

1928

MATI IN GOSPODINJA

Št. 7.

Mati.

Pač vsaka žena ima v sebi čudovito moč, vdahni življenje domu, ga obvladati s svojo dobroto in osrečiti s svojo ljubeznijo. V domu, v družini je žena kraljica; njeno srce je vir veselja in sreče za vse, ki so v družini. Odkod to?

To je blagoslov služkečega žrtvovanja. Vsa družba, ako temelji na služki in požrtvovalni ljubezni, je zdrava, krepka in življenja zmožna.

Družba sedanje dobe je v razsulu, ker razpada družina, ta pa razpada, ker žena noče več služiti, ker vsakdanjega dela noče več vršiti tako, da bi bila — dekla in kraljica obenem.

K ženski službi spada zvestoba v malem, ki ožarja red, snago in ljubeznipolno skrb v vsakem kotičku doma.

Se več: k ženski službi v družini spada tudi še mir in enotnost v sebi sami.

Dekle, ki ne čuti tega dvojega v svoji notranjosti, naj ne stopa v zakon, naj ne ustanavlja družine. To dvoje namreč tvori v ženi-materi tisto mirno ravnovesje, na katerem temelji sreča in blagor vsega človeštva.

Nekaj velikega je ta ženina moč, ta velika skrivnost ljubezni. Te, prav te nam ne sme ugrabiti nihče, ker bi s tem uničil životvorno moč prvotne življenske celice, družine.

In me žene-matere se ne smemo obotavljati in odtegovati službi ljubezni in zlasti tedaj ne, ko moreta zvestoba in mir, požrtvovalnost in vdanost, ljubezen in tiha žrtve zmagati sovraštvo. Otroci, družina, dom, domovina, ves svet in nebeško kraljestvo je v naših rokah, ako zvesto vršimo svoje dolžnosti ob zibelki in v domu, na polju in v javnem življenju. Naše vedro in veselo delo ustvarja plodovita tla iskreni družinski sreči.

*

Ali je čudno, če nam, ko smo započele delo v družini, živo in jasno stopa pred oči slika naše matere? Iz naših detinskih let vstajajo tako živi spomini.

Kakor v nazaretski hišici vidimo svojo mater v domu pri delu in trpljenju vsakega dne. In vendar je bil njen tih, materinski pogled kakor blagodejen solnčni žarek, ki nas je ogreval.

Četudi je imela polne roke dela, vendar je imela vedno časa za nas, da je poslušala naše čebljanje o naših drobcenih križih in težavah in velikem veselju, ki ga je bila polna naša mladost.

Kako prazen je bil dom, ako se je mati po opravih mudila zdoma! Vso luč in vso srečo je vzela s seboj; ni nam bilo obostati brez nje.

Vedno bolj naravnost smo morale gledati življenju v oči. Prišli so dnevi bojev in zmag, notranjega zorjenja. Materino oko nas je spremljalo v vseh nevarnostih; materino srce je čutilo z nami, ko smo bile osamele in nismo vedele ne kod, ne kam.

Kolikokrat smo se vprašale: »Kaj bi rekla mati?« Pa smo si odgovorile in mo-

rebiti pogledale v njene dobrotne oči, pa je bilo vse zopet dobro.

Pa si morebiti prav zdaj sama srečna nevesta ali mlada žena in mati? Misli na to: Ničesar ne pričakuje tvoj ženin, tvoj mož, tvoj otrok od tebe, kakor da si tudi ti dobra zvesta žena in mati, da kakor solnce toplo in svetlo ožarjaš dom in družino, kakor nekdanj tvoja mati.

Seveda pa mora biti vse to resnično in pristno; ničesar ne smeš kazati ti, tvoj dom, tvoja družina, kar ni resnično in povsem tvoje in vaše. Ne dobrota, ne prijaznost, ne red, ne vestnost niso pristni, če nimajo korenin v tebi, v srčni in dušni notranjosti. Ne laži in potvara, ampak resnično oblikovanje dobrote in lepote naj ima dom pri tebi.

V tistem skrivališču doma, ozdravljaj in krepiš vso svojo okolico; kajti vsakdo ve: kjer si ti, tam ni mesta za laž, hinavščino, greh, ne za neprijazne besede, ne zmerjanje, ne kletvine. Nobena nepremišljena ali zlohota beseda ne sme podreti svetišča, ki ga ustvarjaš v svoji družini.

Tvoj otrok steza ročice za teboj. Hoče te imeti; deležen hoče biti tvojega bistva, kajti v tebi so korenine njegovega bitja in njegove bodočnosti.

Žena-mati, to je skrivnost tvojega življenja, da ne le sprejemaš, kar moreš doseči dobrega, lepega, plemenitega, nego da nudiš vsej svoji družini neumorno in vsak dan iz svojega lastnega bogastva življenje, srečo in moč. Kakor mati-zemlja, ki ne sprejme le semena, ampak dovoli, da seme črpa iz nje moč in življenje.

