

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1933

18. OKTOBRA

ŠTEV. 17

Materina sreča in njena dolžnost

Me, matere, bi se morale vse bolj veseliti naše sreče, da smo matere in se istočasno spomniti naših dolžnosti kot matere. Včasih govori mati vsa ponosna o svojih otrocih, še pogosteje pa vsa razočarana in nesrečna, ko govori o skrbih za otroke, ki ji teže življenje. Zdaj se skoraj, kakor da je srečnih mater vedno manj na svetu, zlasti v današnjih časih. Ali je tega tudi kriza kriva? Zakaj hodi toliko mater mimo sreče, ki jo povzročajo otroci? Zakaj se jim zdi dom pust in neprijazen, dasi ga poživljajo veseli in zdravi otroci?

Marsikatera mati se brez potrebe odteguje svojim materinskim dolžnostim, zopet druge pa, ker jim je zunanje delo: polje, vrt, hlev važnejše kot otroci. Taka mati ne pomisli, da se ob otrocih sama krepi in raste. Prav gotovo še ni nikoli razmišljala, kako tesno je njeno razmerje do Boga-stvarnika, ki mu je sama orodje, kadar pripravlja novi, od Boga vdihnjeni dušici stanovanje in dom. — Mati, ki je vsa čuječa za nastajajoče življenje v sebi, čuti, kako pri tem raste njene duševne moči, katere naj novo življenje čuvajo, usmerjajo in vodijo vsekoži. Otrok, ki je bil rojen, ker ima mati trdno voljo in močno vero, ki ji nalaga dolžnosti napram razvijajoči se otrokovi duši in telesu, tak otrok se obrača s svojimi željami že takoj prvi dan do matere. Kdor na to misli, more šele razumeti globino materine sreče in težo vzgojne naloge take matere. Mati je vesela, če je v resnici globoko zasidrana v vero, da je njeno življenje tako tesno združeno z večnostjo; težave in

bridkosti, celo samota v zakonu, celo krivda zakonskega druga, vse to omili zavest tesne duhovne povezanosti z božjim stvariteljskim delom.

Nekaj te blagosti sije iz oči najrevnejše matere, največje trpinke, kadar reče: moji otroci. Pa ni vedno tako. Žal, da vedno bolj pogrešamo potezo, ono prelepo potezo v materinem obrazu, ki priča o duhovni, notranji vdanosti matere do otroka.

Ali je morebiti to zato, ker se mora tako pogoskto ločiti od otroka in ta ločitev vse te notranje vezi razrahlja?

Dokler otrok ne premaga prvih neokretnosti, ki so za mater dokaz njenega neobhodnega varstva, a obenem tudi vir materine sreče, zlasti če mislimo na prvo čebljanje, ostaja mati rada doma. To ji je v resnično veselje. Ko pa se je otrok izkopal iz najhujšega, raste in se razvija tako rekoč sam od sebe, takrat meni mati, da jo že otrok lahko pogreša. Zopet se začne vse bolj zanimati za druge stvari. Gospodinjstvo in skrb za dom jo vso zaposli; tudi otrokova vnianost ji je v mislih; duševnemu razvoju pa ne posveča posebne pažnje, saj se mora res sam razviti.

V resnici pa otrok prav v tem času mater zelo pogreša. Večkrat v negovanju, pa pri igri in v svojem vzbujajočem se duševnem življenju. Preveč veselja, ljubezni in detinstva sreče odtegne mati otroku, če se mu premalo žrtvuje. Tudi ona lepá in sveta bližina duš se prekine, če se mati odteguje otroku. Saj je vendar prav mati odgovorna za razširjajoči se svet otrokovih misli, ki raste polagoma v njem, za okus, ki se razvija, za čuvstva, ki se v njem porajajo. Ali naj postane versko življenje otrokovo jasno.

pristno in globoko, ali pa megleno in površno, vedno je mati tista, ki za to odgovarja. Ne smemo pozabiti, da osebni materni vplivi sopolagajo temelje otrokovemu razvoju. Nihče tako dobro ne čuti kot prav otrok, če mati vrši svoje delo le iz same dolžnosti, ali če jo pri tem vodi ljubezen.

Oktobra meseca na vrtu

Letos imamo čudno jesen. — Sredi oktobra smo že, pa ni bilo še nikjer slane. Vedno iznova se pojavljajo topli južni vetrovi (široko). Ti prinašajo nalive, deževje, povodnji, ki se vrste druga za drugo. Kakor poljska, tako so zaostala marsikje tudi *dela na vrtu*. Nadejamo se pa, da bo druga polovica tega meseca ugodnejša, da bomo opravili vsaj najnujnejše, kar se ne da odložiti na pomlad.

