

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1931 — STEVILKA 18

Pravična in grešna jeza

Predstavimo si še enkrat obe sliki, ki smo jih zadnjič ogledale: Kristusa v sveti jezi, ko je z bičem v roki izganjal prodajalce in kupovalce iz templja in pa Kristusa v globoki ponižnosti, sedečega na kamenu sredi dvorišča, s trnjevo krono na glavi. Zakaj je jezen v prvem in zakaj pohleven v drugem slučaju?

V prvem slučaju je šlo za to, da zabrani pohujšanje in neupoštljivost v hiši svojega očeta. Takrat je bilo treba ljudstvu prav nazorno razložiti preproko besedo: »Moja hiša je hiša molitve, vi pa ste jo napravili za jamo razbojnikov.« Tam mu je bil nagib za jezo vnema za čast hiše božje in ljubezen do ljudstva, ki bi zaradi slabih zgledov v hiši božji moglo na duši škodo trpeti. Zato je bila ta jeza pravična in sveta. Velik je bil Kristus v svoji jezi.

Če bi se bil pa rimskim vojakom branil, ali jih celo s svojo božjo vse-mogočnostjo kaznoval, kaj pa bi imeli ljudje od njega? Prav gotovo bi mislili, da se je dal zapeljati od jeze in da se hoče cesebno maščevati nad sovražniki. In surovi hlapci niti vedeli niso, kaj delajo. Potem bi bila ta jeza izvirala iz osebne maščevalnosti in Gospod bi se bil s tako jezo ponižal in osmešil. Zato pa tudi njegova pohlevnost ni izvirala iz bolestne nemčnosti, ampak iz božje zavesti in je bila prav tako izraz božje moči, kakor jeza v templju.

Kristus pa je tudi smel imeti veliko, sveto jezo, ker je bil pohleven in ponižen iz srca. In prav zato je tudi

rekel: »Učite se od mene, ne pa učite se moje jeze!

Zdaj pa pogledjmo nekoliko nasame! Ali je jeza, ki se vzdiguje v nas, sveta in velika, kakor Kristusova, ali pa je majhna, človeška? Par primerov iz življenja nam bo to pojasnilo.

Otrok je v svoji otroški nepremišljenosti razbil skledo, pa prav res po nesreči. Mati pa se krega, kriči ali ga morebiti celo tepe. Kako prav ima lahko otrok, če oče ali mati kaj narobe naredita in si misli: Bog varuj, če bi se bilo meni to pripetilo!

Kelikokrat se razjezimo, pa ne zaradi hudega, ki se je pred našimi očmi zgodilo, ampak zato, ker naša dragocena oseba ni prišla na svoj račun.

Ali pa: Oče (uradnik) ima navado, da po kosilu nekoliko zadremlje. Otroci pa o njegovi utrujenosti prav nič ne vedo. Igrajo se in postanejo glasni. Naenkrat pa zagledajo pred seboj očeta, vsega jeznega, ki celo kolne in jih eklofuta. In ubogi otroci sede stisnjeni v kotu, kakor plahe ptičice in se ne nauče drugega, kakor da se očeta boje, ali pa da se iz njegove jeze nič ne store. Vsak dan so deležni zausšnic, pa se vdujo v svojo usodo ter se navadijo čez vse skupaj smejati.

Pa koliko slope jeze je povsod in ob vsaki priliki! Dva se slepeta na cesti, morebiti sta bila najboljša prijatelja, morebiti sta mož in žena. Pa zakaj? Zaradi malenkosti, zaradi neumnosti, zaradi nepremišljene besede.

Kadar se mi kje nudi tak prizor, moram vselej misliti na hudega psa, mimo katerega moram vsak dan. Če ga le pogledam ali zamahnem z roko, skače proti meni, kakor bi me hotel

požreti. Takemu popadljivemu psu je podoben jezaven človek. Tudi v njem je skrita žival, ki plane na dan ob vsaki priliki: nerazsodna, nesmiselna žival.

To prav res ni sveta jeza, nasprotno: nesveta, živalska jeza je to. In to moramo krščanski starši ukrotiti in premagati, preden se moremo s svojo jezo sklicevati na Kristusa.

