

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1929 — STEVILKA 7.

Človekov večnostni poklic.

Če primerjamo človeka z nerazumno živaljo, nam pade, kljub marsikateri podobnosti v nvanjem življenju, temeljita notranja razlika v oči. Žival je samo za svet tukaj; s svojim zemeljskim življenjem konča svoje bistvo in doseže svoj življenski namen. Ne more in ne zna drugega želeči in po drugem hrepeneti kakor po življenju in razmnoževanju. Misel na posmrtno življenje je živali povsem tuja, ker popolnoma nemogoča. Pogosto pravimo: žival je materialist.

Pomislimo pa zdaj, če morebiti tudi človekovo hrepenenje ne sega dalje kakor do meje življenja in uživanja in zgolj do razmnoževanja? Ne samo zato, ker nas vera tako uči, tudi sami v sebi čutimo, da nam zgolj uživanje sveta in življenja ne zadostuje. Vsa naša notranjost želi nekaj več, stremi po nečem višjem, ki se nam včasih zdi nedosegljivo, a nas prav radi tega posebno miče. Naše misli in naše želje se dvigajo nad naše vsakdanje potrebe.

Človek po svoji naravi ne more biti zadovoljen samo s tem, kar mu nudi gola vsakdanjost, narava njegova želi nekaj več, nekaj višjega. In audi gola vsakdanjost; narava njegova kakaj to? Prav gotovo zaradi tega, ker človeku ne zadostuje samo in zgolj to, kar zadostuje živali, ki s koncem svojega življenja doseže tudi smisel in namen svojega bitja.

Ker torej človek ni samo žival, ampak je po svoji duši tudi duhovno bitje, je za njega razen zunanosti in čutnosti tudi še kraljestvo resnice, pravice in lepote; in to kraljestvo je

človeku določeno kot dediščina od Boga-stvarnika. To kraljestvo je prav tako resnično kakor ono vidnega stvarstva; božja obljuba nam je porok za to. Temeljna moč človekove narave, ki ga dviga v duševne in duhovne višine in ga navdaja s hrepenenjem po spoznanju resnice, lepote in pravice. Zato in prav zaradi tega iščejo ljudje tako željno tega spoznanja, zato se vsakdo oprime tega spoznanja z veseljem in je žalosten, ako ga ne doseže. Ljudje iščejo sreče in lepote in na poti do sreče vzemo in zajamejo vso lepoto z umetnostjo in so srečni že v tem. Pospešujejo udejstvovanje pravice, ker je zanjo duša najbolj dovzetna. — O vsem tem žival ničesar ne ve.

S svojo duševnostjo spada človek resnično v duševno kraljestvo in ta del človekovega bistva, duša, ne umrje s telesom vred; nesmrtna je, ker je v nji hrepenenje po uživanju resnice, lepote in pravice, po uživanju sreče v nesmrtnosti, ki jo je Stvarnik vsadil vanjo in cilj tega hrepenenja je, da se umiri in uresniči. Je to resnica, v kateri človek išče uresničenja in cilja svojemu bistvu. In če človek že na tem svetu išče tega uresničenja, ga k temu sili bogupodobnost njegove duše in prav ta bogupodobnost mu je v poročstvo, da je cilj njegovega življenja res nesmrtnost.

Prepričanje o nesmrtnosti je skupna last vsega človeštva, kakor tudi hrepenenje po resnici, pravici in lepoti. Že v smrtnem kultu Egipčanov najdemo to prepričanje in tudi pri Grkih in Rimljanih; prav tako tudi

pri Kitajcih in Japoncih, pa tudi pri Indijancih v Ameriki. Četudi je to prepričanje izmaličeno z različnimi vražami od vere na potovanje duše do malikovalskega češčenja mrtvih; bistvo pa le ostane, vera na nesmrtnost duše.

