

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1930 — ŠTEVILKA 15.

Ali mi je treba varčevati?

Bog je položil v srce vsakega človeka smisel, da ni dobro vse, kar ima takoj porabiti, ampak nekaj od tega prihraniti za poznejši čas, za čas posebne potrebe in za starost.

Ta nagon opazimo tudi pri živalih. V dobrem letnem času, ko je v prosti naravi povsod dovolj prehrane, si marsikatera žival nanosi zalogo za zimo. Kolikokrat najdemo v veвериčinem gnezdu celo zalogo orehov in lešnikov, ali v hrčkovem brlogu kupe žita, ki ga je nasmukal za zimo. Tudi pes zakoplje kost, ki je ne more takoj požreti.

Žival pa ne misli — saj ne zna — čemu si pripravlja svojo zalogo, nego sledi svojemu nagonu. Človeku pa je Bog dal razum, da vé, čemu hrani; misli na negotovo bodočnost in skrbi v dobrih časih zanjo; res je sam svoje sreče kovač.

Ali je ta nagon k štednji dober ali slab?

Poglejmo na zgledu. Dva mlada človeka sta, od katerih ima eden nagon za štednjo. Doma se je izučil rokodelstva, pa še ne zna toliko, da bi postal samostojen mojster, ali da bi bil v tovarni več kot navaden delavec. Pa si misli: Kar vsak dan zaslužim, nočem vse porabiti; vsak dan denem en dinar na stran. Na koncu leta imam že 365 Din. Ponosim se staro obleko, v nedeljo grem samo na izprehod, namesto v gostilno. V dveh letih imam toliko prihranjene-ga, da se lahko udeležim strokovnega tečaja na obrtni šoli. Potem po-

stanem mojster, si ustanovim družino in moji otroci se bodo kaj učili in pridemo polagoma do lastnega doma. Res, prav tako bom naredil!

Drugi pa nima razvitega nagona za štednjo. Domišlja si, Bog ve, koliko zna; dinarček, ki mu vsak dan preostane, spremeni v dim. V nedeljo večkrat že v soboto, zapije, kar je čez teden zaslužil, z 19 leti misli že na ženitev, opravo kupi na obroke in pride v zakon že z začetim bojem za obstanek, ki ga kaj težko bojuje. Otok ne more pričakati, da bi kaj zaslužili, zato jih ne da izučiti. In pesem se začne pri njegovih potomcih prav tam, kjer jo je sam pričel.

Kaj-ne, sam po sebi nagon za štednjo ni samo dober, ampak celo močan nagib za napredek in izpopolnitev božjega naročila: »Vladaјta zemlji in napravita si jo podložno!«

Poglejmo bogate ljudi! So taki med njimi, od katerih je stari oče kot siromašen delavec hodil na delo. Seveda so tudi taki med njimi, ki so si premoženje pridobili na poti, ki se nikakor ne strinja z božjimi zapovedmi. Pa veliko jih je tudi, ki so s trdno močjo, močno voljo in razumno štednjo spravili skupaj svoje premoženje. Denar, ki so ga prislužili, so naložili v svoje podjetje in so s tem dali možnost za delo drugim, ki bi bili sicer brezposelni. Tako je njih nagon k štedljivosti koristil njim in še mnogim drugim; delali in hranili so obenem tudi za druge, ki bi morebiti ne bili hranili, če bi bil celoten dobiček padel v na-

ročje. Če natančno pogledamo, bogataši nimajo mnogo več, kakor da se be in svoje oskrbe in otroke dobro vzgoje. In to, mislim, jim smemo privoščiti, ker si sami s svojim delom želimo prav to doseči. Kjer pa bogataši s svojim denarjem neumnosti uganjajo in čezmerno uživajo zemeljske dobrote, tam bomo prav kmalu sami priče — popolnega propada. Saj vemo, kako pregovor pravi: »Kakor pridobljeno, tako izgubljeno!« In njih otroci, ali otrok otroci so, zopet na dnu, dočim razumni in varčni zavzamejo njihova mesta.

