

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1932

6. APRILA

ŠTEV. 6

Vzgoja trmastih otrok

Kajne, matere in očete, velik križ je to, če imaš med svojimi otroki enega, ki ti vso ljubezen in vso skrb povrača s tiho zagrizeno trmo in odpornostjo. Fantič, ki je surov, deklica, ki se odgovarja, prav gotovo ništa vzorna otroka. Toda surovega fanta morebiti palica o priliki pouči, kaj je prav in dolgojezično deklico podobna kazen pripravi do pravilnega vedenja.

Pravi trmasti otrok pa — palica ga zagreni še bolj, kreganje ga zapre in včasih so njegovi vzgojitelji naravnost obupani in ne vedo, kako naj store, da bodo trdi svojeglavnosti prišli do korenine. Prav nič nas tako ne izziva k jezi in k porabi raznih vnanjih kazni nasproti otroku, kakor tak tih, neupogljiv svojeglavnež.

In vendar bi pri vzgoji ne bilo nič bolj kvarno kot jeza in pretepanje. Kako to? Svoje glavni otrok se čuti zastavljenega, užaljenega in misli, da mu kaj hočemo, morebiti si celo poslati v glavo, da ga ne maramo in ga nimamo radi. Če ti torej tega otroka še kaznovali, bi mu ta njegov vtis še bolj okrepili, pomnožili bi čustvo o njegovi nesreči in bi mu skoraj da dejansko pokazali, da ga ne maramo.

Poglejmo par praktičnih slučajev! Tu je otrok, morebiti 10 let star. Lahka šala, dobro misleča graja zadostujeta, da se v otroku že zbudi vravec. Takoj te pogleda, kakor da se mu je prigodila največja krivica. Oč se mu zasenečijo, ustnice napno in vse lice postane temnordece, pa se vsede tja in sedi, da ti nehoče pride

na misel Lotova žena. Ne odgovarja ti na nobeno vprašanje in se zdi, da ga aplah ni več tu. Pa se lahko kregaš, pa ga lahko prosiš, vse tvoje besede so kakor bob v steno. Kaj naj storimo z njim? Verjetno je, da se bomo morali prav pogosto boriti s svojo jezo, da ga ne bi položili na kolena. Pa tega ne bomo storili. Morebiti se bo nudila kakšna primerna prilika, tako n. pr. postni čas, priprava na prvo sv. obhajilo, na prvi petek; takrat bomo prav gotovo tudi o domači vzgoji razpravljali in se pogovarjali o glavnih napaki, ki človeka muči. Povedali bomo otroku, da je taka napaka, ako je v mladosti ne odpravimo, velika in težka ovira za vse naše življenje in nas prav lahko spravi v nesrečo. Pregledali bomo nekaj takih morebitnih napak na ta način, da vsakokrat lahko pridemo na jasno o svoji glavni napaki. Povedali jim bomo, zlasti materam, da jim prav radi pomagamo, da to napako odstranijo. Spomnili jih bomo na malega Jezusa in na svetnike božje, kjer bodo našli dovolj nagibov, da ozdravijo od te velike napake. In če potem onega trmastega otroka vzamemo k sebi med štirimi očmi in ga povprašamo, kako bo s to napako, bo gotovo pripravljen in voljan vse storiti, da to napako odpravi. Povedati mu moramo tudi, da mu bomo pri tem pomagali. Lahko ga opozorimo n. pr.: veš, kadar bom prihodnjič videla, da ti hoče ta napaka zopet nagajati, te bom čisto na tihem opozorila, da jo boš lahko premagal, potem mi boš sam povedal, kako je bilo. Seveda bo še marsikak nader. a

veselilo nas bo, ko bomo videli, koliko se trudi ta mali junak.

