

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1931 — STEVILKA 19.

Žena in alkohol

Žalostna je slika, ki jo prinašajo naši dnevnikarji skoro brez izjeme vsak terek. Kronika beleži: pretepe tukaj, poboje in uboje tam, včasih kar cel pokolj. Ti žalostni dogodki se dogajajo skoro izključno ob nedeljah, na Gospodov dan, ko iščejo naši podeželski fantje in moške počitka in razvedrila edino le v gostilnah. Zločini, ki se dogajajo po domovih, so le redki in izvirajo iz sovraštva ali maščevanja. V gostilni pa, kjer se pije liter za litrom, se pod vplivom zavžitega alkohola moški sporečejo kar na lepem, vname se prepir med onimi, ki so malo prej prijateljsko pili in se mirno pogovarjali. Beseda da besedo, alkohol podžiga, po zraku leti vse, kar jim pride pod roko, uporabljajo se koli, noži, puške, revolverji, vse, kar kdo iztakne. Ko se po daljšem ali krajšem času bitka konča, izgleda prostor, kjer se je to godilo kakor malo bojno polje. Naslednji dan beleži kronika tu enega mrtvega, tam nekaj težko ranjenih.

To so dejstva, katera prinašajo naši dnevnikarji ob torkih. Tu in tam stoji morebiti tudi zapisano, da je poboju kriv alkohol, in to je vse.

Pomislimo na strah in trepet žene in otrok, ko prikrevsa oče — poglavar družine — ob pozni nočni uri domov pijan in začne razsajati, kakor hitro stopi v stanovanje. Kdo ve, kaj vidi sedaj v svoji od alkohola razgreti domišljiji! Rjove na ženo, zbudi otroke, pretepava in razmeče vse, kar mu pride pod roke... Nevaren je pijanec doma, v gostilni in na ulici. Ne-

varen, če se spoprime s svojimi enakovrednimi vinskimi brati, ko udrihajo vsevprek, tudi po nedolžnih, ki gredo samo mimo, ali ki hočejo pomirjevalno vplivati. »Pijancu se moraš ogniti s senenim vozom«, pravi stari izrek, nikar da bi mu hotel prigovarjati in ga miriti. Takih ljudi ne spreobrne več nikaka sila na svetu. Pač pa bi se moralo zabraniti, da ne bi taki ljudje zastupljevali otrok z alkoholom in s surovostjo. Dokler se bo odpirala vinska klet za vinsko kletjo, dajale koncesije za nepotrebne gostilne, odpirali se razni veselilni prostori s pokušanjem raznih vin, ne bo in ne more biti boljše.

Hreščavo vpitje in neznosen smrad, ki ti udarja v nos, ko greš mimo odprtih oken vinskih kleti, ki so polne tudi ob belem dnevu, govori jasno dovolj, kaj in kako je tam z dolaj.

Neredkokdaj se mešajo med moške tudi ženski glasovi, bodisi v kričanju ali hreščavem petju. Človek bi mislil, da se to dogaja po Prešernovih besedah, češ, »da mož najmanj zapravi, če ženo ima s seboj« — toda, žalibog, te ženice niso take, ob katerih bi možje manj zapravili, pač pa take, ki spravijo moža ob ves tedenski zaslužek v eni sami noči. Čestokrat so prav te ženske, pod vplivom alkohola, krive pretepov in pobojev, ki pahnejo mahoma v nesrečo cele rodbine.

Kdor trezno presoja neštete bitke, ki se dogajajo pri nas ob nedeljah, se mora s strahom vprašati: Kam pridemo, ako pojde še tako naprej? Ali ni nikake odprave temu

zlu, ki ruši domove, ugonablja družine in prikazuje Slovence v tako nelepí luči. Ali je alkohol pri nas res absoluten gospodar, da se mu ne more postaviti nihče v bran? Ob sobotnih večerih in nedeljskih popoldnevih uganja ta sovražnik našega ljudstva svoje orgije kakor malokje.

V nekaterih državah so vlade uvidele nevarnost sobotnih večerov in nedeljskih popoldnevov za svoje ljudstvo, zato so prepovedale točenje alkoholnih pijač ob teh najbolj nevarnih dnevih. Res, da si častilci alkohola lahko nabavijo vina prejšnji dan na dom, ali to zlo ni nikoli tako hudo, kakor če se zbirajo v gostilnah, kjer ne poznajo nobene mere pa naročajo in pijejo, zapravljajo denar, ker niso v stanu misliti in preudariti.