Pa pravi morebiti kdo: Tisti časi, ko smo varčevali in stiskali, so že za nami; ubogi delavci smo in živimo iz rok v usta in celo življenje ne bomo prišli do bogastva; za starost bo preskrbljeno s starostnim zavarovanjem in pa reveži bomo zmiraj ostali.

Temu odgovorim, da časi varčevanja nikoli ne minejo. Res je, da ne prislužimo kupov denarja in da pogoltne vse splošna draginja. Vem pa tudi, da današnja mladina smatra marsikaj za potrebno, kar pa ni potrebno in lahkomišno izdaja za take stvari svoj krvavo zaslužen denar. Vem tudi, da mlad človek le tedaj razume smisel varčevanja, če se je od zgodnje mladosti ob roki očeta in matere učil varčevati. Že zgodnja domača vzgoja mu mora pokazati, da je varčnost in razumna uporaba zaslužka za vse njegovo poznejše življenje velike važnosti. Domača vzgoja mora že otroka poučiti, da mladina z zapravljanjem svojega zaslužka zapravlja tudi svoje zdravje in svojo življenjsko moč.

Kuhanje.

Kuhanje je gotovo eno najbolj zamudnih, pa tudi utrudljivih poslov v gospodinjstvu. Toda tudi to delo je mogoče izvršiti tako, da nam ne vzame preveč časa, in nas ne utruja žez mero, ako je naša kuhinja pravilno, predvsem pa praktično

urejena. Kuhinja pa je praktično in smotreno opremljena tedaj, ako stoji pohištvo s posodo in orodjem priročno, to se pravi tako, da je vsaka stvar na tistem mestu, kjer jo rabimo, ali pa vsaj v njegovi neposredni bližini.

Kuhanje kot opravilo delimo v tri dobe dela ali dele, in ti so:

a) Pripravljanje za kuhanje. Pripravljanje za kuhanje je: trebljenje, lupljenje, rezanje, sekljanje živil itd. To delamo na in pri kuhinjski mizi in sicer sede. V ta namen naj bo miza nizka, ali pa naj ima še posebno, nižjo desko, ki jo potegnemo izpod gornje in katera služi za delo sede. Poleg mize naj stoji stol, kamor sedemo. Vse orodje, ki ga rabimo pri pripravljanju za kuhanje, naj bo torej čim bližje mize, kjer vsa ta dela vršimo. Navadno shranjujemo te priprave v predalu iste mize, kar je zelo praktično, ker nam ni treba hoditi kdo ve kam daleč po nje. Orodje, ki prihaja v poštev in ki ga imamo v nizkem predalu, so kuhinjski noži in nožički za lupljenje in rezanje, izpahovalci za koščice in peščišča, strgalniki itd. Ako hočemo, da bomo to rodje brez iskanja in brskanja po predalu res takoj našli, tedaj ga moramo imeti urejenega v miznici natančno in vedno v istem redu. V ta namen pa mora biti vsak mizni predal predeljen s podložnimi in prečnimi deščicami tolikokrat, da leži ene vrste orodje lepo skupaj in se vsebina predala ne more pomešati, če ga enkrat morda močnejše potisnemo v mizo. V nepredeljenih predalih se orodje kaj rado pomeša in tudi pokvari. Kolikokrat se je že zgodilo, da zajemalka ali lopatica v predalu ni ležala pravilno in če smo potem hoteli predal odpreti ali zapreti, se je zvila ali zlomila, kar se zgodi pri pločevinastem orodju kaj hitro.

Za shranjevanje tega orodja se tudi dobro obnese stenska omara (v slučajih, da je kuhinjska

miza izdelana kot pomivalna miza in nima potrebnih predalov za shranjevanje), ki so jo vpeljale novodobne gospodinje v svojih kuhinjah. To je majhna omarica, ki visi na steni nad kuhinjsko mizo in ki shranjuje kar najbolj priročno vse našeto orodje. Viseti mora nizko, da vse, kar potrebujemo, z lahkoto dosežemo. Med kuhanjem je lahko odprta, da jemljemo hitro in brez neprestanega odpiranja in zapiranja vse potrebno iz nje. Po končanem kuhanju jo pa zapremo in vse orodje nam ostane v njej snažno in vedno v najlepšem redu. Ker je v taki omarici po večini vse obešeno, ni nevarnosti, da se kateri predmet pomečka ali zlomi, kar se rado zgodi z orodjem v miznicah. Stenske omarice za orodje pa ne smemo zamenjati z odprto polico; omarica se namreč tesno zapira in se njena vsebina ne more naprašiti kakor se to zgodi na odprtih policah po stenah.