Drugič se mi je prigodilo tole: v šoli je bilo, pisali smo šolsko nalogo. Mala deklica je z vso vnamo prepisovala od svoje sosedice. Opozorila sem jo, da tega ne sme. Bums, je odletel peresnik po mizi, mala glava se je naslonila in celo uro ni bilo lica več videti. Kakšno veselje bi ji bila napravila, če bi se bila takrat na vso moč razjezila, ali jo spodila iz razreda! Potem bi bila pač ona odnesla zmago, ne pa jaz. Seveda je bilo težko in treba se je bilo ugrizniti v ustnico, da ji nisem napela dolgih litanij. Storila sem, kakor da vsega ne vidim, pustila sem jo sedeti, ob koncu ure je oddala zvezek, kakor vse druge. Ko pa sem drugo uro prinesla naloge nazaj, sem spregovorila z žalostnim poudar-

kom: »Ena izmed naših učenk, ki sicer piše vedno prav lepe naloge, je zadnjič popolnoma odpovedala. Zdi se mi, da je imela svoj slab dan zaradi tega, ker ni zjutraj prav nič molila. Njena naloga je popolnoma nezadostna in žal mi je, da ji moram tudi v spričevalu red poslabšati.« Od tistega dne nisem na tej deklici opazila nobene svojeglavnosti in trme več.

Samo dva slučaja smo si ogledali, seveda bi jih bilo morebiti še 10 ali 20, pa iz vseh bi videli eno in isto, da se nikdar ne smemo zaradi tiste trme in svojeglavnosti razjeziti, nasproti pa otroku tudi pokazati, da nimamo nič proti njemu in da s svojo trmo in upornostjo škoduje le samemu sebi. Potem polagoma uvidi nesmisel svoje trme, se sramuje svoje grde napake in se trudi, da jo odpravi.

Obiski pri bolnikih

O obiskovanju bolnikov veljajo razni običaji in pravila. Vendar pa naj nas k temu delu nagiba vedno želja, da ubogega bolnika z obiskom vsaj nekoliko razvedrimo in mu napravimo veselje.

Kdor je že sam bil zelo bolan, ta najboljše ve, kako je bolniku in se najlažje uživi v njegovo duševno stanje. Prav pogosto pa se zgodi, da pozabimo na svojo prestano bolezen ter se kar ne znamo več živeti v trpljenje bližnjega.

Napake in netaktnosti, ki jih napravimo pri obiskih, na bolnika slabo vplivajo ter mu dostikrat lahko naravnost škodujejo. Obisk bolnika naj se ravna torej po teh-le navodilih:

Če zvemo, da je naš znanec ali znanka ali pa prijateljica hudo zbolela, tedaj nikar ne obsipavajmo njenih domačih s kopico malenkostnih vprašanj, ampak samo poizvedimo, kako je z njenim zdravjem. Dokler je bolnik zelo slab, ga ne obiskujmo — razen če sam izrecno prosi za to. Posebno velja to za bolnika, ki je ravno kar prestal težko operacijo ali kako drugo hudo bolezen. Lahko pa napišemo par prijaznih in tolažljivih besed in pošljemo cvetje — ter šele pozneje vprašamo, ako in kdaj bi nas bolnik želel sprejeti.

Ko smo se odločili za obisk, se pa vprašamo, ob katerem času bi bilo najboljše, da pridemo. Čas obiska je seveda odvisen od razmerja, znanstva oziroma prijateljstva. V bolnišnicah so ure za obiske določene. Če pa leži bolnik doma, ne bomo kar vdrli v njegovo sobo, temveč se javimo pri komu izmed domačih, ki bo bolnika povprašal, nas li sprejme ali ne.

Priti moramo pripravljeni, t. j. predvsem ne upehani, zasopli ter nervozni, pač pa mirni, čisto in prikopno oblečeni ter moramo že vedeti, kaj mislimo spregovoriti. Tudi če z bolnikom zelo sočustvujemo in če nas tudi pogled nanj neprijetno preseneti, naj vendar spremlja naše izražanje prijazen, dobro hoteč nasmehljaj. Bolnika ne smemo nikoli s čemerkoli prestrašiti. V bolniški sobi tudi ne smemo govoriti preglasno, pa zopet ne tako tiho, da bi se moral bolnik truditi, da bi nas razumel. Vprašamo ga lepo, kako se počuti, pri tem pa pazimo, da ni primoran preveč govoriti. Raje mu pripovedujemo mi — pa ne o vsakdanjih težavah in bridkostih, pa tudi ne dolgovernih zgodb, ampak o lepem in veselem; in če je bolnik žalosten, mu smemo opisati podoben slučaj bolezni, kakor jo ima sam, ki se je

