

# MATI IN GOSPODINJA

LETO 1933

13. SEPTEMBRA

ŠTEV. 15

## Septembra meseca na vrtu

Septembra meseca je na vrtu še mnogo dela s spravljanjem zelenjadi in vrtnih semen, z zimskimi setvami zelenjadnih in cvetličnih rastlin in z različnimi pripravami za zimo.

Ta mesec sejemo še zadnji **motovilec**, **zimsko solato** in **zimsko špinačo**. Najtežje kali **motovilec**. Če je podnevi jasno in pripeka solnce, je treba setev pokriti, dokler seme ne skali. Špinačo in zimsko solato sejemo navadno skupaj. Spojnadi solato med špinačo populiramo in presadimo samo zase, preden se začne špinača razvijati. Zadnji čas je tudi za presajanje **zimske endivije**. Ako sadimo močne sadike vsaj do 15. septembra in ako bo lepa jesen, utegne še dovolj porasti do konca oktobra, ko jo bo treba spravljati v shrambe za zimo. Tudi za **vrtno jagode** je ta mesec še čas, da jih posadimo na dobro pripravljeno zemljo, v razdalji po 40—45 cm.

Ta mesec zorijo večinoma vse **semen-ske rastline**. Kdor hoče imeti prvovrstno seme, ne sme osmukati kar cele rastline, ampak mora pobirati najlepše razvite in najprej zrele plodove. Tako ravnamo pri kumarah, pri kapušnicah, pri repi, pri solati, pri pesi, pri fižolu itd. Tudi korenjevo seme je najboljšo v največjih in najbolj razvitih kobljih. Za seme nabranih plodov ne omanemo takoj, ampak jih najprej razgrnemo na suhem in zračnem prostoru, da pozorijo, potem šele spravimo iz njih seme, ki ga shranimo, ko je popolnoma suho, v papirnatih vrečkah, ali še bolje, v steklenih, neprodajno zaprtih posodicah.

Koder je bila čez poletje suša, bo na jesen še mnogo **fižola**, ki pa ne bo dozorel, svežega pojesti pa vsega tudi ni mogoče. Tak fižol shranimo lahko za zimo na ta način, da ga **posušimo**, bodisi na solncu, dokler je toplo in jasno vreme, bodisi tudi v sušilnici, na ali v peči. Ravnajmo pa takole: Stročje otrebimo in zrežimo na kosce ter ga kuhajmo nekaj minut, da zvane. Potem ga odcedimo in zvrnimo na sito, da odteče vsa voda. Sedaj stresemo stročje na leso in ga denimo sušiti na solnce ali v krušno peč ali v pečico pri štedilniku ali kamorkoli, da se le čimprej posuši. Popolnoma suh fižol spravimo v redke vreče, ki jih obesimo na zračen, suh prostor. Preden tak fižol kuhamo, ga prej namakamo par ur v vodi, da se stročje napne. Za sušenje je primeren le tak fižol, ki je brez niti in ima mesnato stročje. Najboljšo robo dobimo, ako so luščine še mesnate in zrnje nerazvito.

Septembra meseca treba opraviti razna dela za okras vrta v prihodnjem letu. Posebno ugoden čas je za presajanje in razmnoževanje **trajnic**. To so cvetlice, ki ostanejo po več let na istem mestu in vsako pomlad iznova poženejo in cveto.

Na jesen presajamo in razmnožujemo tiste, ki cveto spomladi in rano poleti, kakor: bele lilije ali limbar, potonke, ostrožnike, jegliče, vijolice, srčke, orlice in še razne druge. Lončnice, ki so rastle čez poletje na prostem v gredici (na pr. pelargonije, fuksije, dracem in dr.), moramo ta mesec presaditi v lončke, da se pred zimo ukorenijo. Isto velja za krizanteme ali kresnice, ki tudi ne prenesejo slane, ako naj o vseh svetlih cveto.

Po naših vrtovih manjka cvetja, zlasti spomladi. Za ta namen so posebno pripravne razen trajnic tudi dvoletne cvetlice, ki jih sejemo poleti, sedaj pa presajamo na mesto, kjer naj spomladi cveto. Le-sem spadajo posebno: poletni nagelj, mačehe, marjetice, potočnice, zvončnice, turški ali bradati nagelj in še več drugih. Te sadimo lahko tudi še spomladi tjakaj, kjer jih hočemo imeti v cvetju, vendar je mnogo bolje, ako to opravimo sedaj na jesen.

Vse izpraznjene gredice na vrtu takoj zopet pregrebemo in če treba pognajmo. Pripravimo zemljo za zimski česen, tulipane itd. O tem pa prihodnjič. H.