Pripravljanje za kuhanje olajša tudi posoda za odpadke in odrezke, ako je vdelana v kuhinjsko mizo. Ta posoda ni nič drugega kakor zelo globok mizni predal. Mizna ploskev pa ima pred tem predalom odprtino, skozi katero pometemo odpadke v posodo. Kadar jo je pa treba izprazniti, tedaj jo potegnemo izpod mize kakor miznico in odnesemo njeno vsebino iz kuhinje. Naredimo si ta pripraven predal prav lahko sami. Če pa to ni mogoče, tedaj naj stoji tik prostora, kjer delamo (miza) že prej opisano vedro za odpadke (glej članek Higiena kuhinje), da nam jih ni treba sproti nositi daleč v smetišče. Nekatere nove kuhinje so opremljene s pripravo, skozi katero se odstranjujejo kuhinjski odpadki takoj iz kuhinje ven. Padajo namreč v posodo, ki je nameščena zunaj hiše, v katero pa vodi odprtina v kuhinjski steni. Ta način odstranjevanja odpadkov iz kuhinje je gotovo najbolj praktičen, pa tudi najbolj higiensen. Ako hočemo imeti po pripravljanju k ku-

hanju malo dela z raznimi odletki, razgrnimo, preden začnemo z delom, predse polo časopisnega papirja. Vsi odpadki in odrezki letijo na papir, ne pa po mizi ali celo po tleh. Po končanem delu primemo papir za vse štiri ogle in otresemo vsebino v vedro. Vse odpadke odstranimo tako z enim samim gibom, namesto, da bi jih morali pobirati po mizi ali po tleh.

Ko smo si h kuhanju vse pripravili, kakor narezali ali sesekljali meso, otrebili zelenjad, olupili sadje, sesekljali čebulo (to sesekljamo vedno za ves obed naenkrat, jo denemo na pločevinast ali porcelanast krožnik, pokrijemo in jemljemo od tega kolikor potrebujemo), začnemo šele s kuhanjem v ožjem pomenu besede.

b) »Kuhanje« se vrši pri štedilniku in največ stoji. Tu je važno, da je štedilnik primerno visok. Njegova višina bi morala pravzaprav odgovarjati višini (velikosti) osebe, ki kuha. Štedilnik mora biti namreč visok tako, da delamo na njem ne da bi se sklanjali in ne da bi nam bilo treba preveč dvigati roki. Blizu ali tik štedilnika naj bo posoda (vrč) z vodo, posebno, če je vodovod bolj oddaljen, da nam ni treba hoditi daleč od štedilnika po vodo. Za kuhanje potrebno orodje pa imamo, kakor smo že enkrat povedali, v loncu z vodo, ki naj stoji na štedilniku. Za plinske štedilnike dobimo tudi pravlično stojalce, na katerega obešamo omenjeno orodje (lopaticice, zajemalke, penavke, pokrovke).

(Dalje prih.)

Kuhinja.

Kašnata juha z zeljem. Operi z vrelo vodo četrt litra kaše in jo še z mrzlo oplakni, pusti jo na situ, da se nekoliko odteče. Nato stresi kašo v kozo, v kateri si razgrela 1 žlico masti in prav malo zarumenila eno drobno zrezano čebulo. Prideni kaši

drobno, na rezance zrezano in oparjeno ali prevreto zeljnato glavo in vse skupaj duši nekaj minut. Nato prilij en in pol litra gorke vode in kuhaj do mehkega, med kuhanjem prideni ščip kumne in soli. Ako hočeš juho zboljšati, ji prideni magijevo kocko, ki si jo v vreli vodi raztopila.