pa prav dobro končala. Strogo pa se ogiblivo kakšnih razburljivih in nesrečnih dogodkov (n. pr. temu in temu se je zgodilo to in to, ter je žal umrl itd.). Ravno tako se ne bi spodobilo pripovedovati bolniku, ki je izgubil nogo, o hoji po hribih ter o raznih izletih. Tudi ni prav, če ga hočemo potolažiti z besedami, »no saj ti ni tako hudo, mnogim je še veliko huje«, kajti bolniku bi se zdelo, da ga v njegovi nesreči ne razumemo, kar ga zopet dela nesrečnega. Boljše je, če priznamo, da je močno bolan in obenem omenimo, da bo skoraj okreval in bo zopet zdrav. Včasih se prav dobro poda, če povemo kaj veselega o otrocih ali živalih. Če vemo, da bolnik ne more več ozdraveti, tedaj moramo biti še mnogo bolj previdni. Takrat se je treba popolnoma vživeti v stanje bolnika, da najdemo primerne besede. Življenjske izkušnje in srčna izobrazba nam pri tem mnogo koristijo.

Ob prilikah obiska pa prinesimo bolniku morda kakšno malenkost, o kateri mislimo, da ga bo razveselila. Najprimernejše tako darilo so v prvi vrsti cvetice, ki naj pa ne diše premočno; ne nosimo rož, ki spominjajo na smrt in grobove. V

splošnem je tudi bolj primerno raznobarvno cvetje kakor pa belo. Zelo lepe so cvetice v lončkih, ki se jih bolnik lahko najdelj časa veseli.

Ponekod je navada, da nosijo bolnikom čokolado. Ker pa trpe radi ležanja skoraj vsi na zaprtju, zato je boljše kakor čokolada, sadje, seveda, če ga sme bolnik uživati. Sicer se pa priležejo razni sadni sokovi, ki napravijo vedno veliko veselja ter so bolniku res v poživilo. Ravno tako bi dali lahko kozarček medu, ker krepi.

Bolniku pa ne pomagamo samo z obiski in darili, temveč tudi s tem, da mu olajšamo zopeten prehod v vsakdanje življenje. Odvzamemo mu razna bišna opravila, prevzamemo nakupovanje ter morda spremljamo na prvih sprehodih. Če je v rodbini zbolel n. pr. oče, tedaj se zavzamemo lahko za otroke, da se mati oziroma žena laže žrtvuje svojemu možu.

V splošnem bodimo v občevarstvu z bolniki, ki so občutljivi, zelo pazljivi. Površnost ali pa prevelika resnost lahko škoduje. Kdor se vživi res v njih stanje in jih obiskuje iz prave ljubezni in dobrote, bo tudi gotovo zadel pravo. S. H.

Kakršna setev — taka žetev

Na ta stari pregovor je treba misliti zlasti sedaj, ko imamo največ setev na polju in na vrtu. Prvi in glavni pogoj za dober pridelek, najsibo pri katerikoli rastlini, ki jo razmnožujemo s semenom, je **d o b r o s e m e**. Nasprotno pa je ves trud zaman, ako sejemo slabo seme. Lastnosti, ki jih mora imeti torej seme, da o njem lahko trdimo, da je na vse strani prvovrstno in neoporečno, so razvidne iz teh-le temeljnih zahtev:

Dobro seme mora biti popolnoma **zrelo** in primerno **suho**. Imeti mora pravo, naravno **barvo, lesk in zdrav vonj**. Zrnje mora biti enakomerno **debelo, kleno, težko** in **nepokvarjeno** (neodrgnjeno, otolčeno, zdrobljeno). Prav posebno pa moramo zahtevati od prvovrstnega semena, da je **čisto** in popolnoma **kalivo**. Končno naj omenimo tudi **pristnost** — biti mora

res tiste sorte, za katero ga kupimo. Da je tudi **starost** velike važnosti, je umevno samo ob sebi.

Nezrelo ali premalo zrelo seme se pozna že od zunaj, ker ima navadno svetlejšo barvo nego popolnoma zrelo. Tudi mu je včasih koža nagrbana. Seme, ki je bilo shranjeno na vlažnem kraju, je navadno pokvarjeno. To nam kaže vonj po plesnobi. Ako so miši gospodarile po semenski zalogi, tudi hitro poznamo po vonju. Ni brez pomena, ako zahtevamo, da je seme debelo, kleno, trdo in težko in da ima pravi naravni lesk. Če imamo n. pr. od istega plemena in od iste sorte na izbiri dvojce semen (iz dveh semen-skih trgovin), naštejmo od vsakega vzorca 1000 zrn in stehtajmo vsak tisoč zase. Kateri vzorec po 1000 zrn je težji, tisti ima čvrstejšo in boljše seme, tem krep-

kejsa bo vzklilo, tem vrsteje se bodo rastline pozneje razvijale in tem večji in boljši bo pridelek.