Gospodiniski računi

Vsak račun, ki ga prejme gospodinja, je zanjo nekaka **dolžnost in naloga**, in če je ne izvrši dobro, tedaj je to lahko v kvar vsemu gospodinjstvu.

Do tedaj, ko račun poravna, naj ga shrani v posebnem predalu za neplačane račune. V vsakem slučaju je treba račun shraniti tako, da ga vedno hitro najde, kadar je potreba.

Kakšen pa je prav za prav pravi len račun? Računski obrazec se deli v tri dele: 1. v tiskan zgornji del ali glavo, ki obsega podatke o izstavitelju računa, natančen naslov, poštni čekovni konto, telefonsko številko, datum izstavitve računa itd.; 2. v pglavitni del računa ali jedro računa, v katerem so ravno vsi tisti podatki, ki so za gospodinjino najbolj važni, kakor: datum dobave, natančna označba poslanega blaga (eventuelno dela), množina, enotna cena, skupna cena, in 3. v dodatke, to so: pogoji za plačevanje, reklamacije, kraj plačevanja in tožbe.

Obrazci računov, ki jih danes uporabljajo obrtniki, so v splošnem precej neenaki in zaradi tega gospodinjki jih prejema, manj pregledni.

Kakšne dolžnosti pa naloži gospodinjini račun, ki ga prejme na podlagi naročbe ali pogodbe?

Prvo, kar mora storiti gospodinja po prejemu kakršnegakoli računa, je da ga čimpreje natančno pregleda in pri tem strogo upošteva vse tele podrobnosti:

1. Množino poslanega blaga mora primerjati z označbo množine blaga v

računu. Blago je treba glede na vrsto stehitati, izmeriti ali prešteti. Ker pa ne prejmemo računa vselej istočasno z blagom, zato je nujno potrebno, da vse, kar dobimo v hišo, takoj pretehtamo (izmerimo ali preštejemo) in si dobljeno težo zabeležimo. To je že nekakšno predelo za poznejši pregled računa, s katerim nikoli ne odlašajmo. Za beleženje nam najbolje služi poseben zvezek, ki naj bi bil nekaj stalni dnevnik gospodinjne. Na ta način zneska ne pozabimo in ga imamo takoj pri roki, če prejmemo račun pozneje kakor blago.

2. Z množino poslanega blaga je v tesni zvezi njegova **kakovost**. Tudi to je treba preskusiti, in sicer takoj in natančno. Preskušanje kakovosti gospodinjskega blaga (n. pr. živil) pa zahteva včasih že precej znanja o blagu ali tvarinah, zato naj bi bile gospodinjne kolikor mogoče poučene tudi o tem predmetu.

3. Kadar dobimo račun o delu, tedaj je tudi tu potrebna precejšnja pazljivost in previdnost glede na pogodbo o delu. Za pregled takega računa pa mora gospodinja poskrbeti že vnaprej, in sicer takrat, ko se delo vrši. Vsak dan sproti naj bi gospodinja vpisala v svoj dnevnik vse delovne ure obrtnika, njegovih pomočnikov in vajencev.

4. **Kontrola cene** v računih. Ta je možna samo v slučaju, če smo se pred naročilom pogodili za določeno ceno. Preden se odločimo za naročbo v večjem obsegu, zahtevajmo vedno od obrtnika proračun stroškov, iz katerega je razvidna cena za blago in za poleg spadajoča dela. Tudi pri manjših naročilih je vedno priporočljivo, da se vnaprej dogovorimo za ceno, kar izključuje poznejša nesoglasja v tej točki.

5. Končno je treba pregledati račun še s **čisto računskega stališča**. Vse še enkrat pomnožimo in seštejemo, da v računu ni računskih pomot, ki šveda tudi niso izključene.

Temu podrobnemu pregledu računa sledi tudi ugotovitev, kdaj je

treba račun plačati, kar si zabeležimo na domačem koledarju.

Ako pa smo našli, da račun ni pravičen ali v redu, tedaj moramo o teh nedostatkih obvestiti liferanta (pošiljalca), da račun popravi oziroma napravi novega.

Račun, ki ga najde gospodinja v redu, pa naj poravna, kakor hitro ji je mogoče. S. H.