Borovnice z vinom. Dva in pol kg borovnic in 1 kg sladkorja. Borovnice izberi in operi, ji stresi na rešeto, da se odtečejo, potem jih stresi dva prsta na debelo v kozo, povrh deni sladkorno sipo in zopet borovnice, sladkor itd., dokler imaš kaj. Nato prilij tri osminke litra vina, košček cimeta in nageljnovi žbici ter 2 grama salisila. Kuhaj jih tako, da naglo vro pet minut. Še vroče stresi v pogrete kozarce in drugi dan, ko se ohladi, jih potresi po vrhu s salicilom in zaveži s pergament. papirjem. So izvrstne.

Mrzla zdrobova jed. Zavri četrto litra mleka in četrto litra bolj močne črne kave s koščkom cimeta ali limonine lupine. V to zavrelo mleko stresi 4 žlice pšeničnega zdroba, ki si ga pravkar zmešala s 4 do 6 žlicami vode ali mleka. Postavi sedaj bolj na kraj ognjišča, da nekaj minut počasi vre. Nato prideni eni žlico sladkorja in ko vse skupaj četrto ure vre, stresi ta narastek v dve skodelici (šalci), ki si vsako prej zmočila z mrzlo vodo. Nato skodelici postavi na hladno, da se zdrob ohladi in strdi. Ohlajeni zdrob stresi na krožnik ter ga oblij s kakim odcedkom ali ga postavi z borovnicami na mizo. Z majhnimi stroški se napravi dobra jed.

Stročji fižol v soli. Obreži na konicah srednje polno fižolovo stročje ter ga zreži na poševne rezance. Za 5 kg fižola vzemi četrto kg soli in devaj v lonec najprej sol, nato fižol itd. Na vrhu mora biti sol. Dobro potlači! Po vrhu položi liste vinske trte, nato fižol obteži kakor kišlo zelje. Po 15 dneh ga moraš po vrhu osnažiti. Kadar ga rabiš, ga zvečer namoči v mrzli vodi, drugi dan ga skuhaj v

vreli vodi in uporablaj kakor svežega.

Nočno močenje postelje.

(Napisal sanitetski kapetan II. razr. dr. Nikola K. Čošić, šef kirurškega oddelka dravske stalne vojne bolnice.

V tem članku bomo govorili samo o nezmožnosti zadrževanja mokrote v spanju, ki se v medicini imenuje bitna ali nočna incontinentia. Vsakdo, ki na tem trpi, moči posteljo brez svoje volje in zavesti in to samo v času spanja. Važno je vedeti, da so njegovi mokrotni organi povsem zdravi.

Ta bolezen je posebno pogosta pri otrocih, in to bolj pri moški kakor pri ženski deci. Večja podvrženost moške dece tej bolezni se posebno opaza za časa spolnega dozorevanja (14—15. leto, puberteta). Po tej dobi večje število otrok ozdravi od te bolezni, toda izgleda, da ozdravljajo bolj dekleta kakor fantje. Poleg te bolezni se opažajo pri teh bolnikih običajno tudi gotovi drugi znaki obolenj. Tako so skoro vsi ti otroci nervozni. Ta nervoza je posledica živčnega obolenja, ki je bolj ali manj izraženo.

Znaki obolenja. Prvi in najvažnejši znak te bolezni je nočno mokrenje. Rekli smo že, da se to vrši brez bolnikove volje in zavesti. Ta mokrota se pojavlja ali redno vsako noč, ali pa periodično, to je popolnoma neredno, včasih tudi pod vplivom nenavadnih okolišnosti (na pr. ko se dete vleže spat v čisto posteljo, če obleče čisto nočno srajco).

Pri skoro vseh slučajih tega obolenja čuti dete po ves dan neodločno in pogostno potrebo iti na malo potrebo.

Nočno mokrenje posebno povečuje velika trudnost podnevi, pitje večje količine tekočin nego običajno, hude sanje itd.

Bolno dete spušča mokroto iz mokrotnega mehuria bodisi naenkrat bo-

disi v več presledkih, toda redko v več kakor treh, in to navadno v začetku noči, v času prvega spanja.