To je bistvo tvojega življenja.

Zlate resnice za matere.

Mati je srce, otroci pa so jezik; po njem spoznaš, kaj je v materinem srcu.

*

Mati je drevo, otroci so sadje; po sadu spoznaš drevo.

*

Mati je vinska trta, otroci so grozdje; po grozdju spoznaš, kakšne vrste je vinska trta.

*

Mati je vrtnar, otroci so cvetlice; na njih vidimo, kako jih mati vzgaja.

*

Mati je cvetna krona, otroci so čebule; te prinašajo tem več medu, čim več ga dobe v cvetu.

*

Mati je svetilka, otroci so luč; iz luči je razvidno, kakšne vrste je svetilka.

Ženske obleke in rute

v največji izbiri samo dobre kakovosti.
Cene nizke.

R. MIKLAUC - PRI ŠKOFU - LJUBLJANA

Materin blagoslov.

Klement Brentano, odlični nemški pesnik († 1842) je imel zelo pobožno mater in prav njenemu vplivu je pripisovati, da se je sin po razbrzdanem življenju spreobrnil in umrl kot svetnik. Poslušajmo ga, kako sam to pripoveduje:

»Svoje spreobrnjenja ne pripisujem morebiti čudežnemu življenju Katarine Emerih ali kakemu drugemu silnemu vplivu, ampak spominu na dogodek v mladosti. Nekega večera, bilo je že pozno, sem se vrnil z bučne dijaške zabave v svoje stanovanje. Ko sem se vlegel k počitku, mi je stopila slika moje matere tako živo pred oči, kakor bi bila res pri meni. Sklonila se je čez mojo posteljo, pokropila me z blagoslovljeno vodo, me pokrižala, kakor je to vsak dan storila v domači hiši. Nehote sem se zamislil v tiste čase, kako srečen sem bil takrat, ko sem z materjo molil! Živo sem se spomnil dneva prve spovedi in ga primerjal s tem dnevom, ko je bilo srce polno strasti in greha. Vso noč nisem zatisnil očesa. Sklenil sem, da končam takoj drugo jutro grešno življenje in se povrnem k sv. veri svoje mladosti. Ta sklep sem z božjo pomočjo izpeljal!«

Kako važen in dalekosežen je vsakdanji materin blagoslov!

Dr. Justin:

Higijeno v naše domove.

Stranišče naj bo če le mogoče zgoraj in spodaj zaprto in se odpre le pri uporabi, greznica naj bo globoka in cementirana. Za to nameščeno pokrivalo naj dobro zapira, da ne pridejo niti muhe niti podgane in druge živali do človeških odpadkov. Od časa do časa je dobro vse skupaj razkužiti, če vidimo, da je potrebno: ostenje pobeliti, sedež s toplo sodovo raztoplino ali vsaj s toplo vodo oribati; v greznico stranišča pa od zgoraj vliati apnene vode, ki razkuži vsebino isti. Množina apnene vode mora biti precejšnja.

Kaj pa z odpadki bolnikov na griži, koleri, ki jih morda imaš v hiši? Pomori bacile takoj po iztrebljenju v nočno posodo. Vanjo že prej vliji vrele vode ali lizola ali apnene vode in tam se bacili takoj uničijo. Posoda, lavor s kakim razkužilnim sredstvom naj stoji poleg bolnika. Bolnik naj si večkrat po potrebi umije svoje roke. Onesnaženo posteljno perilo in telesno odejo prekuhaj v vreli vodi, kljuje vrat večkrat razkuži, obriši z lizolom ali jih ovij s krpo, namočeno v lizolu, morda okužen pod poribaj sproti z kakim razkužilnim sredstvom, ne pusti dohoda v hišo muham, mačkam, psom; bolniku ne pusti šteti denarja, ne brati knjige. Bere naj mu drugi, če bolni želi, za časa obolenja na griži zavijaj vse le prekuhanu, ne pij vode, če ji ne zaupaš, sadje olup ali operi pod pipo, če ne maraš kuhanega. Če ste tako pota infekcije dobro preštudirali, boste kmalu tudi v vsakem danem slučaju vedeli, kako se Vam je obnašati.

