

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1930 — STEVILKA 3.

Materina boleš in materina tolažba.

To je bila strašna noč. Osem dni in noči se je otrok boril s smrtno boleznijo. Z'aj je zdravniku zasijalo malo upanja, zdaj je molče zmajeval z glavo.

Mati, mamica pa je stala dan in noč ob postelji, brez miru in brez počitka. Le tu pa tam je zaprla oči, pa strašna misel jo je dvignila, da je zopet planila k postelji. Saj je to njeno edino bogastvo, njeno drugo življenje. Za tega otroka je po moževi smrti živel; samo ta jo je še priklepal na svet. In ta otrok se zdaj bori s smrtjo.

Tudi sama je bila nekoč bolna, težko bolna in je že gledala smrti v obraz, pa se ni tako bala smrti in je ni toliko sovražila kot zdaj. Takrat je uila njena največja skrb, ker bi morala zapustiti svojega neizkušenega otroka v tujem in mrzlem svetu; nase je takrat manj mislila, ali pa sploh ne.

Zdaj pa se otrok bori s smrtjo, osem dni že in in ob njegovi strani se bori mati. In čudno: Otrok, ta materin zaklad, se ne boji smrti. Čemu tudi? S svojimi 18 leti je živel ta materin otrok že bogato življenje. Življenje polno veselega dela, življenje polno notranjih bojev, življenje polno ponosnih zmag: zmage nad življenjem.

Pa me začudeno gledati: »Ali je mogoče življenje zmagati?«

Gotovo, to se zgodi, če svojemu življenju postavimo najširši cilj, najvišji smoter. Če človek že pride tako daleč, da pravi in napiše: »Hočem svoje življenje za to porabljeni, da drugim pomagam, da se za druge bo-

rim in trpim, sam sebi pa se odpovem.« To je napisal ta materin otrok v svoj dnevnik. In to ni bila kaprica trenutka, ampak trda resnica, ker ta otrok je bil človek trdne volje, velike požrtovalnosti in vesele vdanosti.

Pa je prišla ona strašna noč, noč dolgega in trdega smrtnega boja. Tudi če si na smrt pripravljen, se duša težko iztrga iz telesa. Noč stiske in zapuščenosti na Oljski gori je le redkim prihranjena.

In je prišel konec — zadnji pogled, zadnji zdihljaj. In mati se je zgrudila v svoji boleš ob umrlem otroku. Pa so prišli dnevi, ko je materino življenje tiho obstalo, ko ni mogla ničesar misliti od dušne bolečine. Ko je zakričala, če se je zbudila, zakričala v pretežki boli: »Moj Bog, zakaj si mi to storil? Zakaj si mi vzel edino tolažbo mojega življenja? Zakaj si me pustil pri življenju?«

Kdo naj poskuša žalostno mater tolažiti ob izgubi edinega otroka? Če bi prišel tudi angel iz nebes, bi ga ne razumela; samo gledala bi ga in rekla bi le eno: »Daj mi mojega otroka nazaj!« Edino, če bi ji angel rekel: »Tvoj otrok živi,« bi ga razumela.

Pa ni bil angel, ki je prinesel to veselo oznanilo; Kristus Gospod je bil, ki je rekel: »Deklica ni mrtva, ampak spi.«

Osameli materi pa je njen otrok zopet stopil pred oči in je še enkrat preživela v svoji duši njegovo življenje: lepo, čisto, delavno, veselo, z Bogom združeno življenje. Pa ji je prišlo vprašanje: »Za koga pa si rodila in vzgojila otroka? Morda za sebe? Ali

ne za njega samega, da doseže namen življenja?«

Namen življenja? Kaj pa je to, človekov življenjski namen? Kaj pa je bil tebi namen? Jokati, skrbeti, bati se, upati, razočaranja doživljati, čakati in umreti. Ali je to življenjski namen, ki je človeka vreden? Ali je dosežen z grobom?«

Mati, tvoj otrok ni mrtev, ampak živi. Kje živi? Na srcu božjem; počiva in živi v onem svetu, kateremu je veljalo vse njegovo hrepenenje.