Nočno mokrenje često lahko samo od sebe preneha, ko dete dospe v stanje spolne zrelosti (pubertete). Izgine pa lahko tudi po kaki težki bolezni ali velikem razburjenju.

Poleg tega so bolniki, ki mokrijo ponoči tudi v času spolne zrelosti. Radi te hibe se oproščajo službe v vojski, poleg tega pa se jim tudi ne priporoča zakon.

Ce kdo mokri ponoči v spanju, ne pomeni vedno, da mokri samo zato, ker boleha na tej bolezni. Opaža se to tudi pri gotovih drugih boleznih. Tako n. pr. božjastni — kakor tudi oni, ki boleha na lahko obliki padavice — ravno tako mokre v času nočnega napada, ki mine neopažen od članov družine. Zdravnik, ki so ga pozvali k takemu bolniku, v želji, da najde točni vzrok obolenja, postavlja gotova vprašanja staršem. In iz odgovora na ta vprašanja spozna, da dete ne mokri vsako noč redno, da se mu zgodi, da ostane suho po par noči. Razen tega je to božjastno dete, ko se po napadu, v času katerega se je zmočilo, prebudi, je leno, in se pritožuje, da ima težko glavo. Pri pregledu opazi zdravnik, da je jezik razjeden, oziroma, da ima neko rano na glavi.

Nezmožnost zadrževanja mokrote je lahko tudi znak gotovih obolenj mokrotnih in oplojevalnih organov (uro-genitalnih organov), kakor fimozis, to je velika zoženost kože, ki pokriva moški ud, zoženost zunanje odprtine mokrotnega kanala (mea urinarija), razni izrastki na klitorisu pri ženski deci itd. Pri teh boleznih se nezmožnost zadrževanja mokrote lahko ozdravi samo z operacijo.

Včasih ne morejo zadržati mokrote in mokrijo podse tudi oni, ki so bolni v debelo-črevesnem (ano-rectalnem) predelu, kakor fistula na črevu, polip na debelem črevesu, gliste

v črevih itd. To so tako zvana refleksna nočna mokrenja.

Ceprav smo ta članek posvetili samo bitni nevzdržljivosti, smo vendar po vrsti navedli tudi vse ostale nezmožnosti zadrževanja mokrote nočnega mokrenja, da bi pokazali razne vzroke te hibe.

To dosedanje razlaganje, mislim, da je zadostno, da uveri vsakogar o potrebi iskanja zdravniškega nasveta, ako se pojavi takšna hiba, če že ne zaradi samega zdravljenja, pa vsaj, da se spozna pravi vzrok obolenja.

Zdravnik se bo ravnal pri zdravljenju po vzroku, ki je izzval to nočno mokrenje.

Za nezdravnika zadostuje, da ve, če je detetova napaka bitno nočno mokrenje, to je mokrenje, za katerega se ne ve pravega vzroka, ali ni. Če je, tedaj ni niti na manj pametno. kaznovati otroka radi tega, ker ni sam kriv za to. Morate vedeti, da se s takim kaznovanjem otroka doseže popolnoma nasprotni cilj, in namesto, da bi se nočno mokrenje zboljšalo, se poslabša. Dosti dober uspeh pa se dosega s plašitvijo. dece z operacijo, ki naj bi se izvršila na njem in s poveljevanjem muk in bolečin v zvezi s to operacijo. Razen tega so dobre tudi te higienske mere: Ne dopuščati, da dete pije podnevi mnogo tekočin, posebno pa ne ponoči; zabranjevati alkoholne pijače, kavo, čaj, težke jedi; zmanjšati količino mesa pri jedi, omejevati telesni in duševni napor, živeti po možnosti na čistem zraku, spati na trdi postelji in postrani, a ne na hrbtu. Ležanje na hrbtu se lahko prepreči s pomočjo bodeče ščetke, ki se priveže otroku na hrbet tako, da so ščetine obrnjene h koži.

Ce vsa ta sredstva nič ne pomagajo, tedaj je treba poiskati zdravniško strokovno pomoč. Zdravnik bo uporabil tisto zdravljenje, ki ga smatra za potrebno: Razširjenje mokrotnega kanala, vbrizgavanje zdravil v končno duplino hrbtenične mreže (epiduralne injekcije) itd

Sadni sokovi.

