

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1929 — STEVALKA 4.

Zakaj govorimo o vzgoji.

Nedavno smo se z nekaterimi materami o raznovrstnih stvareh govarjale: kako je v gospodinjstvu, pri kurah, pri prašičih in končno tudi, kako v družini. Pa mi je ena izmed njih rekla: »Vsakovrstne knjige prihajajo na svetlo: perutninarstvo, vrtnarstvo, sadjarstvo, travništvo, toda v prav mnogih družinah manjka knjiga o vzgoji. »Domo-ljub« nam še reče kakšno besedo o vzgoji, pa bi rade še kaj več slišale o tem, in sicer tako, da bi lahko kar zagrabile, tako praktično.«

Teh besed sem bila vesela. Prvici zato, ker sem izprevidela, da materam je za vzgojo in bi rade prav in dobro vzgajale. Drugič pa zato, ker sem spoznala, da naše kratke članke o vzgoji matere res bero in bi rade še več brale.

Mislila sem si pa tudi: »Kako pa je bilo v starih časih, ko so naši stari starši tudi vzgajali, a brez knjig, saj še brati niso znali. In vendar so vzgojili toliko dobrih ljudi in bolje kot marsikateri profesor dandanes, ki učene knjige piše o vzgoji, vzgajati pa ne zna.«

Kaj pa je bilo v starih časih vzrok, da so očetje in matere bili izvrstni vzgojitelji brez posebne učenosti?

V prvi vrsti je bila živa vera, ko so jo naši predniki z vso dušo in vsem srcem živeli, da jim je bila vir moči in krepek pogon za vestno izpolnjevanje dolžnosti.

Drugič je bil to neizčrpen pogum za življenje, ki je bil tem silnejši,

čim preprostejše in siromašnejše je bilo življenje.

Tretjič je bil jasen pogled za drobne in male dogodke tistih časov, ko še življenje ni tako vrvelo in drvelo mimo ljudi kakor danes.

In slednjič je bila vesela požrtvovalnost, ki je sama sebe pozabljala in se žrtvovala za druge.

To so bile zlasti čednosti takratnih mater.

Toda v starih časih je bila tudi vzgoja primeroma lažja kakor danes. Takrat so otroci dalje časa ostali v družini kakor danes in iz domače družine so prestopili v družino svojega gospodarja, če so šli v službo ali v uk, kjer se je družinsko življenje nadaljevalo kakor v domači družini. Saj je bilo v tistih časih kakor staro izročilo, da se je vsakdo moral vživeti v družino, ako je sploh hotel kaj veljati v javnosti.

Danes pa so drugi časi, bodisi za posameznika, bodisi za družino. Posamezni družinski člani morajo kaj zgodaj že iz družine v življenje — za kruhom. Družina pa je zaradi izpremenjenih razmer danes v nekaki krizi in stare navade pri vzgoji izginjajo vedno bolj.

Tem težja pa je zato danes vzgojna naloga, ker je v današnjih razmerah nemogoča po načinu izročila očetovega na sina, ali materinega na hčer. Po pravici trdimo, da je vzgoja danes umetnost, ker zahteva spoznavanje življenja in otrokove narave. In ker tega spoznanja očetje in matere nimajo, jim tudi vzgoja ne dela nikakega veselja in bi se je radi otesli. S tem pa izginja tudi

smisel za družinsko življenje in seveda tudi bogat vir pravega življenjskega veselja.

Dobro je torej, ako v teh naših pogovorih pogledamo v nekako življenjsko ogledalo, da spoznamo pomen in smisel človeškega življenja za čas in večnost, da pa pogledamo tudi vsakdanje življenje z vsemi podrobnostmi, iz katerih je sestavljeno, da spoznamo, kje je treba prijeti in prav krepko pograbit, da bo naša vzgoja pravilna in res v korist našemu novemu rodu.

Marsikaj bomo videle, kar je vsaka li vsaj marsikatera izmed nas sama doživela; prav gotovo ne velikih in odločujočih reči, pač pa malenkosti, ki pa zaradi tega niso najslabše.

Na ta način bomo hodile z vdprtimi očmi skozi vsakdanje življenje, da ga spoznamo, prav cenimo in pravilno uporabljamo njegov tek za vzgojo naših malih.

Dr. Justin Matej:

Vpliv zime na telo.