»Pa jaz bi rada zopet našla svojega otroka; rada bi ga še enkrat videla, še enkrat objela. Pa mi ničesar drugega ni ostalo od njega kot grob.«

Ne, ne, mati! Kar tu notri počiva v temi groba, ni tvoj otrok, to je prah. Pa hočeš svojega otroka zopet najti? Glej, v tvoji farni cerkvi miglja večna luč in ti naznanja, da je tam Kristus, Gospod. Tisti Kristus, ki je tvojega otroka objel s svojimi rokami in ga popeljal v večno življenje, Kristus, na katerega Sreč je tvoj otrok našel smoter in namen življenja.

Če hočeš svojega otroka zopet najti, pojdi h Kristusu in se porazgovori z Njim. Če bi mogla videti srečo svojega otroka, če bi mogla slišati veselo pesem, ki jo poje Jagnjetu, o kako bi bila srečna ob sreči svojega otroka!

Veseli se, mati, na tisti dan, ko pride Kristus zadnjič k tebi. Tvoj otrok pride takrat z njim. Na njegovem sreč boš zopet našla svojega otroka in ga vso večnost ne boš izgubila. Srečna mati!

In žalostna mati misli in misli in srečen mir jo objame. In njena duša hiti za otrokom, onim otrokom, ki je bil večji kot ona sama. In v večni božji Ljubezni najde otroka in mir svoji duši. Pa ji je odslej njen otrok bliže kot kdaj prej in ga je res zopet našla.

Cerkev ne more dati človekovemu življenju višje in plemenitejše smeri, če se podvrže njenemu vplivu samo za pol ure komaj enkrat na teden.

Odlomki iz sodobnega gospodinjstva.

Postelja.

Postelja je najvažnejši del opreme v spalnici, saj dobimo v njej s spanjem zopet nove sile za nadaljnje delo. Postelja ima namen, da se človek v njej res odpočije in pridobi na močeh, da vstane spočit in prerojen v novi dan.

Toda navzlic temu važnemu pomenu imamo večinoma premalo razumevanja za zdravo in dobro posteljo. Tudi v najnovejši dobi, ko na vse načine krepimo in utrjujemo telo, zdravje in čilost, ne znamo ceniti pravilne in dobre postelje, ki nam edina omogoča osvežujoče, krepilno spanje. Še sedaj pogosto najdemo postelje na tako neprimernih krajih in v takem stanju, da se z začudenjem in grozo obenem vprašamo, kako je mogoče spati v tako neprimernem prostoru in nič bolj primerni postelji.

Vse naše postelje so po večini **pretople in premalo zračne**. Ako se vležemo in se pri tem pogreznemo v precejšnjo globino, tedaj je taka postelja že napačna. Namesto, da bi naša koža dihala, se pa v taki postelji od prevelike mehkoobe, toplote in neprodušnosti potimo; in dostikrat se vsi znojni prebudimo iz strašnih sanj, ki so tudi posledica preudobne in zaradi tega nezdrave postelje. Da pa spoznamo, kakšna mora biti postelja, da je pravilna in zdrava, se moramo predvsem seznaniti z njenimi sestavnimi deli in z gradivom (blagom, tvarinami), iz katerega je narejena.

Ogrodje postelje tvori **posteljnjak**, ki je lahko lesen ali pa kovinast. Lesen je tople, a ga je težje temeljito osnažiti in razkužiti. Izmed lesenih posteljniakov je priporočljiv tak, ki je kolikor mogoče gladek, brez vseh nepotrebnih okraskov, robov in zarez. Pobarvan naj bo svetlo, in če je le mogoče tudi lakiran,

da ga lahko umivamo in tako res temeljito očedimo. Kar smo povdarjali o svetlih barvah pri spalnici v splošnem, velja prav tako za posteljo. Temne barve so vedno nepriporočljive, ker na temnih ploskvah nesnago kaj lahko prezremo, posebno če ni za snaženje zadostno odmerjenega časa.