## Jejmo sadje

Sirovo sadje je važno živilo za vsakogar, zato ga jejmo vsak dan brez izjeme vsaj takrat, kadar ga je dovolj. Vendar pa je treba neke previdnosti pri uživanju sadja in sicer že zaradi tega, ker je njegova zunanost izpostavljena raznemu onesnaženju in ker je pač sirova hrana, ki ne ugaja prav vsakemu želodec. Priporočajo torej, da se pri uživanju sadja ravnamo po sledečih pravilih:

Uživajmo le popolnoma zrelo in zdravo sadje. Nezrelo, nagnito ali sicer kako pokvarjeno sadje je škodljivo za vsakogar, še celo pa za nežen otroški ali bolan želodec. Jejmo samo temeljito oprano, to je čisto sadje. To velja za vsako sadje, posebno še za tisto, ki ga kupujemo ali ki ga pobiramo po tleh. Zelo nesnažno je sadje, ki je šlo skozi mnogo rok ali je ležalo več dni nabrano v posodah ali se je kako drugače onesnažilo. Ne jejmo tudi preveč sadja naenkrat. Kolikokrat se zgodi, da zbole otroci, pa tudi odrasli, ker so se sadja preveč najedli. Po sadju ne pijmo vode. To je samo grda razvada, ki je udomačena posebno pri otrocih. Sadje ima v sebi dosti vode, zato gasi žejo in je vsako pitje po njem nepotrebno. Jejmo sadje neolupljeno, to je s kožo vred in ga dobro prežvečimo, ker je le tako lahko prebavno in nam obilo koristi. Jejmo ga zjutraj na tešče, opoldne pa pred drugimi kuhanimi jedmi. Če pride

namreč to živilo v prazen želodec, se veliko lažje prenese pa tudi bolje izrabi, tako da imamo od njega res vso korist. Kuhajmo samo slabo sadje, boljšega zavžijmo sirovega; le s sirovim sadjem zavžijmo vse hranilne snovi, ki jih je vanj nasnovalo solnce v polni meri. S. H.

## Kako skrbimo za red in snago v kuhinji

Snažna kuhinja nam je porok za snažno in zdravo hrano, ki jo v njej pripravljamo. Zato je dolžnost vsake gospodinje, da skrbi za snago kuhinje bolj kakor za snago drugih prostorov v hiši. Če le mogoče, naj bodo okna kuhinje zamrežena, da jo obvarujemo s tem mrčesa in jo lahko puščamo brez skrbi odprto čez noč, da se dobro prezrači. Zvečer ne pustimo v njej nobenih ostankov jedil in živil, ampak jo docela pospravimo. Zjutraj nam je treba pobrisati samo prah, pa je že pripravljena za kuhanje. Zjutraj premenjamo tudi že umazane brisače za roke in krpe za brisanje posode. Najbolje je, da poberemo in odstranimo kar je umazanega zvečer, zjutraj pa razdelimo sveže. Kuhinjsko perilo menjajmo vsaj dvakrat na teden. V majhni kuhinji zadostuje ena brisača za roke, v večji pa jih moramo imeti več; obesimo jo za zanjko poleg umivalnika ali vodovoda, kjer si umivamo roke. Istotam naj bo vedno pripravljeno tudi milo, ki je najhitreje pri rokah, če je shranjeno v redki mrežasti (nakvačkani) vrečici, ki visi poleg brisače. Predpasnikov za kuhanje nikoli uporabljati za druga hišna dela! Poleg spada tudi snažna rutica ali čepica, ki je pri kuhanju prav tako potrebna kakor predpasnik.

V vsaki kuhinji naj stoji vsaj eno vedro s pokrovom, kamor mečemo odpadke. Stoji naj priročno, to se pravi na takem kraju, kjer pripravljamo živila za kuhanje, kjer je torej največ odpadkov. Vedra z odpadki je treba izprazniti po vsakem kuhanju. Istočasno jih tudi do čistega umijemo. Razni, skrajno neprijetni duhovi, ki se razširjajo v tej ali oni kuhinji, izhajajo ponajveč od kuhinjskih

odpadkov in ostankov, ki se kisajo in kvarijo v topli kuhinji. Po vsakokratnem kuhanju odnesemo iz tega prostora takoj vsa živila v shrambo ali klet, kjer jih pač shranjujemo. Kar smo prinesli iz kleti, pa nismo porabili, nesemo v klet nazaj, kar je iz shrambe v shrambo itd. Le malenkostno množino živil, ki jih shranjujemo v kuhinjski omari zato, da so nam bližje pri roki, denemo v iste posode nazaj (moka, sol). Ostankov jedil tudi nikoli ne puščamo v kuhinji, če hočemo, da bo res snažna.