Najvažnejša lastnost vsakega semena je pa kalivost. Prav za prav bi moralo biti prvovrstno seme kalivo do zadnjega zrna. Vendar pa je 80—90% kalivost še vedno dobra, kar pa kali pod 80%, je pa že slabše. Pod 50% kalivo seme pa ni več uporabno, razen če ga posejemo primerno množino. Kalivost je zavisna posebej od starosti semena, od zrelosti in od shrambe. Kjer gre za večje množine semen, od katerega nam je kalivost ne-

mena so kaliva prav kratko dobo — samo par mesecev — druga zopet samo eno leto; največ je pa vendar takih, ki vsaj deloma ohranijo kalivost po več let. Izkušnja nam pa kaže, da je sveže seme od prejšnjega leta vendarle najbolj zanesljivo.

Seme je lahko tudi bolj ali manj nameteno, kakor je bilo pač spravljeno in očiščeno. Vrednost semena se močno zmanjša, ako se mu primešane razne smeti (zdrobljena razcevetja, pleve, prsti), zlasti pa, če je vmes seme od pleveta. Tudi na to je treba paziti pri ocenjevanju

Zelenjadna sorta	Seme izkalf v dneh	1000 zrn tehta gramov	1 liter semena tehta dekagramov	10 gramov semena ima zrn
Kapušnice	6—8	5—6	64—70	2500
Glavata solata	6—10	2—	49	3400
Motovilec	8—14	1.5	30	10000
Endivija	6—8	1.20	45	7000
Radik	10	1.50	51	7000
Spinacea	4—6	9—10	57	1940
Vrtno korenje	18—24	1.17	10	9000
Petersilij	20—30	1.00	60	8000
Želena	20—30	0.35	45	3000
Rdeča pesa	10—14	21—	22	600
Redkvice	5—8	8.5	70	1500
Grah	6—10	200—	84	40
Fizol	8—10	200—500	80	10—50
Cebula	10—14	4—	35—60	2700
Por	12—18	3—	45	3500
Kumare	6—7	25—	50	450
Paradižnik	6—8	3—	32	3500
Majaron	20	0.25	60	30000

znano, moramo kalivost preizkusiti. V to svrho nastejemo 100 povprečnih zrn, ki jih dajemo med moker pivni papir na topel kraj ter skrbimo, da so vedno dovolj vlažna. Ko mine kalilna doba, ki traja pri različnih plemenih 5—25 dni, preštajemo, koliko zrn je vzklilo. Število vzniklih zrn pove kalivost v odstotkih. Ako vzkali vseh 100 zrn, ima dobičeno seme 100% kalivost, ako 90 zrn, pomeni to 90% kalivost itd.

Kalivost semena je posebno zavisna od njegove starosti. Splošno je znano, da kalivost neha s starostjo. Nekatera se

posebno drobnege semena. Pa tudi pri semenskem žltu n. pr. ni vseeno, ako je vmes ljubika, gorčica ali kokalj. Čim drobnejše je seme, tem težje je doznati čistoto in obratno.

Čez vse važna je končno tudi prisljnost semena. Kdor seme kupuje, zahteva namlačno določene sorte, ki ustrezajo njegovega namena. Kako bi bil razočaran, pa lahko tudi oskudovan, ko bi dobil n. pr. namesto ljubljanske ledenke (ajvarice), ki sem je naroden, seme od kake druge sorte solate. Zlasti hudo je to v vseh teh slučajih, kjer se seme razlikuje sort na

videz prav nič ne loči med seboj in se nepristnost dožene včasih šele čez daljši čas, ko rastline morebiti že doraščajo in se škoda ne da več popraviti. Prav zato so doma pridelana semena navadno tudi glede pristnosti bolj zanesljiva, ako jih je pridelal pošten in vesten semenojosef.

izpr. tržni nadzorNIK Hugon Turk:

Kuhinjska sol

Kuhinjska sol je za človeško hrano izredno važnega pomena kot bistveno živilo in nasladijo. Kot važen sestaven del raznih telesnih sokov se sol neprestano izloča, oziroma iz- in uporablja pri telesnem delovanju in pri preosnovi telesnih snovi, zato se mora tudi stalno nadomestovati; je torej živilo. Poleg tega daje jedem priljubljen okus, ki dviga slast do jedi in pospešuje njeno prebavo; je torej tudi nasladijo. Vrhu tega pa človek uporablja kuhinjsko sol za razna ohranjanja ali konserviranja, za izdelavo solne kisline, stekla in dr.

Za človeški užitek namenjena kuhinjska sol mora biti v prah strta čista, bela, suha in brez duha. V dvajsetkratni množini vode, gorke ali mrzli, se mora popolnoma raztopiti brez vsakih preostankov, imeti mora čist slan okus in se na zraku ne sme topiti. Če sol ni čista in vsebuje primesi klorovega kalija ali magnezije, postane na zraku vlažna, ker posrkava vodo iz zraka (je higroskopična).

Sol se pridobiva kot kamena, varjena in morska sol.

Kamena sol kopljejo v solnih rudnikih na Poljskem (Bohinja, Kalucz in Vijehtki), na Nemškem (Strassburg), v Avstriji (Hall, Ischl, Aussee, Salzkammergut), na Ogrskem, Romuniji (Sedmograško), Španiji i. dr. Čista kamena sol se neposredno iz rudnikov rabi le za tehnične namene; za človeško uživanje pa se mora šele pripraviti na ta način, da se nečisto kameno sol raztopi v velikih janelah in nasifena slanica (slana voda) s špalkami (sesalkami) spravi na dan, voda ta izhlapi, oziroma se prekuhava in preveča ohladi in sol izkristalizuje. Pri

Zato je pa pridelovanje semen in semen-
ska trgovina stvar vesti in poštenja.

V sredi članka je razkaznica, iz katere je razvidno, kako različno je seme naših najvažnejših zelenjadnih rastlin glede dobe kaljenja, teže in debelosti zrna itd.

tem se izčisti vsa primesi in varjena sol gre v promet, in sicer v raznih oblikah kot fina namizna sol, kot zmléta sol, čista sol in oblikovana v odsekanih solnih stožcih; tudi v obliki opeke (briketov). Na ta način pridobivajo kuhinjsko sol tudi iz naravnih slane n. pr. v Dolnji Tuzli v Bosni. Naravna kamena sol je siva, rumena, rdeča ali rjava, celo zelenkasta.

Morska sol je najmanj čista in vsebuje vedno tudi magnezijev klorid in magnezijev sulfat, zato je tudi lahko grenkega okusa. Da se pridobi ta vrsta soli, se morska voda, ki vsebuje povprečno 2.5% soli, napelje v plitke jame (solne gredice), voda izhlapi na soncu, sol pa ostane strjena (izkristalizirana). V Severni Ameriki in drugod so tudi velika slana jezera, iz katerih pridobivajo sol. Pri nas imamo ob Jadranskem morju male saline, kjer pridobivajo morsko sol. Porablja se večinoma za ohranjanje (konserviranje) morskih rib. Človek porabi letno 3 in pol do 7 kg soli. Za živali se napravlja živinska sol, kateri se primešavajo barve, pelin, encijan, kalmež in drugo. Ravno tako se za tehnične namene sol denaturira, t. j. primeša se ji minij, saje, pepel, premog i. dr.

Pridobivati, izdelati in prodajati sme sol pri nas samo država; je torej monopol. Državna oblast tudi pazi, da kuhinjska sol nima škodljivih primesi, ki bi lahko škodovala zdravju ali morebiti vzbujale gnus.

Pripomniti moramo, da se solni složi ne smejo razžgati z žagami (pilami) od medí (mesinga) ali pakfonga, ampak samo le z železnimi ali jeklenimi pilami (žagami).