Oktobra meseca sadimo nekatere zimске zelenjadne rastline in cvetlice, ki naj bi cvetele zarana spomladi. Pred vsem opozarjamo gospodinje na *zimski česen*. Ta zvrst je vobče boljša nego spomladna. Naredi namreč mnogo debelejše glavnice, prej doraste in je milejšega okusa. Za shranjevanje čez zimo bi pa utegnil biti spomladni česen nekoliko trpežnejši. Zato bi kazalo saditi obo. Zimski bi bil za poletno, spomladni pa za zimsko rabo. Česen sadimo v vrste, ki so po 20—25 cm narazen, v vrstah pa potaknemo na vsakih 12—15 cm po en strok. Najboljše se obnese v rodovitni vrtni zemlji, ki je bila minulo pomlad močno pognojena. Prevlačna, pretežka, mrzla zemlja mu ne ugaja. Tudi svežega gnoja ne mara. Zimski česen ozeleni včasih že jeseni, spomladi pa takoj za snegom in je kmalu za rabo. Zori pa nekaj prej nego spomladni. — Pravi zimski česen moramo na vsak način saditi jeseni, kajti spomladna saditev bi ne dala pravega pridelka.

Zimsko solato tudi lahko še presajamo na stalno mesto. Ako taka jeseni na stalno mesto presajena solata srečno prebije zimo, je vendarle nekaj prej

godna nego spomladi sejana, zlasti ako raste na zavetnem, toplem kraju.

Izmed cvetlic sadimo sedaj na stalno mesto še lahko vrtné nageljne, mačehe, potočnice, marjetice itd. Naštete in še razne druge dvoletnice se spomladi dokaj lepše razvijajo, ako jih presadimo tjakaj, kjer jih hočemo imeti cvetoče, *sedaj*, namesto šele na pomlad. Seveda jih moramo presajati tako, da privzdignemo posamezno rastlino iz zemlje s precejšnjo kepo in jo z njo vred preneseemo na novo mesto. Prav tako lahko presajamo še razne trajnice.

Tu ne smemo pozabiti *čebulnic*, zlasti ne *tulipanov*. Kdor hoče imeti na svojem vrtu aprila in maja meseca krasno cvetje, naj si oskrbi nekaj čebulic od tulipanov, ki naj jih posadi še ta mesec ali vsaj v začetku novembra. Najlepše se podajo, ako so na gosto (po 10 cm vsaksebi) posajeni v skupinah ali pa tudi po robatah med nizkimi vrtnicami ali med trajnicami.

Težko bi našli med brezštevilnimi cveticami tako hvaležno cvetko, kakor so uprav tulipani. Res je sicer, da čebulice nekaj stanejo. Toda ta strošek je samo enkrat, ker čebulice ne samo da se ohranijo, ampak se tudi vsako leto pomnože. Ko bi imel kdo za začetek le samo 10 čebulic, ki jih dobi za 15 Din, bi se namnožile v 10 letih na *več tisoč* — seveda pod pogojem, da bi imel dovolj prostora za dobro vrtno zemljo, ki bi bila brez miši. Ravnanje s tulipani je tako preprosto, kakor z nobeno drugo vrtno rastlino. Pred zimo moramo spraviti čebulice v zemljo. Spomladi takoj za snegom pribodejo iz zemlje. Aprila, maja cveto. Ko ocveto, porežemo *samo stebelca* do listov. Do konca junija ali vsaj do srede julija so rastline zrele. Ko se listi popolnoma posuše, čebulice izkopljemo, v senci posušimo in oktobra zopet posadimo. Kdor hoče tulipane hitro razmnožiti, naj posadi tudi ves droban zarodek, ki se v dveh treh letih razvije v debele čebule.

Izmed vseh zvrsti so najlepši *Darvini tulipani*, ki jih prodajajo v vsakovrstnih krasnih barvah.

Za domače vrtove so še posebno lepe *narcise*, ki se dobe dandanes zlasti v rumenih barvah in prečudnih oblikah. Te čebulnice pa ostanejo trajno v zemlji, kjer se tudi razmnožujejo.

Proti koncu oktobra se prično na vsakem vrtu še dve važni deli. Zelenjad, ki jo hočemo shraniti čez zimo, začnemo spravljati v prezimovališča in izpraznjen vrt je treba še pred zimo globoko obdelati in pognojiti.

