

1928

MATI IN GOSPODINJA

Št. 4.

Doslednost in strogost pri vzgoji.

Vzgoja v domači hiši je na vsak način pogrešena, če zavrača vsako kazen. Današnja moderna domača vzgoja je vseskozi premeška in popustljiva; ne mislimo tu predvsem na strogost in trdoto pri vzgoji, pač pa na ono doslednost, s katero je treba vzdrževati bodisi ukaze, bodisi prepovedi.

Umevno, da je popolnoma napačno, za vsako malenkost že prijeti za palico: preveč prav tako škoduje, kakor premalo. Nekatera hitra, razburljiva in jezava mati izžene s svojim nepravilnim ravnanjem ljubezen iz otrokovega srca in naseli trmo in odpornost vanj. Premočno zdravilo nikoli nima pravega učinka. Znan nemški vzgojitelj pravi: »S kaznijo je prav tako kakor s solato, ki zahteva več olja kakor jesiha? Na drugem mestu pravi zopet o tem: »V vzgoji pravo mero in strogost! Nekoliko soli je prav dobra začimba k jedi, če pa vzameš preveč, imaš presoljeno juho, ki nikomur ne diši.«

Očetom in materam, ki mislijo, da je glavno delo pri vzgoji tepež in kričanje, moramo povedati v svarilo besede sv. pisma: »Vi očetje, ne zagrenite svojih otrok, da ne izgube poguma!«

O priliki, ki jo je napisal Tolstoj o urarju, ki je dobil uro v popravilo, čitamo tako lepo: »Z vso vestnostjo preišče vzroke poškodb; potem vravna skrivljene dele z mehko nežnostjo v pravo lego. Poskrbi, da vsako kolesce stoji na svojem mestu, da prav nič ne škriplje in ne šepa. — Kako pa bi bilo, če bi kar s težkim kladivom udaril tja, kjer se ne vrti pravilno?« K tej lepi priliki pristavi Förster: »Žal, da ljudje tako redko pomislijo, da je otroška duša še mnogo nežnejša tvorba, kakor pa tak mehanizem v uri.« — Sv. Frančišek Saleški pravi: »Če se dado rane ozdraviti z oljem, zakaj bi rabili za to jesihi?« Toda kljub vsem poskusom, spraviti milino v lepo sorazmerje s strogostjo, je včasih neobhodno potrebno, da seže mati tudi po kazni in celo po palici. To je takrat potrebno, kadar odpovedo vsa druga sredstva. Ko nima nobene moči dober zgled, pohvala, žuganje in kazni, če otrok opomine sprejema s smehom, če ni dostojen za noben pouk in če s smehom sprejema kazen, brez vsakega kesanja in poboljšanja, je gotovo treba palice. Kajti iz trme in nepokorščine zraste trma in upornost; prav tako iz malih poganjkov zrastejo: lažljivost, tatvina, kletvina, krvoločnost, nesramnost, ki jih v začetku lahko iztrebi kazen, palica. Dr. Hammer imenuje leskovko in brezovko »blagoslovljen les, ki služi za otroški ples«, na drugem mestu pa pravi, da je palica pri vzgoji »osmi zakrament«.

Na misel nam prihajajo izreki mnogih znamenitih mož, naših in tujih, ki so pripisovali svoje velike uspehe v življenju strogi vzgoji, kazni in celo palici o pravem času. Znameniti glasbenik Haydn pripoveduje v lastnem življenjepisu, da so ga starši s strogostjo vzgajali v snagi in redu, kar mu je potem ostalo za vse življenje. Slavni slikar Fürich pripoveduje o svoji vzgoji: »Z lepo

besedo povedano: vzgoja je bila stroga. Vse, kar je imelo le senco hudobije, posebno nepokorščine, je bilo kaznovano s telesno kaznijo. V vseh drugih zadevah pa je bil oče dober in zelo prizanesljiv in je postopal z menoj kot s svojim prijateljem.«

Iz tega lahko posnamemo nauk zase, da pri vzgoji družimo dobroto in milino z doslednostjo in strogostjo.

Nekaj posameznih slučajev si bomo še prihodnjič ogledali.

Dr. Justin:

Higijeno v naše domove.