Mnogo se govori in piše o alkoholizmu — včasih se kdo tudi nerodno pošali o suhi Ameriki in se navaja, koliko škode napravlja prohibicija, češ, da se je ta ali oni zastrupil s špiritom, ker ni mogel drugače do alkoholne tekočine. Ali kaj je to v primeri s strupom, ki zastruplja dan na dan tisoče in tisoče posameznikov, cele rodbine, v vinorodnih krajih ponekod cele vasi, okraje itd.

Slovenci, dasi dobro vemo, da smo resno nagnjeni k tej grozni in pogubni napaki, imamo za vsa svarila glede tega gluha ušesa. Sveta vojska vodi boj proti alkoholu že nad 25 let, društvo »Tрезnost« je imelo svoja predavanja in sestanke, za koga? Za one pač, ki ne potrebujejo takih naukov in predavanj, ker so sami prepričani o pogubnem učinku alkohola in so trezni. Takih, ki bi bili potrebni, da slišijo protialkoholna predavanja, seveda ni zraven.

Očitano se mi bo morebiti, da premlevam same stare znane stvari; a še se ponavlja in ponavlja, pa smovedno le pri starem. Upam, da pa bo le kdo uvaževal moje dobrohotne besede, če že ne zase, pa vsaj za svoje otroke. Nadejam se, da bo posebno naše ženstvo uvaževalo moje besede. Naše ženstvo, ki dokaj rado razprav-

lja o raznih drugih vprašanjih, se vse premalo briga za alkoholno vprašanje, ko je vendar uprav žena ona, ki trpi največ vsled alkohola in njegovih učinkov. Na pol pijani moški so večkrat krivi padca mnogo katerega dekleta in žene, alkoholizirani moški gredo sami in pahnejo še ženstvo v spolne bolezni, ki so se razpasle posebno po vojni.

Ameriška statistika nam je priča, da brez alkohola nima ne tajna ne javna prostitucija toliko netiva in bi se število nesrečnic gotovo zmanjšalo povsod, ko bi se omejil alkohol.

(Dalje sledi.)

O pridobivanju zelenjadnega semena

Le prav malo je zelenjadenih plemen, od katerih je pridelovanje semen pri nas pretežavno ali nemogoče. Zaradi manj ugodnega podnebja, ali pa tudi zato, ker je treba posebnih priprav in pripomočkov, se pri nas ne da s pridom pridelovati n. pr. seme od karijola, od glavičastega kapusa, od kolerab in še nekaterih drugih vrtnih in poljskih rastlin.

Večina zelenjadi pa se tudi pri nas povoljno razvija, cvete, popolnoma dozori in obrodi dobro seme. Seveda vsako leto uspeh ni enako povoljen. Čim bolj toplo in suho je poletje, tem obilnejši in tem boljši je pridelek. Dober uspeh obeta posebno pridelovanje semen od raznih sort zelja, podzemeljske kolerabe, redkve, korenja, repe, od čebule, solate, motovilca, fižola. Z dobro voljo in odločnostjo pa se prav tako lahko dosežejo lepi uspehi z ohrovotom, z redkvico, s korenčkom, z rdečo peso, s peteršiljem in zeleno, s spinacem, s kumarami in paradižniki.

Preden se kdo loti pridelovanja semen, v količaj večjem obsegu za pridelaj, naj upošteva tale temeljna novotila:

1. Pridelovanje in trgovina s semenjem je stvar zaupanja in vesti, stvar poštenja, ker se na semenu pozna doletična rastlina. Nihče pa iz semenskih

zrn ne more razpoznati sorte, kalivosti in drugih važnih notranjih lastnosti. Pridelovavec semena mora s svojim dobrim imenom jamčiti pred vsem za pristnost sorte, ki jo prideluje. On mora toliko dati na svojo čast in poštenje, da bi za nobeno ceno ne hotel najmanjše prevare ali sleparije, ki je uprav pri pridelovaju in prodaji semen kaj lahko mogoča.