Železen posteljnjak je v primeri z lesenim mrzel, a bolj higijski (zdrav). Navadno je pobarvan z belo oljnato barvo in lakiran, da ga poljubno umivamo. Železni posteljnjaki, kakršne dobimo naprodaj, so po obliki vedno **preprosti** ter zato praktičnejši in snažnejši nego leseni. Razen železnih spadajo h kovinastim posteljnjakom tudi še **medeni** posteljnjaki, ki so pa zelo dragi. V posteljnjak vložimo **prožno kovinasto mrežo**, na katero pride **posteljina**. Namesto prožne mreže se je prej mnogo uporabljala vzmetnina, katero pa raje zamenjamo za mrežo, ki je zračnejša in jo lažje snažimo.

Prvi kos posteljnine, ki leži na mreži je **žimnica**. Da je mreža ne odrgne in ne razje, polagamo vmes močno ali podloženo blago, ki varuje žimnico. Blago naj bo privezano na vseh štirih koncih, da se ne premika in ne gubanči. Žimnica je napolnjena z žimo (odtod ime), ali pa z različnimi rastlinskimi vlakni (afriki, koruzna slama ali žitna slama). Najboljša je žima, ker je mehka, prožna in trdna. Kadar je potreba, jo lahko prerahljamo in tudi operemo. Ostala rastlinska vlakna so za žimnico manj prikladna, ker se kmalu stlačijo in zdrobe. Po obliki je žimnica lahko eno-, dvo- ali trodelna. Najboljša je **trodelna**, ker se lahko deli enakomerno uporabljajo. Posamezne izmed treh delov menjamo na ta način, da jih nameščamo enkrat pri glavi, drugič v sredi, tretjič pri nogah. Tako ne dobimo nikjer neprijetne jame ali udrtine. Tudi zgornja in spodnja stran žimnice naj se menjava in enakomerno rabi. Najlažje

uredimo to tako, da posamezne dele opremimo s številkami ter jih vsaj na teden enkrat premenjamo in obrnemo. Žimnico ohranimo najlažje čisto, če jo izdelamo iz kake preproste (surove) močne tkanine, čez pa ji damo prevlak, ki jo moremo sleči in oprati. Prevlača šele naj bo iz takega blaga, kakršnega običajno kupujemo za žimnice.

Iz iste tvarine in blaga kot žimnice imamo pogosto tudi **blazine v obliki valja ali klina**. Obe vrsti teh blazin pa izgubljata svojo vrednost in veljavo, ker spravita telo iz prave, vodoravne, za spanje najboljše lege. V takem slučaju leži glava in dostikrat tudi gornji del života previsoko, kar vpliva na zdravje zelo kvarno.

K posteljnini prištevamo še **odejo** in **blazino**. Kot odeja nam zadoštuje poleti koc, pozimi pa več kocev, ali pa še prešita odeja. Dobro, prešite odeje dobimo, ako jih napolnimo s perjem namesto z bombaževato. Perje se namreč ne stlači kot vata in ostane lepo na svojem mestu. Pernic (tuhen) kakršne so bile do sedaj v navadi, ne uporabljajmo za odejo, ker so preveč neprodušne in zaradi tega nezdrave. Se manj pa jih smemo uporabljati za to, da bi na njih ležali. Telo, ki leži na pernici, se kar potopi v perje in mu radi tega primanjkuje zraka. Tudi za podglavne blazine je bolje, ako so napolnjene z žimo, namesto s perjem.

Končno naj omenimo postelino perilo, ki obsega spodnjo in vrhnjo rjuho ter prevlak, za blazino. Perilo menjamo vsakih 14 dni ali vsaj enkrat na mesec.

Posteljo vsako jutro dobro **prezračimo**. Takoj ko vstanemo, jo razgrnimo in posamezne kose kolikor mogoče znosimo na zrak, ali vsaj k odprtemu oknu. Ko je prezračena, jo posteljemo in pokrijemo s svetlim perilnim **pregrinjalom**, da se ne naprašja. Preden pa gremo spat, jo zo-

pel pripravimo tako, kot jo potrebujemo za spanje.

Razen naštetih stvari, ki spadajo k postelji, ne devajmo in ne shranjujmo na njej nikoli nič drugega nego spalno srajco ali spalno obleko.