Vrtna semena

Ni vsakomur znano, da gredo težki milijoni vsako leto iz države za vsakovrstna semena, zlasti pa zelenjadna in cvetlična — vrtna semena. Saj uvozijo naše semenske tvrdke ne samo na stotine kilogramov, ampak kar na vagonne raznega semenja, ki se vse proda na drobno, tako rekoč po gramih. Težko si je predstavljati n. pr. vagon solatnega ali korenjevega semenja. En milijon zavitkov po 10 gramov naredi iz vagona = 10.000 kg semenja. Če bi bili zavitki le samo po 1 Din, znese to že 1 milijon dinarjev. To pa samo za vagon semenja enega plemena. Koliko pa je raznih plemen in sort zelenjadi, naravnost neštete so vrste in sorte cvetlic! In od vsega tega se uvažajo razmeroma ogromne množine. Naš račun bi šel v neskončnost, ko bi hoteli na drobno naštevati, kaj se vse uvažuje, v kakšnih množinah in koliko našega denarja gre za to robo v tujino. Dandanes smo v tej zadevi tako daleč, da je že ni večje vasi po kmetih — in to po vsej državi —, ki bi ne imela na pomlad zaloge vrtnih semen od kake večje semenske tvrdke iz mesta. Po večjih krajih in zlasti po mestih je pa še po več takih večjih in manjših semenskih trgovin, ki tekmujejo med seboj, katera bo nudila več in cenejšega inozemskega semenja. S skrbjo opazujemo že nekaj let, kako po kmetih opuščajo pridelovanje domačega semenja in leto za letom v obilnejši meri segajo po tujem, uvoženem blagu.

Ne trdimo sicer, da bi bili ti ogromni izdatki za vrtna semena, ki so od

leta do leta večji, vsi nepotrebni. Mnogo je semen, ki jih v našem podnebjju in pri naših gospodarskih razmerah sploh ni mogoče doma pridelovati. Taka semena moramo uvažati. Dalje so vsako leto na semenskem trgu novosti in posebnosti, ki jih vzgoje semenogojci z mnogim trudom in žrtvami. Tudi to moramo uvažati, ako hočemo napredovati. Toda kljub temu nam ostane še premnogo, zlasti zelenjadnih plemen in sort, od katerih bi prav lahko pridelali doma prav tako seme kakor je uvoženo, če ne še boljše. Pa ne samo za svojo potrebo, tudi za prodaj bi lahko pridelali seme od marsikaterih vrtnih rastlin. To bi bil za mnoge gospodinjke prav izdaten vir dohodkov, ki bi se dosegel brez posebnega truda in brez kakkega imena vrednega stroška. Na ta način izrabljena zemlja bi nam dajala lahko desetkrat toliko, kakor če pridelujemo na njej doslej običajne rastline.

Morebiti bo kdo vprašal, zakaj sedaj na zimo pišemo o tem predmetu. Zato, ker je vprav sedaj čez zimo čas, da to vprašanje gospodinjke pa tudi gospodarji preudarijo in se odločijo za pridelovanje semen vsaj za domačo potrebo. Kjer pa so razmere ugodne za pridelovanje semen na veliko, za prodaj, je pa še bolj važno in potrebno, da se o pravem času začne misliti na to, da se čez zimo napravi načrt in preskrbi vse potrebno za rano spomladne setve in saditve.

Marsikatera gospodinja je že doslej pridelovala semena od nekaterih zelenjadnih in morebiti tudi od cvetličnih rastlin. Sedajle je čas, da se pridelek pregleda, prečisti in spravi na varno, da se čez zimo ne pokvari. Očiščena in na zraku do dobra presušena semena se najbolje ohranijo neprodušno zaprta v steklenih posodah, da zrak ne more do njih. Ker pa ima malokdo priliko za tako spravilo, shranjujemo semena navadno v platnenih, manjše količine tudi v papirnatih vrečicah, ki jih obesimo v kak hladan (nezakurjen), suh prostor. V zaduhlih, vlažnih, zaprtih pro-

storih se seme hitro in popolnoma pokvari. Tudi prevelika toplota ne vpliva ugodno na kalivost. H.

