

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1929 — STEVILKA 10.

Življenska modrost.

»Kdor je po storjenem delu šele načrte delal, ta je to delo slabo izpeljal.« To resnico je Slomšek večkrat poudarjal. In vsi, vsaj starejši ljudje vemo, da je modrost za vršitev naše življenjske dolžnosti, našega poklica, neobhodno potrebna. Čednost je modrost in sicer prva med poglavitnimi čednostmi.

»Modrost?« vprašaš neverjetno. »No, potem pa ta čednost ni nič zame. V šoli se nisem pridno učila in zato tudi ne veliko znala, da je učiteljica večkrat z glavo zmajevala.« — Ne, ne; ni treba, da bi bila v šoli med prvimi; saj tisti niso vselej modri v tem smislu, kakor tu menimo; pa tudi neizobražen človek je lahko moder.

Poznala sem fanta, petnajstletnega, ki je prišel v tovarno na delo, kjer so bili sami izbrani »tiči«. Niti štiri tedne ni bil tam, ko je že začel kvantati in preklinjati, kakor je slišal svoje tovariše.

Cele noči je prekrokal in pri vsakem pretepu je bil. — Ali je bil ta mladič moder? Kaj-ne, vse prej kot pa to. Ni se brigal za svojo čast, ne za čast delavskega stanu. Ni mislil na to, da tako ne dela noben pameten človek, ne na to, kakšna bo njegova bodočnost, če bo tako naprej uganjal.

Kaj pa naj bi bil storil v taki družbi, v katero je zašel? Morebiti naj bi bil prav pobožen obraz naredil? Pa cele pridige držal? O, potem bi se mu bili šele smejali! Pač pa naj bi se bil ponosno obrnil stran od pod-

ležev in si poiskal v tovarni boljšo družbo, saj vsi delavci gotovo niso bili taki. Pa bi se jih bilo zbralo nekaj skupaj, ki bi se bili lepo in dostojno obnašali in skupaj držali in postali pošteni delavci. To bi bila modrost na pravem mestu!

Ko je bil devetnajst let star, se je seznanil s lahkoživo delavko, in se zaljubil vanjo. Celé nedelje sta hodila po izletih in zapravila zaslužek celega tedna. V enem letu se je moral poročiti in sta tako pričela novo življenje — s praznimi rokami. Ali je modro ravnal?

Povsod je tako v življenju, da je treba najprej premisliti in preudariti, če je pametno to ali ono začeti, če imam tudi potrebne zmožnosti in sredstva za to. Pri spoznani dobri stvari pa potem obstati, naj velja, kar hoče.

Kdor je moder, vpraša najprej, če more za svoje delo tudi odgovarjati pred svojo vestjo in pred svojimi; vpraša, če je to, kar namerava tudi koristno zanj in za druge; če ni morebiti nepošteno, prostaško.

»Začetek modrosti je strah božji.« Ne tak strah, da bi se tresli in trepetali, ampak strah v ljubezni do Boga. V tej ljubezni in vdanosti premislimo, kako naj kako stvar začnemo in vršimo, da jo pripeljemo do dobrega konca.

Dober konec pa za kristjana ni samo srečno življenje na zemlji, ampak v kraljestvu božjem, ki ga ustvarjamo v naših dušah in dopolnimo in dokončamo v nebesih. Na to kraljestvo božje se moramo ozirati pri vsem svojem dejanju in nehanju, kot na

smoter našega dela in hrepenenja; to kraljestvo božje moramo souvršiti v sebi in v drugih.

Kdor pa dela v božjem kraljestvu, pa ni lenuh in ne drži rok križem, temveč dela in usmerja svoje delo k večnim ciljem.

Resno in neustrašeno moramo gledati življenju v oči, kakor v nekaj svetega, plemenitega in velikega, saj vodi iz časnosti v večnost.

Oče, strah otrok.