Mi kristjani, katoličani pa imamo Kristusa, kralja nesmrtnosti, čigar zmagošlavno vstajenje praznujemo te dni. Ta velika in neovržena verska resnica nam je najsijajnejše poročilo naše nesmrtnosti, našega večnostnega poklica. Saj je sam rekel: »Kdor v mene veruje, bo živel, četudi umrje.«

Nekaj o naduhi.

Res je, da so nekateri bolniki z naduho nervozni ali neurasteniki in da kažejo posebno za časa napada znake duševne potrtosti, res pa je tudi, da trpe na tej bolezni tudi sicer popolnoma zdravi ljudje in zato nikakor ne moremo trditi, da bi bila naduha neurastenična ali po bolni domišljiji povzročena bolezen! Potreben je nekako posebno pripravljen organizem pri katerem najrazličnejši vzroki privedejo do nadušljivih napadov. Dokazano je, da včasih nos, oziroma sluznica nosnih školjk pri za to pripravljenem organizmu povzroči posredno pravo naduho. Ako se potem operacije ta sluznica odstrani, tedaj se tudi naduha zboljša ali celo ozdravi. Ravnotako povzročajo tudi obolenja spolnih organov posredno večkrat pravo naduho. Da igra živčevje pri tem svojo vlogo, je jasno. Na kakšen način, tega zaneskrat ne vemo. To oboje pa je pri naduhi redkost. Veliko večjo vlogo igra pri tej bolezni vdihavanje zraka, ki je onesčiščen po najrazličnejšem prahu. Zgradili so za nadušljive bolnike posebne sobe, v katere so dovajali zrak potom visokih dimnikov tako, da je prihajal v ta bivališča le čist zrak iz višjih zračnih plasti brez prašnih primesi in glej, napadi so pri teh bolnikih izostali. Ti poizkusi so pokazali raziskovateljem nove

smeri. Opazovali so na primer, da so dobili nadušljivi bolniki takoj, ko so legli v svoje postelje, prave napade naduhe. Poslali so sedaj te bolnike v zdrave švicarske kraje, kjer so napadi popolnoma izostali. Pričeli so nato pošiljati za njimi v zabojih razne stvari iz njihovega doma, med temi tudi njihovo, že doma rabljeno posteljno perilo in glej, naduha je bila zopet tu. Še cela vrsta poizkusov je sledila.

Kako naj si vse to razlagamo? Šele v zadnjem času so potom raznih poizkusov preiskali in vsaj deloma razložili vse te pojave. Če obrizgamo kaki živali, na primer morskemu prašičku tujo beljakovino recimo serum konja, tedaj postane morski prašiček za tujo beljakovino zelo občutljiv, tako, da pri ponovnem vbrizganju lahko pogine. Pri tem kaže poleg drugih znakov tudi znake naduhe in njegove dihalne cevke v pljučih so zelo močno zožene, kakor pri pravi naduhi! Zato so pričeli na podlagi teh poizkusov sklepati, da je tudi naduha človeka povzročena vsled prevelike občutljivosti za razne tuje beljakovine. In v istini se nahaja v vseh prašnih primesih zraka vedno dosti mikroskopsko majhnih delcev beljakovin. V vsakem prahu, v obleki, v pernicah, povsod so delci beljakovin, ki vdihane povzročijo pri zato pripravljenem človeku nadušljive napade. Saj je znano, da dobe taki bolniki napad takoj, ko stopijo v konjski hlev, kjer plava v zraku toliko majhnih, nevidnih delcev konjske beljakovine, da dobe nadušljivi bolniki naduho takoj, ko se vležejo v svojo mrvo v kateri se zopet nahaja toliko in toliko prašnih delcev različnih rastlin — zopet tuja beljakovina, da dobe napad takoj, ko polože glavo v pernico, z gosjim perjem napolnjeno, — zopet delci tuje beljakovine! Toda ne samo z vdihanjem tujih beljakovin, temveč, kakor so pokazali poizkusi, tudi po zauživanju telesu neprikladnih beljakovin, lahko pride do napada. Tako