Ko smo prvič med svetovno vojsko doživeli epidemijo kolere, to je veliko množino obolenj na kolero, in ko smo bili prisiljeni prenočevati med bolniki in so umirali poleg nas smo videli, da se lahko ubrani človek obolenja. Tedaj dobi človek zaupanje v zdravljenje in zlasti pa v način, kako se obolenja ubrani. Tudi gospodinja, ki je duša hiše, naj kaj kmalu uvidi vse to in naj se v potrebi izkaže. Poznam v svojem delokrogu nekaj gospodinj, ki so vse to upoštevali, dosegle, da je v slučajih, ko je izbruhnila v eni hiši griža, ohranila vseh ostalih 16 družinskih članov sester in bratov obolelega zdrave, sama stregla, ga izolirala (da je bil čisto sam), njegove iztrebke vse uničevala in odstranjevala, sebe natančno razkuževala, skratka omejila bolezen le na enega. V drugem slučaju pa je sestra obolelega brata na tifusu preprečila razširjenje te bolezni na ostalo 8 članov broječo družino. Nikar ne bodite neverni Tomaži, dosti imamo dokazov, dosti uspehov, da bi nas pustila malomarna brezbržnost nekaternikov hladnokrvne. Vedno me boli, če vidim, koliko se greši na račun nevednosti, in koliko bi se lahko naredilo, če bi v danem slučaju le eden vse to upošteval, uravnal v pravem času vse potrebno.

Kuhinja.

Kašnata juha z zelenjavo. Zreži na debele rezance par listov zelja in ohrovt, eno korenje, eno drobno rumeno kolerabo, korenino peteršilja, če imaš, par listov karfirole, košček zelene in pora. Stresi vse v lonec in zalij z 1 litrom vode; ko je že na pol kuhano, prideni en na majhne kocke zrezan krompir; deni v kozo dve žlici olja ali masti - košček čebule in strok česna; ko se zarumeni, stresi v mast eno osminko litra oprane kaše, duši jo par minut in stresi v kašo kuhano zelenjavo z vodo vred; ter kuhaj vse skupaj še četrte ure. (Ako hočeš juho redkejšo, pa prilij še vode.)

Kisla mlečna juha. V loncu zmešaj tričetrta litra kislega mleka, eno osminko litra pšenične ali ječmenove moke, nekoliko kumne in soli ter pol litra zavrele vode. To godljo pristavi k ognju, še pomešaj in naj vre sedem minut, potem pa jo izlij v skledo na zrezane koščke črnega kruha.

Goveje meso v česnovi polivki. Skuhaj kakor navadno goveje meso v juhi (pol kilograma). V kozo pa napravi omako. Zlij v kozo dve žlici olja; ko se segreje (zelo vroče), prideni eno žlico moke in ko se nekoliko zarumeni, prideni šest strokov drobno zrezanega česna in še mešaj par minut. Nato prilij tri osminke litra juhe; ko deset minut vre, prideni kuhano meso, vejico majarona, eno do dve žlici kisle smetane in vse skupaj kuhaj še par minut. Nazadnje prideni nekaj kapljic limoninega soka. Meso razreži na kose, zloži ga na krožnik ter obloži s krompirjevim pirejem ali polento.

Mlečni zdrob. Nalij v lonec 1½ litra mleka; ko zavre, vsuj vanj med vednim mešanjem osminko litra pšeničnega zdroba. Pusti ga, da počasi vre četrte ure, ga osoli, dobro zmešaj in stresi v skledo. Po vrhu ga potresi s sladkorno sipo in cimetom ali nastrgano čokolado. To je zelo dobra jed za otroke, pa tudi za odrasle, 8

posebno pa še za matere, ki imajo dojenčke. Po vrhu vsega dobrega je pa še ta jed zelo poceni.

Rožičeva-medena potica. Vlij v skledo tri četrta litra vročega mleka, osoli ga, prideni tri žlice sladkorne sipe in 10 dkg surovega masla. Stresi v to mleko (ko se nekoliko ohladi) 1¼ kg moke, nekoliko premešaj in prideni vzhajani kvas, ki si ga pripravila iz 2—3 dkg drožja, žlice sladkorja in osem žlic mlačnega mleka. Na kvas deni dva rumenjaka in testo pol ure dobro stepaj. Postavi ga na gorko, da vziđe. Ko vziđe, ga stresi na desko, potreseno z moko in ga zvaljaj mezinec na debelo; pomazi enakomerno z nadevo, tesno skupaj zvij, položi v pomazan model ter pusti vzhajati. Končno potico, preden jo deneš peč, pomazi s smetano. Seveda je iz tega testa zelo velika potica ali dve manjši.

Rožičev - medeni nadev. Zavri tri osminke litra mleka z 1—2 žlicama medu, v zavrelo mleko deni tri pesti nastrganih rožičev (¼ kg). Ko prevro, jih premešaj in odstavi, nato jim prideni pol limone in cele pomaranče drobno zrezane lupine, velik ščep klinčkov, pol majhne žličice cimeta, ¼ kg drobno zrezanih smokov (fig), štiri žlice sladkorne sipe in za drobno jajce surovega ali kuhanega masla.

Vrt.

Zdi se mi, da se naša podeželska gospodinja veliko premalo briga za vrtnarstvo. A vendar je vrtnarstvo neobhodno potrebno znanje vsake gospodinje. Da pride vrtnarsko znanje do veljave, treba imeti vrt, ki bo usrežal potrebam gospodinjstva, potrebam kuhinje, povrhu nas bo pa razveseljeval z lepimi cvetjem in zelenjem. Vrt za zelenjad ne sme manjkati v nobenem domu, v nobenem gospodinjstvu. Vsaka gospodinja ve, kako velike so potrebe prehrane in kako težavno in neprijetno je, ako v jedi ni nobene izpremembe. Tudi najmanj razvijen človek se naveliča le zelja in krompirja, ali pa krompirja in zelja.