Vnetje sklepnih udov (udnica). Vsi sklepi, zlasti mali na rokah, nogah, tudi v kolenih in drugod, ti oteko, postanejo boleči, rdečkasti, vroči. Oteklina je tako boleča, da se ne moreš ganiti, da bolnik zavpije, če se ga dotakneš. Drugi dan morda izgine ta oteklina na enem sklepu, naseli se pa zato na drugem. To gre naprej in se stalno spreminja in menja, bolnik pa hujša in peša. Velika sreča je pri tem, če se srčna napaka obenem ne pojavi poleg vseh drugih oteklin in le redko ji kdo uide. Kaj je pa človek s srčno napako v življenju, pa vsi vemo. Ni za nobeno težje delo, vedno se mora čuvati in držati se umirjenosti do skrajnosti in na starost mu grozi vodenica.

In vnetje ledvic. Tudi ta bolezen je neprijetna. Vsak mrz je takemu bolniku nevaren. Mrzle noge ali malo mrzlega vetra zadostuje, da se bolniku

poslabša stanje. Beljančevina se takoj pokaže v njegovi vodi v večji množini in drugi patološki (bolezenski) znaki v njej. Srce začne trpeti, ker je krvni tlak večji in polagoma se srce razširi, žile pa postanejo trde; glavobol, in končno oslepelost — vse to se obeta takemu bolniku.

Kaj pa vnetje *srednjega uha*. O tudi ta stvar ni enostavna. Uho je zvezano z grlom po neki cevi (Evstahična cev), skozi katero lahko dohaja zrak iz ust oziroma grla v srednje uho za bobnič. Zunanje uho in notranje uho loči namreč ušesni bobnič, ki je napeta tenka kožica, ki jo lahko od zunaj vidimo, če stegnemo nekoliko uhelj na zgoraj in ven. Da je bobnič vedno enakomerno napet in ni utegnjen niti na zunaj niti na znotraj, mora biti tudi na znotraj zrak, ki je pod istim pritiskom na obeh straneh. Če se grlo vname, nastopi angina, tedaj se navadno vname tudi ta Evstahična cev, ki je majhna in ozka (le komaj bi porinil skozi njo debelejšo iglo z glavičo naprej) in se kaj kmalu zamaši. Sicer pa s kašljem lahko vanjo utisnemo dosti sluze in z njo tudi glivice iz grla. Skratka: Evstahična cev se zamaši. Na eni strani je to dobro, da vnetje skozi njo iz grla ne pride prehitro do srednjega ušesa, kjer je možganaka mreža in važni deli sluha. Ti so pa direktno v zvezi z možgansko mrežo, ki bi se seveda tudi kaj kmalu morala vneti in — smrt bi kmalu mogla nastopiti.

Na drugi strani pa grozijo vsled zamašene Evstahične cevi druge neprijetnosti. Bobnič, ki ima zračni pritisk le od zunaj ne pa od znotraj, se vsled zaprte Evstahične cevi počne vdirati na znotraj, ni več sposoben za to, da služi sluhu. V ušesih nam šumi, cvili, cvrči, teče voda, brenči itd. itd. Vsa čudna muzika se vsled tega pojavlja v ušesih in — posluš je vsak dan slabši. V ušesih je vse nabito, vse polno. Pacient začne kar nevede ušesa s prsti tresti, spodnje čeljusti premikati, zdehati, zijati, in se globoko, nepravilno in nehygienično pusekne. Za trenutek prestane muzika, uho se

odpreč, sluh zopet nastopi. Kaj se je zgodilo? S tem, da se je napel zrak v usti, ko je bolnik nos zamašil in napihnil usta, je ta veliki pritisk od mašil Evstahično vec in jo za trenutek odprl. Zrak je švignil skozi njo v srednje uho in tamkaj porinil na znotraj upognjen bobnič zopet v njegovo pravilno lego — in vse je za trenutek ponehalo. Za trenutek pravim, ker Evstahična cev se je skoro gotovo zopet drugi trenutek zaprla in začelo se je povračati prvotno stanje. To je druga neprijetnost, da namreč ostane Evstahična cev vedno zamašena. V takem slučaju vedno takoj k zdravniku! — Zdravnik lahko to Evstahično cev zopet spravi v red, če ni prepozno.

Kaj bomo sejale in sadile.

