

1928

MATI IN GOSPODINJA

Št. 12.

Mesec junij
v naših družinah.

Cerkev nikakor ne more človeku dati višje in plemenitejše smeri za njegovo življenje in delovanje, če se le-ta komaj vsako nedeljo kake pol ure postavi pod njen vpliv. Seveda, s tem je zadoščeno strogi zapovedi. Toda vera na ta način ne more prekvasiti vsega človeka in zato tudi njen blagoslovljen vpliv ne doseže celotne človeške družbe, kakor je to namen.

Če celoten teden delamo samo zase, skrbimo samo za časne reči, nikoli ne smimo na Boga in molitev, potem tudi nedelja ne prinese tistega blagoslova, kakor bi ga sicer.

Delo naše nam ne dopušča, da bi hodili vsak dan v cerkev; zato pa ima vsaka družina svoje domače svetišče, domači oltar, pred katerim se zbira k skupnim molitvam.

Družina je tista edinica, ki poleg cerkve največ in najbolj vpliva na človeka. Zato pa je bila že od nekdaj družina desna roka katoliške Cerkve. Zato imamo dokazov iz zgodovine.

V 16. stoletju, ko so angleški vladarji kruto, prav na neronski način preganjali Cerkev, duhovnike in vernike, so bile katoliške družine pravo zavetje za duhovnike in vernike. V tistih časih so vse udeležence katoliškega bogoslužja kaznovali z denarnimi kaznimi. Katoliški duhovniki se niso nikjer smeli javno pokazati. Če so kje skrivaj brali sv. mašo in delili sv. zakramente, so jih vrgli v ječo in jih mučili ali celo pomorili. V teh časih je bilo nekaj katoliških družin, ki so ohranile katoličanstvo angleških podanikov s tem, da so skrivale katoliške duhovnike in v svojih hišah oskrbele vse potrebno, da se je v njih domovih na skrivaj darovala sv. maša in delili sv. zakramenti.

Hvala Bogu, pri nas ni te nevarnosti, da bi Cerkev, vero in njene služabnike preganjali! Lahko hodimo nemoteno v cerkev. Toda zdeti se hoče, da kljub temu po naših družinah ni več tiste lepe stare pobožnosti, onih tako pristranskih domačih molitev kot nekdaj. — V naših rokah, žene in matere je, da dvignemo v naših družinah verske navade in domače pobožnosti iz pozabljenosti. Za to se mi zdi mesec junij najpriljubnejši. Ne, da bi morala baš v tem mesecu, ko je največ utrudljivega poljskega dela, družine cele ure premoliti. O, ne! Pač pa bi rada to, da postavijo v tem mesecu, ki je posvečen božjemu Srcu, prav to božje Sree za kralja vse naše družine.

Dve zlati knjigi že ležita na kraju prikazovanja božjega Srca s tisoči njemu posvečenih družin. Ali moremo prenašati mirno, da ni še vseh naših družin zaznamovanih v njih? Še ta mesec, za praznik pre-

svetega Srca ali za nedeljo potem preskrbite vse potrebno, da se ta dan izvrši posvečenje. Vsa navodila prejmete pri tajništvu za posvečevanje družin pri oo. jezuitih v Ljubljani pri sv. Jožefu, Zrinjskega cesta.

To bodi v juniju v naših družinah najvažnejše delo!

Kuhinja.

Gorenjska mešta. Olupi tri srednje debele krompirje, operi jih in zreži na kose, deni jih v lonec in zalij s poldrugim litrom vode. Ko je krompir na pol kuhan, ga okoli in mu prideni 1 liter ajdove moke; ko prevre, napravi s kuhalnico v sredo luknjo in kuhaj še 10—15 minut. Potem to mešto prav dobro zmešaj in zabeli z ocvirkami. Na mizo jo postavi kot samostojno jed ali postavi mešto s kislim zeljem na mizo.

Francosko meso z drobnjakom. Razbeli v kozi eno žlico masti, prideni žličico drobno zrezane čebule, ki naj se zarumeni, ter stresi v kozo četrt kg drobno zrezanega ostalega mesa (govejega), dobro premešaj in praži nekaj minut. Nato zmešaj posebej dve jajci, štiri žlice mrzlega mleka, nekoliko soli, ščepec popra in žličico drobno zrezanega drobnjaka. Zmešana jajca zlij na meso in mešaj vse skupaj, da se jajca nekoliko zakrknjejo. Postavi jede s solato na mizo (za 2 osebi).

