

1926 MATI IN GOSPODINJA Št. 2.

Slovenska žena!

V nedeljo so volitve v deželne zборе. Postavi se tudi ti v borbo za pravice ubogega tlačnega svojega naroda, da mu priborimo lepšo bodočnost. Sicer ne dobiš v roke volilne kroglice, vendar lahko veliko pripomoreš k čim veličastnejši zmagi edini slovenski krščanski stranki, ki se s tako odločnostjo in neizprosno bori za naše pravice.

Tvoja skrb naj bo, da bodo res vsi moški, najprej iz tvoje družine, šli na volišče. Opozori jih, naj spustijo kroglico v prvo skrinjico, le v kamniškem okraju v drugo. Naj se ne zmoti.

Slovenska žena, mati in dekle, ne stoj ob strani, kadar tvoj narod bije težke bitke za svoj obstoj!

Vzgoja.

Ena misel zlasti naj mater prav posebno spodbuja, da vrši točno in zvesto svoje materinske dolžnosti in ta misel je: vsaka mati je pri vzgoji otrok božja namestnica.

Da vzgaja in vodi duše za večno življenje, je Bog privzel razne namestnike za to delo. Vemo, da so duhovniki božji namestniki. Toda Bog je v vsako družino postavil duhovnico, to je mater, katere sveta dolžnost je, da z vso vnemo vrši to svojo vzvišeno službo.

Zato naj si vsaka mati vsak dan pokliče v spomin: božja namestnica sem! Če otroku kaj ukažem, če ga pohvalim ali gajam, poplačam ali kaznujem, če ga k dobremu napeljujem ali odvrčam od hudega — vse to delam namesto Boga.

Neštevilnim napakam pri vzgoji se more mati izogniti, če se vselej, preden pri vzgoji kaj ukaže ali stori, vpraša: Kaj bi storil Bog v tem slučaju? Kako bi On to stvar uredil?

Če je mati vsa prevzeta tega svojega, odgovornosti polnega mesta, tedaj nikoli ne bo molčala, ko bi morala govoriti; nikoli ne bo iz napačne ljubezni olepšavala napake svojega otroka tam, kjer bi jih morala kaznovati; nikoli ne bo napačno ravnala in drugega zapostavljala; nikoli pa ne bo tudi sama postala hladna v verskem oziru, ker ve, da bi njena mlačnost kmalu prešla tudi v srca otrok.

O nalogah dobre krščanske matere kaj lepo ogovori škof Sailer: Mati vodi v o vzgojo. Ko jo je pri svojem malčku začela že v najnežnejši dobi, jo vodi varno dalje v duhu božjem. Prva in glavna učiteljica je mati in lahko rečemo, da je njeno delo važnejše, kakor ono na vseučilišču. Nekaj časa je mati Sokrat, ko otroku pomaga iskati in tvoriti pojme. Postane pa kmalu Janez Krstnik, ko ga navaia h Kristusu. Pa je tudi Marija, ko ga uči v nebeškem Očetu, pa je tudi Ana, ki svojega Samuela uči moliti in razumeti klic božji.

Človek si pridobiva v življenju koristnega, prijetnega in tudi nepotrebnega zna-

nja. Koristno je, da se nauči brati, pisati, računati. Potrebno je, da zna to, kar zahteva njegov poklic. Prijetno je, če se namreč uči godbe ali kake druge umetnosti. Najpotrebnejše pa je za čas in za večnost versko znanje.

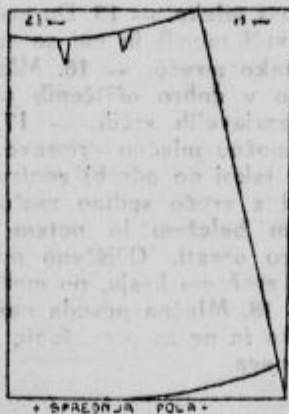
Toda vera ne sestoji iz pobožnih vzdihov; Vera je moč, razsvetljenje, življenje. Zato materi ne zadošča zgolj vnanja vršitev verskih dolžnosti. Pronikniti jo mora vera dejanja, t. j. življenje po veri. Zato skuša v duhu vere proučiti temelje vzgoje svojih otrok; skuša vedno globlje prodreti v skrivnosti prave vzgoje. Razmišlja tudi, kako vedno boljše vrši svojo dolžnost in se tega uči pri dobrih materah in iz dobrih knjig. Tako postane mati, ki je božja namestnica pri svojem vzgojnem delu.

Domače šivanje.

Predpasnik za v kuhinjo rabi prav gotovo vsaka gospodinja. A kakor je to šivanje lahko in pripronto, mu vendar ni vsaka gospodinja kos. Da se to znanje omogoči, hočem popisati in predložiti vzorce za tak navaden ali kakor mu pravimo kuhinjski predpasnik.