Naše kmečke gospodinje se vse premalo poznajo in čislajo zelenjadno hrano. Zato tudi vse premalo pridelujejo, zlasti boljše, zlahtnejše zelenjadi. Saj še celo salate, ki je vendar tako priljubljena in zaželjena jed, nimajo povsod, ali pa le kratko dobo spomladi, in še tisto v najslabši kakovosti. Marsikje po kmetih se navadno zadovoljijo s tisto zelenjadjo, ki zraste na njivi med drugimi pridelki. Spomladi vržejo nekaj salate med bob ali korenje, posade kak grm graha med krompir, pa kako leho čebule in vrstico česna, pa je zelenjad skupaj. Na vrtniku pri hiši — če ga sploh imajo — goje navadno le sadike od zelja in pese, in za nameček kako salato. Ko pa presade sadike na zelnik, peso na njivo in poberejo salato, navadno prepuste vrtniček plevelu. Kje pa so kolerabe, glavičasti kapus, ohrovt, peteršilj, zelena, korenček, por, rdeča pesa, špinaca, paradižniki? Ali mar mislite, da je ta zelenjad samo za gospodo, ali da je pridelovanje tako težavno? Jaz pa pravim, da bi se poleg naštetih zelenjadnih plemen prilegla tudi kakšna karfijolica ali celo špargelj. Tudi to se lahko pridela na kme-

tih — samo hoteti in znati je treba.

Za danes naj dam nekaj migljejev, ki so važni baš za tole dobo, ko treba začeti misliti na vrt in zelenjad. Pri vsaki hiši naj bi bil na solnčni strani primerno velik ograjen prostorček — vrtniček, kjer naj bi se gojila predvsem vsaj dišavna zelenjad, kakor peteršilj, zelena, čebula, česen, por, majaron, šatraj in nekaj trajnih gišavnih zelišč, kakor drobnjak, pehtran, žajbelj, timijan itd. Če je kaj več prostora, bi sadili na vrt tudi glavnatu salato, kolerabe in paradižnike. Vse drugo lahko pridelamo tudi na njivi ali na zelniku, zlasti rdeče zelje, ohrovt, glavičasti kapus, špinaco, rdečo peso, kumare, podzemelske kolerabe in karfijole. Razume se, da kjer ni nič vrta, lahko vso zelenjad pridelujemo na njivi, če je zemlja dobra, udelana, zadostno gnojena ter pravilno obdelana. Čim bliže hiše je tak prostor, tem ugodneje za obdelavanje, pa tudi zato, da ima gospodinja zelenjad hitro pri rokah, ko jo potrebuje.

Večino zelenjadi je treba sejati takoj, ko se marca meseca zemlja osuši in nekoliko ogreje. Kdor pa hoče o pravem času sejati, si mora o pravem času preskrbeti potrebno seme. Tisti pravi čas za nakup semen je pa baš sedaj ta mesec. Dalje je treba vedeti, da je od kakovosti semen odvisen ves uspeh. Pregovor: Kakršna setev, taka žetev, velja prav posebno v zelenjadarstvu. Skrbna gospodinja pridelava semena nekaterih zelenjadnih rastlin doma (n. pr. čebulo, korenja, rdečo peso, paradižnik, morebiti tudi salato, špinaco, motovilec). Vso domačo zalogo semen je treba sedaj pregledati in določiti kaj manjka. To pa je treba kupiti v zanesljivi semenski trgovini. Semena, ki jih prodajajo krošnjarice od hiše do hiše, navadno niso nič prida. Dobra, pristna semena so razmeroma draga.

Kar je zelo poceni, navadno ni nič vredno. Nekaterih rastlin ne bomo sejali doma, ker je bolje, da si potrebne sadike kupimo, ko bo čas saditi. Take rastline bi bile: paradižniki, zelena, karfijole, glavičasti kapus in morebiti še ohrovt in rdeče zelje. Kdor ima pa toplo gredo, lahko seje doma tudi to zelenjad in sadike oddaja svojim sosedam, ki si jih ne morejo vzgajati same.

Semena prodajajo na težo (na gram). Pri kupovanju je treba vedeti, koliko zrn gre na 1 gram, da ne kupimo preveč ne premalo.

Od karfijol gre na 1 gram 300 zrn, od kolerab in zelja tudi 300 zrn, od radiča 700 zrn, od endivije 800 zrn, od kumar 40 zrn, od salate 1000 zrn, od pora 300 zrn, od motovilca 700 zrn, od redkve 100 zrn, od pese 50 zrn, od zelene 2000 zrn, od špinache 60 zrn, od paradižnikov 40 zrn, od čebule 200 zrn. Iz teh podatkov vsakdo lahko izračuni, koliko gramov tega ali onega semena potrebuje.