Postelja bodi vedno preprosta, a čista. Za snažno, zdravo posteljo ne potrebujemo dragocenih čipk in vezene, temveč le to, da so vsi njeni deli v redu in snažni, perilo pa celo in dobro oprano. Taka postelja bo gospodinji vedno in povsod v ponos, njenim prebivalcem pa bo prijetno zavetišče, ki jim bo nudilo vsakokrat toliko zaželeni počitek po naporem dnevnem redu. S. H.

Kuhinja.

Pljuča svinjska z rižem. Skuhaj polovico svinjskih pljuč, med kuhanjem jim prideni korenino peteršilja, košček korenja, čebule in žlico kisa; kuhana pljuča vzemi iz juhe, ki jo postavi v stran, pljuča, ki si jim odstranila kar je trdega, pa dobro zreži in sesekljaj. Razgrej v kozi eno žlico masti, vroči prideni nekoliko drobno zrezane čebule, da se nekoliko zarumeni in pa pljuča, katera med vednim mešanjem duši 2 minuti; nato prideni pol litra opranega riža in praži 1 minuto, nato prilij $\frac{1}{2}$ litra juhe, v kateri so se kuhala pljuča (pa ne vso naenkrat), velik ščep popra in majaronovih plev, za noževno konico cimeta in nageljnovih žbic, osoli in pokrito kuhaj 20—25 minut, da se riž zmehča. Jed naloži na krožnik in postavi s kislim zeljem in kuhanim krompirjevimi kosi na mizo.

Svinjsko meso z rižem in stročjim fižolom. Četrť kg mastnega svinjskega mesa zreži za oreh velike kosce, ki jih deni v kozo, posoli in pokrite kuhaj (s par žlicami vode) pol ure. Nato prideni eno žlico masti in nekaj koscev čebule ter praži, da se prav malo zarumeni. Nato prideni 4 pesti riža, premešaj in pusti nekaj minut stati, nato prilij 1 liter juhe ali gorke vode; čez $\frac{1}{4}$ ure pa en krožnik pose-

bej kuhanega, na poševne kosce zrezanega fižola. Vse narahlo premešaj in vse skupaj kuhaj še 10 minut. (Fižol je dober tisti, ki ga imaš v soli ali drugače shranjenega.)

Svinjsko meso s paradižnikom. Zreži $\frac{1}{4}$ kg mastnega svinjskega mesa na majhne kocke kakor za guljaž. Koščke posoli in povaljaj v moki. Nato jih stresi v kozo, v kateri si razbelila za žlico masti in zarumenila par koscev čebule. Ko se meso nekoliko zarumeni, prideni dve žlici pretlačenih paradižnikov, štiri pesti riža in soli. zalij z juho ali vodo toliko da stoji čez meso. Vse skupaj pari še 15—20 minut.

Svinjsko meso z makaroni. Skuhaj $\frac{1}{4}$ kg poparjenih makaronov v slani vodi 20 minut. Nato jih stresi na rešeto, da se odteko, $\frac{1}{4}$ kg svinjskega mesa pa razreži na lešnik velike kose, deni ga v kozo, posoli in potresi nekoliko s poprom, prideni eno žlico masti, nekaj koscev čebule in par žlic vode, pokrij in duši, da se zmehča. Posebej pa skuhaj 2 paradižnika (če jih imaš v slani vodi) s $\frac{1}{4}$ litrom vode, kuhane paradižnike z vodo vred pretlači skozi sito. Naloži v kozo ali skledo najprvo makarone, potem polovico mesa, nato zopet makarone, ki jih potresi z nastrganim bohinjki sirom (za eno žlico), nato mesto in ostale makarone. Zmešaj 1 žlico kisle smetane s pretlačenimi paradižniki in polij po makaronih. Postavi za $\frac{1}{4}$ ure v pečico in postavi v isti posodi na mizo (za 3—4 osebe).