2. Štedilnik v sobi. Tudi to se velikokrat vidi pri nas, zlasti v delavskih stanovanjih, pa tudi pri kmečkih hišah. V isti sobi, kjer se po dnevi biva, po noči pa spi, je tudi štedilnik. Gospodinja kuha, juha vre, voda kipi, soproja se tvori. Ta gre v zrak, pod strop in se vleče ob stenah zopet navzdol in se zgoščuje v vodene kapljice, ki se obesijo po stenah, po oknih, kapljice se vležejo v zid in ga namakajo. Zid potegne vlago v svojo notranjščino in v koncem koncev so vse štiri stene vlažne, vzduh v sobi neprijeten, obleka v omarah plesni, črevlji v kotu postajajo zeleno plesnivi, les postelj in omar ob zidu trohni, škoda dan večja. Kolikokrat pride k meni bolnik ali bolnica ali bolnica v ordinacijo, ki kašlja in toži, da jo boli v prsih, da ima naduho — obleka njena pa — diši po plesnobi. Moja sodba je takoj napravljena. »Vlažno stanovanje imate mamica, kajne?« In odgovor je gotovo: »Da, vlažno, vlažno.«

Štedilnik v sobi torej ni na mestu, bolje v veži kot v sobi.

3. Žlebovi pri strehah! Da, to je vprašanje velike važnosti. Koliko hiš vidim, ki jih nimajo. Dež kaplja od slamnate, lesene ali z opeko pokrite strehe naravnost za zid. Nekateri hiše imajo sicer okoli zidu še nekaj cementni obrobek kake 3 ali 4 pedi širok po tleh na okoli. To že nekaj pomeni, toda vsega pa ne. Hujše je, če tega ni in ni žlebu. Moče, ki prihaja ob deževju na zemljo v taki nizežini, kot je mogoče to s streh, je že toliko, da občuti tudi zidovje, potegne isto nase, usrkava vlago od vzdol-navzgor in v koncem koncev se vlaga občuti že na notranji plati sobe, zlasti na onih oglih, kjer največ zateka, kjer je morebiti zunanji svet višji od hišnega poda in nima skopanega jarka za odtok vode proč od hišnega zidu.

Lahko se odpomore vsem tem nedostatom, če napravimo ob robu streh žlebove. Denarni izdatki so v primeri z dobičkom, ki ga nam prinese osušeno zidovje, majhni in neznaatni. Vsaka hiša torej naj dobi žlebove, ki ujamejo vso mokroto in jo odvodijo v kraj, kjer lahko odteka, ali pa jo speljejo v nalašč za to betonirano veliko jamo, koder se nabere vsa voda s streh. To vodo potem lahko porabiš za zalivanje vrta, za pranje itd.

Hlev prizidan k hiši. Tudi to se večkrat vidi. V zimski dobi, kjer se živina ne pušča iz hleva na pašo, ko stojijo krave in voli in ovce celo dolgo zimo v staji, okna so pa le majhna, ventilacija pa neizpeljana, se jasno vidi, kako

je zidovje popolnoma mokro in ker je prizidano stanovanju, se tudi isto navzame vlage od hlevskega zidu — stanovaje postane vlažno. Hlev za živino torej posebej, ali vsaj ločeno od hiše po kakem prostem pasu zraka ali lesene ograje.

Pa vidim zmajevati z glavo gospodarja, kmeta, delavca češ: Saj je vse lepo ali za me je neizvedljivo, ne morem, ni denarja, ni hiša moja, ni tega ne onega. Da priznam. Pišem, kako bi bilo najbolje za zdravje, da pa vsi naenkrat tega ne boste mogli doseči in izpeljati, tega se pa dobro zavedam. Vem pa, da si lahko sčasom vse tako uredite, da bode odgovarjalo higijenskim predpisom, vem, da boste imeli sami veselje s tem in vsak v svojih razmerah urejevali z dobro voljo in nekaj žrtvami svoj dragi domek tako, da bo vam in vaši družini služil v zdravje in duševni in telesni blagor. Le zdrav rod je sposoben za delo, le zdravo telo vsebuje zdravo dušo. Čemernost in razdražljivost živcev in sila od doma proč bo izginjala vedno bolj in bolj. Vesel bo gospodar in gospodinja svojega doma in zdravih otrok. Otroci pa bodo imeli najlepše spomine na svoj dom, kjer jim je bilo dobro.