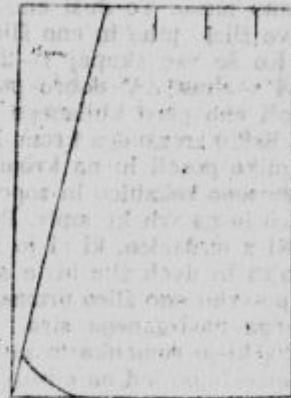
Blago za navaden predpasnik je pisana kotenina ali pa kamrik. To blago je navadno 80 cm široko. Za bolj širok predpasnik se rabi dvakratna dolgost. Predpasnik merimo od pasa navzdol, in sicer odmerimo kakih 10 cm krajše, kakor je zgornje krilo. Za rob predpasnika dodenemo še 2 cm.

Blago razdelimo najprej na dva enaka dela. Od teh delov je eden sprednji, drugi služi za stranski del. Za spodnjo polo prepognemo blago na dva enaka dela. Pri krajcih na desni strani odmerimo 15 cm za klin (evikeli). Od tu potegnemo napeto poševno črto v spodnji kot. Po tej črti režemo in nam ostane sredina in 2 klina. Pri sredini moramo nekoliko izpodrezati, in sicer odmerimo tam, kjer je blago pripognjeno 2 in pol cm.



Od tu potegnemo zaokroženo črto do konca blaga. Na to si zarišemo dva po 3 cm globoka in 6—8 cm dolga klina, enakomerno oddaljena drug od drugega. Ker je blago, ki je poševno odrezano, nekoliko daljše, se zdolaj z zaokroženo izrezo zravna.

Za stranski poli vzamemo drugo polovico blaga in ga pripognemo na dve enaki polovici, podolgomu. Klin odmerimo na prepogneni strani prav tako 15 cm od roba blaga. Odrežemo prav tako kot pri spodnji poli. Ker smo rezali od zapognjene strani, smo dobili dve stranski poli. Ti dve stranski poli zravnamo z zaokroženo črto, tako da sta poli na obeh straneh enake dolgi. Zgoraj si zarišemo tri črtice enakomerno razdaljene druga od druge, za gube.



Predpasnik sešijemo s francoskim šivom, in sicer tako, da pride poševna stran ene pole na drugo polo. Krajec naj bo zunaj. Spojiti treba tako, da je zgoraj ožje in zdolaj širje.

Francoski šiv se napravi tako, da sešiješ dve poli na pravi strani skupaj. Sivati je treba kolikor mogoče ob roboh, da potem guba, ki nastane s tem, da sešito obrneš in še enkrat prešiješ na narobe strani, ne bo prevelika. Ta šiv se napravi, če šivaš na stroj. Če pa šivaš na roko, je bolje, da položiš poševni del na poševni del na narobe strani, in sicer tako, da je spodnji del ob šivu za 1 cm širji. Na roke šivaš z zadnjim štihom pole skupaj.

Ko so pole sešite, zapodneš širši del in potem šivaš s stranskim šivom. Ko je predpasnik sešit, ga zarobi s primerno širokim robom.

Pas in trakove dobiš iz klinov. Pas naj bo 13 cm visok, širok po potrebi. Preden pas prišiješ, vsij zaznamovane klina na sprednji strani, na stranskih pa naredi gube. Pas mora biti dvojnati. Če je 3 cm širok, moraš rezati blago zanj 8 cm, ker se za dvakratne šive rabi 2 cm. Pas pripni najprej na sredi sprednje pole, seveda pas tudi na sredi. Potem konce pasa na konce stranskih pol. Če šivaš na stroj, pripogni pas na obeh straneh in ga pripni, tako da sta oba roba, notranji in zunanji, skupaj. Nato sešij na prvi strani. Če pa šivaš na roko, pa prišij pas na pravo stran blaga 1 cm od roba in pas obrnjen na narobe strani. To prišij z zadnjim šivom. Potem obrni pas, zapogni ter šivaj s stranskim šivom.

Trakove, ki si jih dobila iz klinov, zarobi in prišij na končne robove pasu.

Kuhinja.

Žganci iz kislega zelja. Pol kilograma kislega zelja seseklaj in skuha skoraj do mehkega. Nato prideni 15 dkg pšenične, koruzne ali ajdove moke, osoli in kuhaj vse skupaj 15—20 minut. Vodo odlij, žganec dobro zmešaj in pokladaj na krožnik z žlico, ki si jo pomčila v vročo mast. Ko si vse žgance naložila na krožnik, jih še po vrhu zabeli z razgretiimi ocvirki.

Mesne paštete. Četrť kilograma kuhanega ali pečenega mesa dobro seseklaj in zarumeni v eni žlici masti, pol žlice drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, prideni eno očisto eno drobno zrezano sardelo, ščep kumne, popra, nekoliko soli ter sesekljano meso. To duši eno minuto ter prilij dve žlici juhe in eno žlico kisle smetane. Ko še vse skupaj 1—2 minuti vre, postavi v stran. V dobro pomazano skledo naloži eno plast kuhanega olupljenega in na listke zrezanega krompirja, katerega nekoliko posoli in na krompir pripravljeno meseno sekanico in zopet krompir, sekanico in na vrh krompir. Po krompirju pa zlij z mešanico, ki si jo zbrodi iz enega jajca in dveh žlic kisle smetane, potresi še po vrhu eno žlico prmazanskega ali navadnega nastrganega sira. Postavi jed v pečico, ki jo rumenkasto zapeci. Postavi kot samostojno jed na mizo.