Zdravilnost in važnost čebule v prehrani

Čebula ima čudežno zdravilno moč in je zato še vedno ne upoštevamo dovolj. Že stara zdravniška veda je poznala zdravilne sile, ki se nahajajo v tej zelenjadi. Toda šele po dolgem času ji je novodobna znanost o prehrani priznala mesto, ki ji gré. Dognali so, da čebula čisti, ker vsrka nepotrebne in škodljive snovi, ki se nabirajo v človeškem telesu; čebula čisti želodec in črevesje, in skrbi za dobro odvajanje ostankov prebavljenih jedi. Poleg tega pa dovaja telesu skoraj vse vitamine, ki so mu potrebni.

Kot zdravilo pa je čebula skoraj univerzalno (vsesplošno) sredstvo. Pri pikih žuželk sok od čebule hladi in razkužuje. Tudi svež ječmen na očesu izgine, če smo položili na oko košček čebule. Bradavice, ki jih naremo zelo pogosto s čebulnim sokom, izginejo polagoma brez bolečin. Narezana čebula, zavita okoli vratu, nam prežene nespečnost in če jo polagamo pri trdovratnem krvavenju iz nosa na tilnik, ustavimo lahko z njo kri.

Pestra je zdravilnost čebule in morali bi jo v naši prehrani upoštevati drugače, kakor smo jo doslej.

Podaj se k vsem zelenjadnim jedem, kuhanim kakor sirovim. Nobeni zelenjadni solati naj ne manjka drobno sesekljane čebule. Iz nje pripravljamo tudi samostojno solato.

Pri mnogih narodih, posebno na Balkanu (Srbija, Bolgarija) opazamo, da ljudje ne bolujejo v toliki meri za različnimi boleznimi (rak), kakor pa tam, kjer čebule ne uživajo. Znano je tudi, da imajo ravno te dežele, kjer se ljudje obilno hranijo s čebulo, največ stoletnikov. Na prodaj se dobi tudi čebulni sok, ki je pravo zdravilo proti marsikaki bolezni, ki izvira iz napačne prehrane. S. H.

Zivinozdravnik Hugon Turk:

Prprava in shran evanje mesa

Uživanje surovega mesa je pri nas na srečo precej neznanstveno in se omejuje na nekuhane kranjske klobase, domače in tuje salame, kraški »peršut«, izjemoma na tako zv. gorki mesni sir in mesni ekstrakt. Surove mesenine so sicer lahko prebavne, toda tudi zelo nevarne človeškemu zdravju. Zato moramo svariiti pred uživanjem le-teh, če ni zadostnega nadzorstva pri in po zakolu po strokovnjakih-zivinozdravnikih.

Običajno se pripravlja meso v naših krajih na različne načine: s kuhanjem, dušenjem, praženjem, pečenjem in cvrtjem. Vse te priprave spadajo med kuhinjske umetnosti, katere so popisane v najrazličnejših kuhinjskih knjigah. Kuhinjska priprava mesa ima namen zboljšati okus jedi in obvarovati človeka pred škodljivimi posledicami surovega mesa. Žal, da pri tem izgubi meso navadno na prebavnosti.

Meso je slab prevodnik gorkote, zato vročina pri kuhinjski pripravi težko prodira v notranjost mesnega kosa, posebno če je večjega obsega in brez kosti. Tudi način razgrevanja je odločilen, saj se pri nenadni visoki vročini napravi na površju mesa plast strjene beljakovine, ki brani prodiranje gorkote v notranjost. Ugotovljeno je, da pri navadni pripravi ne doseže v sredi velikega kosa toplota niti 100 stopinj Celzija.

V popolnoma prekuhanem ali prepečenem mesu se uničijo morebitni zajedavci kot črve, mehurnjaki in trihine, obstanejo pa mnoga bitja (mikroorganizmi) še živa in delavna, ravno tako tudi njihovi hudi strupi (toksini).

Dobro skuhano meso se spozna na tem, da je na svežem prerezu enakomerno belkasto, sive do temno sive barve in pri pritisku priteče iz kosa siv in ne več rdečkast sok.