Za žejo je ni boljše pijače nego je pristen sok, pa najsi bo že iz kakoršnegakoli sadja. Še prav posebno važni pa so ti sokovi za otroke in bolnike. Taka naravna pijača je vse drugače zdrava in krepčilna nego so nekoliko oslaskane in pobarvane vodke, ki jih izdeluje in pod različnimi imeni razpečava posebna obrt.

Vobče razlikujemo dve vrsti sadnih sokov. Splošnosti so pri nas najbolj znani sokovi iz raznega jagodastega sadja, ki so vkuhani s sladkorjem in jih uživamo s studenčnico, sodavico ali pa s kako mineralno vodo. Najbolj znan tak sok je malinovec. Imamo pa še druge sadne sokove iz pečkastega sadja, ki so pa konservirani brez vsakega dodatka. Te sokove pa uživamo take kakoršni so, torej brez vode.

Žal, da te vrste sokovi pri nas še niso tako znani in razširjeni kakor po drugih državah. V Švici na primer izdelajo vsako leto na tisoče hektolitrov jabolčnega in hruškovega soka, ki se dobi tudi po vseh gostilnah v najboljši kakovosti.

Ker baš sedajle zori razno jagodasto sadje, kakor ribez, maline in borovnice, naj prav na kratko pojasnimo, kako na najpreprostejši način iz tega sadja izdelujemo sadni sok. V bistvu ni nikake razlike, ali delamo sok iz malin ali robidnic, ali iz ribeza ali iz borvnic ali pa iz kakkega drugega jagodastega sadja. Ves postopek obstoji iz petih glavnih opravil.

1. Popolnoma zrelo, snažno nabrano jagodje najprej v snažnem škafu ali kaki drugi leseni, kovinasti in pološčeni posodi z lesenim tolkačem zdrobimo ali zmastimo. — 2. Drozgo potem v redki, močni tkanini in s pomočjo mājhrne, čvrste stiskalnice odtisnemo, da dobimo iz nje kolikor mogoče večino soka. — 3. Soku dodamo na vsak

liter 80 do 100 dkg sladkorja in ga potem v plitvi emajlirani posodi razgrevamo, da zavre. Med vrenjem, ki naj traja kvečjemu pet minut, posnemamo pene. — 4. Vrel sok napolnimo v razgrete steklenice, ki jih takoj vroče zamašimo s prekuhanimi zamaški. Steklenice postavimo nato na leseno podlago (na mizo), kjer ni prepiha in jih zakrijemo čez zamaške z vlažnim, večkrat zganjenim prtom. — 5. Ko se steklenice popolnoma ohladi, pa pomočimo vrat vsake steklenice za 1 cm na globoko v raztaljen parafin ali pa vosek in jih spravimo v temen, suh prostor.

Za shranjevanje sadnega soka so dobre vsakovrstne steklenice, n. pr. od mineralnih vod in druge. Pred uporabo jih temeljito pomijemo s toplo vodo in sodo. Zamaške za shranjevanje steriliziranih sokov pripravimo takole: Najprej jih 24 ur namakamo v mlačni vodi, potem jih pa tik preden jih rabimo, pet minut kuhamo v vreli vodi. Suhe zamaške kuhati ni dobro, ker se v tako kratkem času ne sterilizirajo skozi in skozi. Daljše kuhanje jih pa pokvari, da izgube prožnost.

Vse orodje in posodje, ki ga uporabljamo pri napravi sadnih sokov, naj bo po možnosti leseno. Kar pa uporabljamo kovinskih predmetov, naj bodo dobro pološčeni (emajlirani) ali pa pokositreni. Posebno se varujemo golega železa in pa činka. Tudi gol baker je nevaren, če ni popolnoma čist. Zato naj bi bile tudi bakrene posode pokositrene.

Pozneje, ko bo začelo zoreti primerno pečkasto sadje (jabolka in hruške), hočemo opisati, kako bi vsaka gospodinja lahko izdelovala za domačo potrebo sadni sok brez sladkorja.

