ro-kami iste, ne videč in nič hudega sluteč. Na rokah se mu drže bacili, šteje denar —

Ženske obleke in rute

v največji izbiri samo dobre kakovosti.
Cene nizke.

R. MIKLAUC - PRI ŠKOFU - LJUBLJANA

papirnati — in okuži istega. Ti se ga ne braniš, okužiš svoje roke, denarnico, žep. Bolnik bere knjigo, rok si ne razkuži, okuži knjigo. Da jo nazaj v knjižnico. Za njim si jo izposodi drugi — in si okuži roke, z njimi lupi jabolko in zavžije z jabolkom obnem bacile. Obiščeš bolnika na koleri obolelega, ki ne zna nobenih higijskih predpisov, ki si ne snazi rok po vsaki upotrebi nočne posode. Podaš mu roko. Govoriš z njim, ga tolažiš. Med zobmi začutiš ostane jedila in zmotiš se in s prstom sežeš v usta — in zanesel si že bacile griže v svoja usta.

Evo vam sto in sto potov, kako se okužimo, kako glivice iz bolnikovih odpadkov posredno na vse mogoče načine pridejo v naša usta in želodec. To vse treba pomisliti, ta pota je treba poznati in nato krepko v obrambo svojega zdravja. Poučuj druge in pri sebi uredi vse higijenično. V prvi vrsti uredi stranišče, gnojnico. Stranišče mora biti pod skupno streho, če le mogoče tako ležeče, da ni treba človeku, bolniku ponoči n. pr. iz tople hiše na dvorišče ali čez njega do hleva. Dež, blato, sneg, veter. Lahak prehlad, nahod ali pa pljučnica bi bili morda posledica te nespametne lege stranišča.

Vrt.

Odeja, ki je pokrivala pozimi cvetice, kakor narcise, tulipane, hijacinte in še druge, se previdno odstrani. Paziti je treba, da jim ne polomimo poganjkov, ki že kukajo iz zemlje. V zahvalo nam bodo prav kmalu zacvetele in zadehtele.

Kraljica rož, vrtnica, se prebuja pod zimsko odejo. Ali ta odeja ji je pretežka in pregorka, zato jo moramo prav previdno odstraniti. Ko smo jim odejo odstranili, moramo rastlino zelo oprezno dvigniti, pri tem pa je treba paziti na dve strani. Prvič, da jim ne poškodujemo kože na vejicah. Za par dni jim pritrdimo količe, na katere jih privežemo. Privežemo najprej nad cepljenim mestom, da veter ne odlomi krone, potem pa še sredi debelca. Če je pa debelce zelo visoko, jo privežemo trikrat in sicer nad cepljenim mestom in dvakrat na debelcu. Privežemo z ličjem, ki se dobi v vsaki trgovini s semenom ali pa z vrvico. Kedaj ravno vzdigujemo vrtnice, se ne da natančno določiti. Vendar je bolje malo prepozno kot pa prezgodaj. Druga polovica meseca je najbolj prikladen čas zato. Če se pripravlja mraz in se je bati, da bo ponoči zmrzovalo, jih odrežemo od količev in jih pokrijemo s slamo, smrečjem ali starimi vrečami.

Zelo važno delo pri vrtnicah je obrezovanje. Od obrezovanja je odvisna lepa oblika krone in pa obilo cvetja. Visokodebelne vrtnice obvezujemo potem, ko smo jih privezali h količem. Pritlikavke in piramidke obrežemo potem, ko smo jim poravnali veje.

Obvezujemo na sledeči način: najzoprej izrežemo star, bolehen in suh les. Potem tiste slabotne in šibke poganjke, ki bi nikakor ne vspevale. Ko smo vse to odrezali, ostanejo na kroni le močne mladike, enakomerno oddaljene druga od

druge. Med posameznimi mladikami mora biti dovolj znaka in svetlobe. Da dobimo lepo obliko krone, moramo skrajšati mladike. Vejice so slabe in močne. Očesca so slabo in močno razvita. Zato vejice krepimo in slabimo. Vejico okrepimo, če jo skrajšamo in s tem, da krajšamo vse ostale. Vejice oslabimo, če jo skrajšamo, ostale pa pustimo daljše. Okrepimo jo tudi s tem, da jo pustimo daljšo od drugih. Če pa režemo vse na dolgo, oslabimo vejico, ker se s tem sok razdeli na vsa očesca in se potemtakem vse vejice oslabe.