Hrenovke v guljaževem krompirju. Olupi in zreži na kocke dva debela krompirja. Deni v kožo eno žlico masla, eno drobno na listke zrezano čebulo, ščep sladke in ščep pekoče paprike; ko se čebula zarumeni, prideni pripravljeni krompir. To pari med večkratnim mešanjem (10 minut), osoli, potresi z zelenim peteršiljem in počasi prilivaj četrť litra gorke vode in ko prevre, prideni hrenovko. Pokrij in počasi kuhaj 25—30 minut. Ako hočeš prideni krompirju tudi ščep kumne. Krompir naloži na krožnik in na vrh naloži hrenovko.

Zenitovanjska orehova torta. Stepaj v kotliču najprej na gorkem, da se dobro naraste (pa ne smčiti prevroče) in potem še na hladnem 6 jajc, 14 dkg sladkorja in drobno zrezane lupine polovice limone. Ko se ohladi in naraste, pa prideni 6 dkg drobno zrezanih orehov in 13 dkg moke. Narahlo premešaj in stresi v pomazan, z moko potresen tortni model. Postavi torto v pečico in jo peci v srednje vroči pečici 20 do 25 minut. Ohlajeno torto pomaži s naslednjim nadevom: zmešaj v skledi 6 dkg surovega masla, en rumenjak, 5 dkg sladkorja in žlico ruma; ko si jo po vrhu in ob kraju namazala, jo potresi z drobno zrezanimi orehi. Ako hočeš torto tudi v sredi nadevati, je pa prereži in napravi nadevo še enkrat toliko.

Mrzla jabolčna pena. Speci na plehu v pečici pol kilograma opranih jabolk, pretlači jih skozi sito ter pusti, da se ohladi. Medtem stepaj 4 beljake v sneg, zmešaj pretlačena jabolka, 10 dkg sladkorja, dve žlici mezge in eno žlico ruma, prideni sneg. Vse skupaj dobro en četrť ure mešaj, postavi na hladno. Nato pa kot samostojno jed na mizo.

Amerikanski krompir. Krompir olupi, zreži, deni v lonec in nalij toliko vode, da

je krompir pokrit, prideni mu nato ščep kumne, soli ga ter skuha. Kuhanega nekoliko očedi, ga dobro z vilicami premešaj in ga stresi v skledo. Povrhu ga oblij s tepnimi jajci čez in čez, da ni videti nič krompirja in pusti krompir toliko časa na vročem ognjišču, da se jajca strdijo.

Silvestrova torta. Mešaj $\frac{1}{4}$ ure 10 dkg surovega masla, 3 rumenjake in 14 dkg sladkorja; prideni drobno zrezane lupine pol limone, $\frac{1}{8}$ litra mrzlega mleka in 16 dkg moke. Napravi sneg 3 beljakov in ga rahlo primešaj kakor tudi še 9 dkg moke in cel pecilni prašek. Stresi polovico tega mešanja v dobro pomazan in z moko potresen tortni model, ga razravnaj in v drugo polovico pa prideni $1\frac{1}{2}$ dkg kakava, dobro premešaj in stresi to mešanje na prvega v model, razravnaj, postavi v pečico in počasi peci. Pečeno in prav malo ohlajeno namaži z mezgo. Vrh mezge namaži iz 2 beljakov sneg, kateremu si primešala 6 dkg sladkorja in nekoliko drobno zrezane limonine lupine. To postavi v pečico, da se na vrhu nekoliko zarumeni, v sredi pa ostane še mehko. Torta je boljša, ako jo režeš naslednji dan.

Ravnanje z m'ekom do uporabe.

1. Skrbi za dober zrak v hlevu. —
2. Hlev naj bo vedno snažen. —
3. Ne pokladaj živini pokvarjene piče. —
4. Podlagaj vedno nepokvarjeno steljo. —
5. Krme ne hrani v hlevu ali na vlažnih krajih. —
6. Krave vsak dan očisti. —
7. Bolne krave molzi nazadnje, a mleka teh krav ne mešaj z ostalim. —
8. Osobje v hlevu naj bo zdravo in čisto oblečeno. —
9. Pred mo'žo omij si roke. —
10. Vsako kravo treba čisto pomolzi. S čisto mo'žo se vime razširi in krava daje več mleka; nazadnje pomolženo mleko ima največ toščke. —
11. Mleka ne prelivaj v hlevu, marveč v zračnem prostoru. —
12. Po molži mleko koj precedi skozi sito ali čisto tkanino. —
13. Trkoj po precevanju ohladi mleko in hrani ga v zračnih in hladnih prostorih. —
14. Dokler ni mleko popolnoma ohlajeno, ne mešaj jutranjega ali večernega mleka. —
15. Do prevažanja naj bodo vrči odorti in naj se samo pogreje s kako mrežo. —
16. Mleko prevažaj samo v dobro očiščenih prezračnih in nezariavelih vrčih. —
17. Vedno skrbi za snažno mlečno pripravo. Golide in vrče je takoj po odrobi znotraj in zvenaj oribat z vročo sodino raztopino ali z varnerim beležem in potem z vročo vodo dobro orati. Očiščeno posodo je ocediti na zračnem kraju, po možnosti na soncu. —
18. Mlečna posoda naj se rači le za mleko in ne za prenašanje vode ali kaj podobnega.