Zdrobova gibanica (štrukelj) z drobnjakom in ocvirkami. Napravi raztegnjeno testo iz pol litra moke, enega drobnega jajca in mlačne vode. Čez pol ure, ko se spočije, ga razvaljaj in razvleci. Razgrej v kozi dve do tri žlice ocvirkov, v hladne primešaj dva rumenjaka in sneg dveh beljakov; vse skupaj zmešaj in pomaži po testu, in potresi z dvema pestima pšeničnega zdroba in eno veliko žlico drobno zrezanega drobnjaka. Testo, če hočeš, ob kraju obreži, potem ga zvij, položi na pomazan pleh in ga speci v srednje vroči pečici. Ali ga skuhaj in kuhanega zabeli.

Angleške rezine. Zreži navadne zemlje na prst debele podolgaste rezine, vsako rezino nekoliko zarumeni v vroči masti ali maslu. Skuhaj eno jajce v trdo in še gorkega sesekljaj s pol žličice kopar, primešaj 1—2 žlici kisle smetane (toliko, da se lahko namaže) in s to mešanico namaži ocvrte rezine in postavi takoj na mizo.

Shranjevanje jajc v stekleni vodi, ki se dobi v vsaki drogeriji. Kjer po zimi zelo primanjkuje jajc in so sedaj zelo po ceni, si jih lahko vsaka gospodinja za zimo pripravi na sledeči način: Sveža jajca naloži v lončen lonec ali v steklenico s širokim vratom, tako, da stoje jajca pokonci; ko je posoda polna, se zalije z vodo. Vzemí 1 licer steklene vode in 9 litrov navadne vode in se ta voda zmešana zlije na jajca (za 250). Kadar jajca potrebuješ, jih umij. Kraj, kjer pustimo jajca stati, ne sme biti premrz, ker bi pozimi zmrznili. Tudi v z vodo razredčenemu apnu se jajca dobro ohranijo. Tako pripravljena jajca lahko uporabljaš za vse, le za v mehko kuhana ne.

M. R.

Šen.

San. podpolkovnik dr. Matej Justin.

Ženske imajo vsled svojega poklica kot mati, vsled tega, ker so prisiljene veliko stati na nogah, ki ne utegnejo sesti večsah celo dopoldne, noge zatečene ali pa s krvnimi žilami, krotovicami prevlečene. Zlasti se to pokaže na levi nogi. Noge jih peko ali pa srbe. In včasih si ne morejo kaj in začno praskati, v začetku bolj previdno, pozneje pa že kar korajžno z nohtmi. Napravijo kaj hitro na nogi spodaj nad gležnjem malo ranico. Ta ranica se rdeči, veča, peče, srbi. Nato one še bolj praskajo. Sedaj začne pa to mesto boleti, otekati, rdečiti se. Gospodinja ne more več stati na nogah, glavobol nastopi, visoka vročina se pokaže, ni več sposobna za delo. Iz ranice ven se širi prisad: šen. Ves dolnji del pod kolonom oteče, postane rdeč, boleč. Poklicani zdravnik ji razloži: »S praskanjem z nohtmi ste si zanesla vi pridna, toda ne vešča gospodinja bacile prisada, šena pod kožico v rano.« Revica zagotavlja, da ne bo nikdar več praskala z nohtmi in njen sklep je sedaj po nesreči tale: Roke bom vedno snajžila od sedaj naprej, če ozdravim, bom bolj pazila na to.

Iz teh primerov lahko spaznate, kako važno je poznati infekcijsko bolezen: šen. In kako hitro se naseli v naši koži! 1—3 dni pa se pojavi. In kako hitro se prenese na drugega! Če imaš doma bolnika na šenu in ne delaš pravilno, kakor treba, se lahko sama okužiš pri njem. Treba le, da imaš kako razpoko kje na roki, kako malo ranico na obrazu ali kje drugje, in ko strežeš bolniku na šenu obolelemu in se šena dotakneš, preneseš istega lahko s svojimi prsti potem na sebe tje, koder se ti dotakneš ranice na sebi, na obrazu ali kje drugje.