Vrtnice razdeljujemo v močno rastoče in v slabo rastoče. Močno rastočim vrtnicam skrajšamo vejice za eno tretjino. Slabe rastoče pa moramo skrajšati za dve tretjini. Paziti moramo pri obrezovanju na lepo, okroglo obliko krone.

Mlade vrtnice, ki smo jih razdelili, skrajšamo samo praf na kratko. Pustimo jim samo 2—3 poganjke, ki jih skrajšamo na par oces. Na ta način olupšamo in obrezane vrtnice bodo bogato cvetele in nas razveseljevale s svojim prijetnim duhom.

Praktični migljaji.

V raznih krajih imajo ljudje še mnogo srebrninc. Najlepše se srebrnina čisti s pepelom časopisnega papirja, katerega natreseš na krpo ter predmete nalahko odrgneš.

Surovo meso mora viseti v hladnem prostoru ali na prepihu ter pokrit z muslinom, da ne pridejo muhe blizu. Priporočila se tudi, meso nekoliko časa kuhati, da se tako uničijo mikrobe, ki bi sicer mesu škodovali.

Kadar kuhaš krompir, prideni nekoliko pecilnega praška, pa bo krompir bolj močnat in bel.

Terpentin v mnogih slučajih pomaga pri revmatizmu. Vzemí kos flanele, jo pogrej ter oškropi s terpentinom in položi na mesto, kjer so bolečine.

Rja se ne odpravi lahko iz perila. Poskusi na sledeči način. V veliki žlici limoninega soka raztopi kavino žličko soli. Razpni blago nad posodo, v kateri vre krop ter ribaj rjasti madež, dokler se ne izgubi.

Mastni lasje so marsikomu v nadlego in tudi težko jih je oprati. Gorki vodi prideni kavino žličko boraksa ter s tem izpiraj lase.

Ako so se jajca pretrdo skuhala, to še ni nič hudega. Položi jih pol minute v mrzlo vodo, pa bodo postala mehkejša.

Vsaka gospodinja se jezi, če so ji muhe ponesnažile okna, ogledala itd. Da se ne bo treba v prihodnje več jeziti, operi okna kot navadno, nato pa krpo oškropi s kisom ter steklo oribaj. Muhe se ne bodo več vsedale na okna, ker nje ni zanje.

NAZNANILA.

n Orlovska zrenja v Hrušici priredi v nedeljo dne 18. marca poučno predavanje s filmskimi slikami v društvenem domu v Sostrem in sicer ob pol 1 popoldne za mladino, ob 3 za odrasle.

n Orlovski odsek pri Sv. Heleni priredi na praznik sv. Jožefa ob 3 popo. 11. telovadno akademijo. Spored obsega 11 točk, ki bodo vse zadovoljile. Pridite! Bog živi!

n Predvor, Kat. prosv. društvo v Predvoru vprizori v nedeljo 18. in na praznik sv. Jožefa 19. marca dramo »Sin«. Začetek obakrat ob 3 pop. Vljudno vabimo!

n Kat. prosvetno društvo na Bledu vprizori igro »Zapravljivec«, čarobno bajko v 8 slikah dne 18. marca ob 8 in 19. marca ob pol 4 in ob 8.

n Senturij pod Kumom. Kat. prosv. društvo priredi na sv. Jožefa dan ob pol 3 popoldne štiri-dejanko: Bele rože.

n Velike Lašce. 18. t. m. razstava gospodinj-skega tečaja. Popoldne ob 3 igra »Pozna pomlad«.

n Gospodinjski tečaj v Dobu pri Domžalan priredi ob zaključku — 19. marca 1928 celodnevno razstavo v »Društvenem domu«. Vljudno vabljeni domačini in tudi okoličani, zlasti one župnije, kjer mislijo sami na enak gospodinjski tečaj. Najrazličnejša ročna dela in mnogovrstni kuharski izdelki bodo gotovo zanimali zlasti ženski svet. Zato pridite in pogledite! — Vodstvo.

n Pevsko društvo Škrjanček v Šmartnem ob Savi priredi v nedeljo 18. marca ob 3 popoldne igro Pepelka v pevskem domu. Vabljeni!