2. Čim manj plemen in zlasti čim manj sort od eno in istega plemena bo kdo prideloval, tem lažje bo imel delo in tem večji bo uspeh. Posebno začetniku je to nujno priporočati in če nimamo za to občinskih zemljišč. Kjer je dovolj zemlje, se lahko prideluje seme od več med seboj nesorodnih plemen, toda od vsakega plemena najbolje le po eno samo sorto. Sele pozneje, ko se posameznik v tej kulturi do dobrega izvežba in vpelje, lahko razširi pridelovanje na razne sorte. Vedeti mora namreč vsakdo, ki se hoče baviti s pridelovanjem semen, da se posamezne sorte eno in istega plemena med seboj križajo (bartardirajo), ako rastejo semenske rastline preblizu skupaj ali celo tik druga poleg druge. Zato je potrebno, da sadimo semensko zelje pozne sorte precej daleč (po več sto metrov) od semenskega zelja rane sorte, semensko repo daleč od semenske črne redkve itd. Če pridelujem pa od enega plemena eno samo sorto, bom gotovo pridelal popolnoma zanesljivo, pristno seme dotične sorte. Pristnost sorte je pri pridelovanju semena najvažnejša zadeva. Od nje je odvisen ves uspeh.

Začeti treba vedno s tistim plemenom, o katerem je znano, da v kakem kraju dobro uspeva in kjer imajo ljudje že skušnjo v pridelovanju. Ponekod že sedaj pridelajo na mirnike pesnega, drugod korenjevega, zopet drugod repnega semena. Na ljubljanskem barju pridelajo n. pr. že sedaj na leto za dva vagona semena od motovilca. Na vsak način si je treba sedaj čez zimo napraviti načrt, zlasti je določiti kaj bomo pridelovali in v kolikem obsegu. Najboljši uspeh bi se dosegel na združni podlagi. Večja vas ali primeren okoliš

bi se lotil tega vprašanja. Naredil bi se skupen načrt. Določilo bi se plemo, ki naj bi se gojilo v velikem obsegu. Posameznik bi gojil samo po eno sorto. Tako bi bila pristnost sort zajamčena.

4. Preskrbeti si je treba pravočasno — torej že čez zimo — prvovrstno seme ali semenske rastline z zanesljivo pravim imenom. Nikdar se ne lotite pridelovanja semena od kake zelenjadi, ako ne veste od nje pravega sortnega imena. To še davno ni za čisti, ako pravite, da hočete pridelovati solatno seme. Solat je nešteto sort in več kupec hoče imeti gotovo sorto. Sejali boste torej za seme n. pr. majsko kraljico ali majski čudež ali ljubljansko ledenko ali pa tudi vse tri sorte, ako imate tako obsežno zemljišče, da boste posamezno sorto gojili lahko daleč od druge. Na majhnem vrtičku za hišo pa nikakor ne bi mogli pridelati čistega, pristnega semena od dveh ali treh sort solate. Oskrba pristnega, zanesljivega semena ali semenskih rastlin je za začetnike najtežavnejša zadeva in glede tega največ tvega. Če dobi slabo in nepristno seme, popolnoma druge sorte kakor jo je hotel in zahteval, seveda potem je vse delo zaman. Nadejati se pa je, da imajo naše večje semenske trgovine zanesljivo pristna, sortna semena in da ne bo treba posamezniku naročati semen iz tujine.

5. Kjer se bo začelo semenarstvo potom kake primerne organizacije, bo že dotična ustanova preskrbela, da se bo pridelano seme tudi prodalo. Posameznik bo imel tu težavnejše stališče. Na vsak način se bo treba glede odкупа že vnaprej pogoditi s kako samensko trgovino, ki bi prevzela pridelano seme. Izpočetka bo šla morebiti trda s prodajo. Čim se pa s poštenostjo in solidnostjo zasluži zaupanje, se bo vsaka množina lahko prodala. H.

ga Pogoste bolečine v čelu so lahko tudi posledica opešanih moči. Kdor trpi na tem, se mora zateči k zdravniku.

Hugon Turk, izp. tržni nadzornik:

Meso

Kljub vsem prizadevanjem po preobnovi človeške prehrane je meso eno najvažnejših živil ali hranil. Prebavni organi (prebavila) so že ustvarjeni za predelovanje mesene hrane.