Ne postavljamo nikdar nobene kuhinjske posode ali orodja na tla! To velja za vso posodo, najsibo že rabljena ali nerabljena. Za veliko posodo pa si preskrbimo lesene podstavke iz ozkih desčic, na katere postavljamo v shranitvi lahko tudi deske za testo, pekače, vreče z večjo zalogo živil itd. Vsak madež s štedilnika odstranimo sproti. Posodo pa je najbolje umivati z milnico in splakniti s čisto vročo vodo z nekaj sode. — Š. H.

## Misanje

Misanje pomeni popolno menjavo perja. Perutnina zgubi med misanjem precej vse perje. Kokoši so ob času misanja manj živahne, se malo gibljejo, ne iščejo si hrane kakor navadno in tudi ne žrejo tako rade. Greben (roža) in podbradek se zgubančita, zgubita svojo živo rdečo barvo in pobledita. Tudi nesenje kokoši preneha. Njih telesna gorkota se zniža, vsled česar so napram hladnemu in mokremu vremenu bolj občutljive. Misanje ni pri vseh kokoših istočasno. Zato pa traja misanje od poznega poletja in še do pozne zime. Kokoši, ki pridno in obilo nesejo, se misajo navadno septembra in oktobra le malo časa in začnejo kmalu zopet nesti. Če opazimo, da se kokoši začnejo misati zelo zgodaj, torej že junija, julija ali avgusta, kar navadno tudi zelo dolgo traja, lahko sklepamo iz tega, da so takšne kokoši slabe jajčarice ali slabe nesne kokoši. Tudi pri kokoših, ki se prepozno — šele novembra ali decembra — misajo, traja misanje predolgo, radi česar pridejo ošibele v zimo, lažje podležejo

prehladu in boleznim in ne začnejo tako kmalu nesti.

Ker le malokatera gospodinja nadzira pri nas nesnost kokoši po zaklopnih gnezdih, zato je toliko bolj važno, da pazi na razne druge znake, ki ji omogočijo, da spozna dobre in slabe nesne kokoši. Med takšne znake spada tudi misanje, po katerem lahko vsaka gospodinja presoja dobro ali slabo nesnost kokoši in more odstraniti one, ki slabo nesejo.

Obnova perja zahteva mnogo redilnih snovi v krmi, ki jo dobivajo kokoši. Čim hitreje se perje obnovi, tem manjša je gospodarska zguba. Zato je popolnoma zgrešeno, kdor meni, da ni treba kokoši med misanjem dobro krmiti, češ da nič ne nesejo. S pravilno nego in primernim krmljenjem lahko vsaka gospodinja v svojo veliko korist skrajša dobo misanja in doseže, da ji kokoši začnejo kmalu zopet pridno nesti.

Kar se tiče nege ali oskrbe, moramo spraviti živali pod tako streho, da so varne pred prehladom in drugimi boleznimi. Dajmo torej kokošim zlasti v dobi misanja čedne, svetle, zračne, suhe in primerno tople kurnike, kjer tudi ne sme biti prepiha. Dobro je, da tudi ob tej priliki kurnike temeljito očistimo in razkužimo in obvarujemo kokoši pred nadležnim mrčesom. Če mrčes nadleguje kokoši in sesa iz njih obenem s krvjo najboljše hranilne snovi, potem ne more poteči misanje v redu. Ko se kokoši misajo, lahko tudi opazimo, da jim je veter in dež zelo neprijeten in si radi tega iščejo zavetja. To jim najbolje nudimo s pokritim, zavarovanim in le na eno stran odprtim prostorom, kjer imajo priliko brskati in se kopati v suhem pesku, med katerega primešajmo tudi nekoliko žveplenega cveta, ki uničuje nadležni mrčes.