Za javen promet, pa tudi za zasebno rabo se meso, ki se sveže kaj lahko in hitro pokvari, na mnogoštevilne načine shranjuje (konzervira), in sicer: z uporabo mraza, s pomočjo izsuševanja, prekajevanja, z razsoleanjem, z neprodušnim priprtjem, z neprodušno shranitvijo in istočasno uporabo vročine, s kvašenjem in z dodatki različnih kemikalij. Pri vseh načinih se skuša odstraniti ali zmanjšati voda. — Moderna tehnika je vse to različno ohranjevanje mesa spopolnila in izrabila kar najbolj mogoče in v največjem obsegu in pri vseh vrstah mesa (klavne živine, perutnine, divjačine, rib, rakov itd.).

1. Najprikladnejše in najenostavnejše se obvaruje meso pred pokvaro z mrzlim zrakom in ledom. To izvršujejo v umetno napravljenih hladilnicah in sedaj tudi v posebnih hladilnih omarah (*«frigidaires»*), kjer se shranjuje mesenina pri 2—3° C. Drugo je uporaba ledu, ki je zelo splošna, toda ne vselej dobra. Najboljši je še umetni led; naravni je namreč dostikrat nečist, zato neprikladen, celo nevaren radi raznih bakterij, rastlin in drugih organskih stvari. Meso, ki se položi neposredno na led, je potem na zraku malo trpežno in se hitro skvari. — Ledenice so navadno zelo vlažne, nesnažne in zato neprimerne.

2. Sušijo meso rib, n. pr. cerkniške ščuke, morske polenovke i. dr. ter se tako ohrani za dolgo časa. V Romuniji in Južni Ameriki sušijo tudi meso klavne živine. Pri tem odločijo še sveže kosti, meso se zreže v podolgovate kose in polaže v plasti, med katere se nasuje kuhinjska sol; kupi se še prelože, znovega nasole in končno se kosi mesa položijo ploskoma na zrak in sonce, še enkrat nasole in položijo v sode.

3. Prekajevanje obstoji v tem, da se mesu z razgrevanjem pri višjih stopinjah odtegne voda, obenem pa v dimu napravljene snovi (fenolini i. dr.), ki zamore povzročitelje gnilobe,

čemur pravimo »konzerviranje«. — Prekajevanje se izvrši v posebnih kamricah pri kakih 25° C, torej z ohlajenim dimom, ki je oddaljen od ognja. Kot gorivo se bari bukov ali hrastov les, primeša pa se navadno še igličasto drevje, posebno brinje, smreka i. dr. Pred prekajevanjem se meso običajno tudi nasoli.

4. Zelo razširjen je razsol v »solomuriji«. Tudi pri tem načinu konzerviranja se odtegne mesu njegova vodena vsebina, in sicer s pomočjo kuhinjske soli, katera se navadno vdrgne suha v posamezne kose mesa. Pri tem nastane slana mlaka (razsol ali solomurija), ki pa ne ohranja le mesa, ampak mu žal tudi odtegne živilne (hranilne) snovi, kot beljakovine, mineralne soli i. dr. Ker kuhinjska sol vzame tudi barvo mesa, se to prepreči z dodatki salpetra (solitra), kateri zopet odtegne mesu še več dobrih snovi. — Ta način ohranjanja je poraben samo za domače potrebe in za krajši čas.

5. Neprodušno priprtje uporabljajo pri prevozu mesa iz daljnih prekomorskih krajev. V neprodušnih posodah zalijejo meso z raztopljeno mastjo, parafinom, topljivim steklom, oljem i. dr. ter ga tako zavarujejo pred zrakom in gnitjem.

6. Z neprodušno shranitvijo in istočasno uporabo gorkote se napravljajo sedaj povsod znane »konzerve« v skatljicah. Na različne načine predpripravljeno meso (kot guljaš, pečenke, klobasice itd.) se dene v skatljice, ki jih potem zacinjijo, toda puste še malo luknjico. Nato segrevajo skatljice 3—6 ur v zelo vroči vodni pari ali v vreli vodi in končno zacinjijo še luknjico na pokrovu.

7. S kvašenjem se shranjuje meso divjačine v domači porabi, v splošnem pa tudi ribe, raki, goveji smrček i. dr., ki prihaja potem v trgovski promet. Za ta namen se rabi kis z ali brez različnih začimb, kot čebula, poper, gorčica, paprika, olive itd.