Rezančna potica s svinjino. Napravi iz enega in en četrť litra moke testo, ga razvaljaj in osušene krpe zreži na prst široke rezance. Kuhaj jih v slani vodi 10 minut, kuhane odcedi. Medtem pa vmešaj tri žlice kisle smetane, dva rumenjaka, prideni pest suhe kuhane dobro sesekljane svinjine, eno pest drobtin, sneg dveh beljakov in žličico drobno zrezanega zelenega peteršilja ali drobnjaka, ter odcejene in ohlajene rezance, vse narahlo premešaj in stresi v pomazano kozo, mešanico razravnaj ter postavi

v pečico in peči 20 minut. Pečeno zreži in postavi kot samostojno jed s solato na mizo.

Krompir s suhim svinjskim mesom. Dve v trdo kuhani jajci zreži na listke in ravno tako šest celih kuhanih in olupljenih krompirjev, prideni tudi 2—3 pesti kuhanega drobno zrezanega suhega mesa. Namaži skledo surovim maslom, obloži jo najprej s krompirjevimi listki, po vrhu potreši meso, potem jajca in zopet krompir, meso in jajca, čez vse pa polij $\frac{1}{4}$ litra kisle smetane in postavi za $\frac{1}{4}$ ure v pečico, da se nekoliko zarumeni.

Dr. Franc Debevec:

O jetiki.

Kaj se zgodi, če eksudat dalje časa postoja, n. pr. več tednov, mesecev? Zgosti se, postane motnejši. Goščoba se vsled teže spusti navzdol ter tvori podlago za zaraščanje obeh listov pleure (prsne in pljučne mrene). Ako vode le ni preveč, se sčasoma upije v telo.

Ali se v eksudatu lahko nabere tudi kri? Da, sem in tja i krvna telesca zaidejo vanj ter ga pobarvajo rdečkasto. Ta rdeča barva je celo tako pomenljiva, da vsled nje smemo sklepati na dvoje obolenj: jetiko in raka. Primešana kri pri jetičnem mokrem vnetju pleur ali mren pomeni zlo bolezensko obliko.

Ali se eksudat kdaj ognoji? Gotovo da. Bodisi takoj spočetka, bodisi šele potem, ko ostari. V čem pravzaprav ognojenje obstoja? Predvsem v tem, da se v tekočini, doslej čisti in prozorni, nagromadijo bela krvna telesca. Manj nevarni so oni gnojni eksudati, ki ne vsebujejo jetičnih bacilov; opasnejši oni, ki jih vsebujejo; najopasnejši pa oni, ki imajo v sebi i tuberkulozne i druge gnojenje povzročajoče klice.

Manjše množine pleuralne vode skušamo odpraviti s strogim ležanjem, nekaterimi zdravili za notranjo uporabo, tuberkulinom. Večje koli-

čine, ki povzročajo težko dihanje, pa je treba od časa do časa umetno odstraniti (kar ne stvarja znatnih bolečin). Gnojne eksudate po mešanem okuženju (z jetičnimi in drugimi klicami) je potrebno in brezpogojno izliti, punktirati, kakor pravimo.

Pomni: Počasi nastajajoči gnojni eksudati so večinoma prosti kužnih kali. Naglo, viharo nastali so pa večjidel posledica mešanega okuženja (n. pr. kadar počí kaverna).

Pomni nadalje: Neizogibna posledica vsakega večjega in dalje časa postoječega eksudata je, da se končno obe mreni (pljučna in prsna) zarasteti. Kaj potem čuti telo? Pri tankih zarastlinah morda ničesar, vsaj od kraja ne; mogoče pa sem in tja, zlasti ob spremembah vremena, bolečine in trganje. — Z ubrizganjem zraka na mesto eksudata zarastlice sprečimo.

Čim debelja je zarastlina, tem hujše so posledice. Pljuča so ovirana pri dihanju, bronhi (dihalne cevi) se slabše zračijo, slabše odstranjujejo sluz in nesnaço, zato izpod zaraščenih mren kaj radi nastajajo katari.

Končno si še zapomni, da lahko istočasno obole vsled tuberkuloze razne tako zvané mrene: pljučna, prsna, srčna, trebušna itd. Vse te so iz iste telesne tkanine, vse so lahko obenem okužene z bacili, plövečimi v krvi.