S spravljanjem zelenjadi za zimo ne smemo preveč hiteti. Nasprotno! Kolikor mogoče odlašajmo! Zima bo dolga — za shranjeno zelenjad mnogo predolga. — Zato je važno, da zelenjad čimdalje pustimo na prostem, da se čimbolj utrdi in da se skrajša zimska doba. Šele, ko začne pritiskati mraz, začnemo s spravljanjem. Do tedaj pripravimo shrambo in vse potrebno, da bo šlo spravljanje hitro od rok.

Ko so pridelki pospravljeni, ko je vrt vsaj deloma prazen, treba nemudoma opraviti jesensko obdelovanje in gnojenje. O tem pa drugič. H.

Kako peremo volnene pletenine

Dandanes nosimo mnogo iz volne pletenih oblačil, ki so bodisi kupljena (strojno delo), bodisi narejena doma. Te jopice, bluže, šali, obleke itd. so zelo topla oblačila, izredno praktična, se ne mečkajo in tudi drugače niso občutljiva. Prav lahko jih pa znatno pokvarimo, če ne vemo, kako ravnati z njimi pri pranju. Ne smemo jih namreč prati kakor drugo blago, ker je volna občutljiva in ker so izdelane tako rahlo, da prav rade izgube prvotno obliko. Tako se je že zgodilo, da je bil pleten ali kvačkan kos obleke po pranju ali veliko večji ali pa mnogo manjši kakor pred pranjem. Če se nam torej ta tvarina zelo raztegne ali uskoči, postane skoraj nerabna, kar je gotovo velika škoda, ker dobra volna ni poceni. Dado se sicer ta oblačila lepo očistiti kemičnim potom, vendar je to čiščenje v splošnem predrago.

Da volnene predmete lepo operemo,

se ravnajmo po tehle navodilih: Volnenih reči nikoli ne namakajo, ampak jih takoj operimo! Voda, v kateri peremo, pa ne sme imeti nikoli več kakor 35° C. Strogo moramo ločiti bela oblačila od barvastih. Za bela in svetlo barvasta oblačila si naredimo milnico iz milnih lusk. Za 6—8 l milnice rabimo 50 g mila. Milnico uporabljamo mlačno. Še mokre bele stvari izpostavimo nato za pol ure žveplenim param, da se lepo obelijo; po žveplanju jih pa temeljito izplaknemo.

Temne volnene predmete pa peremo s krilaja skorjo. Skorjo (100 g na 1 l vode) polijemo s toplo vodo (a ne vrelo), pustimo stati 12 ur, nato precedimo, dobljeno tekočino uporabljamo mlačno. — Razen kvilaja skorje, ki je precej draga, je za pranje barvaste volne dobro tudi žolčno milo.

Peremo tako, da vsak predmet pomočimo v pripravljeno vodo ter ga v njej samo prav narahlo stiskamo. Volnenih tkanin nikoli ne mencajmo in ne ovijajmo.

Kadar hočemo obleko vzeti iz vode, je ne vlečemo ven držeč jo samo na enem koncu, temveč je treba tudi spodnji konec podpirati z rokami, ker nam jo sicer lastna teža (ker je napojena z vodo) lahko raztegne. Voda za izplakovanje mora imeti isto toplino kakor voda v kateri smo prali.

Za obleke, ki naj se lepo prilagajo telesu in torej ne smejo izgubiti prvotne oblike, je zelo priporočljivo, da jih pred pranjem točno izmerimo. Premerimo vse dolžine in širine ter si jih zabeležimo. S pomočjo teh beležk lahko oprano obleko, ki smo jo lepo položili na čist prt na ravno podlago kontroliramo, če ima isto velikost kakor prej. Če bi se bila obleka le kaj skrčila, tedaj jo še mokro lahko raztegnemo v pravo širino in dolžino kolikor je potreba. Seveda jo je treba tako raztegnjeno obdržati (pripeti ali drugače pritrditi) dokler ni čisto suha. Če je pa kak kos navzlic previdnosti postal preširok, ga zlikamo z vročim likalnikom, kar ima za posledico, da se niti skrčijo.

Sicer pa sušimo volnene predmete

vedno le v senci in nikoli pri peči ali na soncu. Najlepše se posuše na vetru. Ne smemo jih niti ovijati niti ne obešati, pač pa položiti na ravno podlago in pokriti s čisto, mehko krpo, da se posuše. Zlikati jih vseh ni treba. Če jih že likamo, pa smemo storiti to le z malo vročim likalnikom, še vlažne, na narobni strani in z vlažno krpo, da se ne uskočijo.