vemo, da nekateri ne prenesejo jagod, sira, raznih rib in rakov. Ako jih jedo, tedaj se pojavi kmalu ali naduha ali pa kateri izmed omenjenih izpuščajev. Eden izmed takih bolnikov je pač občutljiv za eno, drugi zopet za drugo vrsto beljakovin. Posebno amerikalanski znanstveniki so se pečali s temi poizkusi in povdarjajo, da nastane ta prevelika občutljivost šele pozneje, tekom življenja in, da jo dobimo vsled raznih bolezni (pljučnica, oslovski kašelj, influenza) ali pa vsled stalnega vplivanja teh beljakovin na naš organizem na primer: hlapec v konjskem hlevu ali pa trgovec s kožo divjačine. Na drugi strani pa je včasih gotovo, da je bila ta prevelika občutljivost že podedovana.

V zadnjem času so pričeli na podlagi teh zanimivih opazovanj in poizkusov po raznih krajih v večjem obsegu poizkušati na naduhi obolelih ljudi, za katero beljakovino, morda celo lastno, je ta ali oni preveč občutljiv, z namenom ga končno ozdraviti ali vsaj izboljšati. Tako se na primer z veliko vnemo peča na univerzitetni kliniki v Inomostu profesor Berger s temi poizkusi. Cele vrste nadušljivih bolnikov prihajajo, vsakemu vbrižgajo v kožo na hrbtu majhne množine najrazličnejših beljakovin v raznih razredčenostih (ekstrakti iz raznih živalskih dlak, raznih rož, salat, ptičjega perja, jaje in drugih jestvin i. t. d.), in opazujejo, kako odgovori koža pacienta na te vbrižgane beljakovine. Če se pri tem posreči, odkriti pravega povzročitelja naduhe, tedaj je tudi dana možnost ozdravljenja, s tem, da se nadušljiv bolnik tega ali onega kraja, na primer hleva, te ali one jedi, na primer sirovih jajc varuje, ali pa, da se takemu bolniku dotična beljakovina večkrat vcepi in skuša občutljivost za njo zmanjšati. Na ta način so že dosegli izboljšanja in celo ozdravljenja od naduhe. Vsekakor bodo tudi še v bodoče odkrili na tem polju še veliko koristnega.

Pletenje volnene jopice.

Doma spletena volnena jopica je zelo gorka, močna in trpežna. Za jopico je najboljša srednje debela volna poljubne barve. Barve tudi lahko mešamo, tako da vzamemo dve ali tudi tri različne, a vendar take barve, ki se vjemajo. Ako je glavna barva siva, se lepo poda zraven rdeča, rožnata in tudi modra. Črna z belo je vedno v modi. K zeleni glavni, pristojata siva, drap in rumena. Menjamo po okusu. Delamo tudi lahko tako, da je kake štiri prste nad robom proga v eni ali dveh različnih barvah, vse drugo je enobarvno.

Tako jopico pletemo na dveh debelih lesenih ali jeklenih pletilkah. Pletemo lahko z dvema ali tremi deli. Zadnji del je vedno skupen. Sprednji se lahko razdeli na dva dela. Na dva sprednja dela razdelimo takrat, kadar pletemo jopico brez rokavov, ki ji pravimo vestica. Za vzorec nam služijo vzorci, ki se rabijo pri šivanju jopice.

Za zadnji del nasnujemo 106 zank na pletilko. Potem pletemo 2 desno, 2 levo štiridesetkrat tje in sem. Lahko pa tudi začnemo tako, da pletemo vedno desno. Sicer imamo več vzorcev na razpolago, in sicer: eno desno, eno levo, dve desni, dve levi menjaje po dveh vrstah, in sicer tam, kjer je bila desna zamenjana z levo in tako menjaje pletemo do izvršitve zadnjega dela. Menjamo tudi lahko 3, 4, 5, 6 zaporednih zank levo in desno, in tako, da potem pletemo 3, 4, 5, 6 vrst, preden menjamo.