V krmi morajo dobivati živali vse redilne snovi, ki jih potrebujejo — razen za svojo redno prehranitev — za hitro obnovo perja. K temu pripomorejo največ krmila, v katerih je mnogo beljakovin, tolstše in tudi mnogo fosforovokislega apna in kremikove kisline, ker so to glavne sestavine perja. Za zvišanje telesne gorkote pa je v krmi potrebna

pred vsem tolišča. Vse te redilne snovi pa niso za časa misanja vedno v zadostni množini v mehki krmi iz krompirja in otrobov ter navadni zrnati krmi. Treba je, da krmimo poleg redne krme še takšna krmila, s katerimi dodamo potrebne beljakovine. To so pred vsem mlečni izdelki v vsaki obliki, dalje mesna, ribja, kostna moka itd. Kot krmilo, v kateri je tolišča, se priporoča koruza; pa tudi zdrobljeno solnčnično, konopljinu zrnje, laneno seme, so to zelo primerna krmila. Zelene krme v tem času tudi ne sme manjkati kokošim. Zlasti s solato jim zelo ustrežemo, ako si ne morejo same iskati zelene krme. Tudi po 1 gr soli na kokoš lahko mešamo med mehko krmo. Če krmimo ribjo moko, potem dodatek soli ni potreben. V liter pitne vode damo 3—4 gr železne (zelene) galice. Mesto te rabimo v to lahko tudi zarjavele železne žeblje, ki jih denemo v pitno vodo. Železo deluje na tvorbo krvi, zviša krvno gorkoto in vpliva tudi na nesnost.

Kdor kokoši primerno neguje in dobro krmi, se mu ni treba bati bolezni in zgub med misanjem. Zivali bodo to kritično dobo lahko in dobro prestale. Kokoši začnejo kmalu zopet nesti in ne sejo tudi pozimi, ko je cena jajec najboljša. ip

## Južno sadje

Med pravo južno sadje spadajo sušeni sadovi datljeve palme, dateljni. Drevesa te vrste rastejo v mnogoštevilnih razvrsteh po severni Afriki in jugozapadni Aziji. V teh krajih so dateljni prevažni za ondno prebivalstvo, kateremu omogočajo prebivanje in življenje v puščavah, ker dajo najvažnejši živež ljudem, konjem in velblodom. Pa ne samo sadeže, temveč tudi listne brstiče uživajo kot »palmovo zelje«. Nadalje pokrivajo ljudje svoje kolibe s palmovimi vejami, pletu iz njih jerbaze, les pa rabijo za stavbe. Te vrste palm so presadili tudi v Sicilijo in na Špansko, kjer sadovi tudi dozorevajo, v naši Dalmaciji in po Italiji uspevajo le drevesa, toda sadov ne rode. — Datelj-sad obstoji iz mesnatega, užitnega in zelo sladkega

osemenja (mesa) in iz zelo trdega semena (peške). — Najvažnejša trgovska vrsta so veliki, rjavo rdeči dateljni iz Aleksandrije, in mali rumenkasti berberski dateljni. Razpošiljajo jih v sodih, zabojih in škatlah. Dobro blago mora biti gladko, polno in sočno, seme v njem ne sme klopotati. Dateljni imajo zelo veliko sladkorja. Pri shranjevanju škoduje sadežem gorkota, vlaga in zrak.

Splošno znano južno sadje so tudi grozdinke (korinte, vamberli), rozine in cvebe, ki niso nič drugega kot posušene grozdne jagode najrazličnejših vinskih trt. — Grozdinke, tudi male rozine imenovane, se pridobivajo iz grozdja trte, ki raste na Grškem. Jagode odtegajo s posebnimi česalniki in jih suše na zraku, potem stlačijo v obzidane jame, odkoder jih za razpošiljanje izkopljejo z lopatami. V trgovini so podobne našim sušenim borovnicam. — Rozine napravljajo iz debelejših grozdnih jagod. Sušenje se izvrši na zelo različne načine: ponekod oberejo jagode in potem suše, drugod jih puste na trti, da se posuše na pečilih. Pogostokrat se vrši sušenje prav nečedno, tudi jih žveplajo, kar ni dovoljeno. Vrednost rozin se meri po njihovi sladkosti, dobri negi in velikosti jagod. Dobre rozine morajo biti sladke, lepo suhe, brez pecljev in brez vsake grde primesi. V trgovinah so vrste rozin mnogoštevilne, in so znane pod raznimi imeni. — Cvebe ali velike rozine z debelo peško se razlikujejo od pravkar opisanih rozin po obilnejši velikosti in podolgovati obliki; so rjave do črnkaste barve, sprijete dostikrat v cele gručke, krepko mesnate, debelokožnate, s peclji in pomešane tudi z nedozorelimi jagodami. Moramo jih pred uporabo večkrat dobro umiti v čisti vodi, jih potresti narahlo z moko in jih obdrgniti.

Domača uporaba grozdnik, rozin in cveb je tudi med nami splošno znana, žal, da je njihova cena precej visoka. Iz njih pa izdelujejo tudi mnogovrstne umetne sladke pijače, tako zvana »sladka vina«, katerim dajejo različna imena kot »Malaga«, »Ruster« itd., kar velja seveda za »potratno« (luksuzno) blago.