Mati, ki je v stalnih stikih z otroki, mora imeti nād njimi vsaj prav toliko vpliva in oblasti kakor oče, katerega vidijo le po nekaj ur dnevno ali le samo zvečer. Mati pozna najbolje vse dobre in slabe strani svojih otrok, zato je njena naloga, da jim daje za dobra dejanja priznanje, za neubogljivost, trmo in preveliko razposajenost pa kazni.

Poglejmo malo krog sebe, kako delajo matere! Ko otrok nagaja, se potepa ali napravi kako škodo, mu mati preti — z očetom: »Le čakaj, povem očetu, boš že videl, kaj bo! Z jermenom te bo otepal in šel boš spat brez večerje!« Tako in na razne druge načine pretijo matere svojim otrokom, namesto, da bi jih same kaznovale, če so to zaslužili. Kaj sledi iz tega? Ako mater mine jeza in ne pove očetu, kakor je zapretila, ne bo otrok drugič jemal resno takih groženj in v prihodnje materi niti verjel ne bo več. Če pa mati očetu pove in če oče otroka kaznuje za dejanja, katerih ni videl na svoje oči, ga bo kaznoval preveč ali premaio. Iz materinih groženj, da ga bo oče kaznoval, bo spoznal otrok, da mu mati ne more nič, čimdalje bolj ji bo nepokoren in izgubljal bo bolj in bolj oblast nad njim. Ako zasluži otrok kazni, kaznuj ga, mati, takoj z vso resnostjo! Kar obečaš otroku, najsi bo plačilo ali kazni, vse moraš izpolniti, da ne bo iz tvoje nedoslednosti otrok sklepal, da si prešibka ali da si se zlagala.

Večkrat sem videla in slišala, kako se je otrok režal, bežeč pred materjo, ki je tekla, psujoč otroka, za njim. Usta-

vil se je, smejal se materi glasno v obraz in bežal dalje. Otroka psovati in mu dajati v jezi razne grde priimke, je velika napaka staršev. Otroci si psovke in kletvice prehitro in predobro zapomnijo in jih vporabljajo ob vsaki priliki. Že ko je otrok prav majhen in zasluži ukor, pokliči ga, mati, resno k sebi in ga opominjaj: »Tega in tega ne smeš storiti nikoli več, veš, prav nikoli več!« Otrok se bo na tak resen materin klic privadil in takoj prišel. Nikdar in noben otrok ne bo bežal, če ga je mati od malega tako navadila.

Groziti otroku samo, da ga bo oče kaznoval, je velika napaka matere, napaka, ki ubija avtoriteto materino in napravi otroku očeta za strah, v katerem dete ne vidi drugega, kakor vršilca kazni. Vsled tega ne more biti med očetom in otroki nikdar onega prisrčnega stika, ki bi moral biti med stariši in otroki.

Mati.

San. podpolkovnik dr. Justin:

O španski bolezni.

Druga vrsta španske je ona, ki v glavnem obtežuje želodec in čreva. Pri tej obliki španske človeka sicer tudi zaboli glava, čelo, grlo. Človek krvavi iz nosa, mrazi ga, vendar vse se bolj naseli v želodec in čreva. Bolnik ima temperaturo 39—40°, tišči ga v želodcu, kot bi imel kamen, zaprt je, stolica je neredna, dobi diarejo (drisko) ali pa zaprtijo (obstipacijo). Nobenega teka nima in kar nobena jed mu ne diši, tudi noge in roke so vse, kot bi ne bile njegove, ne služijo mu prav. Jezik je obložen, suh in nek smrad mu prihaja tudi iz ust. Če ima drisko se nek neznošen smrad drži tudi blata.

Če gre bolnik takoj v posteljo in se zopet dobro pregreje, oznoji in to nekaj dni in pri tem pije le vroč čaj in skoro nič drugega, potem je kmalu dober. Če pa ne stori tega in zlasti ne gleda, da živi dietalno, to je, da se drži samo dovoljenih jedi in čajev, potem se mu bolezen vleče več tednov, da ostane mu lahko tudi pol leta in več neko nepravilno delovanje želodca in črev.