So pa tudi še patentni vzorci, ki se prav lepo podajo na taki pleteni jopici. Podati hočem dva zelo preprosta. Vendar bi svetovala, da se poprej poizkusite v malem, v obliki traka, nasutega s kakimi desetimi zankami. To pa zato, da pridete v vajo in se potem laže in sigurneje plete. Prvi tak vzorec se plete vedno desno in sicer tako, da se ena pentlja poplete desno, druga se samo ovije na pletilko. Z drugo vrsto se ovita

poplete desno, desna se ovije. Tako menjaje se plete do konca. Oblika tega pletenja je podobna pletenju ena desno, ena levo. Te vrste pletenja je zelo trpežno, voljno in prožno.

Drug način patentnega vzorca se plete dve desno, dve levo. Dočim imamo za navaden vzorec z dvema desnima in z dvema levima ravno število, kakor dve, štiri, šest, moramo za zgoraj imenovan vzorec vzeti neenako število, kakor ena, tri, pet. Ako začnemo dve desni, dve levi, imamo končno tri desne ali leve. V tem slučaju začnemo v drugi vrsti s tremi desno itd. Ta vzorec ima obliko štirih desnih, štirih levih, vendar je dosti lepši in prožnejši.

Kakor sem že omenila, pletemo vzorec po vzorcu, ki se rabi pri šivanju. Ko pripletemo do pod pazduhe, zadelujemo toliko zank, kot nam jih pokaže vzorec. Ravno tako tudi pri vratni odprtini.

Spodnji del. Najprej pogledimo, kako spletemo skupen del. Za sprednji del nasujemo kakih šest do osem zank več kot za zadnji del. Pri našem delu 112. Ravnamo se prav tako kot pri zadnjem delu, le s tem razločkom, da pri vratni odprtini razdelimo zanke na dva enaka dela in pletemo vsak del zase do konca. Rokava pletemo tudi po vzorcu. Pletemo od rame proti zapestju. Število nasnutih zank nam nudi vzorec rokava; tako tudi rokavno dolžino. Sprednji zadnji del in rokave sešijemo skupaj. Odprtino okrog vratu pa obkvačkamo z dvema vrstama gostih petelj enake barve ali različne barve volne.

Za vestico delamo navadno dva sprednja dela. V delu ni drugega razločka kot deljenje zank na dva enaka dela. Levemu delu prišijemo gumb, desnemu pa napravimo gumbnice takrat, ko ga obkvačkamo. Gumbnice se naredijo na sledeči način. Gotovo število trdih petelj med gumbi preskočimo z vrvico, in sicer toliko, da

prisit gumb lahko spravimo skozi. Potem obkvačkamo s trdimi petljami zadnjo vrsto.

Kolobarjenje na vrtu.

Vsakemu kmetovalcu je znano, da ne gre saditi in sejati iste rastline po več let zapored na isto mesto, ampak da je treba sadeže menjavati, ako hočemo imeti dovoljen pridelek. Kakor na polju, prav tako je nujno potrebno tako menjavanje, ki ga imenujemo kolobarjenje, tudi na vrtu. Ako pravilno kolobarimo, imamo vedno obilen, dober in trpežen pridelek, zemljo izrabimo enakomerno in jo ohranimo v dobrem stanju. S kolobarjenjem najuspešneje zatiramo plevel in obvarujemo rastline raznih škodljivcev in posebno bolezní.