V vlažnem stanovanju se bolezenske kali najlažje razvijajo; znano je, da se tuberkulozne klice v izmečkih najdalje držijo v vlažnem kraju. Če se tega zavedamo, ali se bomo le en trenutek obotavljali boriti se zoper vlažna, vzdulha stanovanja? Proč torej z vlago, na vse načine glejmo, da bo stanovanje naše družine suho, svetlo in zračno.

Kuhinja.

Mlečna juha za bolnike in otroke. Razbeli v kozi eno žlico masla in prideni žlico moka (pa naj nič ne zarumeni), dobro premešaj in zalij s pol litrom mleka, osoli in kuha; 8 minut. Ako hočeš imeti juho bolj redko, prilij nekoliko več mleka, tudi žličico sladkorja lahko prideneš. Zraven pa daj kruhov prepečenec.

Ječmenčkov guljaš. Namoči že prejšnji večer en četrt litra fižola; drugi dan fižol zavri, ko zavre, ga odcedi; zalij na novo z tričetrt litra vode, osoli ga in kuha pol ure. V kozo pa deni za 1 žlico masti, en četrt kilograma mastnega, na majhne kosce zrezanega svinjskega mesa, 1 drobno zrezano čebulo in duši meso s čebulo, da se nekoliko zarumeni; prideni en četrt litra v vroči vodi opranega ječmenčka (ješprenja). Prideni še soli, velik ščepec paprike, kumne in fižol s fižolovko vred ter kuha 2 uri (počasi).

Pretlačeni krompir s šunko. Olupi, razreži na kose in operi 6 srednje debelih krompirjev. Pristavi jih v vrelo slano vodo in kuha 25 minut. Kuhani krompir odcedi, pa ga dobro stlači s kuhalnico. Prideni za pol drobnega jajca surovega masla in četrt litra vročega mleka, dobro premešaj in ga deni v dobro pomazano kozo ali skledo dva prsta na debelo, potresi ga z kuhano, drobno zrezano šunko ali klobaso, zopet krompir in meso. Na vrh deni krompir, katerega polij z vročo mastjo. Ta krompir postavi za pol ure v pečico, da se speče.

Krompirjev štrkelj iz vlečenega testa. Napravi vlečeno testo iz pol litra moke, osminko litra mlečne vode, nekoliko soli, drobnega jajca ali beljaka in za oreh masti ali žlico olja. Ko je testo vsaj pol ure počivalo, ga razvaljaj, pomaži z oljem prav tenko razvleci in namaži s krompirjevo nadevo. Nadevano testo obreži od tistega kraja, ki ga boš zvil. Ko si testo zvil, ga položi na pomazano pekačo, pomaži ga po vrhu s smetano in peci v srednje vroči pečici pol ure. Pečenega postavi s sladkorjem potresenega na mizo.

Krompirjev nadev. Mešaj 4 žlice kisle smetane, 2 rumenjaka, 1 žlico sladkorja, nekoliko drobno zrezane limonine lupine ali vanilije, 3 srednje-debele, kuhane in pretlačene krompirje in sneg 2 beljakov.

Pomarančna salata. Pomaranče olup, nareži jih z ostrim nožem na ploščate koščke, deni jih v skledo in polij z oslajenim vinom.

Črna redkev kot salata. Črno redkev olup, nastrgaj na strgalniku, potresi s soljo in zabeli z oljem in kisom. Postavi redkev s fižolom na mizo.

Repna cima kot salata. Repno cimo skuhaj v prostornem loncu v slani vodi. Kuhano odcedi, stresi na rešeto in jo oplakni še z mrzlo vodo, osoli ter zabeli z oljem in kisom, potresi tudi ščepec popra. Lahko ji primešaš tudi kuhanega na listke narezanega krompirja. M. R.

Zgodovina kuharske umetnosti.

V današnjih časih, ko je postala prehrana važno dnevno vprašanje, nas gotovo zanima, kako so to vprašanje reševali rodovi prejšnjih stoletij.