## Kuhinja

### Goveje meso v zelenjavini omaki.

Goveje meso skuham z vsemi pridatki za govejo juho. Ko je kuhano, ga vzamem iz juhe in denem v takole napravljeno omako: v kozico denem dve žlici linga olja ali za debel oreh surovega masla. Ko je maščoba zavrela, pridenem eno žlico zelenega petršilja, žlico drobnjaka in žlico pehtrana. Ta zelenjad mora biti prav na drobno sesekljana. Nato pridenem dva stroka s soljo strtega česna in 4 šalotke, drobno sesekljane. Ko pražim par minut, pridenem pest drobtin, zalijem s četrt litrom juhe ter pustim 10—15 minut vreti; nato pridenem meso. Po petminutnem vrenju okisam z limoninim sokom ter primešam ščep popra. Meso razrežem na kose in ga polijem s tem sokom. Kot prideatek dam kruhove ali močnate cmoke ali pražen riž ali popečen cel krompir. Tej množini zelenjave je primerno pol kile mesa.

**Riževe klobasice za juho.** Dve pesti riža oprážim na žlici masti, zalijem ga s tremi osminkami vroče vode ali juhe ter kuham kakih 15 minut. Kuhan riž stresem v skledo. Ko se shladi, primešam jajce, drobno zrezanega petršilja in čebule, dve pesti drobtin in žlico sesekljane kuhane goveje, telečjega ali svinjskega mesa. Vse to prav dobro premešam in primerno osolim. Posebej imam pripravljene oblate. Te razrežem na štiri prste dolge in prav tako široke krpe, jih hitro zmočim v vodi, denem na krožnik ter na vsako krpo položim žlico nadeva. Oblat zvijem v obliko klobasice, pritisnem na konceh skupaj, omočim v raztopljenem jajcu, povaljam v drobtinah ter ocvrem na masti. V skledo zložene polijem z vročo juho. Ta fina juhina zakuha je za boljša kosila. Riževe klobasice mi pa lahko služijo tudi kot samostojna jed. Na mizo jih dam z različno solato, s kislo repo ali zeljem ali pa s posiljenim zeljem.

**Sveži fižol z zeljem in rižem.** Pol litra zluščenega svežega fižola skuham v pol litru slane vode. Posebej kuham na debelo zrezano sveže zelje. Tega naj bo

en krožnik. Ko je zelje že skoraj popolnoma kuhano, vsujem vanj dve pesti riža. Ta zmes naj vre četrt ure. Potem pridenem fižol ter zabelim s prežganjem, ki sem ga napravila iz žlice masti in pol žlice moke. Ko prevre, je jed kot prikuha ali kot samostojna gotova.

**Sveže češplje s fižolom.** Pol litra zluščenega fižola in 20 svežih češpelj skuham, vsako zase. Za češplje rabim pol litra vode, za fižol tričetrt litra. Ko je oboje kuhano, zmešam skupaj ter dam gorko ali pa tudi mrzlo na mizo.

**Sveži fižol z jabolki.** V slani vodi skuham liter oluščene svežega fižola. Posebej skuham 4—6 olupljenih in na koščke zrezanih jabolk. Ko je oboje kuhano, stresem skupaj, zabelim s prežganjem, ki ga napravim iz žlice masti in pol žlice moke. Dobro premešam in pustim, da še dobro prevre.

**Sirove pogačke s češpljami.** Na deski napravim testo iz sledečih snovi: 20 dkg moke, 14 dkg kravčega sira, 14 dkg surovega masla, pol dkg kvasa, ki ga razmočim v dveh žlicah mrzlega mleka, oslajenega s kepico sladkorja, jajce in primerne soli. Testo dobro pognetem ter pustim pol ure počivati. Nato razvaljam za pol mezinca na debelo ter razrežem na štiri prste dolge in prav tako široke krpe. Na vsako krpo položim polovico olupljene in s sladkorjem potresene češplje. Testo od vseh štirih oglov zapognem, devam drugo poleg drugega na pomazano pekačo in pustim pol ure shajati. Ko vzide, pomazem z raztepenim jajcem in pečem 20—25 minut v precej vroči pečici.

**Sveže češplje kot kompot.** Za kuhanje češpelj pripravim četrt litra vode, oslajene s 5 dkg sladkorja, in odišavljen s koščkom cimeta in z odrezkom limonine lupine. Ko par minut vre, pridenem pol litra opranih češpelj in kuham tako, da polagoma vre 10—15 minut. Kuhane češplje stresem v skledo. Ko so hladne, jih dam na mizo.