Kdo je povzročitelj te bolezni, kje je ta in kako se ga ubranimo? In če ga dobimo, če obolimo na šenu, kako ga lahko doma zdravimo in kako naj do prihoda zdravnikovega ravnamo z njim?

Povzročitelj šena je glivica, iz vrste tako imenovanih streptokokov. Ti streptokoki se nahajajo povsod, kjer se pojavlja gnojenje. Če se ti gnoji na roki ali nogi, če je rana prisajena, povsod so v gnoju streptokoki. Vsaka kapljica gnoja vsebuje na milijone teh glivic. Ni čuda torej, če se gnoja tako bojimo, če skušamo takoj v vsaki kapljici gnoja uničiti te glivice s tem, da jih polijemo z vrelo vodo, da stvari, ki pridejo z gnojem v dotiko, prekuhamo, razkužujemo z razkužilnimi sredstvi, skratka: glivice v gnoju uničujemo, da ne morejo dalje povzročati gnojenja, prisada itd. Včasih, ko še niso niti po bolnicah vedeli ničesar o teh streptokokih, ko niso polagali take važnosti na to razkuževanje in so gnoj samo pobrisali s krpo, kvečjemu še poribali z vodo, so imeli po bolnišnicah med bolniki in doma vse polno prisajenih ran, vse polno šenov in dosti jih je pomrlo zlasti otrok, s' tih bitij in takih, ki so bili tudi sploh slabotne narave, rahlični in škrofulozni.

2

BRINJE

laiko in kraljice se dobi pri Fran. Pogačniku v Ljubljani, Dunajska cesta št. 34, trgovina s žitom, moko in deželni pridelki.

Le dojenčki so bili rešeni. Pri njih se kljub možnosti infekcije n. pr. pri popku ni šen pojavil. Dojenje istih ob maternem mleku, kakor se zdi, je preprečilo nastop šena.

Endivija.

Endivija je jesenska in zimska solata. Sejemo jo v takem času, da jo imamo takrat, ko se poletna solata poslovi od nas. Ta čas je za setev druga polovica junija, in sicer za zgodnjo endivijo. To setev ponavljamo v teku treh tednov do konca julija. Ko so sadike godne za presaditev, jih presadimo na pripravljene gredice. Zato nam služijo gredice, kjer smo porabili grah, zgodnji fižol, poletno solato ali kako drugo rano zelenjad.

Sadike presadimo v vrste po 35—40 centimetrov narazen. Endivija se ne stoči v glave, pač pa se bahato razraste in razšopiri. Okusno, mehko in sočnato je le notranje perje, katerega moramo povezati šele takrat, ko je popolnoma razrastlo. Da ne bo pod povezo solata gnila, privezujemo le ob suhem vremenu. Povezano perje je blede in krhko. Zbeli se v kakih treh tednih. Povezati ne smemo vse naenkrat, ker predolgo povezana endivija prav rada gnije.

Endivija je pri nas že vsepovsod udomačena in tudi vsepovsod priljubljena. Dobili smo jo iz Saškega in Francoskega. Od poletne solate se razlikuje po okusu in pa tudi po obliki. Listi so trši od poletne solate, po okusu je pa prijetno grenklasta. Po obliki je široko razšopirjena, dočim je poletna solata zvita v glave.

Endivije razločujemo dve glavni vrsti, in sicer kodrasto in širokolistnato. Prva je lepša, a druga je boljše okusa. Če imamo obe, mešamo lepo z dobrim.

Zgodnja solata se razločuje od pozne po barvi. Prva je rumena, poznejša zelena. Prospeva v dobri vrtni zemlji opleta, zrahljana in po potrebi zalita.

Za zimo jo spravljamo v gorke grede in v kleti. Spravljamo tisto, ki smo jo najkasneje sejali in najkasneje presadili.

Rdeča pesa.

Nekoč sem med smešnicami brala tole: Mestna gospodična se je s svojim spremeljevalcem sprehajala po ljubljanskem polju. Ko zagleda veliko njivo krompirja, vzklikne: Oj kako velika in lepa solata. Njen spremljevalec je nekam čudno pogleda in pouči, da to ni solata, ampak krompir. Ona se hitro zave in reče: saj sem mislila na krompirjevo solato. Bolj kot za krompir, bi veljale take besede za rdečo peso, ker se ta pripravlja le za solato. Ker je uživanje pese zelo zdravo, saj ima veliko redilnih snovi v sebi, ki služijo posebno dobro slabokrvnim ljudem.