Svetlolikanje perila.

Vsaki gospodinja ni pri roki svetlolikalnica neglede na to, da ta tudi stane. Rada bi zato možičku sama poškrabila ovratnike, zapestnice in srajce, a nikakor se ji ne posreči. Kakor vsak, tako tudi ta posel zahteva znanja, spretnosti in potrpljenja.

Predvsem pazi, kako razrediš škrob. Postopati tu kar približno, je pogrešeno. Ako napraviš pregosto, se pri likanju sprijema na likalniku in n. pr. pri formiranju ovratnika se loči vnanje blago od notranje vloge, delajo se mehurji, in to vse zato, ker pregosta tekočina ni mogla prodreti v sredino ter se po blagu enakomerno porazdeliti. Premalo škroba tudi ni prav, ker tako ne dobiš zaželjene oblike. Ravnaj se tedaj po sledečem navodilu.

Vzemi na pol litra vode 50—55 gr škroba. Da dobi perilo pri likanju

lesk in prožnost, raztopi poleg tega še v pol litra vroče vode za kavino žličko boraksa in nekoliko fino nastrganega stearina (opraviš tudi s svečo). Stearin-sveča olajša likanje, kajti likalnik drži lažje. Ko imaš tekočino skrbno pripravljeno, namoči perilo in žuli, da se dobro napoji. Nato ožmi močno ter na snažen prt lepo raztegni na dolžino in širino, izravnaj gube in gubice in trdo zvij. Tako pripravljeno perilo likaj šele čez nekaj ur.

Za likanje si oredi likalnik s šmirgelnovim platnom; pred vsako uporabo se prepričaj, ako je res snažen. Sedaj prični: ovratnik ali karkoli s snažno krpico obriši, kajti mogoče je, da je v škrobovi raztopini vendar še ostala kaka kepica. Spočetka uravnavaj z likalnikom na lahko, ko pa so odstranjene vse gubice, osuši z likalnikom. Ako na ta način ravnaš, se mora posrečiti. Če se je morda kljub pažnji napravila guba, vzdigni jo previdno s topim nožem, zmoči znova in zlikaj. Ako si blago zažgala toliko, da je porumenelo, zmoči z mrzlo vodo in postavi na sonce.

Se enkrat:

Kako je bilo na kmetih?

Če v knjigah in časopisih vidimo naslikane kmečke hiše, gotovo niso to moderne hiše današnjih časov, ampak lepe stare kmečke hiše z njihovo značilno lepoto. Če hoče umetnik slikati kmečko dekle, je ne bo vtaknil v tako priljubljene pajčolanaste tkanine sedanjega časa in pod moderni klobuk, ampak obleči mora lepo staro narodno nošo. — Že par desetletij sem zbirajo mestni bogataši stare skrinje, sklede, krožnike i. dr., kar je v starejših kmečkih hišah še za dobiti. Celo drago jih plačujejo in marsikatera gospodinja se polakomni tistega denarja in odda mestnemu barantaču te dragocene družinske spomine, namesto da bi jih hranila za otroke in otrok otroke. Kajti, kakšen pomen imajo te pristne

kmečke stvari v mestnih hišah? Pravo njihovo mesto je le v kmečkem domu, ki je torišče prave kmečke kulture.

Ta kultura pa je imela še to posebno odliko, da je izhajala iz družine. Način družinskega življenja je dal smer kulturnim zahtevam. Celo javne slavnosti in igre so bile le razširjene družinske slavnosti, h katerim so pritegnili celo vas ali občino.

Družinska vzgoja, to je vzgoja očeta, matere, drugih družinskih članov in družinsko življenje sploh, vse to je vzgajalo močan kmečki rod, ki je v lastni družini in v kmečkem življenju našel dovolj zabave in veselja ter si ni želel drugam.

»Olikan,« kakor to danes pravimo, v smislu modrosti iz knjig, z mnogimi znanostmi obdan, svetovno izobražen, finega nastopa vajen, tak res ni bil kmet izza starih časov. Tudi v gospodarskem oziru je kmet delal kakor njegovi predniki; sam ni o tem razmišljal in kakih novosti ni poizkušal. Sicer pa je bil povsem lastna osebnost in trden, kremenit značaj, ki je znal obvladati življenje in si je križe in težave sladil s pristno pobožnostjo in z lepim sožitjem s cerkvijo in njenimi prazniki.