Za človeško prehrano se upoštevajo kot »meso«: mišice okostja z vsemi naravnimi prirastki (tolšča, žile, živci, vezna tkanina), potem kri, drobovje in organi prebavil, mišic jezika, srca, pljuča, jetra, vranica, ledvice, brižljc, ščitasta žleza (brzlik), kostni mozek in deloma tudi telesna koža (telet, prašičev, perofnina) in kot priklada celo — kosti.

Kot mesene vrste poznamo: 1. govedino (od bikov, volov, junčkov, krav in telic); 2. teletino (od mlade govedi pričenši s 4 tedni strasti); 3. jagnetino (od ovc, junčka, jarca, kostruna); 4. kozje meso kozličke ali kiceljne in nadalje brez razlike; 5. svinjino ali prešičevo meso in 6. konjsko meso. — Med mesne vrste spadajo tudi domača perjad, dom. kuncí, potem vsa divjačina, ribe, raki, žabe, polži, školjke itd.

Če pogledamo mali košček mesa pod drobnogledom, vidimo, da obstoji meso iz tenkih vlaken, ki so večinoma rdeče barve, pri nekateri perutnini pa bela, vsa so pa spojena s posebnim mesnim sokom in združena v povezke (fascije).

Barva surovega mesa naših navadnih klavnih živali je torej enakomerna temno rdeča. Vendar so razlike: goveje meso je v sploš. svetlo do temno-rdeče, čvrsto in se svetlika na prerezu, mast je tudi v vročem poletju trda in običajno bele do rumenkasto-bele barve, pri pašni in stari živini skoraj vedno izrazito rumena. — Meso bivolov je takoj po zakolu temno, pozneje blede-rdeče in diši po moškatu; je tudi zelo trdo. — Ovčje meso je svetlo do temno-rdeče in se barva ravna po starosti živali. Je tenkih vlaken, manj gosto in značilnega duha. Mast je bela, trda, krhka in brez duha. — Kozje meso je podobno ovčjemu, toda v splošnem svetlejšje barve; tolšča ima

navadno poseben duh. Zelo obražtan je »kozliček ali kicelj«; meso stare kože pa ni dobro. — Prašičevo meso ima zelo različno barvo in gostoto (čvrstoto), ki odvisi od pasme, starosti, opitanja, telesnega dela in krmljenja. Meso starih merjascev in razplodnih svinj je temno, čvrsto in ima malo maščobe. Vrh tega ima meso in tolšča merjascev dostikrat silno neprijeten duh. Pri dopitanih prašičih je meso prepreženo s tolščo, pri mladih in plemenitejših živalih je svetlejšje barve in nežnih vlaken. Svinjska tolšča je bela, drobnozrnčasta in mehkejša kot goveja in ovčja ter postane raztopljena svetlo-siva do popolnoma bela. Znana je tolšča prašičev v velikih kosih (bokih) iz hrbišča in prsnih strani kot slanina, tolšča iz drobovja pa kot salo. — Konjsko meso je temnejše nego drugih živali, je čvrsto in v mesu samem ni tolšče. Po zakolu dobi dostikrat modrikasto površno plast, ki se svetlika. Ima tudi svoj značilen duh. Konjska tolšča je mehka, pod kožo in okoli ledvic navadno rumenkasta, na opornjaku (v trebuhu) temnejše rumenkasta.

Kemijska sestava mesa je pri posameznih vrstah živali in po raznih drugih okoliščinah precej različna: 50 do 78 % vode, 14 do 24 % duškovih spojin (beljakovin), 0,5 do 37,3 % tolšče, 1 do 2 % mineralnih sestavin (soli). Čim bolj mastno je meso, tem manj ima vode in nasprotno. Po zakolu postane meso prikeje in nežnejše, na prerezu izgubi temnejše-rdečo barvo in je svetlo-rjavo pobarvano in to pod vplivom bakterij in kemijskih procesov. Meso »dozori« in postane »obležano«. Če je ta kemijski bakterijski potek dolgotrajnejši, potem se pridružijo še razne druge, neprijetne bakterije, ki povzročajo gnilobo mesa in ga pokvarijo, da ni več užitno, od nosno celo nevarno in strupeno. — Živilna in hranilna vrednost mesa je radi velike vsebine duškovih spojin (beljakovin, ogljikovih snovi) precejšnja, vendar je pust meso enostransko živilo. Posebnost mesa je to, da ga človek vedno

rad uživa, kakor n. pr. kruh, da se mu ne »upre« zlepa. To radi njegovega prijetnega okusa in lahke prebavnosti njegovih beljakovin.