Pletene in kvačkane stvari shranjujemo vedno tako, da leže v predalih ali na policah, ne pa obešate. Pod šive, ki so v nevarnosti, da se raztegnejo, prišijemo trak. Obleke, ki so bile narejene doma in niso več moderne, razparamo, volno v štrinah operemo, posušimo, potem pa naredimo kaj novega iz nje.

Nabirajte šipek!

Šipek ali divjo rožo poznajo pri nas vsi, saj raste povsod po grmovju, po mejah in po raznih drugih neobdelanih krajih. Mnogim pa še ni znano, da nam dajo šipkovi plodovi drobnim hruščicam podobne, škrlatnordeče ali rumene jagode izvrsten, zdravilen čaj — šipkov čaj. Drugod po svetu, zlasti v Švici, ga nabirajo v velikih množinah in pijejo povsod po kmetih in po mestih. Zelo priporočljivo bi bilo, da bi tudi pri nas pridno začeli z nabiranjem šipka in pripravljanjem za čaj.

Trde jagode zorijo septembra in oktobra, nabiramo jih pa lahko vso jesen tja do zime, ker se trdno drže na bodičih grmih. Za čaj pa niso dobri kar celi plodovi, ampak predvsem seme, le nekoliko posušenega oplodja naj bo vmes. Zato je treba vsak plod odpreti in iztrebiti seme. To delo je sicer precej zamudno, vendar pa ne tako, da bi ga ne mogli zmagati ob dolgih jesenskih in zgodnjih zimskih večerih.

Plodove je treba kmalu potem, ko so nabrani, odpreti, ker sicer začno radi plesniti, ako so dlje časa na kupu. Ko seme izluščimo iz oplodja, ga posušimo zase in nazadnje namešamo med čisto seme nekoliko suhih luskin oplodja. — Čipkovo seme, ki je namenjeno za čaj, hranimo v vrečicah na suhem prostoru.

Sedaj pa še o kuhanju čaja. Tri kavinje zličke semena denemo v kako sitce ter ga splaknemo, če mogoče, v tekoči vodi, da speremo z njega prah. Potem ga stresemo v pol litra vode, kjer naj se namaka 8—12 ur. Nato ga v isti vodi, kjer se je namakalo, 10 minut kuhamo. Ko ga odstavimo od ognja, ga pustimo še 20 minut v isti posodi in pokritega, da se seme do dobra izluži. Nato ga odcedimo in čaj je gotov. Pijemo ga s sladkorjem ali pa brez, poleti mrzlega in pozimi toplega. Lahko ga skuhamo za več dni v zalogo, ker nič ne izgubi, ako ga pogrevamo, ampak se mu okus in zdravilnost celo izboljša.

Šipkov čaj ni le prijetnega okusa, ampak jako zdravilen, ker blagodejno vpliva na ledvice, mehur in na prebavila sploh. Gospodinje, vpeljite ga namesto škodljivega in dragega ruskega čaja!

S. H.

H. T.—k:

Južno sadie

Med pravo pravcato južno sadje spadajo sadovi **ananas, banane in kokosovi orehi**, katere sicer pri nas poznajo le v večjih mestih in krajih, vsaj jih prištevamo med posebke in priboljške premožnejših ljudi, so pa prav okusna in zelo redilna, hraniva, toda tudi precej draga.

Rastlina **pravega ananasa** je bila prvotno doma v vroči Ameriki in so jo od tukaj presadili v druge vroče (tropske) kraje kot n. pr. v Zapadno Indijo, Kalifornijo, Sunda otoke itd., goje pa jo tudi v gorkih rastlinjakih Evrope. Sadež je nepravilni plod, ki se razvije iz nekakšnega klasa tesno stoječih cvetov pod vrhom listnih šopov kratkega pokončnega stebela in je na rastlini obdan od ozkih mesnatih in trnato nazobčanih listov. Ananasov sadež obstoji iz tesno skupaj zraslih jagodovih plodov, ki so združeni v obliki velikega borovega storža, in iz mesnatega dela rastlinskega stebela in ravno tako mesnatih krovnih listov, vse pa je združeno in zraščeno v označeni obliki, ki ima dostikrat na svojem vrhu še šop trpežnega listja. Plod semena navadno ne razvije. Ana-