H.

Ko bi ljudje sami zase skrbeli, kakor skrbijo za druge, pa bi bilo tudi bolje na svetu.

3. a. n. a. š. e. m. a. l. e.

Krizantema.

(Nadaljevanje.)

Glej čudo: zelena nit, viseča od klobčiča, se je zarila v zemljo in je postala trda in sveža; iz zamotanih niti so nastali nazobčani listi, v sredini pa se je zablestela lepa rumena cvetka. Kriza je zavriskala, da se je razlegalo po vrtu. Vsi ptički so prileteli, da vidijo, kaj je in se niso mogli dovolj načuditi. Celo zlate ribice iz vodometa so dvignile glave iz vode in začudeno gledale s svojimi izbuljenimi očmi.

Kriza pa je okoli in okoli vrta iskala ubogo deklico, da bi ji podarila lepo čudežno nastalo cvetlico, a deklice ni bilo nikjer. Stekla je k očetukralju in materi-kraljici in jima je vse povedala. Ta dva sta povabila vse uboge deklice svojega kraljestva v grad, češ, med njimi bo gotovo tudi ona deklica. In res je bila. Vse deklice so dobile nove obleke, čevlje in še mnogo dobrih in sladkih stvari; uboga deklica pa še lep šopek nove cvetlice, ki je nastala tedaj, ko je Kriza mislila nanjo. Čim bolj pa so trgali lepe cvetove, tem lepše so zrastle lepi novi. Novo cvetlico pa so imenovali krizantema.

Ne zabi me!

Ko je ljubi Bog ustvaril vse cvetke na vrtu in na travniku, so bile vse neizrečeno vesele. Ogletovale so svoje nožice, na katerih so trdno stale, pa zelene liste, ki so jih obdajali in so v jutranji sapici stresale svoje nežne glavice. Največje veselje pa so jim delale čudežnobaryne kronice na glavica; kajti Bog je vsako cvetko napravil za malo kraljičico. Nazadnje pa je Bog dal vsaki cvetki tudi ime in jo

je postavil na določen kraj, kjer naj bi odslej živel.

Tedaj so se cvetke poslovile druga od druge in so se z veseljem odpravljale v svojo novo domovino. Nekatere so odšle na vrt, druge na travnik; zopet druge so odpotovale v gozd in nekatere, najbolj vztrajne in pogumne, so šle celo na gore.

Vse so dobile prav primerne prostore in so živele in cvetele vse vesele na toplem pomladnem solnčecu.

Le ena cvetka, s sinjemodro kronico na cvetni glavici, je žalostna stala ob potoku in je bridko jokala; kajti pozabila je svoje ime.

Ko je Gospod Bog na večer prišel skozi gozde, travnike in vrte, da pogleda, če je vse dobro napravil, je ugledal jokajočo cvetko ob potoku. Usmiljeval jo je dvignil sklonjeno glavico in jo je dobrohotno vprašal: »Zakaj jokaš?« Cvetka je zaupno pogledala Boga v obraz in mu je pravila, kako vesela je bila svoje tako krasne oblekice, kako se je igrala z valčki v potoku, pri tem pa je pozabila, kakšno ime ji je Gospod Bog dal. In pri tem priznanju je vnovič bridko zajokala.

Gospod Bog pa ji je rekel: »Cvetka moja, zakaj pa nisi prišla takoj k meni? Saj jaz vem za imena vseh mojih cvetk! Da pa odslej ne boš pozabila ne mene, pa tudi ne svojega imena, se boš imenovala »ne zabi me!«

Te cvetke je polno po naših vrtovih in ob potočkih na naših travnikih. Imenujemo jo tudi spominčica. Za naše domače oltarčke je bomo nabrali prav mnogo, položili na plitve krožnike, na sredi pa obtežili s kamenom ter zalili z vodo. Kakor sinjemoder venček bodo stale spominčice na Marijinem oltarju.

Glavno vprašanje. Mati: »Peterček, vstani, šola goril!« Peterček: »Ali je učitelj že zgorel?«

Dogodivščine malega Brcarja.