Domača lekarna.

Da ne škoduje prehlad. Zidar v Delmaciji je pravil patru frančiškani: Mi zidarji delamo v hudi burji, vroče nas premoči večkrat dož. Da se ne razvije pljučnica iz prehlada ali kaj drugega, delamo

tako: V dober vinski kis zmetemo toliko ržene moke, da je redek močnik, potem namažemo štiri platnene krpe in ovijemo s tem zapastje rok in noge ob gležnju. Ob hudi vročini se posuše krpe hitro, treba je zopet novega obkladka, in to je treba delati toliko časa, da se vročica unese. Človek ostane zdrav. Na Štajerskem devajo v takem slučaju kislega zelja pod zatičnik in na prsa, na roke in noge, ravno tako ržene moke.

Prijatelj česna. Nima lepega duha, vendar pomaga za 64 bolezni. Poznali in cenili so ga že nekdanji Egipčani in židje, ki živijo razmeroma nekaj let dalje kakor drugi ljudje, se držijo zvesto česna. Španjolec jemlje česen na vsako daljšo pot, ko je utrujen, stolčje strok česna in si namaže podplate, to mu prežene utrujenost iz nog. Za prehlad prevre česen na olju, si namaže z oljem podplate in drži noge nad ognjem, da vpije koža olje. Tako olje je dobro tudi za trganje v glavi, za udnico, za gliste in vetrove. Dober je tudi, če napade človeka omotičnost, kakor se pritožuje sedaj več žensk. Stara žena pripoveduje: Nekoč se mi je v mladosti naenkrat tako zvrtilo v glavi, da nisem mogla vstati. Pride soseda in pravi: Glista je prišla v želodec. Dajte ji glavico česna, da ga poje. In res: Ko sem se prisilila s česnom, se mi je vzdignilo in vrgla sem glisto ven. Od tedaj vzamem, če me napade omotičnost, stroček česna in si navežem česna na trebuh. Ako me zbada v rebrih, si pomagam s česnom, če me bole zobje, stolčjem česen in navežem na lice, denem stroček v ušesa, kakor je bilo nekdanj navada.

V Švici obešajo v času kužne bolezni otrokom česna za vrat, odrasli ga nosijo na životu, pri nas ga navezujejo za gliste. Med vo'no so dajali za grizo in legar česnov izdelek. Za napetost, vetrove in gliste, za bolezni, ki izvirajo iz njih, je česen dobra pomoč. Na mleku kuhan česen izžene tudi drobne gliste podančice, ma'ne otroke postavijo na posodo s takim toplim mlekom, pa gredo gliste ven. Pri vseh jedeh, ki napenjajo kakor fižol, leča, grah, je treba malo česna, solatam in mesnim jedem ga pritrjavamo radi okusa, tako tudi krompirju. Kartavci in Istrijani, Hrvati jedo česen kar s polento ali kruhom in so trdni in zdravi.

Česen pa ne steri vsakemu dobro. Kdor ima ranjen želodec ali čreva, ga ne sme uživati in tudi sicer ga ni treba preveč v jedi. Ako pije kdo po česnu vino ali žganje, ima prehud duh. Česnov duh vzame iz ust črna kava, če jo žvečiš.

Perutnina.

Kokoši so se vnele oči. Če je to posledica krme, svetuje dr. Vilhelm: Drži kure na hladnem, dajaj jim solate in posinega listja in izpiraj jim oči z mlačno vodo ali gomilčnim čajem. Če se dela kuri mrena, ji daj pese z žitnimi otrobi ali na mleku namočeno rž. V oči jim upihni včasih prašek žganih in stolčjenih polževih lupin. Če se je mrena že naredila, so domača zdravila za njo: vpihanje sladkornega praska ali galuna. Nekatere gospodinje poprširajo kurjo mreno kar s šivariko.

Praktični migljaji.

Ako postanejo čevlji vsled mokrote trdi, jih izmijmo s toplo vodo, nato pa namažemo z ricinovim oljem.

Korenje se čenaži v vodi. Ako ga stržemo, zgubi na okusu.

Sveča gori dalj časa in bolje sveti, ako jo imamo več mesecev doma v zalogi.