8. Dodatki raznih kemikalij (sali-cylne in borove kisline, boraksa,

žveplene kisline, žveplenokisle soli i. dr.) kot ohranjevalna sredstva za meso, so človeškemu zdravju škodljivi in zato povsod prepovedani. Njihova uporaba se strogo kaznuje.

Razno

ga 100 kilogramov dobrega premoča da 25–30 kubičnih metrov svetilnega plina, 5 kilogramo katra, 6 kg amonijakove vode in 70 kg koksa.

ga Riž je glavna hrana polovice prebivalcev sveta. Riž se prilega želodcu bolj kakor krompir, ne obtežuje prebave, je lahka in zdrava hrana. Kilo krompirja ima redilne vrednosti za 7 enot, kilo riža za 29 enot (dr. König).

ga Kadar imaš ranico ali razpoko na nogi, ne obuvaj pisanih nogavic, ali vsaj ne na golo kožo. Nogavice niso vselej barvane z neškodljivim barvilom in že marsikdo je izgubil življenje vsled zastrupljenja z barvano nogavico. Komur se pote noge, naj nosi bele ali sive nogavice. Tudi usnje od bolne živali je strupeno. Na vsako ranico na nogi naveži čiste bate (iz lekarne). Pri potih v gore in v gozde imej vselej seboj kaj bate in obveze. Hitra pomoč — gotov uspeh.

ga Angleški profesor je dognal, da se bojijo muhe, mravlje in ptiči najbolj modre barve. Drugi profesor pravi, da umiri modra barva živce in da spimo najboljše v modro poslikani sobi.

ga Postne dni so živeli naši predniki ob kuhanih krhljih. Zdaj priporočajo novodobni zdravniki, da bi uživali ljudje kak dan samo sadje in razbremenili tako telo strupenih snovi.

ga Premrzla postelja škoduje nervoznim, opešanim in drugim bolnikom. Vzame jim preveč telesne toplote in prežene spanec. Da, še zdrav človek se ne počuti dobro, če je žimnica vlažna in odeja kakor led. Segrevanje postelje z raznimi grelnimi pripravami ni prava pomoč, ker segrejejo posteljino pač trenutno, ne

preženejo pa vlage iz nje. Posteljino je treba vsak dan dobro prezračiti in presušiti — potem bo spal tako bolnik kakor zdrav človek dobro. Primerna toplota uspava, prevelika vročina pa prežene spanec. Nervozni človek ne spi v zakurjeni sobi, kdor kašlja, ne sme spati v ledeno mrzli.

ga Loj je bil staro mazilo in zdravilo za trudne noge, za razpokane roke in zatekline. Zdaj kupujejo tudi na kmetih vazelin, namesto da bi se posluževali zdravila svojih očetov.

ga Zelenjava, ki je bila pognojena s presnim gnojem ali z gnojnico, ni priporočljiva za steriliziranje. Ko odpreš posodo s tako zelenjavo, ti kar zadisi po gnoju. Duh po gnoju bi izgubila taka zelenjava, če bi se namakala pred steriliziranjem dolgo v vodi, kar pa škoduje njeni redilnosti. Pa tudi zelenjava, ki stoji ves dan na solncu in v prahu, ni priporočljiva.

ga Goveje vime je okusna jed, če je prav pripravljena. Vime pristavi z mrzlo vodo, pristavi in odlij vodo ko je zavrela. Tako naredi še enkrat. Potem posoli, pridač čebule in žajbelja in kuhaj 3–4 ure. Zreži na tanke rezance in pripravi v kislasti omaki ali povaljaj v drobtinah in jajcu in speci.

ga Čebula pospeši prebavo, česen in olive poživijo delovanje krvi in izločevanje slin iz želodčnega soka. Kumare in solate hladijo, bela repa in korenje čistijo želodec. Paradižnik pomaga jetram in živcem, zelena izganja protin, špinaša in regrat krepi opešano kri.

n Perutninarstvo. Sestavil A. Slivnik. Založila Jugoslovanska knjigarna v Ljubljani. Cena Din 40.—, v platno vezana Din 60.—. V umljivi besedi opisuje pisatelj, kako vzgajamo perutnino, da se perutninarstvo povzpne do večje dobičkanosti tudi po naših krajih. V knjigi se vidi, da je sestavljena z veliko marljivostjo po raznih virih in po bogatih izkušnjah pisateljevih.