nas-sadja je mnogo razvrsti, katere se razlikujejo po barvi, velikosti in obliki: so n. pr. male, jajčaste, svitlo-rdeče vrste (kraljične ali reinete a.), potem stožičaste, rumeno-mesnate vrste (cayenske a.), in velike, piramidam podobne ali kraljeve a. Navadno so sadeži zunaj zlatorumeni, znotraj beli, njihov duh (aroma) izredno prijeten, okus kiselkastosladek in hladeč; to sadje se uporablja sveže s sladkorjem ali v hladnih pijačah (bovlah), pa tudi konzervirane v sladkorju. Iz vročih krajev dovažajo a. celo leto, v rastlinjakih vzgojene dozorele v poletju; dosežejo težo 4 kilogramov.

Banane so spoznali tudi pri nas tikom pred svetovno vojno, so to plodovi istoimenske rastline, ki je doma v Afriki in v vročih delih Amerike, in katere doseže do 6 metrov višine navideznega stebela. Tudi sedaj se dobijo sadovi banan po vseh večjih mestih, plodovi so različne barve, nezreli so zeleni, dozoreli pa rumeni, rdečkasti in tudi srebrno-beli, podobni so manjšim kumaricam, 15 do 20 cm dolgi in nad 3 cm debeli, ploskovito vkrivljenimi in 4 do 5 robati; v notranjščini je prav sladak mesnat stržen, ki ima do 20% sladkorja in 50% beljakovine, dosti škroba, fermentov in vitaminov. Nezrele, zelene banane imajo duh in okus, ki spominja na naše melone, popolnoma zrele pa spremene barvo in dobe popolnoma svojevrsti in značilen duh in silo sladak okus in »meso« (stržen) se v ustih kar raztopi. V svoji izvorni domovini so banane prava ljudska hrana, v naših krajih so pa zaradi cene le sadje pri raznih boleznih (sladkorni, protinu, debelosti), pa zelo zdrava, krepka in prijetna jed malim otrokom.

Kokosove orehe rodi palma enakega imena, ki raste ob vseh obalah morja vročega pasa, posebno ob bregovih otokov Indijskega oceana. Prav za prav je to le seme tega drevesa, ki zraste do 30 metrov višine, v debelini pa doseže le do pol metra. Dozoreli kokosovi orehi so jajčaste oblike, toporobi, koščičasti in dosežejo velikost človeške glave; od zunaj so rjave ali rdeče-rjave barve, z gosto žilami podobno mrežo obdani, po-

tem sledi kamenito-trda lupina, ki obdaja notranjo plast semena, obstoječo iz trdih vlaken, ki zopet obdajajo okroglo enosemensko koščico, katere zapira veliko jajčasto rjavo-lupinasto votlo jedro. V votlini jedra je sprva kiselkastosladka mlečna tekočina (**»kokosovo mleko«**), ki se pozneje strdi v belo, zelo oljnato snov. Kokosovo mleko je prijetna in hladilna pijača, strjena snov pa zelo redilna jed in tečna hrana, na veliko pa jo uporabljajo za izdelovanje **kokosovega olja in masla**. Jedro ploda ima oljnat okus, ki spominja na naše orehe; vsebuje do 67% tolšče in 9% beljakovine poleg drugih sestavin. — Kot sadje se prodajajo kokosovi orehi sveži ali še s popolno sadeževno lupino ali samo v kameniti lupini ali tudi brez nje v cellem ali v koscih narezano, uporablja se surovo. Na evropskih trgih se to južno sadje dobi v mesecih april in maj v. l. in sicer v precejšnjih množinah, ki pridejo iz Vzhodne Afrike, otoka Cejlona ter Srednje in Južne Amerike.

Mimogrede bodi povedano, da daje kokosova palma poleg orehov še poseben sok, ki priteče iz zarezanih tulcev odnosno betičev, in iz katerega napravljajo **palmovo vino**, nadalje **žganje** (**»arak«**) in **palmov sladkor**; iz trdih koščic izdelujejo tudi žlice, razne posode in gumbe, pa tudi različne rezbarske izdelke, iz vlaken plete razna tkiva (pletanine), listje se pa uporablja kakor onu dateljnovne palme; starejša debela dajo stavbeni les in snov za razne izdelke; lubje se porabi v strojarstvu; torej vidimo, da je kokosova palma izredno koristna

g Tržišče z jajci. Kupčija z jajci se še ni mogla razviti, ker za izvoz v Nemčijo izvozniki še nimajo določenega kontingenta. Cena, ki je v zadnjem času precej poskočila, se je ustalila in se drži danes na 12—12.50 Din za 1 kg jaje. Ko bo začel izvoz v Nemčijo, je pričakovati povišanja cen. Po zadnjem trgovskem sporazumu bomo smeli do konca leta uvoziti v to državo 120 vagonov jaje po znižani uvozni carini od 40, oziroma 30 mark namesto 80 mark.