Da se sirkova metla dalje časa ohrani, jo vsak teden vtakni par minut v vroč lug.

Ako rabiš samo jajčni beljak, lahko več dni ohraniš rumenjake, če ga pokriješ z mrzlo vodo.

Če si izpiráš lase s trdo vodo, čutiš kakor da bi se sprijemali, ko se posuše. Zato prideni vodi žlico jesiha ali nekoliko soka limone.

Ako hočeš, da ne bodo okna zamrznila, namaži jih na znotranji strani z žličko glicerina pomešanim s špiritom.

Ako želiš, da bo miza posebno bela, ribaj jo najprej s polovico limone, nato pa z vročo milnato vodo.

Jajčni beljak je uporaben kot klej. Ako si strgal knjigo ali ako je košček lesa odletelo od pohištva, namaži z beljakom, pa bo držalo.

Pečode, v kateri je bilo mleko, moka itd., ki se strdi, ako pride v stik z gorkoto, ne položi v vročo vodo, sicer jo težko očistiš.

Sifon ali katerokoli tanko blago izrežeš mnogo lažje, ako ga pripneš na tanek papir.

Izvrstno sredstvo proti nahodu, ki takoj pomaga, je kamferova sopersa. V lonec krova vsujemo kavino žličko stolčenega kamfera ter nagnjeni nad lonec vdihavamo skozi nos, usta zaprta, soperso vase. Tudi v trdovratnih slučajih uspeh ne bo izostal.

Pot v življenje.

(Nadaljevanje.)

II.

Nekaj tednov je že preteklo, odkar je odšla Lizika z doma. Hitro in lahko se je vživela v nove razmere v mestu. Ob dopoldnevih je največkrat spremljala gospo po raznih opravkih v mestu. Pri tem je mnogokaj videla in slišala, kar ji je bilo doslej tuje. Ker je bila gospa ljubiteljica umetnosti, ju je prav pogosto zanesla pot v umetniške razstave in trgovine z umetninami. Tu je bilo za Liziko pravo polje; kajti že ves čas v metuljih šolah si je želela dostopa v umetniške razstave in v umetniško družbo. Tudi to se ji je sedaj nudilo. V gostoljubno hišo njene gospe so zahajali mnogi umetniki, ki jim je bila gospa prav posebno naklonjena. Lizikino navdušenje za umetnost, pa tudi njeno prirojenost vselje za slikanje nista dolgo ostala skrita. V raz-

govorih, v katere so pritegnili seveda tudi Liziko kot gospejino družabnico, se je dober umetnik-slikar ponudil gospej, da bi nadaljeval pouk v slikanju, ki ga je Lizika ob sklepu svojih študij morala prekiniti. Z veseljem je gospa dovolila in Lizika se je z mladostnim ognjem vrgla v delo. To je tudi nekoliko utolažilo gospodarja — grofa, ki mu s početka ni bilo prav, da je gospa pripeljala s seboj to sponarančo z dežele, kakor je imenoval Liziko. Zlasti še, ko jo je parkrat videl pri slikanju, se je decela sprijaznil z mislijo, da je mlado in lepo dekle pravzaprav v kras njegovemu domu. Tako se je Lizika čim dalje bolje počutila v mestu in že ni prav nič več čutila odvisnosti, ki ji je spočetka težko d'ala. Tudi materi je v tem smislu pisala in jo pomirila; saj je skrbela noč in dan, kako je hčeri v tujini.

Le eno se je zdelo Liziki v tej hiši, polni blagostanja in lepote, tuje, namreč verska brezbržnost pri vseh. Ko je Lizika dobrodušno vprašala, v katero cerkev gre gospod grof, ji je gospa povedala, da mora ta pač v nedeljo dolgo spati, ker se ob delavnikih tako zelo utruji. In gospa je tudi Liziki svetovala, naj si pač tudi ona ob nedeljah privoščijo počitek in mašo pač pustijo. Toda Lizika, kateri so prišle na misel vse materine besede ob slovesu, je gospo tako prestrašeno pogledala, da ji je le-ta dovolila k maši, a pristavila: »Vendar si uredi tako, da ste ob devetih že doma, ko vas rabimo pri za'trku. Moj mož nima rad, če mu manjka prave postrežbe.«

Tako je Lizika hodila k osmi maši ob nedeljah, a več ni storila. Večkrat ji je prišlo na misel, kako je doma in prej v samostanu, hodila trdi nepolne v cerkev in seveda tudi k pridigi. Seveda je imela na razpolago vse polno izgovorov, da je knia' u pomirila svojo vest in jo končno decela uspavala. Ob marsikateri tihi uri ji je bilo žal čudne mlāncosti, ki se je je navzela. Napravila je dobre sklepe, ki pa seveda niso dolgo držali. Kar časa ni bilo za cerkev, v mestu je tako. Ko bo zopet doma, bo že vse nadomestila. S temi in takimi mislimi si je pomagala preko opravičenih dvomov, ki so se pojavljali. In prišlo je, da je zaspala osmo mašo; ritem je bil za'rtik in nato je morala spremiti gospo tja in tja, nedeljska maša je minula brez Lizike, in to ji že ni delalo nikakih težav več. Tako daleč je že prišlo z našo Liziko.