Kakovost in živilna (hranilna) vrednost mesa odvisi od živalske vrste, starosti, spola, rejnega stanja, krme, shranjevanja itd. Tudi je meso na različnih delih telesa različne vrednosti in neenako dobro; najboljše je od mladih in opitanih živali.

Meso vseh pravkar zaklanih živali je trdo (uločeno) radi odrevenelosti mišičnih vlaken, katera nastopi po zakolu radi kemijskih izprememb. Beljakovina mesa (myosin) zakrhe pod vplivom mlečne kisline. Odrevenelost ne nastopi neposredno po prikolu, vendar pa v najkrajšem času, nato prične kmalu izginjati. Meso se obleži, postane priko, mehko in sočnato v zadnji dobi odrevenelosti, ko še deluje mlečna kislina. Priko postane meso tudi če ga točemo ali raztepavamo, ali denemo v kisl mleko ali če se kvasi v kisu.

Prebavnost mesa je različna, toda vedno velika: najlažje prebavno je pušto meso telet, koštrunov, kokoši in golobov, potem sledi divjačina in nemastno goveje meso.

Okus mesa odvisi od čisto male količine raztopljivih snovi v njem.

Znaki dobrega mesa so: meso je čvrsto in jedrnat, vtis prsta mora izginiti prav hitro, imeti mora dotični živalski vrsti primerno rdečo barvo, prijeten mesen duh, ne sme biti premastno in kemijsko mora reagirati na lahko kisloto (t. j. modri lakmusov papir pordeči). Vrednost mesa se menjava po gori navedenih okolišnih njegove kakovosti, posebno po krmljenju in negovanju živali, po vrsti, spolu in starosti. Najbolj okusno meso imajo živali, ki so se krmile na dobri paši (posebno planinski), slabše je meso razplodnih (plemenskih) in delovnih živali, najtrše in najpustejše je meso starih krav in bikov. — Izmed domačih živali imajo najboljše meso prežvekovalci, od teh zopet je govedina najredilnejša. Konjsko meso je zelo redilno, ima pa sladkoben okus, tudi ga

mnogi ne marajo, dasi za to ni tehtnih vzrokov, če so le konji zdravi in v dobrem rejnem stanju.

Glede starosti velja, da ne smejo biti živali premlade (nezrele). Teleta n. pr. morajo imeti vsaj 4 tedne. Odrasla goved je najboljše za zakol med 2 in 6 letom, prašiči z 9 meseci, ovce med 2 do 4 letom starosti.

Kakovost mesa je odvisna tudi od živalske pasme. Pri nas koljemo n. pr. govedi najrazličnejših pasem, tako naše prvotno (avtohtono) govedo, sivo-stepskega pokoljenja in njegova križana plemena, marijadvorsko, labodsko, montafonsko, plingavsko-beljansko-gorenjsko pasmo ter simodolsko govedo.

Zelo različna je vrednost mesa po telesnih delih: navadno je meso zadaj in zgoraj boljše nego spredaj in spodaj.

Nad vse je važno za človeško mesno hrano mesogledstvo, ker je vsako meso lahko zdravju škodljivo, celo smrtnonevarno. Tudi zdravo in dobro meso se kaj lahko spridi. Zato imajo po vsem svetu zakonito urejen ogled živali pred zakolom in pregled mesa in drobovja po zakolu in v ta namen dobro urejene klavnice, posebno javne mesne klavnice pod nadzorstvom veterinarjev ali vsaj izprašanih mesoglednikov. V naših krajih žalibog čakamo še v marsičem temeljitega izboljšanja in hitrega predrugačenja.

Kmečk m dekletom!

Vendar se je uresničil stari načrt slovenskih gospodarskih krogov bivše Štajerske, ki so zahtevali že ob ustanovitvi kmetijske šole z njo združeno gospodinjstvo šolo. V jeseni 1930 se je začelo novo poslopje graditi. Zdaj je poslopje dovršeno, pripravlja se še za notranjo opremo in potrebni inventar. Kr. banska uprava je potrdila začetek šole v januarju ali začetkom februarja 1932. Zaradi zakasnitve gradbenih del bo prvi tečaj trajal le sedem mesecev, vsi nadaljnji pa po deset mesecev in se bodo redno začeli začetkom oktobra.