Kuhinja

Sveže gobe v soli. Osnaži trde, ne črvice gobe-jurčke, zreži jih na listke in jih naloži v porcelanast lonec ali kozarec s širokim vratom in sicer tako-le: najprej potresi lonec s soljo in naloži 2 prsta visoko narezane gobe, nato jih posoli in zopet 2 prsta visoko gob, zopet posoli; tako delaj, dokler imaš kaj gob. Na vrh pa položi okroglo deščico ali krožnik in kamen. Tako pripravljene gobe se lahko dalje časa ohranijo. Kadar jih pa rabiš, jih deni pred dušenjem v mrzlo vodo za nekaj ur (ali čez noč), da izgube sol. Drugače pa jih pripravi kakor sveže.

Gobe, dušene v paradižnikovi omaki. Gobe osnaži in zreži na listke, jih polij z vrelo vodo, stresi na rešeto, jih še v mrzli vodi operi in dobro ožmi. V kozi razgrej za 1 kg gob 3 žlice olja, prideni drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule in gobe, posoli in pokrito duši vsaj eno uro, da se voda posuši. Med dušenjem gobe večkrat premešaj, da se ne prismoje. Nato jih potresi z moko (eno pičlo žlico), zalij s četrt litrom juhe ali krompirjeveke, dodaj par žlic pretlačenih paradižnikov in ščep popra. Ko še nekoliko prevre, jim prideni žlico kisle smetane (lahko pa tudi brez nje opraviš).

Vipavska brzota. Namочи čez noč ¼ litra fižola, drugi dan ga zavri, ocedi, nanovo zalij z 1 litrom vode, osoli in kuhaj do mehkega ter ga pretlači s fižolovko vred skozi cedilko. Posebej skuhaj bolj zelene liste ohrovt, ki jih preje razreži na rezance. Kuhani ohrovt ocedi in stresi v kozo, ki si v njej razgrela 4 žlice olja in prav malo zarumenila se-sekljane stroke česna in žlico moke. Prideni k ohrovту pretlačeni fižol in 2 olupljena, kuhana in pretlačena krompirja, pusti vse skupaj da prevre. Postavi kot samostojno prikuho s klobasami ali čim enakim na mizo.

Krušna juha. Raztepi 2 jajci, zamešaj vanje dve pesti krušnih drobtin in zlij vse skupaj v dva litra zavrele juhe, katera naj vre par minut.

Rezine iz koruzne moke. Mešaj 2 rumenjaka, 5 dkg sirovega masla in 8 dkg sladkorja. Nato prilij ¼ litra mleka, polovico pecilnega praška, sneg 2 beljakov, drobno zrezane limonove lupine in 10 dkg koruzne moke. Ko vse narahlo premešaš, stresi na pomazano pekačo in peci v srednje vroči pečici. Pečeno prereži čez polovico in namaži s snegom. Z drugo polovico pokrij, zreži na poljubne kose in potresi s sladkorjem.

M. Remčeva.

Razno

ga »Tobak je sovražnik petja,« pravi profesor Stanger. »Nekdaj je odmevala cesta veselega petja potnikov. Zdaj je cesta tiha. Fant na potu ne poje več — on kadi. Lovci, poljedelci, mlinarji in drugi, ki so polnili prej gozd, polje in mlin s sladkim petjem, puhajo zdaj iz sebe smrdeče oblake. Grlo kadilca je izsušeno, glas hrapav...«

ga Čebula in česen ceneno razkužilo. Že stari Egipčani so vedeli, da vleče čebula bolezen nase in da zamori česen zamatke bolezni. V času kužne bolezni so devali pod bolnikovo posteljo narezane čebule in jo menjavali vsakih šest ur. Venec česna devajo pri nas otrokom, kadar jim nagajajo gliste. Egipčani so si nadevali take vence, da ne bi nalezli bolezni. Tudi pri nas na kmetih je navada, da vzameš česen v usta, če greš k nevarnemu bolniku ali če greš v strupeno močvirje. Komarji bežijo pred vonjem česna, tako tudi bolezni. Na Angleškem devajo pri pljučnici pečenega česna na pljuca; za živčne krče navežejo česno-vega listja. Pečena čebula je staro zdravilo za uljesa, zanohtnice, ozeblince, zaprto vodo. Za uljesa se speče na olju in naveže; za zaprto vodo pa v pepelu in naveže.