3. a. n. a. š. e. m. a. l. e.

Virgilij:

Adventna

Zimo sem srečal za sivo gorô,
za sivo gorô:
kmalu bo v snegu nad našo vasjó,
nad našo vasjó.
Letos se jasele ne bo veselil,
ne bo veselil,
kdor bi zarana mahú ne dobil,
mahú ne dobil.
Preden se zimski odpahne zapah,
odpahne zapah,
Pôjdimo, deca, po zéleni mah,
po zéleni mah!
Pojdimo vrezat si leskovih vej,
si leskovih vej!
Mi — ali zima? Kdo pride poprej,
kdo pride poprej?

Ma'a pomočnica

Mlada žena, ki je vstopila v tramvaj, je držala na eni roki dete in z drugo roko je držala košaro. Skoraj nič si ni mogla pomagati in prav neprijetno se ji je zdelo, da je bilo v vozu vse zasedeno in je morala stati. Nikomur sedečih ni bilo na mar, da bi vstal in ženi ponudil prostor. Pač, prav v dolenjem koncu voza se je nekaj zganelo. Deklica, znabiti enajst let stara, s polno torbo v naročju, je vstala in pristopila k ženi. »Sedite na moje mesto,« je rekla ljubko, »gotovo ste trudni z otrokom.« Žena se ji presenečeno zahvali in sede na ponudeno mesto. Toda ni ji bilo prav ugodno, ker jo je ovirala košara.

»Ako želite, vam držim košaro, dokler ne izstopim,« se spet ponudi deklica. Pa že je vzela ženi košaro iz rok in stopila tesno k nji. Par postajališč je še bilo, potem je deklica ženi košaro vrnila in izstopila.

»Kakšno mater mora imeti ta otrok!« je rekel neki gospod, ki je stal poleg in vse opazoval. »Ako človek to vidi, oživi v veri, da bo nekoč spet boljše med ljudmi. Taka mladina,

to je naša najmočnejše upanje. Toda le, ako za tako mladino stoje take matere kot ta, ki je sicer ne poznam, pa vendar vem, da mora biti ljubezniva in dobra žena.«

Otroci — kdo izmed vas bi take ravnal?

Na otroškem grobu

Ni bolj prijazne stvarce,
kot je golobček bel,
ni bolj nedolžne stvarce,
kot je otrok vesel;
zato je Bog te k sebi
v nebesa vzel,
da bi med angelci-golobčki
mu slavo pel.

Mati in smrt

Nekega večera se je plazila smrt ob hišah v vasi. Pa je zaslišala silno ihtenje in brž je sklenila, da pogleda, če bi znabiti ne mogla pomagati. Ihtenje je prihajalo iz revne kože. Tam si je uboga žena z rokami podpirala glavo in je jokala.

»Kaj ti pa je?« jo vpraša smrt.

Ker je bilo že pozno, žena ni mogla smrti spoznati. Razveselila se je pa, da jo je vendar nekdo obiskal, katerega je mogla potežiti svoje gorje, zato si je obrisala solzne oči in rekla: »Oh, ljuba gospa, jaz sem revna vdova in ne vem več, kako bi nasitila svoje otroke. Delam od zgodnjega jutra do pozne noči, pa komaj zaslužim kruha za vse. Otrok pa toliko, toliko, gospa!«

Tedaj si je mislila smrt: Tu pa lahko storim dobro delo, ako od vzajem revni ženi katerega izmed otrok — vsaj enkrat mi bo kdo hvaležen za moje grenko opravilo. Glasno torej reče: »Jaz vam rada pomagam, ljuba žena! Kaj mislite? Dajte mi enega svojih otrok: nobena nadloga ga ne bo več težila, nobena lakota več morila, če gre z menoj. Vam bo lažje, koščki za druge otroke pa večji. Samó nazaj zahtevati mi otroka več ne smete. Ako

pojde z menoj, ga potem ne boste več videli.