Tretja vrsta španske je ona, ki v glavnem zadene živčni sistem. Bolniki tudi tu čutijo glavobol, tudi tu morda krvave iz nosu, tudi tu jih mrazi in vsi udje so boleči, vendar v glavnem to ne pride toliko do izraza. Bolnik nadalje vrši svoje delo, pa je silno siten, nervozen, vse ga takoj ujezi, vse ga takoj zaboli, malenkost je dosti, da se raztogoti do skrajnosti. Temperatura je tudi povečana do 39°.

Imamo pa nekaj slučajev, ko se je proces te bolezni naselil ali v možganih, na mreni ali v važnih centrih in videli smo nekaj slučajev osrednje ohromelosti nog in rok ene strani, in obraza druge strani, kot sta ohromele roke in noge. Videli smo slučaje, ko se je proces naselil v mozgu hrbtenice in posledica: ohromelost od tega dela navzdol, da smrt, vsled splošnega propada.

V epidemiji iz leta 1920 in pozneje je nastopila ona spalna bolezen (Encephalitis letargica), ko so bolniki obboleli na tej bolezni kar naprej spali, cele dneve in tedne, brez premikanja, brez znakov, da bi bili vzbujeni.

Da, bili so slučaji, ko je bolnik postal nekako trd, pogled njegov nepremičen v gotovo smer, ko bolnik ni mogel mirno stati, ko se mu je cedila slina iz ust, in bolnik ni mogel zato ničesar in dobil sploh izraz nekake neokretnosti. Vse to so brezdvomno španska obolenja, obolenja po hripi in posledice istih, saj so nastopale v istem času in z istimi početnimi znaki.

Pri tej bolezni je lahko nekaj značilnega zapazil tisti človek, ki je imel dosti opraviti s to boleznijo in je pazljivo zasledoval njen razvoj, hodil okrog obolelih, a sam ni zbolel. Če si prišel namreč v železniški voz (kupe) ali v gostilno ali kavarno, kjer so bili ravno pred teboj, ali pa so bili še tedaj ljudje, ki so z špansko boleznijo hodili okrog ali pa, če si stopil v sobo, kjer je ležal bolnik za špansko influenco, si lahko zapazil, da te je zbolelo čelo in nad nosno duplino. Takoj si lahko sklepal: tu je španska in diagnoza obolenja

je bila že postavljena, predno si bolnika preiskal. Jaz sem poleg tega v sedajšnji epidemiji postavil diagnozo včasih že na daleč tudi po tem, če sem videl, da ima bolnik okrvavljeno blazino, rjuho ali robec na postelji. Seveda bi se lahko tudi motil ali po preiskavi bolnika se je navadno domnevanje tudi potrdilo.

Redka, pa izvrstna zelenjad.

Tudi naše kmečke gospodinje moramo malo pograjati, ker so v nekaterih ozirih preveč konservativne, skoro bi rekli starokopitne. To velja zlasti z ozirom na vrtno pridelke. Navadno goje poleg solate, kolerab, peteršilja in pozneje zelja, malo drugih zelenjadnih plemen, dasi bi jim prišla prav za izpremembo — če ne za vsak dan, pa vsaj za praznike in druge izredne prilike. Izmed manj znanih in po kmetih bolj redkih zelenjadnih plemen bi bila važna posebno tale:

Špinača je silno zdrava in okusna zelenjad. Za prvo spomladansko rabo jo sejemo v jeseni, septembra meseca, za poletno pa spomladi od februarja do maja meseca. Prav posebno moramo priporočati novozelandsko špinačo, ki jo sadimo sedaj maja meseca. Sejati se pa mora zelo zgodaj spomladi, ker počasi kali. Kdor le more, naj dobi nekaj sadik, ki naj jih posadi na prav gnojno zemljo po 1 m narazen. To špinačo obiramo od julija do zime.