Rane na nogah.

D. Cosić Nikola, šef kirurškega oddelka
D. V. B.

Praktičen zdravnik, zlasti na deželi, se velikokrat čudi, kako velike rane imajo ljudje, zlasti starejši moški in večkrat tudi ženske, in kako zanemarjeno, razsežne udolbine puščajo skozi dolgo vrsto let na sebi.

Ljudje živijo v veri, da je treba pustiti ranam, da stalno teko, češ, da se bo bolezen iz celega telesa izcedila iz dotične rane in da se s tem ohrani zdravje. Tako vidimo, da prihajajo ljudje k zdravniku z ranami na nogah, na katere nalagajo najraz-

ličnejša domača zdravila, misleč, da to izvleče bolezen iz rane. Nakladajo na primer na rane trpotca, lapuha in raznih na drobno razrezanih korenin. Ševeda rana izločuje iz sebe veliko sokrvice in gnojja že zaradi tega, ker je vedno bolj vnetja in ker se radi nesnažnih stvari vedno bolj gnoji. Rana se veča, okoli nje pa postane koža vedno bolj rdečkasta in vnetja, tako da ljudje nimajo več dosti krp, da bi jih polagali nanje.

Zaradi tega smatram za potrebno, da izrečem odkrito in jasno besedo o tem. V začetku se da še stvar preprečiti in čimprej se prične na pravi način zdraviti, tem večje je upanje, da se stanje izboljša, oziroma razvoj rane popolnoma ustavi. Zato sem se odločil, da nekoliko natančneje popišem razdelitev, razvoj in zdravljenje teh ran.

Razlikujemo več vrst ran na nogi:

1. Travmatične, to so rane, ki so se razvile na golenici kot posledice udarcev ali praskanja po nogi.

2. Rane, ki so nastale radi opekline na nogi.

3. Varikozne rane, to so rane, katere često opazamo na golenici, ki je prevlečena z nabrekliimi žilami dovodnicami (modre žile na površju kože, imenovane tudi vene).

4. Rane sifilitičnega značaja. Pregled krvi na Wassermannu nam namreč to pove. (Posledica spolnega obolenja.)

5. Poleg naštetih poznamo še številne, dolgotrajne rane, ki ne spadajo pod nobeno gori navedeno skupino. Značaj in vzrok teh ran sta prav malo znana. Francoski profesor Fabre je jasno dokazal, da ima večina ran kot podlago sifilitično kal. Vendar so te rane tako zastarele, da so se pretvorile v kronično vnetje.

Vsi gori navedeni slučajji ran se pojavijo največkrat na prednjem delu golenice, nekoliko nižje od središča. Tukaj je namreč koža neposredno v zvezi s kostjo piščali. Čestokrat pa se vidijo rane tudi na notranji strani noge in nad členkom.

Bolnika prične nad stopalom ali na golenici srbeti; radi tega se praska. Kmalu nato se pojavijo na istem mestu kožne razpokline, nato majhne ranice, katere izločavajo neko rdečkasto tekočino (sokrvico). Te se pričnejo gnojiti in zmiraj bolj razširjati. Pri nekaterih je dno ranic pokrito z bledimi, mehкими in mestnatimi izrastki; pri drugih pa zopet z belkasto vlažno kožico.

Okrog ran je koža barvana, črnkasto siva, je gladka, brez kocin in napeta. Podkožno tkivo oteče. Pri tako zvanih verikoznih ranah (nastalih po vnetju žil) na golenici pa so še tudi poleg gori imenovanih znakov otekle razširjene žile dovodnice.

Vse rane so izpočetka majhne, nato se bolj in bolj razvijajo, tako da se včasih razširijo po celi golenici. Radi razširjenja teh ran se seveda tudi povečava oteklina tkiva, nad in pod golenico, tako da pri nekaterih cela noga od kolena do prstov tako oteče in odebeli do nenavadne debeline, da jo je stara zdravniška veda imenovala »slonova noga«.

