

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1929 - ŠTEVILKA 24.

Dve ženi.

»Pomislite, gospod župnik, celo premoženje je zaštudiral! Zdaj sem čisto revna. Samo par tisočakov ostane moji hčeri. Oh, če bi hčero ne imela! Umreti bi morala ali — be-rati!«

»Kje pa je zdaj?«

»Zadnje pismo je prišlo iz New-yorka. Piše, da je dobil službo. De-lati hoče. Tudi z Bogom se je spravil. Pa — vse premoženje je šlo; brez skušnje, brez eksistence!«

»Ali niste nikoli mislili, da ga bo božja previdnost poklicala na pravo pot? V nesreči se marsikdo vrne k Bogu, ki ga je v sreči pozabil.«

»Oh, Bog ni prav naredil z nami! Zakaj ni prestal skušnje? Saj drugi so jo tudi. Ali so bili drugi boljši kot moj sin? Boljše vzgojeni? Koliko je mater, ki imajo popolnoma brezverske sinove, ki pa so spoštovani in imajo dobro službo. Le jaz — Bog me je kaznoval, pa tega nisem zaslužila. Za-kaj le? Zakaj?« In žena je jokala nad razbito eksistenco svojega sina.

Župnik ni našel primerne besede za njeno bol. Govoril ji je o vdanosti v božjo voljo, o njegovih nerazumljivih načrtih, o tolažbi molitve in ji je posebno priporočal, naj daruje svoje trpljenje žalostni Materi. Ni skoro mogel verjeti, da bi drobna semena vzkali-lila v žalostnem materinem srcu. Saj je v njenih objokanih očeh še vedno žarelo le eno vprašanje: »Zakaj me je Bog tako udaril?«

Dolgo je župnik ležal to noč brez spanca. Slika nesrečne matere mu ni dala spati. Pa zakaj toži ta mati? Sin

je zrastel pred njenimi očmi. Ali ga je učila moliti? Najbrže; sicer bi onstran morja ne sklepal rok k molitvi, rajše bi si že bil končal življenje, kakor mnogi moderni prosvitljenci. Pa je do-raščal v družbi lahkomišelnih mla-deničev; kot dijak se je pajdašil z brezverci. Cerkev in službo božjo je opuščal; lahkomišelnost je živel, ne-umnosti uganjal. Materi seveda vse to ni bilo prav, pa si je mislila: »Tak je pač današnji svet.« Včasih je še zanj molila, pa končno — da le na-pravi skušnjo in službo dobi; ono, da v cerkev ne hodi, je res žalostno, pa saj drugi tudi ne ...

Zdaj pa se je veliko materino upa-nje razbilo; njen sin je uničena ek-sistenca. Sicer — tam v Ameriki se je vrnil k veri in je Boga zopet našel. Pisma pravijo to in ne lažejo. Toda tu se bojuje mati z razbitimi in uni-čenimi nadami. Svojega sina je zgu-bila ...

Poleg te matere pa je župniku v mislih stopila druga mati, od katere poroča zgodovina. Tudi ta je imela sina, ki je študiral. Tudi ta je izgubil vero in nedolžnost svojega detinstva. Napravil je odlične izpite, stopal od stopnje do stopnje, postal je profesor in imel je najlepšo bodočnost pred sabo.

Toda mati njegova je jokala in mo-lila. V solzah in molitvi mu je sledila od ene visoke šole do druge. Jokala in molila je za izgubljeno vero svo-jega sina — osemnajst let. Sv. Monika je bila to in — njen sin Avguštin.

In solze materinih oči in molitev materinega srca so priklicale sina na-zaj. Vsem odličnim izpitom in službam

se je odpovedal in iz odličnega posvetnjaka je postal tih spokornik, duhovnik, škof in luč Cerkve, veliki cerkveni oče. — — —

Kdaj, o kdaj bodo naše matere tudi za svoje otroke prav razumele veliko besedo: »Kaj pomaga človeku, če tudi ves svet pridobi, a na svoji duši škodo trpi?« Kdaj se bodo naučile, kakor Monika boriti se z Bogom, če sinovi zaidejo v zmote? Jokati za neumrljive duše svojih otrok?

Takrat bomo z materinimi molitvami in materinimi solzami svet osvobodili.

Ženam in dekletom.

Od 8. do 15. decembra bo Vigredin teden.

Namen tega je, da pomnožimo število naročnic Vigredi na še enkrat toliko.

Kakšno nalogo ima Vigrednica v Vigrednem tednu?