Svoje izobrazbe, ki mu je na noben način ne moremo odreči, četudi pomanjkljivosti ne zamočimo, ni zajemal iz knjig, ne iz šole, ne iz prosvetnih naprav in od nikoder od zunaj, pač pa iz življenske šole in izkušenj svojih prednikov, osobito pa iz svojega lastnega življenja, ki si ga je toliko časa znal obvarovati vnanjih vplivov. Lahko rečemo, da je bil gospod svojega življenja.

Le poglejmo močne in krepke postave kmečkih mož v Jurčičevih, Finžgarjevih, Jakličevih povestih! Njihov ponos je samostojnost lastne osebe in lastnega stanu. Močno in trdno stoji v družini kakor kralj, ki se ne da odstaviti, dokler sam noče. »Ti meni luč, jaz tebi ključ!«

Prav tako trdno pa stoji tudi v svojem gospodarstvu in delu zanj. Sam dela, sam popravlja pokvarjeno orodje. Za svet tam zunaj se ne briga, a svoj svet pozna in svet svojih prednikov in zna govoriti o preteklosti ter se zna ravnati po šegab in navadah.

Ti moške so bili izobraženi, jasnih misli in čudovitega naravnega reda, krepki in močni v besedi in dejanju. Bila pa je to izobrazba značaja, volje, iz življenja prednikov in iz lastnega življenja. Lahko bi jo imenovali patriarhalna izobrazba, ker je slonela na moči živega ustnega izročila. Kar je kmet dobil iz te, je popolnoma zadoščalo za njegov krog.

To je deloma tudi še danes tako. Vzemimo n. pr.: o pomenu družine za narod, o blagoslovu dobre družine in o škodi slabe družine zanj se pogovarjala dva moža, preprost kmečki mož in učen gospod. Prvi zajema vse, kar hoče povedati o družini, iz svojih izkušenj, iz svojega naziranja o družini, v kateri je zrastel — ima torej življensko izobrazbo. Drugi pa govori o družini, kakor je čital v knjigah o njej, ali takoj med pogovorom prime za primerno knjigo; nima torej življenskih izkušenj, ampak znanje ali izobrazbo iz knjig.

Kmetu je zrastla nekdanja osebna samostojnost iz dela in lastnega gospodarstva, zlasti potem, ko je prenehala tlaka in desetina; še celo v tistih časih je kmet sanjal o osebni prostosti ter je po kmečkem uporu zaživel ono samostojno življenje, ki si ga je v robstvu zamislil.

Na misel mi prihaja povest, ki sem jo čitala o Indijancu in Evropejcu. »Ali so pametnejši kot mi?« tak ji je bil naslov. Indijanec pripoveduje: »Prišel je k nam »beli« človek, da prouči našo naravo. Rekli so, da ima modrost »govorečih listov« (knjig). Pa je šel nekaj iskat, stran od svojih spremljevalcev. To-

liko, da se ni zgubil. Ne pri zvezdah na nebu, ne na zemlji ni znal najti prave poti, ne po živalskih sledih, ne po človeških — in tak naj bi bil pameten in učen? Ni si znal napraviti strehe, ne ukresati ognja, ne skuhati kosila — in tak naj bo učen? Končno so ga našli in pripeljali nazaj. Jaz pa sem se vprašal, kakšno korist ima učenost »govorečih listov«, ako je mož, kakor hitro je sam, ubog kakor dojenček?»

Dragocena povest, v kateri je mnogo življenske resnice. Glavna stvar je in ostane praktična stran življenja, v starih časih še mnogo bolj kot zdaj; kajti zgodil se je velik prevrat v kmečkem življenju, velika izpremema v kmečki izobrazbi. (O tem pa govorimo prihodnjič.)

Praktični miglaji.

Zelo zamazano medenino (mesing) namaži z narezano limono ter odrgni z mehko krpo.

Ako hočeš surovo maslo dolgo časa sveže obdržati, skuhaj slano vodo, pusti, da se shladi ter nato maslo polij, da bo posod pokrito s slano vodo.

Izvrstno sredstvo zoper prehlad v prvem stadiju je, da izpijemo, ko gremo spat, veliko čašo vročega mleka, v katerega smo pridejali nekoliko sladkorja in eno žlico cimeta.