Razmišljamo lahko o kuharski umetnosti starega in srednjega veka na podlagi kuharskih knjig, ki so ohranjene iz teh časov. Zal pa, da je število teh tako važnih kulturno-zgodovinskih spomenikov zelo omejeno. Kljub temu si lahko napravimo precej jasno sliko iz tistih časov tako, da nam nudi mnogo zanimivega.

V prvi vrsti je treba pregledati stare knjige, ki pravzaprav ne govore v prvi vrsti o kuhanju, pač pa vsebujejo ocene o koristi in škodi nekaterih živil in zdravstvene predpise za njih uživanje. Lahko smatramo te vrste knjig kot nekaj predgovor k pravi kuharskim knjigam. V prvi vrsti so bili zdravniki starega veka, ki so se bavili z razmišljanjem o kakovosti hranil. V teh knjigah najdemo zelo čudne nazore, ki včasih drug drugega izključujejo. Mneziteos, zdravnik v Atenah, je spisal knjigo o jestvinah in sodi, da so školjke zaradi slane vode, v kateri živijo, zelo težko prebavljive, posebno, da sirove delajo črevesju velike težave. Kuhane školjke so mnogo bolj zdrave, najbolj pa pečene.

Tudi s pivci se bavi ta zdravnik v svoji knjigi. Trojen nasvet jim daje: prvič, naj ne pijejo slabega vina, drugič, naj pri vinu ne jedo sladkarij, tretjič naj takoj po pitju ne hodijo k počitku, preden se ne izpraznijo.

Zdravnik Filotimos, tudi iz starega veka, je spisal obširno knjigo o prehrani, v kateri pripisuje n. pr. hruškam boljšo prebavljivost, kakor pa jabolkom. Ta zdravnik je tudi spisal knjigo o pripravi jedil.

V vsako hišo Domoljuba!

V starem veku so pisali tudi knjige, ki so vsebovale navodila za primerno in pravilno nakupovanje živil. Tako knjigo je spisal n. pr. Linkeus z naslovom »Kako kupujem ribe«.

Prav tako so imeli v starem veku tudi spise, ki so obravnavali posamezna jedila. V tem smislu je n. pr. pisal Atenec Evtidemos, kako je treba nasoliti meso in ribe, ki jih potem v dimu suše.

Iz tistih časov je tudi ohranjenih nekaj spisov o pripravi kruha in peciva. Znana je n. pr. knjiga Krizipova iz Tiane, ki obravnava to snov. Zaradi te knjige so mu nadeli pridevek »modri pisatelj o pecivu«. V njej je med drugim 40 receptov za pripravljane peciva.

Kot pravo kuharsko knjigo naj omenimo Parmenonov »Pouk za kuharje«, ki obsega več zvezkov.

Mitaikos, slovit pek v starem veku, je spisal dve knjigi; prva je »Kuharska knjiga«, druga pa »Navodilo za pripravljane jedil po sicilijanskem načinu«.

Precejšen sloves je dosegel pesnik in igralec Simos z Magnezije, ki je spisal knjigo »Pripravljanje jedi«.

V starem veku so imeli tudi »Besednjak kuharske umetnosti«, ki ga je sestavil Artemidoros. Urejen je bil prav po abecednem redu in je imel tudi navodila za pripravo jedi.

(Dalje prihi.)

Praktični migljaji.

Če mleko vzkipi, vrzi par zrn soli po štedilniku na ono mesto, kjer je mleko razlito, to vzame neprijeten duh.

Prideni kavi par zrn soli, bo mnogo okusnejša. Sol primešaj gorčici, bo dalje časa ostala sveža. Slana voda uniči žuželke na zelenjadi.

Nemogoče je gladko likati, če ni likalnik čist in gladek. Izmiij ga z vročo vodo, v kateri je močna raztopina sode. Kadar likalnika ne rabiš, ga ne postavlaj z dnem k dnu.

Ako ponev diši po ribah, nalij vanjo kropa ter vrzi nekoliko čajevih peres, kar kuhaš dve minuti.

Premog bo izdatnejši, če ga poliješ s petimi litri vode, v kateri si raztopil dobro pest navadne sode.