Skrbeti za to, da pride Vigred v vsako hišo, da pridobi vsaka Vigrednica vsaj še eno naročnico.

Čim več naročnic, tem boljši bo list!

Kljub temu, da se bo list znatno izpopolnil, bo ostala naročnina dosejanja.

Vigred brez priloge Din 25.—.

Vigred s priložo Din 50.—.

Kakor vsako leto razpisujemo tudi za nabirateljice novih naročnic za letnik 1930 krasne nagrade s pogojem, da je za nove naročnice plačana celoletna naročnina do 28. februarja 1930.

Za 15 novih naročnic (na izbiro): »Slovenska kuharica«, ali ura budilka, ali pisalna garnitura (v vrednosti 160 dinarjev).

Za 10 novih naročnic (na izbiro): Pregljevi zbrani spisi, ali tri brisače, ali kuhinjski predmeti (v vrednosti Din 60.—).

Za 5 novih naročnic knjigo Ljudske knjižnice na izbiro, ali kak predmet za gospodinjstvo, ki odgovarja vrednosti Din 30.—.

Nabirateljice, ki bodo pogoje izpolnile, sporoče istočasno, ko pošljejo imena novih naročnic, tudi, katero nagrado so si izbrale.

Na delo za naš edini ženski list!

Uredništvo in uprava Vigredi.

Ljubljana, Ljudski dom

Dr. Fr. Debevec:

O jetiki.

Mnogokrat srečujemo ljudi, ki trpe vsled **naduhe**. Muči jih kašelj, v prsih jim svira in piska, težko dihaajo, love sapo. Če se te težave od časa do časa pojavljajo z vso ljutostjo, potem govorijo ljudje o astmatskih napadih.

Bolje poznavanje jetike je iz obilice teh naduh in astm izluščilo ne manj, temveč večino slučajev — tuberkuloze.

Najprej moramo znati sledeče: Če se vsled bolezenskih sprememb — zlasti jetičnih — pljuča mestoma brazgotinsko prerastejo in skrčijo (to se dogaja najčeseje na vrških), potem so seveda dotični deli pljuč takorekoč izven obrata, za dihanje le malo uporabni. Preostali zdravi pljučni deli so zato tembolj zaposleni, saj morajo izmenjavati kisik za vse telo.

Sčasoma pa z delom preobloženi pljučni mehurčki **obnemorejo**: napihnjeni so in raztegnjeni ter nimajo več one raztegljive (elastične) gibčnosti, ki omogoča, da pljuča po vsakem udihu izpuhavajo zrak. Pljuča in prsni koš so zato razširjeni, v trajnem stanju udiha. Vsled obstoječih ali vsaj ponavljajočih se **katarjev** je sluznica (= notranja skizka kožica) dihalnih cevi zadebljena, prostorčka za dovajanje in odvajanje zraka je zato malo; mišičje za **udihavanje** je močnejše, ono za olajšanje izdiha slabo razvito. Zrak še nekako udihamo, a izdihamo ga pri opisanih bolezenskih slučajih težko; zrak potem zastaja v pljučnih mehurčkih, ki zato še bolj trpe, se raztegujejo in propadajo. Naduha postaja vse hujša. Srce potem le še s težavo poganja kri v

pljuča, zakaj vsled propadanja pljučnih mehurčkov izhira tudi znatno število krvnih žilic. Končno lahko srce popolnoma opeša, življenje je v smrtni nevarnosti.

Jetična naduha nastaja na dve viži, na dva podobna načina. Prvi je vidnejši; z Röntgenom vidimo namreč, da je znaten del pljuč ves temen, zaraščen. Zdravi del pljuč pa je mehurasto napihnjen, svetel vsled obilega zraka, ki ne more ven. Druga vrsta jetične naduhe nastane polagoma že od vsega početka dalje, ne da bi od kraja videli v pljučih bogsigavedi kakšnih znatnih sprememb. Drobni (krvnim potom nastali) tuberkuli so v komaj ali sploh nevidni obliki raztreseni po pljučih, na vrških znabiti bolj na gosto. Vsako zrno (= tuberkel) se spremeni v brazgotinico, ki ni več sposobna, da izmenjava kisik. Zdrava pljučna površina se na ta način manjša, žilice izginevajo v njej, naduha je na pohodu; kašelj, naporno dihanje (zlasti pri hoji navkreber!), slabo srce, sodasto razširjen prsni koš, vsi ti so njeni zvesti spremljevalci.