Pesa je zelo stara zelenjadnica. Poznali so jo že stari Rimljani. Žal, da se po deželi, za kmečko mizo veliko premalo rabi.

Pesa je dvoletna rastlina. Prvo leto napravi debelo korenino in požene šop šavja. Drugo leto pa dobi steblo, cvet in obrodi seme. Kdor hoče sam pridelovati seme, mora nekaj korenin varno prezimiti in jih spomladi nasaditi na dobro prerahljano gredo, kakih 40 cm narazen. Za v kuhinji

služi seveda prvo leto. Pesa se skuha v slani vodi. Napol shlajena se olupi in zreže na tanke ploščice in se potem takoj polije z jesihom in potrese s kumeno in se posoda pokrije. Okusa je drugi dan boljše, kot pa prvi dan.

Pesa rabi dobro pognojeno in globoko prekopano zemljo. Pesa sejemo zelo redko. Presajati jo ni neobhodno potrebno, posebno ne, če je dovolj redko nasejana. Če je pregosta, jo razredimo in ostalo presadimo. Ker ima precej debelo seme, ga lahko tudi posadimo 15—20 cm narazen. Tako posejane ni potreba presajati, pač pa okopati, opleti in osuti. Paziti moramo, da ne ranimo korenine, ker to bi jej škodovalo na razvoju in pozneje na okusu. Pesa se izkoplje pozno v jeseni iz zemlje in tudi takrat moramo paziti, da ji ne ranimo korenine, ker ranjena pesa toči sok in s tem izgubi svoj dober okus. Ravno zaradi tega ji moramo ščavje odrezati nekoliko višje, da ostane korenina cela. Po leti in v jeseni je pesa zelo mehka in se hitro skuha. Pozimi in spomladi je pa bolj trda in jo je zato treba dalj časa kuhati.

Prezimi pesa v kletih ali pa na prostem, da je boljše bolj drobna kot debela. Jame se pokrijejo s slamo in se s prstjo zasujejo.

Po obliki je pesa okrogla, podoigovata in ploščata. Izjeme dela od drugih korenin s tem, da je boljše bolj drobna kot debela. Dobre vrste pase so: erfurtska dolga črnordeča, Dellova skoraj črna in Viktorijina temnordeča.

Med zelenjadnice, ki jih rabimo v kuhinji kot solato, spada tudi zelena, katero popišem v prihodnji Gospodinji.

Praktični migljaji.

Kadar kuhaš star krompir, prideni vodi nekoliko sladkorja. Krompir bo imel okus kot nov.

Nadležne muhe delajo gospodinji preglavice tudi s tem, da ji zamažejo okna. Na krpo vlij nekoliko kisa ter okna obriši, nakar se muhe ne bodo vsedale po steklu.

Raztegni nogavice, dokler so še vlažne. Dalj časa se bodo nosile, ako jih ne likaš.

Ako sveža jajca položimo eno minuto v vrelo vodo, bodo ostala sveža dolgo časa.

Da odstraniš madeže iz politirane mize, jo namaži s olivnim oljem.

Kadar zaznamuješ perilo (za perico, pri vojakihi itd.), napiši najprej s svinčnikom, nato pa povleci s črnilom. Na ta način se črnilo ne bo razlilo po perilu.

Obračamo pozornost

cenj. žitalec našega lista na prilogo bostnega zavoda L. Ž. Konjović iz Beograda, kateri je poznan kot najsolidnejša in najkulantnejša trgovka za prodajo srečk drž. razredne loterije!

Otroci.

2.

Ko sem se umivala, sem odložila svoje uhane z briljanti na umivalnik ter jih tam pozabila. Spomnivši se čez dan, sem šla ponje, a na umivalniku je bil samo eden. Enega ni bilo nikjer; najti ga nisimo mogli, dasi smo ga iskali vsi, kar nas je bilo doma. Preiskali in prebrskali smo vsak kotiček, pometli izpod vseh omar in postelj. Uhana ni bilo nikjer.