Ako pri likanju kaj osmодиš, namaži ono mesto s sveže prerezano čebulo, potem pa tri ure namakaj v mrzli vodi. Ako ni popolnoma sežgano, bo rjavi madež izginil.

Pri snaženju posteljnine se posluži tudi zračne sesalke, kakršne imajo kolesarji. Nobena ščet ne more do prahu, katerega s sesalko lahko odstraniš.

V kuhinji imej vedno boraks ali sodo za kuhanje. To sta dobri sredstvi pri opeklinah ali če se opariš.

DIŠAVE SLON

Vam prištedijo mnogo denarja, ker se jih vsled njih velike izdatnosti veliko manj porabi kakor drugih.

Vzgojne iskrice.

Bodi vselej resničen in zanesljiv. Kdor laže, izgubi zaupanje soljudi. To pa je za življenje večje važnosti kakor denar.

Nobeno delo naj se ti ne zdi prentzko, če je tudi umazano in dolgočasno.

Ne domišljaj si zaradi svojega stanu in zato smatraj svoje podložne kot svoje sodelavce, od katerih te razlikujejo le večje dolžnosti in večja odgovornost.

Zgodaj se nauči varčevati; spoštuj že paro in je ne izdaj po nepotrebnem.

Nauči se že zgodaj premagati se. Največ ljudi pride edino s samopremago do višje družabne stopnje.

Za dekleta.

Poselska zveza je otvorila zavetišče za brezposelna dekleta v Marijinem domu (Slomškova ul. 20), kjer je najela za ta namen več sob. Dekleta bodo dobila tam snažno in gorko zavetišče (8 Din za noč). Posebna soba je določena, da lahko dekleta tam bivajo podnevi. Dekleta, ki želijo priti v zavetišče, se morajo javiti preej v pisarni Poselske zveze, Stari trg št. 2, I. — Ob enem sporočamo vsem gospem, ki iščejo služkinje, da se naj obračajo na našo Poselsko zvezo, katera jim bo preskrbelo poštena in pridna dekleta.

Poselska zveza.

Vigred.

Na mnoga vprašanja, če se Vigred za 1928 še lahko naroči, sporoča uprava, da lahko še postreže novim naročnicam, ker se je letošnja naklada zvišala. — Naroča se pri upravi Vigredi, Ljubljana, Ljudski dom in stane brez priloge 25 Din, z vzorčno in krojno prilogo pa 50 Din.

V Vigredi št. 2 je bila pri objavi 1. zvezka »Dekliškega odra« pomota. Prvi zvezek, ki obsega dve igri: »Prava mati« za materin dan in predpustno šaljivko »Kaznovana ničemurnost«, stane 8 Din (ne 12 Din kakor je bilo pomotoma objavljeno). Ker je cena tako nizka, jo lahko nabavijo društva za vse vloge.

V Domu za onemogle.

(Konec.)

Kristina ji je v odgovor nekaj prišepnila, nakaž se sestra prikimala, voščila lahko noč in odšla.

»Je pač res: vsak ima svoje križe,« je prekinila molk Kristina.

»To je res. In sestri Mariji gro prav na globoko,« je odvrnila Šaverjeva mati. »Pa bilo res škoda starega gospoda, če bi umrl. Vse, kar je platnenega v našem zavodu, je on podaril. Tudi vse lepo cerkveno perilo v kapeli. Sestra Pulherija je pravila. A, da ne pozabim: kaj pa je hotela sestra Marija, ko je omenila neko škaflo?«

Kristina je vnovič zardela in je hitro zatrdjevala: »O, nič, prav nič.«

»Nič?« se je začudila starka. »Veš kaj, Kristina, nekaj že mora biti; morebiti še kaj dragocenega, da škafle ne hraniš sama. Povej, povej! Meni lahko zaupaš!«

S sanjajočimi očmi je gledala Kristina predse. Razburjena je bila; v življenjskih spominih so ji blodile misli.

Morebiti bi bilo prav, če pove svoji sosedu, zlasti, ko ji srce zadnji čas tako neumno nagaja — in nihče ne ve njene zadnje želje...