To je bila naduha jetičnega izvora (seveda niso vse naduhe takšnega pokolenja!). Kaj pa astma? Tudi ta je večkrat tuberkuloznega rodu. Ena vrsta od teh je takšna-le: Od časa do časa se pojavlja oster, deloma suh kašelj, malo izmečka. Tuintam se v njem dobi kak bacil. Preiskava pljuč najde le neznatne kataralne spremembe, od kraja morda na vršku, kesneje nižje, na raznih mestih. Kako si razložimo pojave? Vsled okuženja od zunaj (po vdihanju) se je razvil prvotni tuberkel na notranji površini bronhialne cevčice, ki vsled tega javlja kataralične znake: kašelj, izmeček itd. Iz tega prvotnega kužnega ognjišča se pa kesneje okužijo bronhialne stene tudi drugod. Pri vsakem novem bolezenskem ognjišču nastane nov napad težkega dihanja, kar imenujemo astmo (t. j. neka vrsta težke naduhe, ki pa ni trajna, temveč se javlja izmenoma). Pri vsem tem sama

pljučna tkanina ni obolela, spremembe se nahajajo le v sluznici dihalnih cevi.

Kadar se pa tuberkuli (t. j. jetična ognjišča) razvijejo ne v sluznici (to-rej na notranji strani) — temveč v vanjskih slojih bronhov (t. j. dihalnih cevi), v katerih potekajo krvne in limfne žilice (vse povezane z vezivno tkanino), potem nastane nova vrsta naduhe z obilnim sviranjem v prsih, z gostim, gnojnim izmečkom neprijetnega vonja. Tuintam —ali redko — bi se našel kak bacil.

S tem, da oboleli deli bronhov razpadejo, bronhialne stene sčasoma oslabe, se mestoma vretenasto razširijo; v tako nastalih lijakih se še rajši nabira gnoj.

Tudi obilno vdihani prah (na prim. pri rudarjih, kamnosekih itd.), nadalje sifilis povzročajo slične spremembe. Včasih je kaj težko razbrati pravi vzrok te gnojne naduhe.

(Dalje prih.)

Kuhinja.

Bliža se doba klanja prašičev in me gospodinje Vas prosimo g. urednik, da bi v Domoljubovi prilogi »Mati in gospodinja« priobčili, kako se uporabi in razdeli prašič in kako se pripravijo okusne klobase. Tako se glasi dopisnica, ki so nam jo poslale naše vrle gospodinje. Zato drage volje ustrezemo željam in priobčimo preizkušena navodila za klobase in drugo. Zaklanega prašiča očisti navadno klavec, potrese ga s stolčeno kolofonijo, polije z vrelim kropom ter mu ogara ščetine; glavo in parklje pa očisti ravno tako gospodinja sama. Paziti mora, da jih ne zapari. Tudi pri pranju črev je treba velike pozornosti. Čreva obrni in jih zdrgni s kislo ali sladko repo zmešano z zrezano čebulo in prav malo soli, nato jih še dobro operi s čisto vodo, da izgube popolnoma neprijetni duh. V novejšem času, ko se koža drago proda ali jo da gospodar v stroj, pa prašiča

oderejo. Ko se pobere drobovina iz prašiča, se ista dobro zbršče s čistimi krpami. Želodec se odstrani notranja koža, jetrom se previdno odstrani žloč, iz sala se vzamejo ledice, razželje se sevre s čebulo in porabi za v klobase. Pečico položi takoj v mrzlo vodo, od prašiča se odstrani špeh in se položi na hladno, meso se razseka v večje ali manjše kose kakor kdo želi. Za mesene klobase porabi vratnik (šinec), ki mu seveda odstrani kosti in flam. Mesene klobase pa tako-le pripravi: Sesekljaj 12 kg ohlajenega prašičjega mesa, potrosi nanj 34–36 dekagramov soli, 2 dkg stolčnenega popra, če hočeš 1 dkg solitra, precedi na meso pol litra mrzle vode v kateri si namakala 2–3 glave olupljenega in stolčnenega česna. Vse prav dobro z rokami zmešaj; potem natlači meso v tanka svinjska čreva, napravi klobase ter jih deni v dim. (Ako hočeš imeti klobase samo na pol prekajene, jih pusti v dimu 3–4 dni. Ako pa jih misliš za poletje ohraniti jih pa pusti v dimu 6–8 dni. Potem jih obesi na zračen, a ne vroč prostor. Kadar klobase rabiš jih kuhaj 20–30 minut. Klobase postavi z nastrganim hrenom, gorčico, kislim ali sladkim zeljem ali s kislo repo na mizo. Ako hočeš dati klobase v mast, jih pusti samo dva dni v dimu in dva dni jih obesi na zrak. Nato klobase dobro obriši in jih položi v posodo, kjer je za dva prsta masti ali zaseke, ko si položila klobase drugo poleg druge, deni zopet mrzle masti, da so pokrite, ter delaj tako naprej. Vsakokrat, kadar deniš novo vrsto, dobro potlači, da ne ostane nič praznega prostora med mastjo. Posodo hrani na hladnem.