Tudi ta kmetijsko-gospodinjska

šola ima v prvi vrsti namen izobraziti kmečka dekleta za dom, za bodoče gospodinje, obenem pa jim nuditi čim več pouka in prakse v kmetijskih panogah. Radi tega je pridružena že obstoječi kmetijski šoli.

Gojenke bodo imele v internatu celotno oskrbo, ki stane mesečno 400 Din. Kr. banska uprava pa bo dovolila tudi četrtinske in polovične oprostitve oskrbovalnine po gospodarskem stanju staršev, tako da bodo gojenke prispevale povprečno le polovico, ostalo pa banovina.

Ker je v današnjem času izredne važnosti, da se vsa kmečka dekleta po dokončanem 16. letu starosti začnejo živo zanimati za njih poklicno izobrazbo, to je za bodočo kmečko gospodinjjo, zato se odločite vse, ki čitate te vrste, posebno one, ki ste imele priliko, temeljni nauk te izobrazbe dobiti v kmetijsko gospodinjaki nadaljevalni šoli, za vstop v to šolo.

Vsa potrebna pojasnila glede sprejema vam daje vodstvo kmetijsko-gospodinjjske šole v Sv. Juriju ob južni železnici.

Razno

ga Če kupuješ mrtve ribe, glej, da ne diše premočno, da je koža napeta, oči jasne, škрге rdeče in sluzaste. Zdravi navadni in morski raki so zamolklo rjave barve in imajo podvit rep. Raka, ki ima stegnjen rep in blede barvo, ne kupuj.

ga Čeneno zdravilo za bolne noge je praprot. Obveži si noge z zeleno praprotjo ali koplji jih v praprotini izkuhi.

ga Ko hočeš odposlati živo ribo, ji deni v gobec v žganje namočeno skorjo kruha, zavij jo v mokro platno in položi v pleten koš, podloži pa čisto slamo.

ga Riba ostane sveža, če jo nadrgneš od znotraj s sladkorjem in položiš ravno na hladen kraj. Duh po morski vodi izgubi, če jo nateresh zunanaj in znotraj z žajbljem.

ga Šipkov čaj je zdravilo zoper vodenico in ledvične bolezni in je po-

leg tega izbornega okusa in vonja, tako da ga pijejo v Svici namesto ruskega. Suha šipkova zrna zmelji v mlinčku in prevri na vozi žlico zmelega zrnja na četrt litra krova. Ko postoji pet minut, odlij in prilij čaj gorkkega mleka. Čaj dobi po mleku okus po vaniliji. Zato imajo šipkova zrnca tudi za vanilijin nadomestek.

ga Suhe smokve zvečer namoči, zjutraj zmešaj, primešaj četrt kilograma sladkorja na kilo smokev in kuhaj dobro uro na tihem ognju. Potem spravi v steklene posode, na vrh kani malo ruma. To je okrepilo za opešana čreva in prehlajena pljuča, dober priboljšek za kruh in sladilo za čaj.

ga Rak in tobak. Nevarno je kaditi če imaš ranico na ustih ali na jeziku. Neki moški je pobral čik in ga pokadil. Imel je ranico na ustih in rak mu je izjedel usta in grlo. Drugi je kadil nepretrgoma iz pipe in je požiral dim. Dobil je raka v sapniku. Ta je kadil ko je imel ranjen jezik in je umrl v treh dneh, drugi je dobil vsled rane ob zobu gnojno bulo in trpel več mesecev strašne bolečine. Vsaka ranica na jeziku je že brez kajenja nevarnost. Pri kajenju se razvijajo hudi strupi in plini. Nikotin je po svoji sestavi podoben pruski kislini. In deluje tudi na podoben način: Udje kadilca postanejo težki, srce mu peša, vid mu slabi, želodec ne deluje, spanje ga zapušča. Mnogo slučajev srčne kapi je posledica hudega kajenja in bivanja v zakajenih prostorih. Kadilec zastruplja sebe in druge. Otrok, ki vdihava dan na dan tobakov dim, hušja in vene, oči se mu vnamejo. Seveda škoduje močnim in dobro rejenim moškim tobakov strup manj kakor nedorastli mladini ali nežni ženski. Škoduje pa najbolj onim, ki si tešijo s tobakom glad namesto da bi si kupili za tiste dinarje kruha.

ga Paradižnik je bogat na vitaminih. Zdaj ga dajejo otrokom, ki zastajajo v rasti. Bolj ko je sočen in rdeč, bolj zdravilen je paradižnik.