Prav obdelan zelenjadni vrt nam bo pa nudil dobre zelenjave v obilni meri. In gospodinja bo lahko izbirala in menjavala jedila, kolikor bo hotela. A ne samo to, tudi glede okusa je velik razloček med zelenjadj, ki se jej streže in med ono, ki se pusti, da raste samo po svoje. Kako krhka in dobra je solata, ki smo jo stregli in negovali, a nasprotno, kako trda in grenka je tista, ki smo jo pustili v nemar. Ako prav obdelujemo domač zelenjadni vrt in umno strežemo vrtnim rastlinam, ne odgajamo le boljše zelenjadi za domačo uporabo, ampak za dobro zelenjad še izpečamo blizu mest, trgov, kopališč, letovišč in železniških postaj, dosti denarja.

Poleg zelenjadi gojimo na vrtu še veliko drugih potrebnih in koristnih rastlin, kakor razno sočivje, vsakovrstne dišavnice, različno jagodičevje in brijade. Poleg teh stvari, ki jih rabimo za prehrano, pa nam vrt nudi tudi za oko in srce. Za oko in srce je pa cvetje, ki ga ne sme manjkati na nobenem vrtu. Vrt brez cvetja, je kakor nevesta brez venca in brez šopka. Saj cvetje ne potrebuje veliko nege, vsekako manj kot pa zelenjadnice. Kako lepi so oddelki zelenjadnic, obrob-

ljeni, na straneh vrtnih potov in stezic, z lepim pisanim blagodišečim cvetjem.

Tudi lepotično grmičevje dviga lepoto domačega vrta. Lepotično grmičevje pride v poštev le pri večjih vrtih. Domač vrt mora biti blizu hiše, da ga lažje nadzorujemo; da nimamo daleč, ko rabimo zelenjad. Lega vrta mora biti taka, da mu ne škodijo oslri severni in severovzhodni vetrovi. Le lahke mehke sapice pospešujejo zelenjadi rast in razvoj. Mrzle vetrove odganjamo, če napravimo vrt za hišo ali za kakšnim drugim splotjem, za vetrom ali pa če postavimo na vetrovni strani visok zid ali plot. Jutranje in popoldnevno solnce naj obseva domač vrt.

Velike važnosti za vrtnarstvo je zamakanje. Brez zamakanja ob suši v poletni vročini vrtna rastlina ne vspeva. Zato je zelo dobro, če je voda za zamakanje kje v obliži. Voda iz jezer, ribnikov in potokov je dobra za zamakanje, ker je bolj mehka in dovolj pregreta. Voda iz studenca ali vodnjaka pa naj bo postana in pregreta, da ne škodi zelenjadi. V ta namen postavi na vrt kak sod ali kad, kamor natočiš studenčnice, da se na solncu pregreje in zmehča. Zato je potrebno, da jo natočiš dan prej. Najboljši čas za zamakanje je na večer. Pa tudi zjutrajšnje zamakanje je priporočljivo. Podnevno zamakanje bi škodovalo rastlini, ker je njena korenina pregreta in bi bila po zamakanju prehitro ohlajena.

Zgodovina kuharske umetnosti.

(Konec.)

Na tem mestu je treba omeniti tudi onih knjig, ki niso prave kuharske knjige, a so z njimi v prav tesnem stiku, ker govorijo o zdravstvenih razmerah jedi in pijače. Takih knjig je iz prejšnjih stoletij še prav dosti ohranjenih. Spisali so jih največini zdravniki. Taka knjiga je med Nemci v l. 1538. spisana in posvečena vojvodu Würtemberskemu. Tudi knjiga »Poprava človeškega zdravja«, ki jo je spisal dr. Lovrenc Fries l. 1559. Isti čas je spisal tudi osebni zdravnik nemškega cesarja dr. Ludovik de Avila knjigo »Banket na dvoru in pri plemičih«.

V teh in takih knjigah je čitati čudno modrost, ki postavlja tedanje zdravniško vedo v kaj čudno luč. N. pr. meso živali, ki smo imeli zaprte, ne smemo uživati, ker je »hudobno«. Svinjina je zelo hranilna, a težko prebavljiva. Kozletina poškoduje otožnemu človeku vranico. Bolniki s trganjem naj ne jedo golobega mesa. Meso divjih golobov in grlic pa zelo krepi razum in pamet. Gosje in račje meso povzroča vročino in bolezen na jetrih. Celo mleku so pripisovali, da škoduje zobem in povzroča glavobol. Pravtako so znali tolmačiti koristno ali škodljivo moč raznih rastlin. In tako dalje.