Kolobarjenje na vrtu je v tesni zvezi z gnojenjem, ker imajo posamezne skupine zelenjadnih rastlin baš glede gnojenja vsaka svojo posebnost in zahtevo. V tem oziru jih delimo vobče v dve glavni skupini, in sicer v take, ki hočejo obilno gnojenje s hlevskim gnojem, kakor kapusnice (zelje, ohrovt, karfijske itd.), solate, špinata, zelena, paradižniki, kumare in pa v take, ki hočejo že od prejšnjega leta dobro prenojeno, sprstenasto zemljo, toda ne marajo, da bi jim sproti gnojili s hlevskim gnojem. Lesem spada korenasta zelenjad (korenje, peteršilj itd.) čebulnice (čebula, por itd.) in stročnice (fižol, grah). To drugo skupino bi lahko razdelili v dva dela. Korenasta zelenjad in čebulnice zahtevajo od zemlje nekoliko več nego še skromnejše stročnice.

Kolobarjenje izvajamo na vrtu na najpreprostejši način tako, da razdelimo prostor, ki je namenjen za zelenjad, na dva, prilično enaka dela in vsako leto pognojimo prav močno s hlevskim gnojem eno polovico. Na tisti polovici, ki je tako pognojena, pridelujemo rastline prve skupine (kapsnice, solate itd.). Drugo leto pride na tisti del, ki ga pa nič ne gno-

jimo s hlevskim gnojem, korenasta zelenjad in stročnice. Tako menjavamo leto za letom obe glavni skupini zelenjadnih rastlin, oziraje se na gnojenje.

Menjavati pa moramo rastline tudi v skupinah samih. Kjer so letos kapusnice, tje sadimo, ko bomo prišli tretje leto zopet s prvo skupino, na ta del, n. pr. solato ali zeleno in obratno. Kjer je letos korenasta zelenjad, ondi naj bodo čez dve leti stročnice itd. Na ta način dosežemo, da se povrne ista rastlina na prvotno mesto šele v treh, v štirih ali celo v petih letih. Čim bolj poredko se povrača nazaj na prostor, kjer je že enkrat ali že večkrat rastla, tem bolje.

Del vrta, ki je bil prejšnje leto pognojen s hlevskim gnojem, kamor pride torej korenasta zelenjad in stročnice, je dobro pognojiti s kalijevimi in fosfatnimi umetnimi gnojili.

Pri kolobarjenju ne hodijo v poštev tiste zelenjadne rastline, ki ostanejo mnogo let na istem prostoru, kakor n. pr. beluš ali špargelj, dišavna zelisča i. dr.

Kuhinja.

Krompirjeva juha s porom. Razgrej v kozi eno veliko žlico masti in duši v njej za majhen krožnik na rezance zrezan in opran por. Posebej skuhaj 4 srednje debele, olupljene in na kocke zrezane krompirje. Ko si por četrť ure dušila, ga potresi z eno žlico moke in dobro premešaj, nakar prideni krompir s krompirjevko vred. Če je juha pregosta, ji prilij še nekoliko gorke vode, osoli, prideni velik ščep poprav in ko vse skupaj še nekaj minut vre, stresi juho na opečene krušne rezine.

Zabeljeno goveje meso. Skuhaj pol kilograma govejega mesa kakor navadno z vsemi pridatki juhi. Kuhane ga vzemi četrť ure, preden ga daš na mizo, iz juhe, ga zreži na kose, položi v kozo, prilij osminko litra juhe in žlico kisa ter pusti, da meso v tem prevre. Nato meso zloži na

globok krožnik, ga potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in pestjo krušnih drobtin ter zabeli z žlico surovega masla, mastjo ali mastjo od pečenke. Meso obloži z dušenim rižem in krompirjevimi rogljiči.

Zrezek iz govejega mesa za bolnike. Operi in obriši četrť kilograma pustega govejega mesa. Položi ga na desko in ga z nožem izstrži. Izstržke posoli in napravi okrogel zrezek, ki ga položi na majhen krožnik in ga pokrij z drugim krožnikom, potem pa postavi za pol ure v kot na ognjišče, kjer kuhaš kosilo. Bolniku ga daj s kruhom ali s kuhanim sadjem; zrezku razen soli ne pridevaj drugih začimb.