Kamarn za moške obleke

se dobro kupi pri

R. MIKLAUC - PRI ŠKOFU - LJUBLJANA

Narodna enciklopedija SHS.

Tretji zvezek tega velikega dela je začel z 18. snopičem in kmalu za njim je izšel 19. Ta dva snopiča obravnavata črke N, Nj in del O od besed »Nabavljatka zadruha« do »Okruži Ilija«, sremski pesnik in pisatelj. Tudi tukaj najdemo razen srbskih in hrvatskih znamenitosti, krajev in mož opisanih tudi mnogo slovenskih. Z ozirom na osebnosti, ki so si stekle zasluge za slovensko književnost, zgodovino ali splošno kulturo, so očitani med drugimi tudi naš izvrstni slavist dr. Rajko Nachtigal, lavantinski škof dr. Mihael Napotnik, operni pevec Noll, pisatelj dr. Anton Novčan. Od slovenskih krajev so označeni Nabrežina, ki je znana zaradi svojega marmorja, je žal sedaj pod Italijo, stara rimska provincija Norikum, h kateri je spadal tudi del Slovenije, dolenska metropola Novo mesto, grad Na kamnu pri Begunjah, Ojstrica, vrh v Kamniških planinah, in drugo. V splošnem je v teh dveh zvezkih slovenska zemlja manj opisana, toliko več zemljepisnih črtic je pa iz ostalih delov naše države.

Splošno zanimivi članki so o Narodni banki, Narodni enciklopediji, Narodni skupščini, Narodnem Vijeću, Narodni pesmi, Netunskih konvencijah. Nošnje in običaji narodni so razloženi v daljših spisih. Iz kmetijstva je opisan polkrvni angleški konj Nonius, ki tvori podlago velikemu delu naše toplokrvne konjere; dalje noriški konj, ki je posebno na Gorenjskem razširjen; oberintalsko govedo, ki se je pred vojno precej razširjalo po Goriškem in v Istri. — Tako dobi v teh dveh zvezkih vsakdo kaj zanimivega in se pouči o vprašanih, ki so mu dosedaj bila premalo znana.

Za naše male.

Kako sem se vozil v saneh z ljubim Bogom.

Nihče ne bi mogel trditi, da se kmetijski fantički neradi vozijo s sanmi. Ko sem bil približno pred tridesetimi leti še kmetijski fantiček, je bila tudi zame vožnja v saneh največji življenski užitek. Samo enkrat sem se nekoliko obotavljal, ko so me neke ledenomrzle zimske noči zbudili in rekli, naj takoj vstanem in se peljem z gospodom župnikom k nekemu bolniku. Ven v oddaljeno selo, tam je ležal na smrtni postelji zidar Henšel.

Trepetajoč od mraza sem sedel na robu postelje in se trudil, da bi zlezel v svoje škornje. Imel sem vedno le en par škornje. Bili so iz govejega usnja, imeli so dolge golenice; naredil jih je čevljar Robert tako zamotano, da se je moral človek dobro spoznati v njih, da je sploh mogel dospeti vanje. Bil je res križ z njimi. Vedno sem moral golenice najprej krepko nategniti, nato petkrat preskakati vso sobo in sedemkrat udariti v tla, predno sem bil notri.

Sovražil sem te škornje. Vsak par je bil določen, da mora vzdržati eno leto. In so tudi vzdržali, namreč golenice; spodnji del je bil pa v štirih tednih »skozi«, kar je napotilo čevljarja Roberta, da je prišel nanje »kapice«, krpe usnja v naravnost čudnih oblikah, s krivimi šivi sive drete.