Znana je tudi še kuharska knjiga iz 18. stoletja »Učena kuharica«, ki jo je spisala Marija Zofija Schellhammer, ki je bila l. 1732. vnovič tiskana. Ta omenja zlasti različno pripravo žab in polžev. V posebnem oddelku obravnava pripravo krompirja, ki je bil takrat še prava redkost. Pač pa so artičoke že takrat poznali.

Slovenci smo dobili lastne kuharske knjige šele pozno, a pozna se jim vseskozi nemški, francoski in italijanski vpliv. Pravih resnično slovenskih jedil je v resnici tudi malo, če izvzamemo ajdove žgance in kranjski močnik ali sok. Vse drugo je prirešeno od drugih in popravljen včasih na bolje, včasih na slabše. Priznati pa moramo, da naše kuharice tudi brez kuharskih knjig prav dobro kuhajo. Le ob velikih godovih in praznikih študirajo najlepšo in najobsežnejšo slovensko kuharsko knjigo »Slovenska kuharica«, ki je doživela že več izdaj in je vedno veliko povpraševanje po nji. Praktična kuharska navodila in recepte pa prinašajo že skoro vsi naši listi. Tudi imajo naše mlade gospodinje, ki so obiskovale gospodinjsko šolo ali tečaje celo skladovnico zapiskov in navodil za kuhinjo in kuho, da lahko govorimo že čisto o naši domači kuharski umetnosti.

Praktični migljaji.

Neverjetno je, kako vsestransko koristna je sol. Raztopljena v vodi je najboljše in najcenejš čisto za zobe, prepreči gnailobo v ustih, je izborno sredstvo za grgranje. Tudi za katar je raztopina dobra, vsrkavati jo je skozi nos in par minut boli glava, a nato glavobol izgine. Za izpiranje oči ni boljše kot slana voda.

Madeži na ogledalih in oknih včasih nikakor nočejo izginiti. Vzemi zamašek ter ga pomoči v bencin. S tem steklo dobro obrišaj.

Mravlje je najlažje pregnati z zdrobljenim boraksom.

Ako imaš posodo iz aluminija in se je pri kuhanju v njej kaj prismojilo, ne strgaj z nožem, pač pa kuhaj v posodi čebulo. Prismojena jed bo splavala na površje in dotično mesto bo postalo svetlo.

Najtežje je odpraviti madeže tera. Najprej je treba madeže namazati s špehom. Čez dve ur se maščoba ostrže, nato pa madež ribati s terpentinom, dokler popolnoma ne izgine.

Mušja nadloga. Nadležno muho preganjajo in uničujejo vsi narodi, v vseh deželah, toda ne povsod z enakimi sredstvi. Na jugu n. pr. nastavijo nizke posode, v katere nalijejo lorberjevega olja. Vonj tega olja muhe ne prenesejo ter izginejo. Dobro sredstvo je tudi preprih, katerega muhe ne marajo. Ako pol ure držimo okna in vrata odprta, bodo odletele, toda se bodo kmalu zopet vrnila. Muhe uniči med drugim tudi dim bučnega perja. Na žerjavico vržemo bučno perje ter stanovanje dobro zapremo. Ker tak dim tudi človeku in živali škoduje, moramo tiče, pse, mačke prej odstraniti ter tudi sami ostati zunaj.

Ako se potvica ali drugo pecivo priže k posodi, v kateri se peče, postavi jo nad lonec vrele vode. Vročina pare bo odmočila skorjo in lahko bo pecivo zeti iz posode.

Najboljše sredstvo za čiščenje zarjavelih jeklenih predmetov je presejan pepel, katerega zmočimo z vodo ali pa parafinom.

Kadar pereš flanelno blago, ga ne puščaj dolgo časa v vodi. Operi ga hitro in takoj posuši.

Kriška domačija.

(Iz zbirke novel Henriette Brey.)

V rdeče-zlati pisani jesenski krasoti so svečano tiho stali gozdovi. Smehljali so se v zadnji dozoreli lepoti in mirno so dihali kakor po srečno dovršenem težkem delu. Nobena vejica se ni ganila. Mati zemlja je velikodušno in s kraljevsko dobrohotnostjo razdala svoje bogastvo; trudna se jih s hlapčičem stresala v trugo.

Bilo je solnčnega poznojesenskega dne; v zraku trpki vzduh po oveneli krompirjevki in nanovo preorani njivi. Pajčevine so v dolgih srebrnih nitih plavale preko polje, ujele se med veje v meji in vdano obvisle na njih. Visoko v zraku so letele ptice proti jugu.

Na kriških njivah so kopali krompir. Izoravali so ga prav za prav; dva krepka konja sta vlekla plug, ki je preobračal brazde, iz katerih se je kotalil lep, debel krompir. Dekle in dninarice so ga pobirale, globoko sklonjene, v velike košare in jih s težavo znašale v trugo, ki je stala na nezapreženem vozu kraj njive. Miha, veliki hlapec jim je jemal košare iz rok, ki sta jih s hlapčičem v trugo.