Radič ali potrošnik je posebno po naših primorskih krajih jako čislana zelenjad, ki daje dobro in zdravo solato pozimi, pa tudi poleti in jeseni. Uporabljajo ga tudi za špinačo. Potrošnik sejemo maja meseca v vrste po 25—30 cm narazen. Ko nekoliko poraste, prepulimo rastline, da imajo po 10 cm razdalje. V jeseni izkopljemo korenine in jih prispemo z rahlo prstjo v takem kraju na vrtu, da pridemo po zimi lahko do njih. Pozimi vzamemo nekaj korenin in jih posadimo počevno v kak zaboj, ki ga postavimo na toplem prostoru

(v kuhinjo, klet itd.). Prav kmalu poženejo korenine nežne liste, ki jih trgamo za solato. Ko smo liste dvakrat porezali, so se korenine izrodile. Potem jih zavržemo in posadimo druge.

Rdeče zelje gojimo prav tako kakor navadno, pozno, belo zelje. Izvrstno je posebno za zimo, ker naredi jako čvrste in trde glave, ki ne gnijejo tako rade kakor od navadnega zelja. Pozne sorte sadimo baš ta mesec.

Glavičasti ali rožnati kapus daje zelo okusno prikuho pozimi, ko je najbolj trda za prikuhe. Mlade rastlinice so take kakor zelje, toda pozneje se ne strnejo v glave, ampak poženejo do 80 cm visoko steblo, ki je do vrha na gosto obraščeno z listi. Proti jeseni zraste za vsakim listom kot oreh debela glavica, ki doraste do zime. Razvoj glavic pospešimo, ako na jesen odrežemo vsaki rastlini vrhni, srčni poganjek. Ne smemo pa porezati listov po stebelu, dokler ne porumene in glavice ne dorastejo. V jeseni, oktobra ali celo novembra meseca populimo rastline ter jih zagrebemo pokonci na kakem zavetnem prostoru na vrtu. Ponekod jih pustijo tudi kar na vrtu na mestu, kjer so zrastle. Pozimi nabiramo glavice po potrebi. Sadike dobimo pri vrtnarjih in jih sadimo najmanj po pol metra narazen, ker potrebuje posamezna rastlina, ko doraste mnogo prostora.

Karfijola je najzlahotnejša kapusnica, zaradi tega je pa tudi bolj izbirična glede zemlje in obdelovanja. Vendar pa s tem ni rečeno, da bi ne mogli vzgojiti kake karfijole tudi na preprostem domačem vrtu. Mlade rastline so take kakor zeljnate sadike. Šele potem, ko rastlina doraste, se ji med listi razvije »roža«, ki daje na razne načine pripravljena izborna in drago jed. Karfijola hoče imeti močno, bolj vlažno, zelo pognojeno vrtno zemljo, najbolje na takem prostoru, kjer že več let niso rastle kapusnice. Sicer jo pa obdelujemo kakor zelje. Sedaj je najugodnejši čas za saditev. Sadike dobimo pri vsakem vrtnarju. Prav pozne, jesenske karfijole tudi lahko še sejemo.

Podzemeljske kolerabe pridelujejo ponekod na polju. Po drugih krajih jih pa sploh ne poznajo. Za kuhinjo jih gojimo na vrtu in sicer v takih sortah, ki imajo okusno rumeno meso. Ta mesec je čas za saditev. Ne bo prepozno, če seme tudi šele vsejemo in sadike presajamo začetkom junija.

Por je neke vrste čebulnica. Vzgaja pa se le iz semena, ki ga sejemo zgodaj spomladi, sedaj pa presajamo v vrste po 25 cm narazen. Por je tako trden, da ne zmrzne v najhujši zimi.

Rdeča pesa daje zdravo in okusno solato poleti in celo zimo. Sejemo jo takoj spomladi, pa tudi še sedaj, za zimsko rabo pa še pozneje. Najbolje je, ako je nič ne presajamo.