Koruzni zdrob s češpljami. Četrť kilograma opranih češpelj kuhaj pol ure, prideni četrť kilograma koruznega zdroba in počasi kuhaj še četrť ure, osoli ter prideni žlico sladkorja. Vse dobro premešaj, stresi v skledo in zabeli z maslom ali mastjo in postavi kot samostojno jed na mizo.

Rogljíči s šunko iz vzhajanege testa. Stresi na desko 30 dkg moke, 10 dkg surovega masla, en rumenjaki, nekoliko soli in $1\frac{1}{2}$ dkg drožja, ki si ga razmočila v nekaj žlicah mlačnega mleka. Iz vsega tega napravi testo, ki ga vsaj četrť ure dobro vgnetaj. Vgnetenno testo pusti na z moko potreseni deski, ga pokrij z gorko skledo in pusti eno uro vzhajati. Nato ga razvaljaj prav na tenko in ga zreži na četrťkotnike, položi vsakemu na sredo žličico žunknovega nadeva ter zvij krpice v rogljiče, položi na dobro pomazan model ter jih pusti vsaj pol ure vzhajati. Končno jih pomaži z raztepenim beljakom in speci v srednje vroči pečici.

Šunkin nadev. Zreži drobno 20 do 25 dkg šunke, prav tako eno v trdo kuhano jajce in zmešaj oboje z žlico kisle smetane.

Pomarančna torta. Mešaj pol ure 6 rumenjakov, 12 dkg sladkorja in drobno zrezane lupine pol pomaranče. Nato primešaj 8 dkg s pomaranč-

nim sokom poškropljenih drobtin, sneg 6 beljakov, 8 dkg zmletih oluščenih mandeljinov in 6 dkg moke. Vse narahlo premešaj, stresi v pomazan tortni model in peci v srednje vroči pečici. Pečeno potresi s sladkorjem.

—o—

Kmetijsko - gospodinjiski tečaj v Kranju se prične 1. maja 1929 in ima namen seznaniti učenke z vsemi vednostmi, ki so potrebne dobri gospodinj. Trajal bo pet mesecev. Sprejemajo se učenke, ki so izpolnile 16. l. in imajo veselje priučiti se kuhanja, šivanja, pranja, likanja, urejevanja hišnih prostorov, vsakdnjega posnemanja mleka z »Alfa«-posnemalnikom, izdelave presnega masla in domačega sira, ukuhanja (konzerviranja) sadja in zelenjavi in za sleherno gospodinjico nič manj važnega vrtnarstva. Teoretični pouk pa obsega vzgojeslovje, računstvo, hrano-slovje, gospodinjstvo, knjigovodstvo, živinorejo, mlekarstvo, sadjarstvo, vrtnarstvo in zdravstvo. Oskrbovalnica (stanovanje, hrana in pouk) znaša mesečno 500 Din. Nekolekovani prošnji za sprejem je priložiti krstni list, zadnje šolsko izpričevalo, obvezno pismo staršev, da bodo plačali stroške šolanja in poslati na: »Vodstvo kmetijske gospodinjiske šole v Kranju«, kjer se na željo dobe potrebne informacije.

Praktični mišljaji.

Kogar nenadoma napade naduha in le s težavo lovi zrak, denimo mu okolu života moker obkladek. Ko napad poneha, naj bolnik globoko in počasi diha. Sicer pa je v takem slučaju treba takoj zdravnika.

*

Kadar pereš svileni blago, prideni zadnji vodi, s katero izplakuješ, nekoliko kisa. Kis namreč odstrani sled mila, katero rado povzroča predčasno razpadanje svilenega blaga.

Ako se je kdo opeknel, vzemi najbližje domače sredstvo beljak enega jajca ter to zmešaj z olivnim ali paricinovim oljem. Bolečine vsled opekline bodo skoraj v trenutku ponehale.

*

Ako vrata škripljejo in nimaš drugega sredstva pri roki, namaži tečaje z milom.