Ko je že bila druga truga s kupom napolnjena, se je Miha zravnal. Da pride do sape! Stari hrbet je že trd...

Pa si je zapalil vivček in se zadovoljno razgledal. Kolikor daleč je seglo oko, vse križko.

Ponosno posestvo! Največje in najlepše daleč na okoli!

»Gospodarja je treba na Križ,« je mrmral stari hlapec. »Sam ne morem vsemu kaj. Dve leti je že, kar je Kriške umrl. Marjanca je pač izbrična.«

Pač so prihajali snubci, kmečki sinovi, premožni in postavni — bilo jim je pač za oboje: za mlado in lepo, a čudno ponosno dekle in za lepo posestvo. Toda odkar je kriška gospodinja svojo edinko, ki ji je izpolnila pač vsako željo, oddala za leto dni v mestno šolo, je pač prevzetnost Marjanca vso prevzela. Nobeden izmed snubcev ji ni bil dovolj dober; na vsakem je našla napako, mnogege zasmehovala, vsakega odklonila.

»No, pa bo že prišla k pameti; saj drugače je dober otrok,« se je tolažil Miha. »Pravi še ni prišel!«

Že nad dvajset let je bil Miha na Križu; Marjanca je še pesjeval in dobro sta se razumela. — — —

Pozno je že. Miha je pogledal za solncem, ki je že precej nizko stalo. Pri tem mu je šel pogled čez domače polje do velike ceste, ki je vodila skozi vas in potem dalje tam preko čez mejo.

Zasenčil si je oči. No, kdo pa je to, ki na delavnik jezdi tam po cesti? Domačin ni; vaški fantje se privoščijo kaj takega za nedeljo ali v praznike. Gotovo pa zopet kakšen meščan. — In kako ti sedi na konju! Gotovo je služil pri konjenici.

Radovedno je starec ogledoval in presojal jezdeca, ki se je v tem približal. Res, dober vtis napravil! Sivozelena lovška obleka, rjave usnjate dokolenice in na glavi lovski klobuk z zelenimi obšitki. Prav po gosposko!

Kam neki je namenjen? Ko je na iskrem rjavcu prijezdil prav tām ob koncu njive, se je Mihi posvetilo. — — — Če ni to zadnji snubec, ki je v nedeljo na Križu ogledoval Marjanca in dom? Vsa Reza, kravja dekla, ga je tako nekako opisala.

Jezdec je v mirnem koraku jezdit prav mimo Mihe. Temu nikakor ni bilo prav, da mu tujec na njegov spoštljivi pozdrav ni odzdravil s prijaznim »Bog daj!«, kakor je to navada, ampak mu je molče prikičal. Ne, ne, to je prevzetnost in napuh! Tega Marjanca vendar ne bo marala?«

Kako je že pravila Reza? »Če Marjanca tega vzame, ji ne bo dobro. Še moja stara mati so rekli, rdečelasci niso nič prida.«

Seveda, to zaradi rdečih las je seveda bosa; toda za gospodarja si ga Miha vseeno ne želi.

Tudi ženske so prenehale z delom in so gledale za jezdecem. Pa tudi Miho je minilo veselje do dela. V težke misli zatopljen, je zapregel konja, ki sta pravkar doerala in trudnih korakov stopal ob vozu proti domu. Bog ve, če ima ta prevzetni snubec kaj zgleda, da se priženi na Križevino? Morebiti vendar ne. Saj bi mu bila gospodinja kaj omenila zadnje dni in Marjanca tudi; saj Miha se šteje kar k družini.

Miha je zapeljal voz pred klet, odpregel konje in jih odgnal v hlev, kjer se je mudil tu pa tam, četudi je že slišal, da ga gospodinja kliče. Ni šel prej v hišo, da je po preteku dveh ur videl tujca odjezditi z dvorišča. Iz hlevskih vrat je gledal za njim, kako se je pokonci in ponosno držal v sedlu. Na voglu hiše stoji na Križu visoka zidana kapelica s Križanim, toda odhajajoči ga ni pozdravil — — —

»Temu je menda še Bog odveč,« je jezno zamrmral Miha. (Dalje prih.)

Gospodinjski tečaj v Kranju.

Vodstvo kmetijske gospodinjske šole v Kranju naznanja, da otvori s 1. majem drugi gospodinjski tečaj, ki traja pet mesecev in ima namen učenke seznaniti z vsemi vednostmi, ki so potrebne dobri gospodinj. Pouk, ki je slovenski, vodijo čč. šolske sestre v zvezi s strokovnimi učitelji. Učni načrt obsega sledeče predmete: gospodinjstvo, vzgojeslovje, nauk o hrani in oblačilih, računstvo, zdravoslovje, poslovno spisje, živinorejo, mlekarstvo, sadjarstvo, vrtnarstvo; v glavnem pa kuhanje, pranje, likanje, urejevanje hišnih prostorov, vrtnarstvo itd. Ta gospodinjski tečaj je važen zlasti za ona dekleta, ki se žele priučiti uporabe sadja in zelenjavi v kuhinji, osobito konzerviranja (ukuhavanja) — in za sleherno gospodinjino nič manj važnega vrtnarstva.