Paradižnik. Ta po vsem svetu znana in čez vse čislana rastlina je pri nas še vse premalo znana in vpeljana. Nje plodovi se ne uporabljajo samo kot okusna začimba, ampak iz njih pripravljajo tudi razna tečna in zdrava jedila. Paradižnikovi plodovi spadajo med one redke pridelke, ki imajo v sebi vse takoimenovane vitamine, to so za naše zdravje neizogibno potrebne snovi. Sedaj je pravi čas (do konca meseca maja) za zasajanje paradižnikov. Kdor jih ni sejal sam, naj kupi sadike pri vrtnarju. 20—30 rastlin zadostuje za navadno družino.

Paradižniki potrebujejo mnogo toplote in pa najboljše, zelo pregnojeno vrtno zemljo. Sadimo jih posamez po 50—80 cm narazen. Vsaka rastlina mora dobiti do poldrugi meter visoko palico, na katero jo privezujemo. Čez poletje moramo paradižnike močno zalivati, drugače ne nastavijo dovolj plodov. Gospodinje! Oskrbite si po nekaj sadik od vseh naštetih zelenjadnih rastlin. Prepričane bodite, da vam ne bo žal.

Nihče ne ve, kje ga čevelj žuli, kot tisti, ki je vanj obut.

Smrt stori veliko dobroto: reši nas hudega na svetu.

Heimdal.

Kuhinja.

Birmansko pecivo. Čokoladni krapci. Napravi sneg 2 beljakov, zamešaj vanj 10 dkg sladkorja, žlico moke, 4 dkg drobno zrezanih lešnikov ali mandeljnov in 4 dkg nastrgane čokolade. Pokladaj z žličico na pomazan in z moko potresen pleh majhne hlebčke in jih speci v srednje vroči pečici.

Piskotne rezine. Mešaj četrť ure 2 rumenjaka, 4 dkg sladkorja in nekoliko drobno zrezane limonine lupine, prideni sneg dveh beljakov in 5 dkg moke. Testo narahlo premešaj in stresi na pomazan, z moko potresen pleh in speci v srednje vroči pečici. Pečenega prereži čez polovico in prvo ploščo namaži po tisti strani, ki je bila pri pečenju na plošči z mezo in položi drugo ploščo vrhu prve, zreži na poljubne rezine in potresi s sladkorjem.

Škofji kruh. Tolci s šibo v kotliču 4 jajca, 14 dkg sladkorja na gorkem štedilniku (najbolje, da postaviš kotliček v vročo vodo), da se nekoliko segreje in zgosti, nato tolči še na hladnem, da se ohladi. Prideni 7 dkg olupljenih na rezance zrezanih mandeljnov, 7 dkg rozin, od pol limone drobno zrezanih olupkov, 4 dkg v pečici ogrete in na kocke zrezane čokolade in 14 dkg moke. Vse narahlo premešaj in stresi v dobro pomazan podolgast model do polovice, postavi v srednje vročo pečico, da se rumenkasto zapeče. Zreži ga šele naslednji dan.

Orehova torta. Mešaj pol ure 6 rumenjakov s 14 dkg sladkorja, prideni drobno zrezane lupine pol limone, 2 žlici ruma, 7 dkg orehov in 7 dkg nastrganih rožičev, sneg 6 beljakov, 1 žlico krušnih drobtin in 1 žlico moke. Vse narahlo premešaj in stresi v pomazan model za torte in peci v srednje vroči pečici tri četrť ure. Drugi dan torto ploskoma prereži in namaži z pomazano ploščo. Po vrhu jo oblij z limonovim ledom.

Limonin led. Mešaj četrť ure 14 dkg sladkorja, 2 žlici soka od limone in 1 žlico ruma. Ko si četrť ure mešala, po-

stavi na gorko in mešaj še nekaj minut. S tem ledom oblij celo torto in jo postavi blizu ognjišča, da se nekoliko osuši.

Zgodovina vezenja.