**Zemljov narastek s svežimi češpljami.** Tri zemljice zrežem na kocke, polijem jih z osminko mrzlega mleka in jih pokrijem, da se napoje. V skledi zmešam dve žlici kisle smetane z eno žlico

sladkorja in enim rumenjakom, pride-nem malo drobno zrezane limonine lupine in nazadnje sneg enega beljaka. V pomazano obliko devam menjaje napo-jene žemlje, nadev in na nadev pokla-dam razpolovljene češplje, ki jih potres-em s sladkorjem. Na to zopet ostale žemlje in navrh zopet nadev. V pečici pečem 20—25 minut. Razrezane na košč-ke potresem s sladkorjem.

**Češpljev kompot z opečenimi žemlja-mi.** Češplje kuham kakor je zgoraj po-vedano. Ko so kuhane, jih stresem na želje, katere sem razrezala na štiri dele in na obeh straneh opekla. Tudi te dam hladne na mizo.

**Zarebrnice (bržole).** Zarebrnice naj-prej osnažim s čisto ruto, odberem vso maščobo in prerežem na dveh ali treh mestih kožo, zato da se pri pečenju ne skrči. Nato potolčem vsako z lesenim kladvom, osolim, potresem z moko in opečem v plitvi ponvi na masti. Pose-bej zarumenim drobno zrezano čebulo. Nanjo pokladam na obe hstraneh zape-čene zarebrnice. Ko so vse zložene na čebuli, prilijem v pekačo, na kateri so se pekle, par žlic vode ali juhe. Zavret in dobro premešan sok vlijem po zare-brnicah, pokrijem in dušim toliko časa da so mehke.

## **Starši in dekleta, ne prezrite!**

Ker so pa posli Kolodvorskega misi-jona vedno bolj naraščali, se je kmalu pokazalo, da jim sama Ženska zveza, ki ima razen tega še polno drugih lepih in potrebnih nalog, ne bo kos, zato se je že letošnje pomlad ustanovilo za nadaljnje vodstvo in oskrbovanje Kolodv. misijo-na posebno društvo, to je »**Društvo za varstvo deklet**«. Njegova nujna potreba je razvidna že iz zgorajšnjih vrstic, zato bi ga bilo pač odveč še posebe pripo-ročati. Pravila so sestavljena jako lepo in sicer na ta način, da lahko društvo zajame prav vso Slovenijo. Članstvo se deli na ustanovne, ki plačajo enkrat za vselej po 500 Din. na redne, ki plaču-jejo po 60 Din letno in na izredne, ki

plačujejo vsaj po 15 Din letno. Član-stvo stanuje lahko kjerkoli, če jih je pa v kakem kraju več, se pa združijo v dru-štveno podružnico.

Že iz doslej povedanega je razvidno, da si je nadelo to društvo prevažno na-logo, ki ne zadeva le enega kraja ali enega stanu, tudi ne skuša doseči ciljev, ki bi bili v korist le majhnemu krogu, temveč je to stvar, ki se tiče prav vsega našega naroda, zlasti pa še našega kme-tiškega in delavskega ljudstva, saj gre za dušni in telesni blagor tisočernih nje-govih hčera, ki so si v današnjih težkih časih prisiljene iskati kruha in zasluž-ka daleč od doma in prepogosto še po-magati tudi svojim onemoglim staršem ali nedoraslim bratcem in sestrkam. Gre za to, da ne propade cvet našega naroda v mlakužah življenja, gre za to, da ostane naš narod po svojem ženstvu, po svojih bodčoih materah, zdrav in po-šten na duši in na telesu.

Naloga tega društva zato ni, da vzdr-žuje le misijon na ljubljanskem kolo-dvoru, temveč da skuša osnovati slično skrbstvo tudi po vseh drugih velikih ju-goslovanskih mestih, kamor zahajajo naša dekleta. Zlasti nujna sta Zagreb in Beograd, kamor teče brez prestanka tok naših deklet. Pa tudi s samimi kolo-dvorskimi misijoni še daleko ni izčrpa-na naloga tega društva, kajti neobhodno je potrebno, da jim tudi v vsem poznej-šem času bivanja v teh mestih nudi stalno varstvo in zavetišče v vseh duš-nih in telesnih potrebah. Potrebni bi bili v to svrho majhni domovi, kjer bi dobivala dekleta v času brezposelnosti vso potrebno oskrbo in od koder bi se jim skušalo najti čim prej novo službo. Neobhodno potrebna so prosvetna dru-štva za slovenske služkinje in delavke v teh mestih, kjer bi našle primerno pošteno zabavo, potrebne so dekliške Marijine družbe in slovensko duhovno pastirstvo, kjer bi črpale duhovno moč in oporo v težkem boju življenja, po-trebnih bi bilo še sto in sto drugih stva-ri, da ohranimo naša slovenska, katoli-ška dekleta, ki morajo po svetu za kru-hom, zdrava in poštena. (Nadaljevanje)

# Z A N A Š E M A L E

## Pesem

Vse je tiho v moji sobi,  
vse je tiho sredi mraka;  
le kazalec v stenski uri  
čez sekundno sled koraka.