ga Blazine s kurjim perjem niso za človeka, ki mu sili v glavo kri. Najboljša je blazina iz plev ali iz posušenih čajevih lističev. Pri trganju v glavi je dobra blazina, napolnjena s praproto. Perje kokoši, ki je imela bolne noge, je škodljivo za glavo in život; zato je najbolje, da se opari in posuši kokoške perje, predno se nabaše blazina. Perje v blazini se napije vlage iz glave in tudi iz stanovanja. Zato je treba blazine zračiti in sušiti. Vsako leto je treba perje oprati.

Z A N A Š E M A L E

Jesenski vzdih

Kdor nima polja, nima snopa,
kdor nima moke, nima kruha;
jesen, kako ti zanj si skopa,
jesen, kako ti zanj si suha!

Vi vsi, ki njive so vam zlate;
vi vsi, ki kašče so vam polne,
o mislite na borne brate,
da srd vas revnih ne prekolne!

Virgilij.

Ch. P. — J. G.

Vila in dobra pa hudobna deklica

Nekoč je živela vdova, ki je imela dve hčerki. Starejša, ki ji je bilo ime Marjeta, je bila po obrazu in po srcu popolnoma podobna svoji hudobni materi, mlajša, ki so jo klicali za Anico, pa je bila zelo dobra in lepa in blagega srca, izrezana podoba svojega dobrega očeta, ki ga ni imela več.

Kakor po navadi ljubimo onega, ki nam je podoben, tako je bila tudi ta vdova vsa zaverovana v svojo Marjeto. Anice pa ni mogla videti niti s koncem očesa. Revica je morala jesti sama v tem ni veži, mati in zlobna sestra sta jo neprenehoma gonili z dela na delo in vsak dan je morala iti dvakrat debelo uro daleč z vrčem po vodo.

Ko pride nekega dne zopet k studencu in ravno natoči v posodo srebrne studenčice, se ji približa revna ženica in jo milo poprosi vode.

»O, prav rada postrežem vsakemu, če le morem!« prijazno zagostoli deklica in ponudi ženici poln vrč. Še podržala ji ga je, da je laže pila.

Ko se napije, ji dé ženica, ki pa v resnici ni bila nihče drugi kot mogočna vila, ki se je bila spremenila v beračico, da bi se na lastne oči prepričala, če je deklica

res tako dobrega srca, kakor so pripovedovali.

»Veš kaj, deklica! Ker si tako lepa, dobra in vljudna, ti bom pa še jaz nekaj dala: pri vsaki besedi, ki jo boš izgovorila, bo padel iz tvojih ust krasen cvet ali pa dragocen biser.«

Neznana ženica izgine, Anica pa se vsa vesela vrne domov.

Hudobna mati jo je doma že komaj čakala in jo je ostro okregala, kod se je tako dolgo klatila.

»Odpustite mi, mamica!« odgovori Anica, »prej nisem mogla priti.«

In glej čudo: pri teh besedah sta ji padli iz ust dve vrtnici, dva bisera in dva velika diamanta! ... Mati je kar ostrmela in od silnega začudenja je komaj spravila iz sebe:

»Hčerka, kaj je to? Odkod ti biseri in diamanti?«

Deklica ponižno pripoveduje o beračici, ki jo je prosila vode, in o njeni obljubi. Pri vsaki besedi pa ji je zdrsnil iz ust velik svetel diamant.

Mati se ni mogla dovolj načuditi. Precej ji šine v glavo misel:

»Zakaj ne bi poslala k studencu še svoje starejše hčerke, če je tako!? Naj še ta kaj dobi!«

Hitro jo pokliče k sebi in ji veli:

»Marjetica, poglej, kaj se vsiplje iz ust tvoji sestri Anici, kadar govori! Ali ne bi bila vesela, ako bi se tudi tebi kaj podobnega zgodilo? Zato pa pojdeš na studenec z vrčem po vodo. Tam boš videla ubogo ženico, ki te bo prosila vode. Lepo prijazno ji postreži, da bo še tebi dala takšen dar!«

»Uh, kdo bo hodil tako daleč po vodo! In v taki vročini!« se izgovarja nemarna Marjeta.