Namesto da neseš jajca v vodo ter kuhaš tri ali štiri minute, položi jih raje v krop, pokrij, postavi na stran ter pusi tako pet do šest minut. Vsak bolnik ti bo pritrdil, da so taka jajca boljše prebavljiva.

Za snaženje jekla ali aluminija ni nič boljšega, nego bel pepel lesa.

Surovo maslo naj bo vedno pokrito, ker se sicer rado navzame raznih duhov.

Kdor ima čevlje rjave ali kake druge svetle barve ter jih boče pozneje počrniti, naj jih najprej oriba s surovim prerezanim krompirjem, potem pa očisti z navadnim potom.

Sir se dolgo ohrani svež in vlažen, ako ga pokrijemo s kosom krpe iz muslina, katero smo namočili v kisu ter jo oželi.

Seveda, ti! Kovač Snój je bil trezen človek, kadar ni bil pijan in s svojo ženo Špelo je živel v miru, kadar se ni prepiral. Kadar pa se je z njo prepiral, takrat je bilo hudo. V takem slučaju se je Špela pač branila z orožjem, kakršen je ženskam prirejeno, namreč z jezikom; včasih pa tudi s solzami in vzdih. — Ko sta se zopet nekoč sporekla, je ona vzdihnila: »Ah, da bi bila v nebesih!« On pa hitro nato: »In jaz, da bi bil v gostilni!« To je bilo pa za Špelo preveč, zato je vzrojila: »Seveda, ti hočeš najboljše vedno le zase!«

Dobro domače sredstvo za odstranjevanje madežev si napravimo na sledeči način: Štiri žlice salmijaka, štiri žlice vinskega cveta in eno žlico soli. To treba v kozarcu dobro premešati. Z mehko krpo, namočeno v to zmes, je lahko odpraviti vsaktere madeže, bodisi oljnate, mastne itd. Le one, povzročene po smoli ali teru, je treba prej omehčati s surovim maslom.

Miši je mogoče pregnati. Skuhaj par krompirjev ter jih olup. Nato pa zatakni v krompirje, kolikor mogoče mnogo užgalic, t. j. onih starih z žveplom in fosforjevo kapico. Ko se bo krompir shladil, previdno izvleci užgalice ter krompir potresi s sladkorjem, nakar ga položi na kraj, kjer se nahajajo miši. V par dneh boš prepričana, kako izborno deluje te vrste strup.

Pošljite naročnino!

Mirko Kunčič:

Potovanje snežnega moža.

Snežni mož ob beli cesti
žalostno je zaihtel:
»Kot jetnik sem k tlom priklenjen.
Jaz bi rad po svetu šel!«

Zlobno vanj se zarežal je
črni vran: »Debeli kum,
kar na noge čvrsto stopi!
Bo že šlo kako. Pogum!«

Veverica poskočila
je veselo z vrha smrek:
»Ded, če hočeš, naučim te,
da boš skakal z brega v breg!«

In je s Krasa privihrala
burja, tetka muhasta,
dedu tožnemu dejala:
»Ti bom jaz pomagala...!«

Bum! se vanj je zaletela.
Snežni mož je šel odtod:
v jarek pal je... Vran se smeje:
»Dedek stari — srečno pot!«

Po svetu okrog.

(Dalje.)

Muri brž uho nastavi:
saj zares bedak je pravi,
kdor nazaj po tepež léta,
če se sreča mu obeta!
Brž dobrote vse preudari, —
brez oklevanja udari:
»Prav! S teboj grem in veljá!
»Dobro! Pojdeva oba!«

Ko pa sta zvečer hodila
mimo doma, opazila
deco sta gozdarjevo:
Muriju na jok je šlo...
Ko pa Minkin glas svetál
čuje, raje skor ubral
bi jo spet domov, a Pazi
dé mu: »Zajec ti, le pazi
naglo k gospodarju mi:
bržčas kóžu te srbi!
Kdor pogumen je premalo,
da v svobodo bi ga gnalo,

vreden ni, to rečem jaz, —
ne mesá in ne klobas!«

Ah! Beseda sladka ta
revčka je premagala.
Ah! Meso in pa klobase!
Kdo ustavljal bi se še?
Muri bil je pač premagan, —
vzela pot sta pod nogé...