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

Virgilij:

Božični pastirček

Pastirček sem in čredo pasem.
Med drobnico živim in rasm,
pri drobnici sem se rodil:
moj očka je pastirček bil.

Pastirski rod je starodaven,
pastirski stan je svet in slaven,
dejal je očka tolikrat:
Raduj se vsak pastirski brat!

Pastirčki v daljnem smo sorodu
s pastirji, ki ob rojstnem godu
so v Betlehem o polnoči
Gospoda počastit prišli.

Pastirski praznik naš je: božič.
O, dajte les in oster nožič,
da jasec si naredim,
se z Jezusom poveselim.

Trojne jasece

I. Jasece starega Juda

V nebesih so praznovali božič.
Bila je velika slavnost. Angeli so muzicirali, pobožni pastirci so piskali na svoje piščali in nedolžni otročiči so rajali v zlatih čevlji.

Ob strani je sedel v temačnem kotu star Jud in gledal s svetlimi očmi v to slavnost, pa si zadovoljen gladil svojo sivo brado. Mimo je pa priplaval droben anđelec in je s srebrnim glasom popeval glorio. Opazil je starega Juda v kotu in mu je rekel: »Ne greš med nas?« Starec se je nasmehnil in rekel: »Saj sem med vami in še prav posebno sem vesel. Veš, jaz sem bil na zemlji tesar, prav kakor sveti Jožef, in jaz sem stesal tiste jasli, ki so stale v betlehemskega hlevu.«

Angelček široko odpre očesci in se začudi: »Prav tiste jasli?« Mož pokima: »Da, da, prav tiste, in zato sem božične praznike vedno tako vesel. Tiste moje jasli hranijo zdaj v Rimu in jih čislajo kot sveto dragotino. Ah,

in jaz sem mislil, da jih delam samo za neumno živino! Ko bi bil jaz vedel — o, vse kaj drugega bi bil stesal in izrezljal in poslikal s pisanimi barvami.«

Tedaj je obsijal svetel žarek njegovo lice in mož je obmolknil. Božje dete se je ozrlo vanj in mu zaklicalo. »Take jasli, kakor so bile tiste, prav take so bile prave. Revne jasli sem hotel imeti, in tebi bodi hvala zanje!« In božje dete je dvignilo ročico in ga olagoslilo, stari Jud pa je pal na kolena in zaihtel od blaženosti.

II. Jasece sv. Frančiška

»Tjadol pogledjte — tjadol!« Božje dete je pokazalo na zemljo, na pokrajino italijansko, prav na dobro mesto Grečo.

Ej, kaj je neki čudovitega tam v gozdu ob dobrem mestu Grečo? Svetlo je kot ob belem dnevu, vključ polnočni uri; videti je na stotine bakel in prižganih sveč. V temni duplini stoje jasli. Seno je v njih in vol ter osel stojita ob njih. Za jaslami je pa oltar in duhovnik ob njem daruje sveto daritev. Zdaj, uprav po evangeliju, stopi diakon k jaslom in zapoje veselo oznanilo o rojstvu Zveličarjevem.

Pa reče božje Dete: »Dobri brat Frančišek obhaja božič in mi je postavil jasli. To so prve božične jasece. Naj ostanejo v navadi do konca! V posvečenih cerkvah naj najdejo mesto na veliki praznik in po bogoljubnih hišah naj se stavijo, vernim odraslim v spodbudo in otrokom v veselje.«

III. Božjega Deteta najljubše jasece

Božje Dete vstane in stegne roko.

»Oče Jožef, daj mi mojo popotno palico, ki ima križ na vrhu! Grem do na zemljo.«

»Ah, ljubi otrok,« pravi mati Marija, »doli je zdaj mraz. Ostani tu! nebesih je gorko in svetlo.«

Božje Dete se pa opaše in vzame palico. Angelci se vstopijo v vrsto, da gredo z njim.