Značilno pri teh ranah je, da se razlikujejo od drugih ran na nogi v tem, da se vedno bolj širijo, mesto da bi se zoževale in celile, to se pravi, da spadajo med dolgotrajne kronične ulceracije (gnojltve) spodnjih udov noge, kot zdravniki to imenujejo.

Zakaj so prav za prav te rane tako dolgotrajne? V tem si zdravniki do danes niso edini. Najbolj prevladuje mnenje Lerischa in Fontana, ki navajata tri vzroke dolgotrajnosti bolezni.

1. Veliko pomanjkanje hranilnih snovi za kožo tega dela nad piščaljo, kjer je koža zelo napeta in ima malo odvodnih žilic, ki bi dovajale hrana.

2. Kronična okuženja, nastala radi nešteto različnih kalij (n. pr.: praskanje z nesnažnimi nohti), katere se razvijejo v ranah, kjer je odpornost organizma zelo majhna.

3. Ker izginja koža na obolelem mestu radi vnetja žil dovodnic.

(Dalje.)

Maša's male

Lesena roka.

Zvečer je bila pri Kovačevih velika gostija. Medtem ko je Francek sam jedel v svoji sobi, so se gostje basali s malimi kolački. In s kakimi kolački! Bili so polni smetane in masla. Ah, nekaj izvrstnega! S trpkostjo se je Francek pritožil služkinji.

»Saj jih bo ostalo in jih boš že jutri dobil,« mu je odgovorila.

Jutri! Kakšne lesene možgane in kakšno kamenito srce ima ta Katra! Kako si upa govoriti o jutri? Jutri bodo kolački trdi in suhi ko jabolčni zvitek. Smetana se bo pokvarila in mesto da bi jedel Francek, kakor bogovi, bo žvečil le najslabše slaščice!

Francek ne more spati. Vedno vidi kolačke pred sabo. Koliko jih je ostalo? Tri, štiri, sedem jih je na krožniku, okrašenem s papirnatimi čipkami, v omari jedilnice. Tam so razvrščeni lepo v krogu. Kaj se neki pogovarjajo?

Le pomisli, da so še popolnoma sveži! Prav za prav ima pravico do njih, do dveh ali treh najmanj! Kaj zato, če jih poje nočoj ali jutri? Koga kaj briga in komu dela krivico?

Francek ne more spati. Vse je že po'eglo in zelo pozno je. Kakšna skušnjava! Kdo ga bo videl ali slišal? Nihče. Lepo nalahko bo odprl vrata in zlezel v jedilnico. Toda, kaj bodo rekli, ko zaznajo tatvino? Ah, kaj, ničesar ne bodo opazili! Ostanki slaščic tako in tako več ne pridejo na mizo!...

Dva, recimo trije kolački s smetano, ali so določeni za Francka, ali pripadajo njemu ali ne?

»Da! Tedaj naprej!«

»Tat!«

Kaj je? Kdo je govoril? Ali je kdo v zidu ali pod posteljo?

Bila je sapica, toda Francek je slišal popo'noma razločno.

»On da bi bil tat? Neumnost! Le naprej!«

Kljuka škrtno, vrata cvilijo, stopnice pokajo, vrata obednice se ustavljajo in škripljejo. Omara... ključ na vratah... Francek tiplje: najde enega, dva, tri... šest jih je in lepo se stiskajo drug k drugemu ko mladi zajčki!

Hitro, hitro! Francek pogoltne tri kolačke. Še enega. Tu se je začel zločin! Toda kdo se ustavi, ko že drvi po strmini pregrehe? — — — Še enega! Petega! Nesrečni Francek, tvoja vest te gleda... Ne, nikar šestega, ki je tako majhen! Zadnji je, sirotek. Francek, usmili se ga!

Mali zločinec je pojedel tudi tega! Nastane hrup. Francek je ves iz sebe in hoče zbežati — ali vrata omare so se neslišno zaprla in priprla Francku srajco. Misli, da ga je zgrabila kaka roka in začne kričati.

Vsa hiša se zbudi. Stopnice se razsvetle, v obednici zagori luč. Kaka sramota! Prihiteli so k njemu mama, Katra, oče s palico in hlapec Gašper z lovsko puško. In pred vsemi je stal Francek, ki ga je ujela maščevalna lesena roka.