Vse je tiho v moji duši,  
vse je tiho kot v gomili.  
Ali tam ob srčni strani  
drobna pesem kvišku sili.

Dajte, dajte ji prostosti!  
Pesem vam je nežna stvarca:  
dva pri nas spomladi v kletki  
nam umrla sta kanarca.

Virgilij.

## V nebesih

Živel je nekoč deček tako majhen,  
da je bil še čisto brez hudobije. Čuval  
je ovce nekemu kmetu v gorah. Nekega  
dne se je znašel blizu male cerkve, ko  
je ravno zvonilo k pridigi. Deček je šel  
v cerkev in slišal duhovnika, ki je rekel:  
>Kdor hoče priti v nebesa, naj gre ravno  
pot.< In deček si je dejal, da hoče priti  
v nebesa ter je poiskal ravne poti. Ho-  
dil je in hodil in prišel tako v veliko  
mesto in v tem mestu v lepo cerkev,  
kjer se je pravkar vršila slovesna služ-  
ba božja. Gorelo je toliko luči in godba  
in petje in vse je bilo tako lepo, da si  
je deček mislil: zdaj sem pa v nebesih.

Ko je služba božja končala in so vsi  
ljudje odšli, je deček ostal še tam. Videl  
ga je cerkovnik, ki je ugašal luči, in ga  
je vprašal, zakaj je še tu in ga opomi-  
njal, naj gre domov. Deček je odgovoril:  
>Ne; hodil sem tako dolgo, da sem pri-  
šel v nebesa, zdaj pa res ne grem iz  
njih.< Cerkovnik je šel župniku povedat,  
da je v cerkvi deček, ki noče ven, ker  
misli, da je v nebesih. In župnik je re-  
kel: >Pusti ga, če misli tako!< Župnik  
je sam pristopil k dečku ter ga vprašal,  
ali bi ne hotel delati. Deček je odgovo-  
ril, da bi vse delal, samo da bi ostal v  
nebesih. In ostal je res v oni leni cerkvi.

Pomagal je cerkovniku in župniku de-  
kli ter bil jako zadovoljen.

Nekega dne je jedel kruh in ko je  
pogledal kvišku, je videl dete Jezusa, ki  
je bil jako suh. >Kako si reven,< je de-  
jal, >vidi se, da ti niso dali jesti. Toda  
jaz bom delil s Teboj vsak dan svoj  
kruh.< Jezušček mu je pa dejal: >Daj  
lačnemu kruha in hranil boš mene!<

Na cerkvenih vratih je čepela starka  
in prosila milodarov. Deček je stopil k  
nji in ji dal polovico svojega kruha.  
Vrnil se je k detetu Jezuščku, ki je bil  
videti zadovoljen. Tako je delal vsak dan.

Nekega dne je pa rekel Jezuščku:  
>Revček, gotovo si brez matere, kakor  
sem jaz.< >Imam mater,< je odgovoril  
Jezušček, >in moja mati je tudi tvoja.  
Pojdi k vratom!< Deček je šel k vratom,  
kjer je navadno stala revna starka. To-  
da tedaj ni bilo starke; bila je marveč  
sijajna gospa, ki mu je rekla: >Sem Mati  
božja in tvoja mati! Hočeš z menoj?< In  
vzela je v svoje bele roke že žuljavo ro-  
čico ubogega dečka ter ga odvedla v  
pravi raj.

Po Grimm-u.

## Krojač na luni

Bil je krojač, ki je potoval na drugi  
svet in je zašel na luno. To je bilo luni  
všeč. — >Zebe me, podnevi in ponoči,  
zlasti še pozimi, in čisto prav bi mi bilo,  
ko bi mi kdo naredil gorak kožuh.<

Naj si je krojač hotel ali ne, moral  
je ostati na luni in takoj se je pripravil,  
da vzame za kožuh mero. Toda baš te-  
daj je imela luna prav veliko grbo, tre-  
buha pa skoraj nič, tako da je bila vi-  
diti kot bolan človek, ki čepi na klopi.