*

Ako hočeš imeti surovo maslo tudi v letni vročini trdo, a nimaš ledenice ali kake druge hladilne naprave, poišči velik lonec ali škatljo ter jo napolni s peskom. V lončeno posodo deni maslo, to pa zakoplji v pesek, ki pa naj bo vedno vlažen.

*

Oni, ki ima zelo mastne lase in mu je to nadležno, naj si glavo izmiva v gorki vodi, kateri prideni malo žličko boraksa.

*

Sedaj v letnem času se kaj rado pripeti, da dobimo na belo perilo madeže od sadja. Namaži madeže z limono, nato pa izperi z gorko vodo.

*

Potica ali drugo pecivo se ti ne bo prižgalo, ako v peč postaviš posodo z vodo.

*

Zelenjavo kuhaj v slani vodi v odprtem loncu, krompir pa v pokritem.

*

Dandanes so nekdanji visoki trdi ovrtniki skoraj popolnoma iz mode, nihče jih več ne nosi, ker so bili v resnici zelo nepraktični. Vendar pa jih je še vse polno najti po domovih. Zberi jih, namoči, da bo škrob odstranjen, nakar ovrtnike lahko porabiš za razna snaženja v kuhinji in drugod.

*

Ako se je v aluminijevi posodi kaj prismodilo, nalijemo vanjo vodo ter kuhamo eno celo čebulo. Vsa prismojena jed bo odstopila.

3: a : n : a : š : e : m : a : l : e :

Po svetu okrog.

(Dalje.)

»Kar vstopi in prigrizek si«
mu Pazi de, »izberi.«
»Že, toda ves sem še oklan
od včera, ne zameri...
In sploh sem tu še tuj preveč,
ne znal bi prav se vesti.
Kaj ko bi hotel še to pot
mi ti kaj ven prinesiti?«
»Prav rad,« de Pazi, »vendar pa
spodobno bolj bi bilo,
da vsak sam zase z mize tam
izbere si kosilo.
Le glej, kako prijazno mož
se v prodajalni smeje.
Kaj njemu za klobaso, dve, —
kar sam ti jih odšteje...«

Korajžno prag prestopita
res vzame vsak si z mize

vablivo klobasico, da
s slastjo se v njo zagriže.

Prepaden vidi to mesar
in seže po sekiri.
Dvojica v grozi brž zbeži
čez prag v najhujšem diru
Mesarski pomočniki pač
za njima so jo ubrali
in težke svoje coklje z nog
za njima so metali.

Zbežala k sreči sta oba
zgubila sta skomine
in Muri del je: »Tudi tu
ljudje so surovine.
Res ljubša mi je mirna vest
— to, dragi, je resnica —
in ljubški suhi kruhek le
kot ukradena slaščica.«

(Dalje.)



Kaj nai se igramo.

Prerok.

Na praznični ponedeljek je bil na
Šmarni gori velikanski smeh. Posebno
glasna je bila gruča fantov; ne vem,
ali so bili mladci kakega gorenjskega
orlovskega odseka kali? — Ko pri-
dem do njih, so prav pričenjali novo
družabno igro. Tako le je šlo:

Enega so poslali precej daleč
stran, vsi drugi, ki so pa ostali v
gruči, so si (vsakrter!) izbrali besedo,

ki naj jo oni, ki so ga zdaj poklicali
nazaj, ugiblje in ugame.

Oni, ki je igro vodil, si je vse be-
sede napisal na listek in ga je začel
izpraševati: »Ali je gospod Matija
mislil kozarec?« — »Ne.« — »Kak
izlet?« — »Ne.« — »Psa?« — »Ne.«
— »Knjigo?« — »Da.« — »Potem
je prišla na vrsto druga beseda in jo
je gládsko zopet uganil. Potem tretja
in četrta, pa zopet prav tako. —
Lahko si mislite, kako so bili vsi za-
čudení, ko ie vse prav uganil. Vsi so

mislili, da mu voditelj da kakšno znamenje in lahko ugame. Zahtevali so, da se morajo onemu, ki ugiiblje, zavezati oči. Zavezali so mu jih in ga s spremstvom poslali daleč stran, da ne bi ne videl, ne slišal. Toda, ko je prišel nazaj, je zopet vse pravilno uganil.