Oskrbovalnina (stanovanje, hrana in pouk) znaša 500 Din mesečno. Sprejemajo se učenke, ki so dovršile osnovno šolo in so izpolnile 16. leto. — Nekolkovani prošnji za sprejem je priložiti krstni list, zadnje šolsko izpričevalo, obvezno pismo staršev, da bodo plačali vse stroške šolanja in jih poslati na vodstvo kmetijsko-gospodinjske šole v Kranju.

Šolske sestre.



Za naše male



Vijolica.

Dobrotni Stvarnik je vijolici s svojim ustvarjajočim dihom vdahnil najljubkejši vonj, da je do današnjega dne ljubljena vseh ljudi in kot zadnja znanilka pomladi. To pa se je tako-le zgodilo:

Zvonček, ki je prizvončkal kot prvi znanilec pomladi, je dovršil svoje delo in se je, usehel, pripravljaj umreti, pa je zaprosil vijolico, naj pomlad v njegovem imenu prav toplo pozdravi, ker njen prihod je blizu. »Povsod je že petje in novo življenje v zraku,« je dejal. »Pomladno zelenje se tiplje po obronkih. Drobni kljunčki se že dan za dnevom vadijo, da z najlepšimi spevi sprejmo kraljico pomlad. Dobro vem, dažne bo več dolgo, ki pride in to je znamenje, da moram oditi. Zato, ljuba vijolica, pripravi pomladi lep sprejem!«

Vijolica je obljubila. In ko je pomlad prišla, je razprostrla svojo cvetno čašo, da je dišalo in dehtelo in pomlad ni mogla mimo, ne da bi si zataknila v nedrije šopek blagodišečih vijolic.

Vijolica je bila presrečna. A tudi zanjo je kmalu bila ura slovesa. Ko je vedno bolj čutila svoj konec, je klicala drugim cvetkam: »Pohitite se in ne zaostajajte! Kako dolgočas bo pomladi brez vas! Pridite!«

Ko je vijolica odšla, se je pomladi milo storilo. Celo slavček s svojimi prelepimi spevi, je ni mogel razvedriti. Sele, ko so prišle druge cvetice, vse polno in brez števila, se je zopet razveselila in zavladalo je pravo pomladno veselje po livadah in travnikih. In tudi ljudje so se prav zdaj šele razveselili.

Med mnogimi vražami v našem narodu je tudi ta, ki trdi, kdor najde prvo vijolico in jo pojé, se tisto leto varen pred vsako boleznijo. To najbrž ni res, pač pa je čaj iz vijolic res zdravilne moči.

Orientalna legenda pripoveduje o začetku vijolice tole: Po storjenem grehu se je Adam skril na najvišjem hribu otoka Ceylona in je tam točil grenke solze kesanja. Bog mu je seveda obljubil odpustanje in iz Adamovih solz, ki jih je točil poln ponižnosti in kesanja, je zrastle vijolice, ki očituje ponižnost v svoji skromni obleki, v svojem prijetnem vonju pa veselje.

Stari Germani so prvo vijolico pritrdili na kol in ga zasadili v zemljo ter okoli nje ga rajali pomladanske ples.

Nordijska pravljica pripoveduje, da je bila vijolica posvečena bogu Tyr ali Tysu; zato se vijolica imenuje tudi tysfolija.

Na Saksonskem pripovedujejo, da se je bog starih Vendov, ko se je med njimi razširjalo krščanstvo, izpremenil v veliko skalo. Njegova hčerka pa, ki je bila na skrivaj že vdana krščanski veri, se je izpremenila v pre-

lepo vijolico, ki le vsakih sto let cvete. Kdor jo najde, dobi najlepšo in najbogatejšo deklino v deželi za ženo.

Za malo uslugo.

Poleg znamenite cerkve sv. Štefana na Dunaju je nekoč eni izmed dveh gospe, ki sta prav prišli iz cerkve, padla rokavica na tla. Mimo je prišel pekovski vajenec s košaro žemelj, je rokavico pobral in jo izročil gospej. Prijazen in vljuden deček je bil gospema zelo všeč. Vprašali sta ga: »Ali bi se ne hotel rajši učiti, kakor pa prenašati žemlje in mesiti in gnesti testo?« »O, seveda bi, saj to je bila od nekdanj moja srčna želja. Toda ubog sem in nimam potrebnega denarja.« Gospe sta mu obljubili svojo pomoč, podpirali sta ga, da se je učil, postal duhovnik in znameniti dunajski apostol Klemen Hofbauer.