Tudi to noč sem bil torej vesel, ko sem bil »notri« in se prepričal, da sta obe peti popolnoma pravilno obrnjeni. Ostala moja toaleta je bila hitro končana in hitel sem po globokem snegu proti cerkvi. Mrtva in zapuščena je ležala vaška cesta, sneg je škripal pod mojimi nogami in mesec, ki se je skrival za oblake, je bil mrko, strahotno svetlobo na pot. Šel sem v šolo po cerkveni ključ in se napotil proti pokopališču, sredi katerega je stala naša hiša božja. Mrtvih se nisem bal. Razen enega. To je bil krčmar, s katerim sem bil vse njegove žive dni v sovraštvo. Čutil je neko posebno veselje v tem, da me je lasal in vlekel za uhlje, jaz pa sem marsikako pošteno zagodel. Mlad fantiček naredi pač vse, kar more. Sedaj pa je ležal krčmar na pokopališču, baš ob poti in kadarkoli sem šel mimo njegovega groba, sem vedno imel mučen občutek: sedaj bo stegnil nogo ven in te bo brenil v hrbet, da boš padel na nos! V tej nočni uri pa je to čustvo strahu še narastlo, in nič ni pomagalo, da sem se tolažil in si dopovedoval: krčmar si bo pač premislil, da bi stegnil nogo iz toplega groba v mrzlo zimo, ko je vedno trpel vsled revmatizma. Ne, nič ne morem tajiti, strah me je bilo. In tako sem šel najprej čisto tiho in oprezno, ko sem pa prišel v bližino krčmarja, sem zdirjal mimo njega. Tedaj sem zopet spomnil svoje stare matere, ki je tudi ležala ob poti in je rekla stokrat v svojem življenju: »Fant, ne stopaj tako trdo, saj veš, da me boli glava!«

V cerkvi sem se pomiril. Kot ministrant sem bil skoraj vsak dan v cerkvi in sem se počutil v njej popolnoma domačega. Ničesar ni bilo tu, česar bi se moral količkaj bati, strah me ni bilo niti te globoke teme, katero je rahlo razsvetljevala večna luč. Odprl sem zakristijo in vzel »bolniško vrečico«. To je bila rjava, platnena vrečica, v kateri se je nahajal križec, dve svetiljki, dve sveči, majhen zvonček in one stvari, ki so bile potrebne za sveto olje.

Po cerkvi je zadonel glas: »Ali si ti?«
»Da!« sem rekel.

Bil je župnik. Stopil je k oltarju in odprl tabernakelj. Pokleknil sem in se trkal na prsa.

Župnik je vzel iz ciborija sveto hostijo, jo položil v zlato puščico, vtaknil puščico v svilen mošnjček, ki mu je visel na prsih, zaprl je tabernakelj in odšla sva.

Na cesti je čakal župnikov hlapec s sanmi; sedel sem spredaj k vozniku, ogrnil mi je kolena z odejo in pognal je konje.

Mesec je priplaval izza oblakov in obseval belo cesto. Kmalu je ležala vas za nami; peljali smo se preko polja proti malemu selu, kjer je umiral zidar Henšel. Prav čudno mi je bilo pri srcu. Štirje smo bili na saneh: jaz, voznik, župnik in ljubi Bog! Zmolil sem očenaš in nekaj molitvic, nato pa je zmagala v meni narava kmetškega fantalina in začel sem računati. Spomnil sem se, da sem malokdaj z Bogom skupaj tako sam kot sedaj. V cerkvi je vedno toliko ljudi, in vsak ima eno, ali sto, ali tisoč prošenj. Sedaj pa — ko smo tako sami na saneh — sedaj lahko pridem do besede in računam na uslišanje. Toda v meni je ležal tih strah in ozrl sem se najprej napol nazaj, ali si lahko drznem in ali župnik ne bo slišal. In zdelo se mi je, kot bi mi nekdo prigovarjal: le reci vse v svojem sreč! Tedaj sem povedal vse in ničesar nočem tu olepšati, ponoviti hočem svojo čudno molitev.

Začel sem s tem, da smo se v šoli pač učili, ljubi Bog ne zaheva ničesar zastoj, tudi najmanjše delo poplača. No, in to vendar ni malenkost, ako vstane človek ponoči iz tople postelje, si obuje tesne škornje ter gre preko pokopališča mimo krčmarjvega groba, groba stare matere, ki jo boli glava. Vse to storil Zveličarju na ljubo in ako zato preveč ne zahtevam, stori tako, prosim lepo, da mi ne bo treba vedno hoditi okoli v teh grdih škornjih, temveč da bom dobil iz mesta par pravih dokolenic! Takih, kot jih je imel pismošev sin, ko je prišel v počitnicah s svojim očetom v našo vas.