Opoldne sem šla po Petrčka, svojega najmlajšega otroka v otroški vrtec. Vrtarica mi pride naproti in mi pokaže uhan, oni uhan, katerega smo iskali tako dolgo. Začudena gledam vrtarico, ona mi pa smeje pove, da ji je uhan prinesel Peterček v dar, češ, da ima mama itak dva.

Ko smo Peterčka doma vprašali, zakaj je to storil, ga okregali in mu zabičali, da kaj takega ne sme nikoli več storiti, je dejal:

»Če imam pa gospodično tako rad!«

3.

Peterček je hodil že v prvi razred. Moško se je držal, ko so mu v trdi tobri na hrbtu ropotali tablica, pisala in abecednik. Hodil je malokdaj, večinoma je tekel v šolo in iz šole, da mu je torba na hrbtu visoko odskakovala. Spremljali ga nismo, dasi je večkrat prijoval domov, ko je od šole dobil kako bunko. Samo če je deževalo, ga je kdo spremljal z dežnikom.

Nekoč pa je bilo prosil, da bi smel nesti dežnik sam, češ, da je že dosti velik. Dobil je dežnik, ki je bil večji kot on in moško je korakal proti šoli. Ob določeni uri sem hitela naproti, ker je med tem začela pihati precej močna burja in sem se bala za Peterčka in za dežnik.

Ko sem naš hotela zaviti na vogalu ulice, ugledam Peterčka krohotajočega in silno veselega sredi kopice njegovih šolcev. V roki je držal dežnikovo palico visoko nad glavo, v zrak je štrlelo samo železno ogrodje, od katerega so visele neke dolge, črne cunje.

Ko me je ugledal, se je nehal smejeti, gledal me je nekaj časa prav debelo, skremžil obraz in udaril v glasen jok, vrzel dežnikovo pokveko proč in zbežal sam domov.

Kriška domačija.

Že davno je prišla pomlad v detelo, a Marjanica še ni toliko okrevala, da bi mogla iz hiše.

Prva pot, ko se je čutila toliko močno, jo je peljala na pokopališče, kjer so počivali starši in otrok. Tja so jo zvali ljubeči glasovi. Tam je bil zanjo zadnji košček doma. Zdelo se ji je, da ji bo tam lažje...

V bolestne misli zatopljen je hodila proti božji njivi.

Na pol poti jo je srečal mladi Bergant. Z nemim pozdravom je hotel mimo nje, pa se je premislil in jo nežno nagovoril: »Hotel sem vas le opozoriti, sosed,« je prišel — tedaj ga je Marjanica šele pogledala in ga spoznala. Temna rdečica jo je polila...

»Bergant — sosed — — — zdaj se lahko veselíš, da se je tvoja beseda uresničila, mu je rekla grenko.

Vroče mu je postalo, ko je spoznal, kako misli o njem Marjanica. Moj Bog, kako izgledal! Najlepše in najponosnejše deklet v fari še pred letom, a kaj je ta tujec napravil iz nje! O, ti reva, revica!

»Ne, ne Marjanica — — — prav nič se ne veselim in motiš se, če tako misliš. Smiliš se mi. O, če bi mogel — — — če bi smel... tega lopova.«

»Tiho, tiho Bergant! Moj mož je.«

»Vem, Marjanica.« In je stisnil ustne. Potem pa je nadaljeval sunkoma:

»Marjanica, moraš, moraš pogovoriti tega... tvojega moža! Ne bo dobro. Ne bo blagoslova in Kriška domačija bo uničena...«

»Za božjo voljo, Bergant — o čem vendar govoriš?« ga je strme vprašala. Katera nova nesreča ji pač iznova preti?

»Torej, ničesar ne veš, Marjanica?« jo je prestrašen vprašal.

»Ne, ničesar ne vem. Kaj ne bo dobro in ne bo prineslo blagoslova? Prosim te, sosed, povej mi vse!« je v naglici in raz-

burjenju prosila in pritiskala z roko na nemirno srce.