R a z n o

ga *O solati*. Mokre solate se ne prime olje. Treba je, da se dobro ocedi na rešetku ali na čistem prtiču. Oprana solata in solata sploh ne sme stati v pločevinasti ali železni posodi. Na trdo solato deniš lahko olje četrť ure prej, da se malo omeči. Ne smeš je pa soliti in kisati, ker postane pri stanju kakor kuhana. Endivija je trda. Zato jo prekuhajo nekatere kuharice, ali s tem izgubi na okusu. Boljše je, da primešaš endivijo in radiču gorkega krompirja in fižola. Solate delimo na letne in zimske. Letne so vse solate mehke ali krhke, ki rastejo samo pomladi in poleti, kakor bobovnik, kumare, motovilec, radič, berivka, bodika in vse vrste glavnate solate. K zimskim štejem endivijo, peso, repo, rdeči radič, krompir, kumare, paradižnik, ohrovť, zelje, karfi-jolo, zeleno, črni koren, por, artičoke, fižol (seveda uživamo te tudi poleti!). Napravljajo tudi ribje in druge mesnate solate. Beli se solata navadno z oljem in kisom. Belijo jo pa tudi s smetano, slanino, rumenjacom, pridevajo česna, popra, čebule, drobnjaka, gorčice, pehtrana, kapare. Slabo olje in slab kis pokvarita solato. Kjer ni dobrega vinskega ali sadnega kisa, je bolje, da okisaš solato z limono. Dunajčani devajo v kis malo sladkorja. Za fino mizo zabelijo solato z omako iz olja, kisa, sladkorja, gorčice, goste smetane in trdih rumenjakov. To se zmeša in mora prej stati par ur. S to omako se zabeli lahko tudi krompirjeva solata, ki je tako priljubljena na vsaki mizi in se poda k vsaki pečenki. Najboljši solatni krompir je kifelčar. Sicer je dober vsak krompir dobre vrste, samo da se ne razsipa. Gorak krompir, polit z oljem in popopran, gre nekaterim bolj v slast kakor mrzel. Drugi pustijo, da se shladi krompir, ga zrežejo mrzlega in polijejo s kisom. — Zeleno operi v mlačni vodi in pristavi v kropu, kuhano razreži in nakapaj z oljem. Je boljša mrzla. Zelnato solato operejo Nemke v kropu, iztisnejo in polijejo z omako, pa pustijo, da stoji par ur. Pri nas zrežemo lepo zelje na drobno, stolžemo brinja, popra, kimlja,

česna in soli in potrosimo s tem zelje, pokrijemo in pustimo, da stoji par ur. Potem iztisnemo, zmešamo z gorkim krompirjem in zabelimo z oljem in kisom.

ga *170 gramov sladkorja* zaleže toliko kakor 730 gramov najboljšega mesa.

ga *Golob* pozoblje na dan do sedem tisoč grašičinih zrn, velike množine slakovcega, mlečečevega, ljuljkinega, plavičinega in drugega plevelnega semena. Mehki polži, žuželke, bube, črvi — vse gre v golobje grlo. V deželah, kjer pridelujejo mnogo žita, cenijo golobe kot zatiralce plevela. Ob času velike revolucije na Francoskem so pobili golobe v mnenu, da so golobi krivi slabe žetve. Pa plevel je prerastel žito, zrna so bila prazna. Zopet so postavili golobnjake. Res pobirajo golobje ob setvi in žetvi tudi seme in napikajo mladi grah in fižol. Treba jih je pač zapreti, dokler ne mine setev in žetev.

ga *Močna juha*. Razsekaš $\frac{1}{4}$ kg dobre govedine in pest korenja in drugih juhinih dišav. Dva kuhana beljaka. Zmešaj z osminko litra mrzle vode in zalij z litrom dobre posnete juhe. Naj se kuha prav polagoma poldrugo uro, potem posoli in odstavi. Precedi. Bolniku dajaj vsako uro po par žlic. Navadna močna juha: Iz lepega kosa govedine nastrgaj par žlic mesa, zalij z osminko litra dobre juhe in prevri.

ga *Golobja reja* se izplača samo, če gredo golobi lahko na njive. Golobnjak je treba zapirati ob setvi in žetvi. Posebno ob žetvi rži. Sicer prinašajo golobice mladičem mladega zrnja in mladiči dobijo od tega črevesni katar in druge bolezni. Zato pogine toliko mladičev ob žetvi.

ga *Gos zakolješ* najhitreje, če jo zabodeš v male možgane, ki so v zatilniku nad jamico, kjer se začne vratno vretenca. Če odrežeš glavo ali prerežeš vrat, ne pogine žival hitro. Zaklano in oskubljeno gos obesi za dan, dva, na zrak. Mora pa biti zavita, sicer izpikajo radi ptiči mastno kožo in jo obiščejo mesarske muhe.