»Ostanite tu!« ukaže božji otrok. »Grem sam. Grem, da si poiščem svoje najljubše jaselce. Na vsako srce potrkam, ali so mi tam pripravljene jaselce, zgrajene iz vere in ljubezni. V teh srčnih jaseleah najrajši počivam.«

Čisto sam gre Jezušček po zvezdnatih stopnicah dol. Do vas pride, ljubi otroci, in bo potrkal na vaša srčeca. Ali so tam jaselce pripravljene?

Materin poljub

Nekje se je bilo za božičnih dni nekaj žalostnega zgodilo — malemu Lojzku je mati umrla. In ker je bilo ravno o božičnih praznikih, ki se je poslavljala s sveta, ji je bilo to dvakrat težko, tako težko, da je vzdihnila: »Ah, ljubi Bog, kako naj zdaj umrjem, ko se vsi otroci tako vesele božičnih dni in moj Lojzek tudi očeta več nima! Prosim, ukreni kako drugače!«

Materina molitev je predrila oblake. Ljubi Bog je poklical smrtnega angela in mu je naročil: »Pojdi, pokliči mi Lojzkovo mater! Njena zemeljska pot je v kraju, dovolj je prenašala križev in bridkosti. Zdaj naj pride, da obhaja božič v nebesih; za njenega sinka bom pa jaz skrbel.«

Tako je rekel ljubi Bog in tako je povedal ženi angel smrti. Žena je pa rekla: »Naj bo v božjem imenu!« pa je zaprla oči — vseeno ji je bilo hudo, ločiti se od otroka — huje nego smrt sama. In odšla je v večno blaženost.

Pa tudi v nebesih, v večni blaženosti, ni mogla pozabiti svojega Lojzka. Venomer je imela sklenjene roke, ki so bile zdaj tako lepe, ker so vedno delale v božjem imenu. In vsi svetniki so gledali na to ženo, z vedno sklenjenimi rokami, in so prosili: »Ljubi Bog, poglej na to nemo materino molitev, gotovo prosi za kaknega osamelega otroka na svetu in še tudi v večni blaženosti ni prav srečna.«

In kar v hipu se je prikazal poleg žene mož in tudi on je proseče sklenil roke, Bog pa se je nagnil k njima. Tedaj se je nasmehnila mati in tudi oče se je nasmehnil in angelci so zapeli od veselja. Zakaj? Ej, ljubi Bog je nekaj posebnega dovolil.

Ko je prišel sveti večer, je šel sinček v svojo izbico. Tam je stala na mizici skromna smrečica. Bila je zelena, pa ni imela ne okrasov ne svečic. Pod smrečico pa sta bili položeni sliki dečkovega očeta in matere. Tja ju je položila dobra, stara teta, ki je zdaj skrbela za Lojzka. Lojzek naj bi šel lepo spat, molil in se veselil svetega praznika.

Ko je stal Lojzek tako sam pred zeleno smrečico in je ugledal sliki očeta in matere, ga je otšla bridkost. Razokal se je in vzkliknil: »Ljubi Jezušček, tako reven kot jaz, Lojzek, tudi ti nisi bil, ni ti umrla mamica, zmeraj je bila pri tebi, dokler si živel. Ljubo dete božje, pomagaj ti meni!«

V grenkih solzah je sklonil fantič svojo glavo na mizo, si je izjokal vso bol in na to zaspal. In potem — oh, kako je bilo to mogoče — je priplaval angel v čumnato, se je dotaknil Lojzka in rekel: »Ti, Lojzek, obriši si oči, toda brž, nekdo te pride obiskat!« Lojzek se je zdrznil, obrisal si je oči in pogledal. Joj, pred njim sta stala oče in mati, z roko v roki, oba lepa in srečna, pa nič več blede in bolna. Zrla sta v Lojzka in sta bila prav, prav vesela. In potem sta stopila k zeleni smrečici in sta nataknila svečke, angelček je pa položil pod smrečico zavitek.

Lojzek je kar stal in strmел v to čudo božje. In kar vsa teža mu je padla s srca, da je spet prosto zadihal, kakor že dolgo ne. Potem je govoril z očetom in materjo in oba sta mu imela veliko povedati. Mnogo pre zgodaj je začelo vabiti k polnočnici. Za slovo je mati Lojzka poljubila in oče mu je dal svoj blagoslov. In potem je bil božič.