Kosilo v graščini

Mesečina je svetila,
ko junaško sta hodila
naša dva popotnika
po dolinah, prek gorá.
Drugi dan pa o poldné
Muri drugu to-le dé:



»Dragec, konca te poti ni, —
dél si, da je raj v bližini!...
Dolgo nóge brusim si, —
raja videti še ni.
Pa bi tekanje pustila?
Se najedla in spočila.«

»Prav!« dé Pazi. »Sem za to, —
poldan bilo vsak čas bo.
Gori tja v graščino greva,
za kosilo se najeva!«

(Dalje.)

Brinje.

Vsi gotovo poznate ta gozdni grmiček s špičastimi iglami in drobnimi, temnomodrimi jagodami, iz katerih kuhajo brinjevec, pa jih tudi v kuhinji rabijo za začimbo; vejice pa večkrat zažigamo, ker tako prijetno diše.

Danes vam pa hočem povedati, zakaj je brinje tako majhno in pritlikavo in nikoli ne zraste v visoko drevo. Nič se ne bojte, če pride stara čarovnica zraven!

Bilo je zimskega jutra, prav tako kakor zdaj, prve dni v postu, le tako mraz ni bilo več. Solnce se je zbudilo in je z zlatimi prameni razsvetlilo zasnežena gozdna pota. Tisoči in tisoči ledenih in sneženih iglic so zablesteli in zopet tisoči srebrnih iskric so skakljali po snežnobelem prtu ter zopet tisoč zlatih lučk je zaplesalo po hitrih valovih potočka, ki jih je zagnal v dolino ves srečen, da je prost ledenih spon. Kajti taliti se je pričelo. Povsod so cingljale kapljice nizdol, da si se moral začuditi, odkod toliko nemira v sicer tako tihem gozdu. Na koncu vej so visele blesteče kapljice v dolgih nizih; drevesa pa so stala trda še, kakor iz bele pločevine in so se bleščala v solncu. A v zatišjih hriba in v senci pa je še vse tako, kakor v pravi zimi; do tja še ne dosežejo topli soln.kovi prstki, da bi stajali grmovje in drevje.

Celo kosek je že zapel, a zima ni rada slišala tega petja. Toda starka Sibila se je zveselila, da se zima poslavlja, to je ona v gozdni koči, ki pozna vse živali in rastline, ki zna delati vreme in ureči celo človeško življenje. (Saj ste že slišali, da so čarovnicam pripisovali tako moč.)

Prav zdaj prihaja mimo skupine brinjevih grmičev do potoka. Ni sicer širok, a za staro ženo je kmalu preveč. Zato si hoče pomagati; ob stezi leži precej debelo deblo brinjevega grma. Starka ga vrže preko

obeh bregov, da bi stopila nanj kot na brv. Ko pa stopi nanj, se deblo prelomi in starka bi bila padla v vodo, da se ni pognala z vso močjo naprej na drugi breg. Vsa jezna se obrne nazaj proti brinjevim grmom in zakriči: »O ti, ničvredni les! Če nimaš toliko v sebi, da bi mogel biti za brv, pa bodi do konca sveta pritlikav in krivenčast!«

Pravijo, da je brinje od tedaj dalje vedno tako pritlikavo, kakor ga mi poznamo.

Kaj nai se igramo.

(Za majhne in velike.)

• Ali si moj par?

Voditelj igre postavi dve vrsti stolov, obrnjenih vrsta proti vrsti (n. pr. 6 v eno vrsto ali čim več, tem bolje). V eno vrsto posadi same fante, v drugo sama dekleta, in sicer tako, da pri vsakem ostane en sedež prost. — Voditelj igre natihoma dekletom pove, kdo izmed fantov je posamezne sosed, fantje pa tega ne vedo. — Nato gredo po vrsti fant za fantom k dekletom in s poklonom vpraša, če je on pravi. Če je pravi, dekle ostane in se mu prikloni, če ne, pa mu obrne hrbet. Če je bil pravi, se vsede poleg nje, če ne, mora nazaj na svoj prostor. — To se vrši toliko časa, da pride vsak na sedež k dekletom. Potem se igra obrne. Voditelj pove fantom, katera izmed deklet je vsakemu sosedu in hodijo dekleta izpraševati. — Zelo smešno!

„Slovenec“

najboljši slovenski dnevnik
Vsako nedeljo 8 strani slik v
v bakrotisku

Pišite naj se Vam pošilja na
ogled

Jugoslovanska tiskarna v Ljubljani.