3:a:n:a:s:e:m:a:l:e

Virgilij:

Orači

Sivca vola, konja vranca
oratar je v plug zapregel.
Vranec je pred sivcem vedno
dva koraka dalje segel.

Oratar je nem ugibal:
Ali vola bi priganjal?
Ali konja pridržaval?
Zalostno se v plug je sklanjal

Konj je sivcu bil prehitel,
vol je vrancu prepočasen;
nad oranjem in orači
vil škrlanček se je glasen:

Zračne orjem visočine
in ne sejem in ne žanjem;
v žitnice ne spravljam žita,
pa pri kruhu sem vsakdanjem.

Trije, ki so se prepirali

To so bili: tablica, kamenček in goba.
Prepirali so se o tem, kdo izmed njih
je najkoristnejši. Tablica je zaničevala
oba druga in je rekla: »Za nobeno rabo
nista! Mene ima Janezek rajši kot vaju
oba skupaj.«

»To pa ni res!« sta odgovorila goba
in kamenček. »Pa je res!« pravi tablica.
»To že iz tega lahko razvidita: mene Ja-
nezek nikoli ne pozabi, kadar gre v šolo.
Tebe, kamenček, je pa že velikokrat po-
zabil, gobe pa še cele tedne ne vzame
s seboj.«

»To je že res!« pravi kamenček.
»Toda, če me je Janezek katerikrat po-
zabil, je pa tudi prišel z objokanimi očmi
domov. Učitelj ga je hudo okregal; Jane-
zek sam mi je povedal. Drugi dan me je
pa vsakokrat vzel s seboj. Pa saj to sama
veš, ti prevzetna tabla, ako mene ni zra-
ven, ti ne moreš nič koristiti. Brez mene
ne more nihče pisati nate.«

»Vidva se pa zgovarjata, kakor da bi
bila jaz čisto nepotrebna,« pravi goba,
in vendar sem bolj potrebna kot vidva

oba skupaj. Če je tablica čisto popisana,
s čim naj se pa zбриše?«

»O, z rokavom!« pravi tablica.

»To bi bilo lepo!« odgovori goba. »Ali
nisi slišala, kako je mati zadnjič okregala
Janezka, ko te je z rokavom brisala?«

Tako se je pletel prepir naprej in bi
bil še dolgo trajal, da ni prišel Janezek
zraven. Janezek je pa razsodil tako: »Vi
vsi trije ste neumni. Rabim enega kot
drugega. Vsi trije mi morate služiti.«

Virgilij:

Hvala hlapcu Tinku

Hlapec Tinko, ki nam sekaš
bukov les ob trdo tnalo,
če nobena — moja pesem
poje danes tvojo hvalo.

Zunaj brije mrzla zima,
ostra burja, hočem reči.
Tinko, jaz pa nate mislim,
ko sedim pri topli peči.

Kaj je meni mar na toplem
burja ostra in ledena?!
Tinko, jeli, vsa ostrejša
ti sekira je jeklena?

Hlapec Tinko, ki nam sekas
bukov les ob trdo tnalo,
če nobena — moja pesem
poje danes tvojo hvalo!

Pet gostačev

v rokavici

Šel je nekoč kmet-velikan pozimi
skozi gozd. Svoje rokavice je bil obesil
za pas — imel je velike rokavice, čisto
nove. Palca sta stala trdo pokonci.

Pa je postalo eni rokavici predolgčas,
da bi venomer mahedrala za pasom. Iz-
muznila se je in je padla na tla. Kmet-
velikan pa ni nič opazil in je šel mirno
dalje... Rokavica je pa obležala sredi
pota: odprtina je široko zevala in palec
navzgor.

Prišla je čez pot miška. »Kaj pa je to?« je mislila, »kaj takega pa še nisem videla...«, tiho se splazi do rokavice in jo povohala tu in tam. »Ej!« si je mislila, »to je pa kakor gorka hišica. Tu notri bi bilo pa prijetneje ko tu zunaj!« In vpraša: »Ali je kdo notri?«

Nihče se ne oglasi. Pa smukne miška — smuk! v rokavico, pa naravnost v palec, in se tam udobno nastani.