Tako — povedal sem vse! Nekaj časa sem sedel tiho; nato sem zopet okrenil glavo v stran, da bi videl, ali bo kaj odgovora odzadaj. A ni ga bilo — niti da, niti ne. Bil sem ves potr.

»Vozi hitreje!« je zaklical župnik vozniku. Pognal je konje in kmalu smo se ustavili pred hišo zidarja Henšla. Henšlovka nam je prišla nasproti s svojimi šestimi

otroci in vsi so ihteli pokleknili. Župnik je dvignil Najsvetejše, jih blagoslovil in izpregovoril predpisani pozdrav: »Mir tej hiši in vsem, ki v njej prebivajo.« V gornji sobi je ležal Henšel. Vse svoje življenje je težko delal in toliko trpel, da je bil s petintridesetimi leti uničen. Rdeče, vročene rože so cvetele na njegovih licih in njegove oči so se svetile, kot bi bile iz stekla.

Miza je bila pogrnjena z belim prtom; postavil sem nanjo križ in svečnike, prižgal sveče in župnik je položal nato sveto hostijo na delavčevo mizo. Ker se je njegovo revno življenje nagibalo h koncu, je prišel Kralj sveta k zidarju Henšlu.

Župnik je molče pokimal; vsi smo šli ven. Bolnik se je spovedal. Stali smo medtem zunaj na ozkem hodniku in na stopnjicah. Meni je bilo zelo težko pri srcu. Sramoval sem se svoje molitve na saneh. Ali nisem bil podoben onemu farizeju v templju, ki se je postavil tja in našteval pred Bogom svoje zasluge? Ali nisem s svojo neumno molitvijo motil Zveličarja, ki je zapustil svoj zlati kelih in se peljal k umirajočemu ter je najbrže vso dolgo pot mislil le na njegovo dušo?

O, vse je bilo tako žalostno, da je zganilo celo kmetškega fantiča. Henšlovka je vila roke proti nebu in šest otrok, ki so stali okoli nje, je jokalo in trepetalo od mraza in žalosti.

In pogled mi je padel na otroške noge. Nihče izmed njih ni imel niti čevljev, niti škornjev; v lesenih cokljah so stali tu s slabimi, zakrpanimi nogavicami in eden je stal celo bos v copatah. Tako revni so bili, ko je oče še živel, in sedaj umira tam notri. Kaj bo šele potem? Henšlovka je vila roke proti nebu! Ihtel sem z njimi vred in mislil na svojega očeta, ki je bil zdrav in ki je moral s poštenim delom težko prislužiti te močne škornje, ki sem jih imel obute. Nisem mogel drugače: sklonil sem se in pogladil usnjene golenice.

Župnik je odprl vrata — spoved je bila končana. Stopili smo vsi v bolniško sobo. Bil sem tako zmeden, da me je moral župnik rahlo opomniti, naj molim običajno izpoved grehov. Pričela se je: »Confiteor Deo omnipotenti... quia peccavi, mea culpa, mea culpa, mea maxima culpa...« in vplelel sem tudi svoj greh ter se čutil zelo potolaženega, ko je izpregovoril župnik v tiho noč: »Indulgentiam, absolutionem et remissionem peccatorum tuorum.«

Nato je odprl zlato puščico in kot bela zvezda se je prikazala sveta hostija. Umirajoči je vpil vanjo svoje žareče oči kot v zadnjo tolažbo, zadnjo oporo.

»Gospod, ne daj mi ničesar, daj vse Henšlovim otrokom!« sem molil goreče in trikrat pozvonil z malim zvončkom »Domine, non sum dignus.«

Ko sem se peljal domov, je ležal v mojem sreč globok mir. Le trije smo bili še na saneh: jaz, voznik in župnik. Najboljši je ostal pri zidarju Henšlu. Tako sem tudi pomirjen slišal drugi dan sporočilo, da je Henšel še isto noč umrl. — — —

Od tedaj je minulo že trideset let. Toda vem, kako dober sopotnik je bil ljubi Bog na saneh. Dovolj zgodaj sem prišel v mestne dokolenke in Henšlovi otroci hodijo po svetu v poštenih, močnih čevljih.