»Le kar povej, Kristinica!« je silila sosedu.

»V božjem imenu torej,« je rekla Kristina in sklenila roke v naročju. »Saj ni nič posebnega, kaj takega se vsak dan zgodi, a meni je bilo takrat vendar nepojmljivo. Torej tisto s Francetom! — Tudi jaz sem bila nekoč mlada in s Francetom sva se rada imela in na pomlad sva se hotela poročiti. Vse sem imela že pripravljeno: balo, poročno obleko in poročni venec. In tako srečna sem bila! Vsak večer po končanem delu je prišel France k nam za kako uro na pomenke. — Samo dva meseca je bilo še do poroke.

Tedaj je prišla nesreča. Mati so zboleli in po enem tednu umrli.

Prej sem jim morala obljubiti, da bom za otroke skrbela, ker sem bila najstarejša: naj se prej ne omožim, preden Lenka ne bo izučena in da Karel dovrši šolo in pride k dobremu mojstru v uk.

Težko sem to obljubila, a vendar sem in mati so mirno umrli.

Francetu to ni bilo prav, sploh o tem niti slišati ni hotel. A jaz nisem mogla drugače. Posrečilo se mi je, da sem ga pridobila počakati še dve leti. Tedaj bi bila Lenka 19 let stara in samostojna.

Poročni venec sem zavila v svilen papir in ga spravila v škatlo ter delala, delala od jutra do noči in še ponoči.

Lenka pa, četudi je že nekaj zaslužila, ni nikoli pokazala krajcarja; vse je izdala za lepotiche. Če sem jo svarila in navajala k varčnosti, me je zavrnila, češ, varčujejo naj stare device, kakršna si ti.

Stara devica, tako me je zmerjala tudi, če je bil Franc pri nas.

Vsako noč sem jokala. Stara vendar nisem bila s 25 leti; da pa mi je trud in delo vzelo marsikaj od moje mladostne svežosti, je bilo pa najbrž res. A kaj sem hotela? Stanarina, hrana, obleka, obutev kar za tri, a za zaslužek sama.

Večkrat sem Francetu potožila in izrazila mnenje, da bi pač tudi Lenka že lahko kaj pomagala. Spočetka jo je kregal; kmalu pa se mu je smejala v obraz, češ, mlado dekle, kakor je, pač ne more hoditi kakor strah okoli.

Večkrat sem šla gledat v škatlo poročni venec in sem se za hip potolažila.

Nisem pa opazila, da je France vedno redkeje prihajal in da je bil čmeren in molčeč. Ves nepotrpežljiv je bil, če sem mu kaj potožila in vselej je imel kaj grajati na meni. A kmalu so se mi odprle oči: po cele tedne ga ni bilo. Kako hudo mi je bilo! Čudne slutnje so me navdajale, a nisem vedela zakaj... Kristina je obmolknila.

»In kako je bilo dalje?« je z zanimanjem vprašala Šaverca.

»Nekega večera sem že v mraku stekla v trgovino, da bi bila po šesti uri doma, ker sem za gotovo pričakovala Franceta, ki ga že tri tedne ni bilo. In ko sem se okrenila okoli vogla, sta tam stala moški in ženska, ki sta se

držala za roke. Bila sta France in Lenka.

»Ah, oh, kakšni so ljudje! In lastna sestra!« je vzkliknila poslušalka.

»Le kratko bi še rada povedala« je nadaljevala Kristina. »Saj zdaj je že premagano, a takrat je bilo hudo, tako hudo.

Drugo jutro sem poslala Francetu zaročni prstan nazaj in mu pisala, da pač lahko poroči Lenko.

S Francetom nisem več govorila. Lenki sem dala moje balo, izvzemši poročni venček, ki sem ga djala v škatlo nazaj in vroče solze so kapale nanj...

»Kako se jima je vendar godilo? je rado vedno vprašala poslušajoča starka.

»Ne dobro« je nadaljevala Kristina. Lenka je bila ničemurna in ni znala gospodinjiti. Še, ko so otroci prišli, je bil veden prepir. Pri rojstvu tretjega otroka je Lenka umrla z otrokom vred. Bog ji daj večni mir!

Dolg odmor je nastal.