Kmalu pa se je razširilo vezenje iz samostanov in gradov kot poklicno delo tudi med ljudstvo. V 13. stoletju so nastali že celo »cunfťi«. Člani letih so bili mojstri in »žabe«; to so bili pomočniki, ki so imeli svoje ime najbrž zaradi tega, ker so se morali zavoljo slabega zaslučka zadovoljiti z vodo kot pijačo.

Da je vezenje prešlo v laične roke, je imelo svojo dobro stran. Zlasti se je v tekmovanju zelo lepo razvijala tehnika (način izvršitve) vezenja. Vezenje je bilo zopet v cvetju. Tako za cerkvena kakor posvetna oblačila so si izmišljali vedno novih vzorcev. Vdelavali so tudi v oblačila razne izreke in grbe; prav pogosto črko A in črko M. V cerkvenih oblačilih je pomenila črke A M: ave Marija, v posvetnih — amor. Dekletagospodične so vezle v svoje obleke skupine črk, ki jih je oni znal razbrati, komur so bile namenjene. Tudi goreča plamenica in prodrta srca niso bila redka.

V Španiji so vezli največ z zlatom in srebrom na svilo in baržun. Tam so tudi iznašli svetle perle (Flitter), da je vezenina sijajnejše izgledala. Za ornamente je bil ta način vezenja zelo na mestu, manj pa za figuralo vezenje pa ni bil poraben. Izlam ga je popolnoma zavržel.

Kmalu pa so pričeli, zlasti v Nemčiji in Franciji, vdelavati v vezene cele dele in kose kovinastih plošč. Obraze in roke so izrezali iz roženih plošč in jih vdelali v vezeno itd. To so bili seveda poizkusi, ki so se le malo časa držali in so tudi vezeno povsem uničili.

V 14. stoletju so bile perle splošna moda. Seveda pa zato ni bilo dovolj pristnih perl; zato so jih jeli izdelovati iz stekla in koral. Celotne

ploskve so iz perl izdelovali najprej v Benetkah. Takrat, nekako v 16. stoletju, govorimo o propadanju vezenja. Vezilci in vezilje so tekmovali med seboj, kako bi bolje posnemali kiparstvo, plastiko, relief. S tem pa so zapustili pravo torišče vezenja, ki se je zlasti v času obeh slikarjev van Dyk povzpelo do slikanja z iglo. Veznine, katerih značilnost je mehko-ba, so postali trde in okorne, kakor izrezljane iz lesa.

Nezadovoljna gospodinja.

K skopi kmetski gospodinja je prišel branjevec s polnim kurnjakom kokoši, naj bi jih kupila. Žena pa pravi: »Kokoši pa res ne bom kupovala, saj jih imam domače prireje.« Branjevec pa le ponuja: »Kupite jih, bo v vašo korist. Ko dorastejo, bodo nesle zlata jajca.« Kmetica se nasmeje: »Seveda, rumenjaki v jajcih so zmerom zlatorumeni; le nikar me ne vlecite!« Šele po dolgem prigovarjanju se je dala omehčati in je kupila putko.

Drugo jutro je začela kokoška na vse zgodaj ragljati. Ko je gospodinja šla v kurico pobirat jajca, je med belimi našla tudi eno zlato jajce. Kako se je lepo svetilo in bleščalo in kako je bilo težko! Vesela je tekla k možu; oba sta poskušala in ogledovala zlato jajce in sta se veselila kakor otroka.

Gospodinja je komaj čakala, da so drugi dan zopet kokoši znesle. Seveda je bilo med slamo zopet zlato jajce. Tako je pridna putka skozi ves teden vsak dan znesla lepo debelo zlato jajce.

V soboto pa je šel kmet v mesto in je prodal vsako zlato jajce zlatarju za stotak. Putka je nesla dan za dnem in teden za tednom zlato jajce in vsako soboto je prinesel gospodar sedem stotakov iz mesta.