J. G.

Dva revčka.

Skozi veliki Luksemburški park (v Parizu) sta šla dva dečka in se držala za roke. Prvi je mogel imeti kakih sedem let, drugi morda pet. Ker sta bila oba premočena od dežja, sta šla po oni strani drevoreda, kjer je sijalo solnce. Starejši je vodil mlajšega. Bila sta raztrgana in bleda in človeku se je zdelo kot bi videl plaho zver.

Tedaj izpregovori manjši: »Zelo sem lačen!« Starejši, ki je bil že nekak varuh mlajšega, je peljal svojega bratca za levo roko, v desni pa je držal palico, ki jo je pobral med potjo. Tako sta prišla do velikega vodnjaka in se vsedla za labodnjak, da bi se skrila.

Skoraj v istem trenutku sta se pri-

bližala velikemu vodnjaku neki gospod okrog petdesetih let in šestleten fantek. Otrok je držal v roki velik kolač. Mala revčka sta opazila, ko je prišla ta »gospoda«, in se še bolj skrila.

Oče in sin se ustavia poleg vodnjaka, kjer je bilo vse polno labodov. Takrat so labodje začeli plavati po vodnjaku in pri tem se je videla vsa njihova krasota, da so bili res veličastni.

Deček je ugriznil v kolač — a takoj je izpljunil grizljaj in jel jokati.

»Čemu jokaš?« ga vpraša oče.

»Nisem več lačen!« odvrne dete.

»Saj se kolač ne je radi lakote!«

»Uh, ta kolač ni zanič, ker je že suh!«

»Zato menda ne boš jokal?«

»Ne bom!«

Oče pokaže z roko na labode:

»Vrzi ga labodom!«

Otrok se je obotavljal: če kdo sam ne more pojesti kolača, se to menda ne pravi, da ga mora dati drugemu!?

Oče nadaljuje: »Bodi človečanski! Do živali moraš imeti usmiljenje!«

In vzel je sinčku kolač in ga vrgel

v vodo. Kolač je padel blizu ograde vodnjaka.

»Vrniva se!« je dejal oče.

Tedaj sta mala revčka skočila iz skrivališča. Mlajši je gledal kolač, proti kateremu so plavali labodi, starejši se je oziral za meščanom, ki sta odhajala. Oče in sin sta krenila na stezo in se izgubila med drevjem.

Čim sta onadva izginila, se je starejši deček urno vlegel na trebuh na zaokrožen rob vodnjaka; z levico se je držal za ogrado in visel nad vodo — toliko, da ni padel v vodo! — v desnici pa je stiskal palico in skušal doseči kolač. Ko so opazili labodje svojega nasprotnika, so jeli hitreje plavati; pri tem pa so vzdignili valove, ki so suvali ob kolač in ga položoma približevali dečkovici palici. Že so bili labodje pri kolaču — takrat pa ga je dosegla tudi palica! Deček lopne s palico po vodi, da odžene labode, pritegne kolač do roba, ga pobere in stopi na noge.

Kolač je bil napit vode, toda siromčka sta bila lačna in žejna. Starejši ga je prelomil na dva dela, večjega in manjšega, vzel manjšega zase, večjega pa dal lačnemu bratcu. J. G.

Vaia v potrpljeniu.

bi. Naredite pa tako-le. Izrežite ves kos tega lista, ki ima narisane te dele. Vsak del potem točno izrežite s škarijami. Potem pa poskušajte sestaviti krog. Ko se vam je to posrečilo, nalepite vse kosce, kakor spadajo skupaj, na trši papir in pošljite rešeno

nalogo: Uredništvu Domoljuba, Ljubljana, Jugoslovanska tiskarna.

Za pravilno rešeno nalogo razpisujemo nagrado: lepo mladinsko knjigo »Cipek in Capek«, ki jo dobi tisti, katerega določi žreb.

Rešitev prinese prihodnja priloga »Našim malim«, pa tudi ime rešilca, ki bo dobil nagrado.