No, kožuh je bil kmalu doželan in je  
luni dobro pristojal kljub njeni pokve-  
čeni postavi. Toda čujte! Ni trajalo dol-  
go, pa se je luna začela debeliti, njen  
trebuh je postajal vedno obširnejši in ko-  
žuh vedno ožji.

To je imel krojač zdaj spet dela, da  
ie na kožuhu paral in dostavljal! Končno

se je luna tako odebelila in zredila in postala okrogla, da je jelo krojaču zmanjkovati blaga in časa za vsakodnevne poprave. Pa je minilo tudi to in krojač je mislil, da bo imel zdaj mir in da gre lahko na dopust.

Toda, kaj se je zgodilo! Zdaj je jela luna od dne do dne bolj hujšati, da ji je postal kožuh kar ohlapen in je mahadral na njej. Pa to ni bilo še najhujše. Najhujše je bilo to, da ji je zdaj grba zginila, trebuh je pa ostal kot prej; videti je bila kakor pajac, ki se zadenjsko skriva na tla. — Ah, kaj je bilo spet dela za ubogega krojača! Venomer je moral popravljati, parati in odrezavati, da je bil kožuh spet primeren.

Končno, čez tri tedne, se je delo vendar pretrgalo. Luna je šla počivat in se več dni ni pokazala. Tedaj jo je krojač odkuril, kolikor so ga nesle noge, skrivši je zlezal z lune in se napotil proti nebesom.

## Puščavnika

Neki puščavnik si je nasadil zelje. Prosi je potem Boga za dež, ker je menil, da bi bilo to najboljše zalivanje. In dež je prišel. Potem je prosil Boga za solnce, in tudi to je dosegel. Ko je pa pritislila suša, je spet prosil za dež. Bog mu je tako naklinaljaj vreme, kakršno je želel — toda zraslo mu ni nič. Puščavnik se je pač tolažil, da je slaba letina v deželi, ker njegovo zelje ni uspelo, in je potrpeč.

Kmalu nato je obiskal sosednega puščavnika. Opazil je, da ima ves vrt poln najlepšega zelja, glavo pri glavi. »Ljubi sobrat,« ga vpraša začuden, »kako si pa ti vrtnaril, da imaš tako lepo zelje? Jaz sem Boga prosil za solnce in dež, in sem imel vreme, kakršno sem hotel, pa mi ni nič zraslo.«

Drugi puščavnik mu odgovori: »Ravno zato, ker si hotel biti modrejši kot Bog in si ga hotel učiti, delati vreme, ravno zato ti ni nič zraslo. Jaz sem prepustil Bogu, naj naredi vreme, kakršno hoče, in zato imam tako lepo zelje.«

## Vrabc

Ko je Stvarnik ptice stvaril in razpuščal kroginkrog: orla v gôro, drozda v šumo, kosa v lozo, škorca v log.

Vsako ptico prej je prašal:  
»Kakšno suknjo naj ti dam?  
Kakšno grlo naj ti vtisnem?  
Voli sama! Nočem sam.«

Vsaka ptica je volila  
in hitela v dol in grič.  
Zadnji se je javil vrabc.  
Kaj je volil zadnji ptič?

»Večni Stvarnik!« vnet je prosil:  
»Mene pošlji v tiho vas!  
Daj mi suknjič kakor slavcu,  
kot strnada daj mi glas!«

Vrabc volil je narobe,  
in narobe dar prejel.  
Kaj se hoče, kaj se hoče:  
»Kar si volil, tvoj je dell!«

To so pele mile ptice,  
ko je vstala jim pomlad.  
Vrabc, kdo bo tebe slušal?  
Nisi slavec, ne strnad!

»Kaj bo z mano!« Ptič je tožil.  
»Nič ne boj se!« In zavzél  
Bog se zanj je: »Kot za druge,  
tudi zate bom skrbél!«

Virgilij.

## Kaj moraš vedeti

Kdo je prvi iznašel pisalni stroj?  
(Sotés Soule in Gildon, leta 1867.)

Katera je največja knjižnica na svetu?  
(3 milijone knjig.)  
(Narodna knjižnica v Parizu, ki šteje

Kje imajo Francozi zaprte svoje hude dodelce?  
(isto in trdnjave.)  
(Na otoku Cayenne, ki je glavno me-

Kaj je to rabat?  
(Odteljal pri kupnini.)

Kako se imenujejo natakari na ladji?  
(Steward, izgovori: stjuard.)