Nekega večera sta sedela gospodar in gospodinja pri peči in sta se pogovarjala, kako bogata bosta, če bo kokoška pridno nesla zlata jajca. Go-

spodinja pa je rekla: »Kaj pa, če kokoška nenadoma pogine? Oh, bogastvo se nama vse prepočasi množi! Ali ti ne bi mogel zlatar plačati za vsako jajce dva stotaka?« Mož pa ji je odgovoril: »Bodi vendar zadovoljna in misli na druge, ki se trudijo vse življenje in ne pridejo niti do takega bogastva kot midva.«

Ženi pa je vse dni in noči rojilo po glavi, kako bi hitreje obogatela. Ko neko noč ni prav nič spala, ampak samo razmišljala, kako bi po najkrajši poti prišla do bogastva, pravi možu: »Veš kaj, dajala bom kokoši dvakrat toliko žita kakor po navadi, pa bo gotovo tudi vsak dan znesla dve jajci.« O tem seveda mož ni hotel ničesar slišati. »Ne stori tega; preveč ni zdravo! Sploh se pa še nikoli ni slišalo, da bi kokoš znesla dve jajci na dan.«

Toda žena ni opustila te misli. Ko nekoč moža ni bilo doma, je zaprla pridno putko v kurnjak in ji je nasula dvakrat toliko žita, kakor po navadi in jo je pobožala, rekoč: »Pridna putka, prinesla sem ti veliko veliko žita, ti mi pa moraš dati dve jajci!« Nato je zaprla vrata in je odšla.

Ko pa je hotela opoldne pobrati jajca, je našla kokoš mrtvo na tleh. Preveč se je najedla in ji je želodec počil.

Jokaje in tarnaje je tekla k možu, da mu pove nesrečo. Ta pa ji je rekel: »Prav ti je, ker si tako požrešna. Kdor z malim ni zadovoljen, tudi velikega ne dobi!«

Vsa skrušena je jokala žena: »O, da bi hitro prišel stari branjevec s kokošmi! Vse mu pokupim!«

Toda do danes še nisem zvedela, če se je mož s kokošmi zopet oglasil pri tej gospodinja. Ko zvem, vam že povem in takrat bomo tudi nadaljevali našo povest.

Če je domovina svetišče naše mladostne sreče, je domača hiša v njej naisvetejše.

Hansjakob.

Znanca naše matere

Po svetu okrog.

(Dalje.)

Pri konjedercu.

V smrtni grozi zdaj sedita
v ječi obadva in ždita
med tatovi, roparji,
klateži in lopovi.
Konjederec jih pobral
po cestah in sèm segnál.

Luks, domač pes velikan,
naokrog vse dobro znan,
na svojät to pasjo gleda

vidijo jih več nikdar.
Bridko sta se oba kesala,
da sta jim tako plačala
vse dobrote in da zdaj
smrt ju loči v vekomaj...

Pazi druga je speljal, —
zdaj se bridko je kesal.
Stisnil se je k Muriju,
Skoraj v joku reče mu:
»Kaj je meni do življenja,
da se rešiš ti trpljenja!«
Muri pa dobričina,
mu odpušča iz srcä;
češ: »Oba grešila sva, —



skozi lino in po strani,
roga se jim zasmehljivo:
»Jutri boste vsi poklani!«
Čuj, pred vrati strašni mož
brusi že mesarski nož
Oj to bilo je renčanja,
tuljenja, jadikovanja!

Znanca naša sta tičala
tik ob vratih, nista spala
in ne jedla, v mislih le
bili dom so in goré,
deca, župnik in gozdar, —

pa umreva še oba!...«
Vendar Pazi, zvita duša,
ju rešiti še poskuša.
Išče v hlevu sem in tja,
kje bi luknja se našla.
Trud poplača mu uspeh:
v vratih spodaj prav pri tleh
mačka bi si pot dobila, —
luknja t a bi jih rešila!
Vzklikne Pazi: »Ej morda
le lahko še upava?!
Skoz še manjše odprtine
plazil si že v jazbine...«

Breza.