Nekoč jo je grof vprašal, kakšen dragocen spomin nosi na srebrni verižici okoli vratu. Prostdušno je Lizika pokazala svetinico. A grof se ni mogel dovolj nasmejati. Imenoval je to ostanek iz samostanske šole, kar pa nikakor ne spada v življenje vlemesta. Lizikina roka je že podzavestno potipala za zaponko, kar se je spomnila na materine besede ob slovesu; zardela je, a roka je izprstila zaronko. Četudi je čdalej večkrat padla zasmehljiva beseda, Lizika je slej ko prej posila svetinico na vratu. Ali ni to povzročila materina beseda ob slovesu? Materina molitev za otroka tam v tujini?

Pretekli so že trije meseci Lizikine službe in v prihodnjih dneh so pričakovali domov mladega grofa, Egon. Starši so ga pričakovali resnično z mešanimi čuvstvi.

Tega niso skrivali niti pred Liziko, ki jim je zaradi splošne prikupljivosti postala nekako član družine. Baš zaradi tega je tudi Lizika neznanca grofa pričakovala vprav z napejo radovednosti; saj bo potem ostal doma. Bog ve, kakšen je?

Neprikrito so se starši razgovarjali o sinovih mladostnih norostih, njegovih skokov iz ene skrajnosti v drugo. Iz vsega tega je Lizika izrevidela, da se bo treba novega člana izogibati, kar največ mogoče. Vprav z nasprotnimi sklepi pa se je vozil mladi grof proti domu. Mati mu je poročala, da si je ob njegovi odsotnosti privzela prijetno družabnico in mu seveda priporočila, kako naj se obnaša napram nji z ozirom na to, ker je lepa, nadarjena toda preprostega stanu. Da je le lepa, to je Egonu zadostovalo; skoraj je bil gotov s svojimi načrti. Kako so se mu posrečili, bomo videli v poteku te povesti.

Četudi je Lizika sklenila, da se bo nasprotni vsiljivosti mladega grofa zavezovala, se ji to ni posrečilo. Doslej navajena le na občevanje s sebi enakimi, je tembolj občutila vidno odlikovanje mladega Egon. In kako dobro ji je to d'jalo!

Egonovi starši so kmalu opazili, da se je lahkomišelnost sin odločil vprav za to, od česar so ga hoteli odvrtiti. Niso pa mogli doslej prav nič vmes poseči, ker je domači sin znal varovati ugled svojega stanu in se tudi ni niti enkrat pregrešil k nepravilnim ali predrznim nastopom napram mladi in lepi družabnici. Vedel se je vseskozi dostojno, a s tem ni mogel zabrisati svojega prav posebnega zanimanja za Liziko, kar je začetek vprav onega, kar so hoteli Egonovi starši za vsako ceno preprečiti.

Umevno, da sta prišla mlada dva skupaj le v navzočnosti Egonovih staršev. Primerilo pa se je, da je stari grof moral za dalje časa odpotovati, grofica pa je morala zaradi svoje stare bolzni mnogo ležati in tako je Liziki preostala vsa skrb za razkošni dom, pa tudi vse gospodinjske dolžnosti. Era izmed teh je tudi bila, da je morala zajtrkovati, obedovati in večerjati z Egonom in mu biti tudi sicer na uslugo na vse ono, kar je drugače zanj st'nila mati. Tako sta ostala neprepuščena sama sredi in z vsakdanjim občevanjem sta se si bližala vedno bolj. Kolikor bolj se je v mladem grofu zbujala strast, toliko hitreje je odstranjeval tudi stanovsko razliko med seboj in Liziko, da bi jo pridobil decela zase. Neizkušeni in revedni otrok se je s težavo izogibal njegovim naklānam. Vseko prijaznost, ki ji jo je izkazal, je sprejela kot resnično naklonjenost in ni ji bilo laskalo to, da se grof zanima zanjo in išče njene prijaznosti. Tako je čutila priilzienne besede in kavilirske roklone kot izredno odliko, kar ji je pa tudi jesen počel v resnično razpoloženje precej zatemnilo. Grof pa si je znaglaslavno mel roke nad tako hitro dobljeno igro.

Res, da jo je zdrževala dekliška boječnost in vse dotlej ni pokazala svojega resničnega razpoloženja napram grofu, kar je bilo vsakega srd dobre krščanske vzgoje. Toda čutila je vedno bolj, da jo malo manjka do tega, čutila vedno bolj, da jo ima Egon popolno v oblasti. — To je vedel tudi on in s tem je računal. (Dalje prih.)

Za naše male.

Kaj smo slišali pri babici.