In tako je počasi zvedela vse, kar so sosedje že davno vedeli. Da bo Nande opustil kmetovanje, ker misli otvoriti tovarno stolov. Dolgo in prostorno gospodarsko poslopje bo izpremenil v glavno delavnico nove tovari. Za stroje bo prizidal. V skladišče pa bo izpremenil kozolec-dvojnik. Potem bodo prišli tujci, da tovarno vpeljejo, domačini pa bodo takoj prišli v uk; zaradi dobre plače je pričakovati, da jih bo prav mnogo. Lesa je dovolj v okolici. Tudi Križ je imel lepe gozdove, ki pa so — — — seveda; ni si upal nadaljevati.

Poleg polja na Lazih, ki ga je Bergant odkupil, je seveda Nande prodal še Strmo njivo, Straški vrh, Gradiške Laze, Okroglico, Moke, Čičnik in Škrjanc. Poleg vsega pa je na prvem mestu vknjiženo veliko posojilo hranilnice, ki ga je Nande najel za nakup strojev. — — —

Kot bi treščilo vanjo je stala Marjanica pri vseh teh vesteh. Da se ni oprijela breze ob poti, bi se bila zgrudila.

Bergant se ji je ponudil, da jo spremi

domov; pa je odkimala in se vrnila sama, kako, tega sama ni vedela.

Ta dan sta imela z Nandetom hud nastop. Nande je bil spočetka nekoliko vznevoljen; sitno mu je bilo, da Marjanica že vse ve. Oprostil se je, da jo je hotel iznenaditi z že gotovo tovarno.

Tovarna bo pravi blagoslov za tukajšnje okolico; prinašala bo mnogo denarja in v kraju se bo začelo novo življenje, nova doba. Tudi onadva bosta obogatela, saj s kmetijstvom itak ni moglo iti dalje.

»Ne sreča, ampak nesreča bo za vso okolico,« je kriknila Marjanica vsa iz sebe. Nato je prosila svojega moža in ga rotila, naj vendar opusti svojo namero. Tako zgovorna in prepričevalna je postala, a besed prav res ni tehtala.

Tedaj pa je vzplamtel Nande in je udaril z ного ob tla: »Moje je posestvo in vse je moje in lahko naredim z njim kar hočem.«

Tudi mlada žena se je še bolj razvnela. Obupno se je borila za dom, za zadnji košček očetne dediščine, domačih običajev, domače značilnosti.

(Dalje.)

Dečva naša narodna moda



Izvršeno Dečvo in kroje naročate pri
Propagandi Dečle, Ljubljana, Kongresni trg 4/I.

Prvi narodni načelnov blagovni vzorec za Dečvo



Zahtevajte pri vseh trgovcih le
pravo Dečlino blago



Za naše male



Slak ob plotu.

Ljuba Mati božja je bila na potovanju z mali Jezusom ob ali na roki. Na samotni poti sta došla voznika s težko naloženim vozom, ki je obtičal v kolesnici, da konji niso mogli speljati. Mož je ves obupan stal zraven in premišljal, kaj naj stori. Ker pa ni klet in pretepal konj, je Marija takoj sklenila v svojem usmiljenem sredu, da mu pomaga.

»Priatelj, posadi mojega sinka na voz, tako rad poganja konje; morebiti bodo njegova rajše ubogali kot tebe!« tako ga je nagovorila.

Mož je najprej odkimal, potem pa je pogledal otroka, ki je zrl vanj z velikimi očmi in mu ni mogel odreči. »Zakaj bi mu ne naredil veselja? Hopla, mali, kar gor!« In že mu je podajal vajeti in bič. Pa, glej čudo! Komaj se je Jezušček dobro vsedel, že so zaškripala kolesa in konji so speljali. Kako se je čudil voznik! O, saj ni vedel, v kakšne roke je dal vojske! Pa se je posmejal: »Mali, ti si se pa izkazal. Gotovo so se konji med tem časom že počili in so zdaj lažje speljali. — Pa vseeno, za plačilo se pa vsedita oba na voz, saj imamo isto pot!« In sta sedla oba poleg voznika.