Ko je Jezus umrl na križu in so sneli njegovo mrtvo telo s križa, je njegova sto- in stokrat ranjena glava počivala v naročju žalostne Matere.

Marija je jokala in bridko žalovala nad smrtjo svojega Sina, učenci in dobre žene pa so odšli h grobu, da ga pripravijo. Vse je premišljevala: kolikokrat ga je pestovala kot malo dete, dečka, ki je prihitel materi povedati, kar je doživel zunaj na vrtu in travniku; kako lepo mu je pripovedovala, kako ljubeča imena mu je dajala, kako lepe pesmi mu je pela. Spomnila se je tudi, katero je najrajši poslušal in potem zaspal. In kako je kot dorasel mož tudi večkrat naslonil glavo v materino naročje, ko je bil truden prišel od dela. Zdaj pa je mrtev in glava leži z zaprtimi očmi, bleda in mrzla.

Iz daljave so se slišale stopinje in govorjenje in smeh. Vojaki so odhajali z vrha Kalvarije. Že so zagledali žalostno Mater z mrtvim sinom v naročju, ki je sedela pod drevesom in hoteli so jo zasramovati in zasmehovati. Toda drevo je sklonilo svoje veje in je z njimi zakrilo žalujočo Mater, da je niso več videli.

To drevo je bila breza, ki ima do današnjih dni gibke, navzdol vpognjene veje.

Kaj nai se igramo.

Žabe in čaplja.

Na igrišču je treba omejiti prostor s tem, da se začrta s kamenom v pesek primeren krog. — Treba je, da se igralci preštejejo; zadnji je čaplja,

Iz šole. Učiteljica: »Torej predmeti, skozi katere lahko skozi gledamo ali zremo, so prozorni predmeti. Lizika, imenuj mi kak prozoren predmet!« — Lizika: »Šipa.« — Učiteljica: »Še ti, Ivanka!« — Ivanka: »Luknja pri ključavnici.«

vsi drugi pa so žabe. Vse žabe smejo hoditi le po štirih (kobacati), le čaplja hodi po dveh. Čaplja ima pravico vsako žabo, ki se kakorkoli skloni in zravna, udariti, česar se vsaka žaba ubrani s tem, da se pred udarcem hitro skloni k tlom. Če jo doleti udarec, preden je na vseh štirih, jo ima čaplja pravico vzeti k sebi in ji mora pomagati loviti druge žabe. Ko so vse ujete, je konec igre, zadnja žaba pa je čaplja pri drugi igri. — Kdor prestopi mejo, je izključen od igre. Mnogo smeja, zlasti če zabe regljajo.

LOV.

Igrišče je najbolj primerno, če je obraslo z grmovjem. Meje je treba točno določiti. — Odšteti se mora obrniti in mižati. Voditelj igre ga vpraša, kaj naj bo ta? in pokaže na vsakega izmed igralcev po vrsti. Vprašani odgovarja: »jelen, srna, zajec, pesec; lovca sme le enkrat imenovati. — Ko so vsi igralci dobili imena, se jeleni, srne in zajci poskrijejo, lovec pa zažvižga in zbere pse okoli sebe. Lovec in psi gredo iskat jelene, srne in zajce. Iščejo toliko časa, da vse najdejo. Kolikrat najdejo skritega, lovec zatrobi »trara«, psi pa zalajajo. — Oni, ki ga zadnjega najdejo, je drugič lovec.

Plemenitost je v duši, ne v krvi.

Jeza je norost.

Resnično ponižni je krotak in miren, usmiljen in sočuten. Vesel in veder je, čuječ in nikoli protiven. Vseda se na zadnje mesto, misli o vsakem dobro in plemenito. Odpušča napake, ker misli na lastne in nikjer se ne postavlja v prvo vrsto. Poniževanje in zasramovanje so nam preizkušnje, če v ponižnosti napredujemo ali nazadujemo.

Kdor se ne zna premagati, kaže, da ni gospodar v lastni hiši. Jezni človek ponižuje samega sebe; tuje napake kaznuje na sebi.