1. Jezuščekov studenček.

Ko so Jezušček, Marija in Jožef bežali v Egipt, so hodili že tri dni, ne da bi si mogli kje ugasiti žejo. Celo pridni in skromni osliček je že omagoval od žeje. Tam daleč v puščavi so zagledali visoko drevo. Z veseljem so krenili tjakaj. Bila je jasa z eno samo palmo, toda kakšnega studenca ni bilo nikjer. Jožef je zložil breme raz oslička, ki je tedaj začel obirati osat, ki je tam rasel. Jezušček pa je z drobcenimi prstki začel kopati v pesku, in glej, naenkrat je prižuborela izpod njegovih prstkov čista in mrzla vodica. Vsi so se napili, palma pa se je sklonila in jim je ponudila sladkih deteljcev. Studenček pa od tedaj ni usahnil in je na tisoče popotnikov poživljal s hladno vodo.

2. Zakaj so vrane črne.

Vrane in kavke so bile v prastarih časih snežnobeke in prav lepe, ponosne ptice. Prav rade so se preletavale ob potokih, kjer so se kopale. Nekeč je bil Jezušček zelo žejen in se je hotel napiti iz potoka. Vrane in kavke pa, ki so se prav tam kopale, niso mirovale in so venomer kalile vodo. Pa so se dvignile in letele nekoliko po zraku ter prhutnile nazaj v vodo, prav takrat, ko se je Jezušček sklonil, da bi pil. Težko mu je bilo in žalostno jih je pogledal in jim zaklical: »Ker ste tako nehvaležne, pa tako neumno prevzetne na svojo belo obleko, boste do konca sveta imele črno perje!« Z glasnim krikom so se razpršile. Priletele so zopet skupaj in kakor v začudenju zaradi črnega perja kričale druga na drugo. In tako je ostalo do današnjega dne. Skupaj sede na drevesu pa zakriče druga na drugo, odlete drugam, a tudi od tam odlete z glasnim krikom, ker so črne za kazen, ker so kalile Jezuščku vodo.

Usanke.

1. Kakšnega peska je največ v Savi? (всего песка в Сави)
2. Kdaj je človek brez glave v hiši? (когда человек без головы в доме)
3. Nekdo ima več nog kot čevljev; koliko čevljev ima? (у кого больше ног чем обуви)
4. Kako pišeš suho travo s črkami? (как пишешь сухую траву буквами)
5. V katerem kraljestvu ni nobenega tatu? (в каком царстве нет ни одного тату)
6. Katera žival je najmočnejša? (какое животное самое сильное)
7. Kako dobiš še drugo klobaso, ko že eno imaš, ne da bi jo kupil ali zastonj dobil in tudi ne ukradel? (как получишь еще одну сосиску, когда уже есть одна, не купив и не украд)
8. Kje je osel tako glasno rigal, da so ga vsi ljudje slišali? (где осел так громко ржал, что все люди слышали)
9. Katere živali se sramujejo po smrti? (какие животные стыдятся после смерти)
10. Je kuhano in pečeno, pa noče nihče pojesti? (вареное и печеное, но никто не хочет есть)

Igra s fižolom.

Na mizo polože otroci v različnih razdaljah 10 fižolov; vsak igralec pa dobi 20 fižolov v roko, da z njimi plačuje. Vsak igralec mora z zavezanimi očmi podvezniti z lončkom ali skodelico najmanj 3 fižole. Če jih pokrije manj, mora iz svojih fižolov »doplačati« dvakrat toliko, kolikor je manj pokril kot 3 fižole. Če je pokril več kot 3, so vsi nadštevili njegovi. Kdor pa pokrije prav 3 fižole, nič ne plača in nič ne dobi. Zelo smešna je ta igra, ker si vsak igralec, dokler nima zavezanih oči, domišlja, koliko bo pokril fižolov, ko ima pa zavezane oči, mu pa pride vse drugače. Če otroci dolgo igrajo, izda marsikateri vse svoje premoženje.

Poskusite, kdo bo pri vas najbolje napravil!

V snegu.

Vrbanova Hanca je imela 34 ure daleč v šolo. Vrbanovi so imeli svojo kmetijo v hribih, šola je pa bila v dolini. Četudi je morala Hanca tako daleč v šolo hoditi, vendar ni nikoli manjkala, še zadnjič nje, ko jo je zob bolel. Sedemletno Vrbanovo edinko je pa tudi vse rado imelo: od Sultana, domačega psa, do mame in ata, pa do gospodične v šoli.

Zadnji šolski dan pred božičem je bilo. Že od jutra sem je pihal močan veter dol od planin, da je žunelo po gozdu in tulilo okoli voglov. Še preden je šla Hanca po kosilo v šolo, so se vrtele prve snežinke v zraku. In vedno več jih je prinašal veter, da je bilo vse belo po poti, po gozdu in po polju, koder je Hanca tekla v šolo. Ko so bili otroci v šoli, je pa sneg v divjem plesu razgrnil vso dolino.