»Bomo takoj videli, če pojdeš ali ne!« ji zagrozi mati. »Le urno vzemi vrč in se mi poberi, če ne! ...«

Marjeta godrnjaže vzame najlepši srebrn vrč in se počasi odmaje k studencu. Še preden pride do vode, zagleda lepo

gospo v krasni obleki. Gospa se ji približa in jo prosi vode. Bila je to prav ista vila, ki se je malo prej prikazala njeni sestri Anici v podobi beračice. Toda sedaj se je napravila kot kraljična, da bi videla ali je Marjeta v resnici tako hudo, kakor so pravili.

Marjeta pa se zadere na kraljičino prošnjo:

»Kajpada! Misliš, da sem zato prišla sem, da bom tebe napajala! Seveda! Samo strezi! Tam imaš studenec, pa se napij, kolikor hočeš!«

»Sedaj vidim, da res nimaš preveč blagega srca!« mirno odvrne vila. »Za svojo surovost in nevljudnost pa boš prejela tudi primerno plačilo, da bodo vsi vedeli, kakšna si: za kazen ti bo odslej pri vsaki besedi, ki jo boš spregovorila, prilezla iz ust strupena kača ali pa ostudna krastača!«

Kraljična izgine, Marjeta odide srdita domov.

Mati jo je težko pričakovala. Stala je na pragu in ji že od daleč klicala:

»No, kako je, hčerkica?«

»Kako neki! Saj vidite!« ošabno zakavska nad materjo in trešči vrč ob tla, da se razdrobi — iz ust pa ji šineta dve kači in dve krastači!

»O, sveta nebesa!« zakriči mati od groze. »Kaj je to? Kaj je to? ... A, čakaj, to nama je naredila tvoja ničvredna sestra! Bom ji že pokazala!« je vpila in vihrala nad nedolžno Anico, da bi jo pretepla.

Ko vidi Anica razjarjeno mater, se tako prestraši, da zbeži iz hiše in se skriva v bližnjem gozdu.

Tam jo najde mlad kraljevič, ki se je vračal z lova. Vpraša jo, zakaj joka in kaj dela sama v gozdu.

»Oh, gospod, kako ne bi jokala, revica uboga, ki nikjer nimam miru! Mati me zmerom pretepa in me je spodila od doma ... Oj, gorje mi! ... Nikogar nimam, ki bi se me usmilil! ...«

Med pripovedovanjem ji je padlo iz ust več kot deset diamentov in biserov in ravno toliko krvavordečih vrtnic. Kraljevič se je močno začudil in jo prosil, naj mu razodene svojo skrivnost.

Deklica mu je rada povedala, kako je

ravnala mati z njo in kaj ji je obljubil neznana beračica, kateri je dala vode.

Kraljeviču se je revica zasmilila. Njena prelestna lepota in miloba sta ga tako očarali, da se ni mogel ločiti od nje. Odvedel jo je v kraljevsko palačo svojega očeta in se poročil z njo.

Hudobno Marjeto pa je zasovražila njena lastna mati, ki jo je nekoč tako ljubila. Ni je več marala poleg sebe in nekega dne jo je s palico zapodila od hiše. Nihče je ni hotel pod streho, ker so se je vsi bali. Nesrečnica je morala iskati zavetja v samotnem gozdu, kjer so jo raztrgali in požrli volkovi.

Nepoznana dobrotnica

Prišla z dušo si neznano:
ne odkod in ne zakaj.

Dar pustila si pred mano
in odšla si spet nazaj.

Prašal druge sem sosede,
videli so dar in pot;
niso vedeli besede:
ne zakaj in ne odkod.

Ti povej, srce čuteče,
k tebi seže smeh in jok!
Tihovdano zašepeče:
To je dar iz božjih rok!

Angeli po našem svetu
še nevidno hodijo
in v nebeški dom k Očetu
naše misli vodijo. Virgilij.

Kaj moraš vedeti

Kaj so hieroglifi?

(Stara znamenja. Beseda je grška.)

Odkod izvira beseda kemija in kaj pomeni?

(Od Egipčancev in pomeni »talna«.)

Koliko stopinj ima vsak kot v enakokrakem trikotniku?

(60 stopinj.)

Kako se je pisala Napoleonova mati?

(Leticia Buonaparte.)

Kateri narod ima baje najlepše noge?

(Ameriki.)

(Prebivalci Ognjene zemlje v Južni)