Vprav je hotela malo zadremati, pa je priskakljala do rokavice žabica. »Kaj pa je to?« si je mislila žabica, »kaj takega pa še nisem videla...« Hops, je skočila do rokavice in jo povohala tu in tam. »Oh, to je pa kakor gorka hišica. Tu notri bi bilo pa prijetneje ko tu zunaj!« In vpraša: »Ali je kdo notri?«

»Jaz,« odgovori miška, »kar noter pridi! Dvema bo še gorkeje.« Pa je skočila žabica noter, naravnost v kazalec, in se je tam udobno nastanila.

Vprav je hotela malo zadremati, pa je priskakljajal zajec. Zagledal je rokavico na poti in si je mislil: »Kaj pa je to?« Tiho se je wplazil bližje k rokavici in rekel: »Lej, kakšna gorka hišica! Tu notri bi bilo pa prijetneje ko tu zunaj!« In vpraša: »Ali je kdo notri?«

»Jaz!« se oglasi žabica, »jaz!« se oglasi miška, »le pridi noter! Trem nam bo še gorkeje.« Pa je skočil zajec noter, naravnost v sredinec, in se je tam udobno nastanil.

Vprav je hotel malo zadremati, pa je prišla do rokavice lisica. Hej!« je rekla zvita lisica, »kaj pa je to tu na poti? Ali ni to rokavica kmeta-velikana?« Pa se je priplazila bližje in povohala rokavico tu in tam. »Mm,« je rekla, »to je pa kakor gorka hišica. Tu notri bi bilo pa prijetneje ko tu zunaj! He!« zakliče, »ali je kdo notri?«

»Jaz!« se oglase zajec, žabica in miška. »Kar pridi noter! Stirim nam bo še gorkeje.« Pa je skočila lisica noter, naravnost v prstane, in se je tam udobno nastanila.

Nazadnje je prišel še volk. Zagledal je na poti rokavico, in ker je bilo še zelo mrzlo, si je želel biti na gorkem. »Ali je kdo notri?« je zaklical. —

»Jaz!« so se oglašili lisica, zajec, žabica in miška. »Kar pridi noter! Peterim nam bo še gorkeje.« Pa je skočil volk noter, naravnost v meziniec, in se je tam udobno nastanil.

Toda zdaj! Vprav so hoteli malo zadremati, pa je prilomastil iz dupline v temnem gozdu medved. Brundal je in godel na svoj način z globokim glasom: »Jaz sem kosmatin, ki se nikogar ne bojim, kamor stopim, kamor grem, vse raztrgam, vse požrem.« Joj, je bilo onih strah v rokavici!

»Cop! Trop! Kamor stopim, kamor grem, vse raztrgam, vse požrem!« In vedno bližje je prihajal medved.

Oh so se oni tresli v rokavici! Kar pokonci so skočili, pa ven in v temni gozd. Miška se je skrila brž v luknjo, žabica je skočila v lužo, zajec se je potuhnil za sivo skalco, lisica in volk sta pa zbežala, huj, naprej naprej v temni gozd. — Medved je pa priecpotal do rokavice in jo ogledoval od vseh strani. Potem je sedel na zadnje noge in zgrabil rokavico v svoje velike šape, da si jo obuje. Resk! Resk! — je počila rokavica na dvoje in padla na tla. Ali zdaj — ! Da bi bili videli medveda, kako je bil hud! Poteptal je rokavico, visoko v zrak jo je vrgel kakor žogo in z zobmi jo je razgrizel in nazadnje ham! ham! ham! jo je požrl.

Končana je bila lepa miškina hišica zdaj in zato je tudi le storije kraj.

Kaj moraš vedeti?

1. Koliko je kristjanov izmed vseh ljudi na svetu?

(Priblizno ena tretjina)

2. Koliko sveta obsega ruska sovjetska republika?

(Omnipras omo omuzem)

3. Koliko let bi potrebovali, da bi se z brzovlakom pripeljali na sonce?

(161 771)

4. Kakšno brzino največ lahko doseže veter ob viharju?

(100 km v sekundi)

5. Koliko preleti v sekundi golob-pismošosa?

(35 metrov)