Šole je bilo konec. Z veseljem vriščem so se usuli otroci iz šole in jo ubrali urnih nog proti domu. Še kepati so se pozabili, tako se jim je mudilo domov. Pa ne, da bi se bali mraza in snega, o ne!

Toda jaslice čakajo doma, napol narejene. Zato se vsem tako mudi.

Kako žare otroški obrazi in koliko pripovedovanja je! V gručinah drve do konca vasi, potem se pa razcepijo pota v stranske vasi. Po trije, po dva čamo še hodijo po zasneženih kolovozih. In tam v breg hodi sama, prav sama Vrbanova Hanca. Čimdalje manjša je, kakor bi se premikala temna kropla po snegu, dokler je ne sprejme gozd vase.

Močnejše, še glasnejše poje, hrešči, tuli veter čez prazno vejevje. Nobene poti že ni več in globoko se vgrezajo drobne Hančine noge v sneg. Komaj jih še izdira. In okoli in okoli vse belo, tako belo, da Hanco kar oči bole. Toda Hanca hiti in se trudi, da bi čim hitreje prišla domov k mami. Sami so mama doma, oče so šli v mesto in pridejo komaj do večera nazaj. In Hanca ima še jaslice zgotoviti in mami mora še pomagati.

A veter le še močnejše pritiska, Hanci gre prav do kože in boedeče ledene iglice jo bodejo v lica, zbadajo v roke. A naj le boli, doma bo pa tako lepo! Le hitro naprej! In zopet se požene Hanca v kober, toda zelo je trudna. Ozre se, kje pa je že prav za prav? Vse belo, vse zasneženo, aha, tistile hrast je na ovinku, tam je treba zaviti na desno. Pri drugem ovinku pa bo že videla domačo hišo.

Pri hrastu si popravi ruto in pa tako rada bi malo počila. A ne, domov mora; jaslice, mama, ata, Sultan! Le hitro, hitro naprej!

Drugi ovinek. Na jasi je vselej videla domov; še mamo je navadno videla na pragu. A danes: nikjer hiše, sama belina in izpod neba same migljajoče snežinke. — Hanca se vdira globoko v sneg. Še enkrat pogleda tja, kjer mora biti domača hiša. Nič. Napenja oči, a ne more nič razločiti. In zdaj: globoko se je vdrla v sneg in z drevesa se je usula nanjo velika množina snega. Ne more iz njega. In tudi ne poskuša. Saj je tako prijetno, tako mehko, tako toplo. — »Mama!« — Nič drugega in vse je tiho... Zdi se ji, da leži doma v postelji in ji mama še pravi: »Hanca, še k angelčku varhu!« In začne: »Sveti angel, varih moj — — —« Naprej ne pride. — Sneg pa pada, pada...

Vrbanova mati pa kličejo v dolino: »Hanca! — Hanca!« A nobenega odgovora. — Sultan žalostno tuli in skače proti poti v dolino. — Oče Vrban so se pravkar trudni vrtnili z mesta. Mrak je že, noč se dela. Vse sta že preiskala prav do hrasta na prvem ovinku, a Hance nikjer. Od doma sem pa odmeva žalostno tuljenje Sultana. Oče z veliko plamenico, ki je bila pripravljena za sveti večer, iščejo dalje, mati gredo po poti nazaj z glasnim in jokajočim klicem: Hanca, Hanca. — A Sultan laja, tuli, se penja, hoče se odtrgati. Ko se mu mati približajo, jih popade za krilo in vleče, ter gleda tako prosoče, da ga mati res odvežejo. Sultan pa plane v sneg in teče navzdol po bregu. Izdaleč se začuje njegovo lajanje in cviljenje, a vedno z enega mesta. Mati ne zdrže doma. Ogrnjena v veliko ruto gredo nazaj v dolino s pridruženim klicem: Hanca, — moja Hanca! — Vedno bližje je Sultanovo lajanje. Ze slišijo mati tudi njegovo hropenje. — Iz doline se počasi pomika luč, oče se vračajo. — »Hanca, Hanca,« kličejo mati. Ze so poleg Sultana, ki brska v snegu, laja, cvili. Ze je pritekel do matere in jih vleče. Mati morajo z njim. Izza ovinka pridejo oče z lučjo. O, kaj vidita oče in mati! Sultan je izkopal Hanco iz snega. Trda in mrzla je, toda še diha. Ne morem povedati, kaj sta čutila oba. Mati jo zavijejo v ruto in v procesiji gredo proti domu: prvi Sultan, za njimi oče z lučjo in nato mati s Hanco. — O ta sveti večer. Neizgotovljene jaslice, tam v postelji Hanca nezavestna, brez znamenja življenja. Ne sliši mame, ki jo kliče z najslajšimi imeni. Ne meni se za jaslice, ki jih je imela tako rada. —

Ko zazvone zvonovi k polnočnici, jo odprla oči, zasmehljala se je, začepetala: »Jezušček« in njena dušica je splavala v nebesa.