Iz nekdanjega pekovskega vajenca je postal svetnik.

Kaj naj se igramo.

KUHARICA

Deklice sede na vseh stoli, da ni nobenega odveč. Voditeljica igre pa stoji in da vsaki igralci ime kake jedi ali kuhinjskega orodja, kar si vsaka dobro zapomni. Ko potem kuharica (voditeljica) pripoveduje izmišljeno povest, mora vsaka igralka, katere ime je kuharica v povesti imenovala, hitro vstati in zaklicati: »Saj sem tukaj!« N. pr. kuharica pravi: Gospodinja meša testo s kuhalnico, tedaj se hitro oglasita testo in kuhalnica. Kuharica nadaljuje: Potem primeša še moko in prilije vode, naredi hlebec in ga dene v peč. Pri tem stavku se oglasijo moka, voda, hlebec in peč. Ko pa kuharica izpregovori: Potem je v hiši velika gostija, vstanejo vse igralka in zamenjajo prostore. Pri tem pa gleda tudi kuharica, da dobi prostor in tista, ki ostane brez prostora, je potem kuharica-voditeljica in igra se prične od začetka.

Voditeljica mora: izmisliti si nekatere stavke z raznim kuhinjskim orodjem in jedmi, ta imena razdeliti med igralka in potem glasno pripovedovati to povest in končno paziti, da dobi prostor.

Igralke morajo: zapomniti si ime, ki ga jim da voditeljica, oglasiti se, ko pride njih ime na vrsto in končno hitro zamenjati mesta.

Pravilno igrana je ta igra zelo zabavna.

KDOR MORE, NAJ UIDE!

Igralci se postavijo v vrsto in določijo voditelja igre in cilj. Ta si izmisli povest v kratkih stavkih, n. pr.: Nekoč je bil krojač,

Sel je na potovanje. Srečal ga je mizar in je rekel: Pojdiva skupaj beračit. In sta šla. Srečal ju je čevljar. Rekla sta mu: Pojdi z nama beračit. Vsi trije so šli. Ko so pa prišli okrog vogla, je stal pred njimi orožnik. Vsi trije so kričali: Kdor more, naj uide!

Voditelj izgovarja stavek za stavkom in igralci vsakega ponove. Tudi zadnji stavek: Kdor more, naj uide, izgovore še vsi na mestu, potem pa teko do cilja, ki so ga določili, potrkajo trikrat nanj in se vrnejo na svoja mesta. Kdor zadnji pride, je potem voditelj in si izmisli novo povest z enakim koncem, dosedanji voditelj pa prevzame njegovo mesto v vrsti.

Brusnice.

Hudobec, kakor veste, hoče v vsem posnemati Boga. Nekega dne reče: »Če je Bog lahko ustvaril toliko rastlin, zakaj bi jih pa jaz ne?« A za dovoljenje ga je moral prositi. Bog se je pravkar vračal od prelepega koncerta, ki so mu ga priredili angeli in angelčki, in je bil prav posebnobno dobre volje. Prijazen in dobrohoten nasmeje je bil razlit po njegovem božjem licu. To je hudobca opogumilo in je hitro prosil dovoljenja, če sme ustvariti tudi on rastline. Dogovorila sta se samo za eno.

Vrag se je vsedel na samotni kraj v gozdu in je pričel z delom. Po dolgotrajnih poizkusih je spravil čisto čedno stvarco skupaj: zelene, svetle liste in rdeče jagode. Sam je imel veselje nad njo; toda nič dobrega ne sme iz njegovih rok: ljudem in živalim bi morale jagode škodovati, zastrupil jih je.

Zdaj pa je posegel Bog vmes. Hitro je poslal na zemljo angelce in jim naročil, naj naredi na vsako jagodo bel križec, ki bo uničil strup.

Angelci so hiteli in so zaznamovali vsak sad te rastline z belim križcem. In vsi vemo, da brusnice niso strupene, ampak zelo iskana osvežujoča hrana bolnikov.

Se dandanes pa ima vsaka jagoda bel križ.

Uganke.

Zapiši z eno besedo »skopnel sneg«.

(Voda)

Iz dežele v deželo se vije železen trak, ki veže mesta med sabo; imenuj ga z eno besedo!

(Železnica)

Visoko na drevesu ima svoje gnezdo ter skače z veje na vejo, a ni ptica; kdo pa je?

(Veverica)

Govori, a nima jezika, ne pljuč, sočuvstuje s človekom v žalosti in veselju, a je brez srca. Kdo je?

(Ugovor)

Kaj ima noge, pa ne hodi in perje, pa ne leta?

(Postelja)

Belo in rumeno v hišici leži, pa se iz vsega tega nekaj živega izvali. Kaj je to?

(Jajce)

Kdo dela najcenejše mostove in jih zopet podira in v kose razmeče?

(Zim)