»In potem — — je prišel France k meni. Saj sem si mislila« je zaklicala poslušalka.

»O, ne tako, kakor vi mislite!« je pristavila Kristina. »Imel je otroka s seboj, deklico, in me je prosil, naj jo vzamem k sebi, za svojo fanta, da je vzela njegova sestra.

Seveda sem jo vzela in lepo vzgojila. France se je drugič oženil, dobil je bogato ženo in sta se preselila v mesto.

Seveda sem morala pridno delati, da sem preživela Liziko, ki je bila prav pridno dekletce. Z osmimi leti je šla k prvemu sv. obhajilu. Hotela sem ji dati svoj venček, pa sem si premislila in rajše kupila novega.

Ko je bila Lizika stara 14 let, sta jo France in njegova žena zahtevala nazaj. Da bo doma delala...

O, to je bilo bridko! Vzela sta edino, kar sem še imela na svetu.

Zopet sem bila sama. Delala sem še kar

sem le mogla. Ko za težje delo nisem bila več, sem hodila čuvat mrlice. Nešteto sem jih oblekla in položila na mrtvaški oder. A najlepše so se mi zdele neomožene in dekleta, katerim sem lahko položila venček na glavo.

In taka bi bila rada tudi sama na mrtvaškem odru. Zato hranim svoj venček in sem prosila sestro Marijo, da mi ga pcloži na glavo, ko umrjem. — To skrivnost imava s sestro Marijo in zdaj jo veste še vi.

»In prav, da si mi jo zaupala, Kristinica,« je mehko pristavila Šaverjeva mati in jo prijel za vilo roko.

»Človek ne ve, kdaj ga smrt zaloti. Obljubim ti, če te preživim, da bom skrbela, da se ti uresniči tvoja želja. Ker ti ni bilo namenjeno, da bi imela venček pri poroki, ga boš imela kot Kristusova nevesta na mrtvaškem odru.

Tiho sta obsedeli starki; prva v mislih pri svojih pokojnih, druga v veseljem pričaku vanju, da bo ležala kot nevesta na mrtvaškem odru.

Iz zvonika se je oglasil »Ave.«

Ženici sta molili, dolgo, dolgo...

Ples v goreči hiši.

Znani švicarski pisatelj Mäder piše: V nekem berlinskem zabavišču je bil izredno dobro obiskan bal. Tedaj je na neznan način izbruhnil ogenj... Toda v temno nočno nebo dvigajoči se dim in plamen, pa tudi ne goreča streha, ki se je zrušila, niso mogli plesalcev razdružiti. Ogenj strasti je bil hujši kakor resnični ogenj.

Ta ples v goreči hiši je znak umirajočega sveta. Morebiti tudi znamenje strašnega konca? — Veselice in plesi ob sobotah zvečer so gotovo skrunjenje Gospodovega dne.

Ali ne bi bilo mogoče omejiti to kugo?

Glasom znanstvenih in praktičnih poizkusov po celem svetu ni niti eden nadomestni izdelek v učinkovanju dosegel kakovosti

DISTOL-a

Ako je kak nadomestni izdelek polovico cenejši kot orig.

DISTOL

je pa v praksi radi procentualno manjšega uspeha dražji.

Ne nasedajte cenejšim ponudbam!

Male kapsule za ovce s cirilskim napisom

ДИСТОЛ

Velike kapsule za govedo z latinskim napisom

DISTOL

Proizvajanje DISTOL-A je pod stalno kontrolo goveje klinike veter. fakultete vseučilišča v Zagrebu (prof. Rajčević).

Varujte se ponaredb in nadomestnih izdelkov!

Navodila in brezplačno preiskavanje govna daje

„KAŠTEL“ tovarna kemijsko farmaceutskih proizvodov d. d.

KARLOVAC.



Za naše male



Kaj naj se igramo.

Cvetlična tombola.

Zima je pa res tako dolga, da smo se naveličali vseh iger v sobi. Pogledajmo danes novo in zelo zabavno igro!