Jezušček pa je bil zgovoren, saj veste, kakšni so pridni otroci in je vprašal voznika:

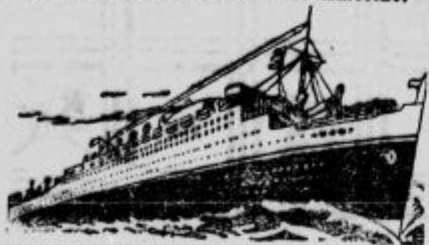
»Ljubi mož, kaj pa voziš v teh vrečah?«

- »Čebulo in rozine.«
- »In v zabojih?«
- »Rezance in sladkor.«
- »Pa v košarah?«
- »Solato in zelje.«
- »Kaj pa v sodih?«

Cosulich Line - Trst

Najnov. svetovnozn. ekspresne motorne veleladje
Saturnia in Vulcania
24.000 ton — 21 milj hitrosti na uro

Brzovozni promet preko Atlantskega oceana
iz Trsta v New-York in Južno Ameriko.



Zahtevajte takoj brezplačna in točna pojasnila:
Simon Kmetec
zastopnik za Slovenijo in Prekmurje
Ljubljana, Miklošičeva cesta št. 13
(Prva cesta denno od kolodvora.)

»V enem je jesih, v drugem pa rdeče vino iz Damaska. In ker si mi pomagal speljati voz, in ker vem, da si žejen, bi ti rad dal požirek vina v pokušnjo. A nimam kozarca, da bi ti nalil.«

»Temu pa jaz lahko odpomorem,« pravi Marija. »Tamle ob plotu cvete ves bel

slak, ki ima take cvetove kot majhne kozarčke. Tu imaš.« Sklonila se je in odtrgala trto slaka. »Sama nisem žejna, otroku bo pa en tak kozarček dovolj.«

»Ne, kaj takega pa še nisem slišal. Vi dva sta pa res prava čudaka,« se je smejal voznik in že nalival Jezuščku. In Jezušček je spil malo čašico.

Prišli pa so na križpot. Marija in Jezušček sta stopila z voza, ker sta šla na desno, voznik pa na levo proti domu.

Jezušček je še nosil v roki trto obplotnega slaka, ker mu je že venela, jo je vrget na njivo. A tam se ni posušila; pognala je kali in od tedaj imamo tudi poljski slak.

V spomin na to, da je njegov cvet služil žejnemu Jezuščku za čašico, ima cvet poljskega slaka rdečkasto barvo, naškropljeno na belem kelhu.

Kraljestvo metuljkov.

Mali metuljevi otroci sede v varstvu stare mame pri zajtrku. V kraljestvu metuljkov se razvija kaj čudno življenje. Iz jajček, ki jih je položila metuljeva samica na zeljnato glavo — saj ste že gotovo videli silno majhne zelenkasto bele kroglice v kupčkih na zelju — so izlezele majhne zelene, kosmate, resničnemu metulju prav nič podobne živalice. Črvom bi bile najprej podobne, če bi ne imele čudno kratkih nog; zdi se nam, da so te nožice same dlačice.

O kako čudno te živalice lezejo okrog! Njih trup sestoji iz samih obročkov, ali vreten, na štirih obročkih od zadnjega konca in na štirih od glave dol so na vsaki

Zdaj se je živalca enkrat prestopila. Korak je bil velik, ali ne? Že potegne zopet zadnji del za sabo, požene glavo s prednjim delom naprej itd. Kamor pač hoče priti. Njena pot pa je ne vodi drugam, kakor tja, kjer je več in boljše hrane. O, seveda! Na glavi ima oči, pripravo za tipanje in usteca, ki niso nikoli sita. Te živalice se imenujejo gosenice. — Le pogledajte jih, lačneže, kako si bodo privoščili! Enemu sladkosnedežu je že zmanjkalo in že kobaca drugam. Oni zgornji pa se je že dodobra najedel in zdaj počiva v gugalnici. Tudi drugi bodo počivali, ko bodo siti, a to je le malokdaj. Saj imamo celo pregovor; če



strani v obroček nasajene kratke, stopaste nožice. S temi hodijo ali bolje rečeno lezejo. Toda kako? Le opazuj! Z vso močjo zategnejo zadnji konec prav do sprednjega, da prožno hrbitišče napravi lep in visok lok. Glava s sprednjim delom pa se takoj potegne naprej, da se cel život zravna.

kdo vedno je, pravimo: »Nikoli ni sit, ka kor gosenica.«

To brezskrbno življenje gosenice traja toliko časa, dokler je še kaj zelenja.

Kako se pa potem imajo, bomo pa prihodnjič videli.