Nihče ni prišel do te skrivnosti. Voditelj igre je moral razložiti; Voditelj igre in reševalec uganke se domenita, da stoji tista prava beseda vselej za štirinogato živalijo ali rečjo.

Seveda je bilo zdaj igre konec. In vsul se je dež, mi pa z gore...

Stric Dolfe;

Janko piše nalogo.

Petelin in kokoš.

O petelinu in putki vemo marsikaj. Obadva spadata med ptice, in sicer med ptice selilke, ker se putke in petelini selijo iz trga v naš kurnik. Putka in petelin sta pokrita s perjem, in sicer zato, da se perje lahko oskubi, kadar putko ali petelina naša mama zakolje. Zakolje pa se putka ali petelin zato, da jih pojemo, jemo pa jih zato, no, saj niti ne vemo, čemu jih jemo. Vsi petelini in vse putke imajo po dvojce nog, da se tako razlikujejo od psa, mačke in stolov, ki imajo po štiri noge. Petelin nas zelo zgoda pozdravlja s kukurikanjem, ampak nas to ne briga dosti, ker mi spimo do pol osmih. Putke nasprotno nikdar ne pojo. Pri ljudeh je to sicer drugače, ker pri ljudeh baš ženske največ pojo in igrajo tudi klavir, kakor na primer naša mama in moja sestra Malči. Ko smo vprašali mojega malega bratca, kje ima petelin noge, je modro povedal: na zemlji! Pozna se, da moj bratec še ne hodi v šolo. Petelin in putka so koristne domače ptice, ker nam dajejo dobro juho, tudi kot pečenko jih zelo cenimo, dajejo nam pa poleg tega še perje za blazine. Razen tega nam putka za spremembo od petelina nese še jajca. Iz jajc se vale piščeta.

Katero pišče bo postalo petelin in katero putka, tega nihče ne ve, celo naša mama ne.

Več se o putki in petelinu ne ve. Janko Slivnik, učenec II. razreda.

Lilija.

Bilo je na vrtu Getzemani ob vznožju Oljske gore.

Nebo je z žejnimi ustnicami vsrkavalo vase zadnje solnčne žarke in otožno smehljajoče je obešal večer z nežnimi rokami fino tkane tančice na vedno zelene veje in vejice oljčnih dreves in cipres, ki so se ljubko priklanjale večernemu vetriču, kateri jih je s previdnimi prsti otipaval in zibal. Zvezde so se poedine že spenjale na nebesni svod in luna je izšla ter vrgla preko vrta srebrno mrežo, kakor da hoče vloviti vanjo vso večerno samoto.

Kristus pa je ležal na obrazu in molil: »Oče, ako je mogoče, naj gre ta kelih mimo mene, a ne moja, ampak tvoja volja naj se zgodi!« In je potil krvavi pot in je jokal, da so se mešale krvave srage z bridkimi solzami ter padale na zemljo.

Kristus je vstal od molitve in že so prihajali vojaki s sulicami in meči, da ga ujamejo.

Iz potnih srag in solz pa, ki so padle na tla, so še v tisti noči izdajstva in zahrbtnosti in hudobije — zrastle lilije, snežnobeke lilije kot svetli simboli nedolžnosti in čistosti.

MODRI UČENEC.

Šolski nadzornik: Dragi otrok, povej mi no, po kom bi ti spoznal mlado kokoš od stare?

Učenec: Po zobeh.

Nadzornik: Toda pazi vendar, saj kokoš nima zob.

Učenec: Seveda jih kokoš nima. Ampak jaz jih imam.

Ali ste se priglasili za „Slovenčeve“ nagrade?