Vzemi 12 listov papirja v velikosti 6×12 centimetrov. Razdeli jih z ravnilom v 6 vrst po tri kvadrate, torej ima vsak list 18 kvadratov. V vsak drugi kvadrat napiši ime kake cvetlice. En list n. pr. izgleda potem takole: (Glej risbo na desni strani!) Ali pa napišeš lahko tudi počez in ti list leži počez na mizi.

Za vse listke rabiš 108 raznih cvetličnih imen; sestavi jih že prej na listič papirja, da ti ni treba potem toliko premišljevati. Ko imaš vse liste z imeni popisane, jih nalepi

na stare razglednice ali izreži iz starih škatel primerno velike kose in prilepi popisane liste nanje. Tablice za tombolo so zdaj gotove. Da pa je mogoče ta imena cvetlic tudi pokriti, ko so izklicane, je treba 108 enako velikih kvadratov, kakor so oni na tablicah, nanje napisati onih 108 imen cvetlic in tombola je gotova. Tablico in kvadrate spravljaš v škatlo, kvadrate še posebej lahko v vrečko ali mošnjiček.

To cvetlično tombolo igra lahko 2 do 6 oseb, lahko tudi 12, ko dobi vsak samo eno tablico. Izklicatelj da vsakemu kvadrat, s katerim pokrije enako se glaseče ime na tablici. Kdor ima prvi polno karto, je zmagovalec, igro pa lahko nadaljujejo toliko časa, da imajo vsi vse pokrito. Zmagovalec lahko dobi primerno darilo.

Roža		Vijolica
	Reseda	
Tulipan		Šmarnica
	Zvonček	
Klinček		Lilija
	Mak	

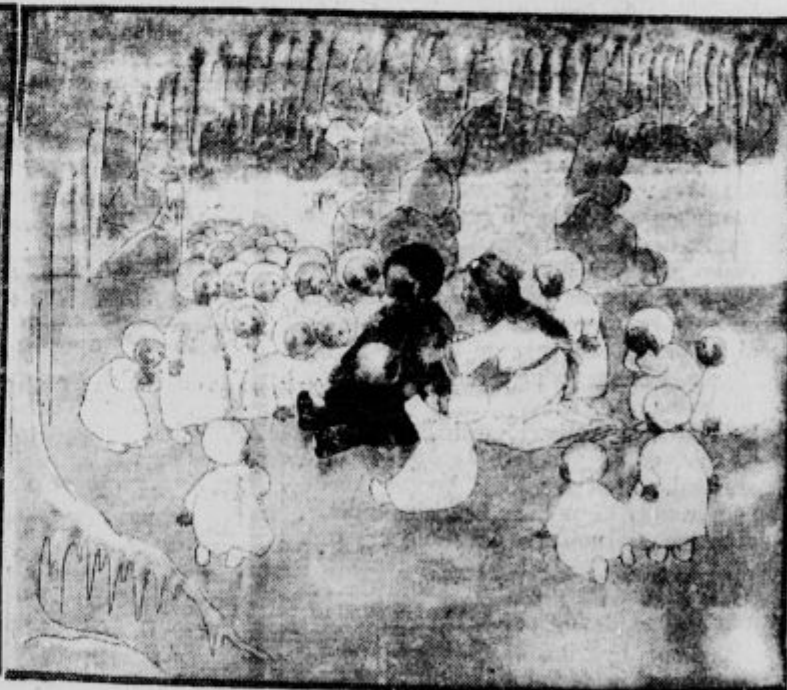
V VSAKO HIŠO »DOMOLJUBA«!

Kaj je Majdica doživela.



Zdaj spet prične se igra in ples v obokani slavnostno lepi dvorani, blišči se povsod vse ko luč iz nebes, razlega se trombe glas razigrani.

Snežinke veselo, poskočno vrte se krog mile in dobre svoje kraljice in ringa in raja po vrsti vrste se, da Majdi je skoro preveč veselice.



Vsa trudna se Majdica vsede v sneg, se rajanje, dirjanje skoro ji gabi; bole jo nožice, skeli jo v oči in rada, ah rada domov zdaj že šla bi!

Jo prosi Snežica: »Ostani še tu, Ej, iger prav mnogo veselih zaigram ti, najlepših ledenk in cvetlic iz ledu, sneženih kep stotine, tisoče dam ti!«