Ne da bi kaj rekla, odide žena v hišo. Smrt pa urno za njo.

Ko se je pa imela mati odločiti, katerega otroka naj da, odločitev ni bila tako lahka, kakor je mislila smrt. Dvignila je mati enega otroka za drugim na roke in si ga ogledala, pa brž ga je spet posadila nazaj in vzela drugega. In ko si je ogledala vse, je začela iznova.

Smrt je končno postala nejevoljna. Reče ženi: Naj vam jaz pomagam izbirati, dobra žena. Lejte, tegale največjega mi dajte, ta največ sne in za obleka največ porabi. Jaz mislim ...

Toda vdova ji ne pusti izgovoriti.

»Kaj pa mislite, ljuba gospa, tega da bi dala? Ta je vendar moj najstarejši in s tem sem imela že največ dela. Kako bi mogla še dalje živeti brez nje, ko sem vendar že deset let venomer pri njem?« — »Meni je vseeno,« reče smrt, »obdržite torej tega, pa mi dajte onega drugega.« — »Ali veste, da bi dala svoje solnce, če bi vam prepustila tega drugega,« zakliče žena. »Njegov veseli smeh me razvedri v vsaki boleti, njegove jasne oči razjasnijo tudi moje mračne. Vi ne veste, kaj zahtevate, ako hočete tega.«

»Nočem izsiljevati,« reče smrt, »saj imate morda prav. Dajte, pa se zmenimo za tretjega otroka. Samo deklica je in ves čas vam bo bolj v skrb, kot v veselje.«

»O, ljuba gospa, zdaj ste si pa izbrali prav mojo ljubljeno. Če že mora kateri z vami, ta prav gotovo ne. Tako krotka je in tiha, tako resnoba in razumna. Res mi je v tolažbo in podporo v mojih ...«

»Nočem se prepirati z vami,« reče smrt, »toda enega mi morate le dati. Tegale si bom vzela. Imate ga šele nekaj let in še dolgo vam ne bo nič v pomoč.«

»Prosim vas, ljuba gospa, vendar mi ne boste vzeli najlepšega izmed mojih otrok! Poglejte vendar te polne, ravne udke, to cvetoče lice, to lepo po-

stavo. Če dečka le pogledam, se mi razvezeli srce, in mislim si, da me je Bog z njim najbogateje oblagodarił.«

»Vam se meša,« reče smrt, »toda če že drugače ne more biti, sem zadovoljna, če mi daste svoje najmanjše, oncle bedno, grdo stvarco, ki ima vse skrivljeno telesce!«

»Dobra gospa,« zakliče vdova s tresočim glasom in solze jo oblijejo, »res je to moje otroče še majhno in slabotno, in tudi ne morem reči, da je lepo. — Toda poglejte, kako ima to revšče ljubko grbico: tako mi je na sree prirasla, da bi jo kar težko pogrešala.«

Ko je smrt uvidela, da ne more mati pogrešiti nobenega svojih otrok, si je rekla: »Nikoli se mi ne bo posrečilo, da bi se pogodila s kako dobro materjo za katero njenih detet. Bolj ko je otrok bolehen, globlje ga imajo v srcu; zdravi otroci so jim prelep božji dar, pčahljena revšeta pa zlati ključ do neba.« In ker je bilo povsod na svetu tako, je smrt obupala, da bi pri materah kaj opravila. Splazila se je ven v noč in čakala na božje povelje.

Za smeh

»Očka, zdaj boš pa vesel! Nekaj novega ti imam povedati.«

»No, pa kaj?«

»Novih knjig ti ne bo potreba v jeseni kupiti. Jaz bom kar v istem razredu ostal.«

Deček v prodajalni: »Prosim za dva dinarja kruha.« — Pek: »Belega ali črnega?« — Deček: »Ne vem, bo za nekega slepeca.«

Jakec, kam tako dirjaš? — Domov. — Pa zakaj? — Da me mama pretepe. — Pa se ti zato tako mudi? — Seveda, če pride oče prej domov, me bo on.

Mati: »Torej zdaj si ves kolač sam pojedel? Ali pri tem nič nisi mislil na svojo sestrico?« — »O pač, sem mislil — da bi v sobo ne prišla.«