Nekoč je živel mal dečko, ki so mu vsi rekli Brcar in nihče ni vedel, na katero ime je bil krščen. Pa ni bil pridn in priazen ta dečko. Kadar mu kaj ni bilo všeč, se je vrgel na tla in je tolkel in brcal z vsemi štirimi okoli sebe. Mama je imela z njim pravi križ.

»Brcar, Brcar« mu je večkrat rekla, če se ne poboljšaš, se ti bo slabo godilo!« Pa Brcar si je tiščal ušesa, da bi maminih besed ne slišal in je tekkel v gozd.

V gozdu je srečal lisico in je zakričal nanjo: »Stoj, lisica; počakaj, da te zajaham!«

»Naj bo,« pravi lisica, »a zapomni si, da pridn otrok vselej prosi, a ne komandira, kakor ti!«

Ko je Brcar jezdil nekaj časa na lisici, jo je pričel brcati s petami v trebuh in je klical: »Hitreje, hitreje! V galop!«

Lisica ga je mirila; ko pa vse ni nič pomagalo, ga je vrgla raz sebe in pobegnila v hosto. Brcar je priletel z glavo ob štor in mu je takoj zrastel boleč rog, da je kričal na vse grlo na pomoč.

Njegovo kričanje je slišala sočutna srnica in je pritekla pogledat: »A, ti si, Brcar? Gotovo si se zgubil v gozdu? Rada ti pomagam.«

»Nič se nisem izgubil, ampak ta vražja lisica me je vrgla s hrbta ob štor, da sem se tako udaril,« je hitel pripovedovati Brcar.

»Če ni nič hujšega, kar sedi name in te poneseš, kamor hočeš,« se je dobrodušno ponudila srnica.

Nekaj časa, dokler ga je čelo bolelo, je mirno jezdil. Kmalu pa je začel udrihati s pestmi po srnici. Tej je bilo to odveč in ga je vrgla v mehak mah in ubežala v hosto. Četudi se ni Brcar prav nič udaril, vendar je kričal na vse grlo in tolkel togotno z vsemi štirimi okoli sebe.

Začelo se je že mračiti.

Na njegovo kričanje je pritekel iz gozda zajček: »A, ti si, Brcar? Kaj pa delaš tako pozno še v gozdu?«

»Ali te to kaj briga?« se je zadril Brcar. »Iz gozda hočem in brz mi pot pokaži!« je oblastno zahteval.

»Vljuden res nisi, pa greš vseeno lahko z menoj,« je pomigal zajček z dolgimi ušesi. »Domov se mi mudi; zunaj na polju stanujem.« In je stopal zajček naprej, Brcar pa počasi za njim.

(Dalje.)

Za smeh.

Važno naročilo. Mala Marjanica:

»Oj, stari oče so umrli, pa so pozabili vzeti s seboj naočnike, kaj bo pa zdaj?« — Prigodi se, da je ležal drug priletan sorodnik na smrtni postelji. Marjanica pride k njemu z naočniki v roki ter začne: »Ali boste umrli?« »Da, vsi tako pravijo.« »Ali boste šli v nebesa?« »Upam da.« »Potem vzemite te naočnike in jih dajte mojemu staremu očetu, ker jih je pozabil doma.«

Računstvo. »Ivan, koliko je dve manj dve?« »Ena, gospod učitelj.« »Ne. Pomisli malo! Če imaš v žepu dva kosa kruha, pa izvlečeš najprej enega, nato še drugega, kaj ti potem ostane v žepu?« »Drobtine, gospod učitelj.«

Iz šole. Učitelj vpraša učenca: »Koliko je 10 menj 10? No, tega ne veš? Pomisli, ti bi imel 10 dinarjev v žepu in bi jih izgubil; kaj imaš potem v žepu?« Učenec: »Luknjol.«

Po svoje. Katehet: »Lažje bi bile kameli zlesti skozi šivankino uho, kot pa bogatino priti v nebesa. No, Francek, zakaj pa bi kamela težko zlezla skozi šivankino uho?« Francek je nekaj časa pomišljal, nato pa se odrezal: »Zato, ker ima grbol.«