Riževe klobase.

Operi 1 liter riža in ga skuhaj na pol mehko. Kuhanega stresi na rešeto, da se ohladi. Posebej pa skuhaj v 1 in pol litra vode četrt prašičje glave, srce in pol pljuč. Kuhano, vse dobro zreži in sesekljaj. Nato stresi v skledo riž, sesekljano meso, eno žlico drobno

zrezane in v masti precvrte čebule, žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja, polno žlico majaronovih plev, ščep cimeta in dišave (gvirca), majhno pest soli in juho, v kateri se je kuhala glava. (Pazi, da ne bo kake kosti notri!) Vse skupaj dobro premešaj in napravi klobase, kuhaj jih v vreli neslani vodi kakih 10 minut (vreli morajo počasi). Kuhane klobase polagaj na desko da se ohladi.

Krvave klobase z žemljami.

Namoči štiri stare žemlje v enem litru mrzlega nezavretega mleka. Namočene žemlje stresi z mlekom vred v skledo in jih z rokami dobro stlači, prideni pol litra precejene krvi, četrt kuhane in sesekljane glave, eno žlico majaronovih plev, katere stresi v žlico razbeljene masti in z mastjo vred stresi k žemljam; prideni še žlico soli, ščep cimeta in dišave. Prilij še prav malo juhe, ki se je v njej kuhala glava. Vse skupaj dobro premešaj in nadevaj čreva. Klobase kuhaj narahlo v vreli vodi; vro naj počasi toliko časa, da se ne pokaže če jo prebodeš z iglo ali špiljo, kri ampak čista juha. Ohladi jih kakor riževe, speci in postavi s kislim zeljem in krompirjevimi krlji na mizo.

Ječmenčkove klobase.

Skuhaj 1 liter opranega ječmenčka (ričeta), skuhanega stresi na rešeto, da se ohladi. Ohlajenega stresi v skledo in mu prideni kuhane in sesekljane glave, kože, nekoliko pljuč, prav malo kuhanih nastrganih jeter, 1 liter precejene krvi, juhe, v kateri se je kuhala glava, v masti precvrte čebule, pest majaronovih in metinih (meta) plev, osoli, dobro premešaj in delaj kakor prejšnje s kašo.

Krvave klobase s kašo.

Dva litra kaše z vrelo vodo polij, odcedi jo in še z mrzlo oplakni. Kuhaj jo narahlo v par litrih vode samo napol; nato jo stresi na rešeto, da se ohladi. Posebej pa kuhaj četrt pra-

šičje glave, polovico pljuč, srce in če imaš kaj špehovitih kož. Kuhano vse dobro seseklaj, stresi v skledo kašo, seseklano meso, razgrej dve žlici ocvirkov in ko so vroči, jim prideni eno žlico drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in eno pest majaronovih plev, en liter precejene krvi, in 1 in pol litra juhe v kateri se je kuhala glava; osoli, vse dobro premešaj, nadevaj kakor prejšnje in skuhaj.

Jeterne klobase (jeternice).

Skuhaj pol prašičjih jeter. Posebej pa kuhaj četrť glave v 1 litru vode. Ko zavre, prideni korenino peteršilja, pol čebule, strok česna. Kuhano meso z zelenjavo vred dobro seseklaj, jetra nastrgaj. Skuhaj tudi 1 in pol litra riža, napol kubani riž stresi na rešeto, da se ohladi; ohlajeni riž, meso, jetra, vse to stresi k rižu; prideni še eno majhno pest majaronovih plev, žlico sesekljane in v masti precvrte čebule, ščep cimeta in dišave, osoli, prilij juho, v kateri se je kuhala glava, vse dobro premešaj in nadevaj ter kuhaj kakor riževe klobase.

(Opomba. Kadar pripravljáš klobase, moraš paziti, da črev docela ne napolniš.) M. R.

Še to in ono pred zimo.

Marsikatera gospodinja misli, da je z delom na vrtu pri kraju, ko pospravi zadnje pridelke. Kdor pa se bolj živo zanima za domače vrtnarstvo, ima dela na vrtu dokler je kopno, pa včasih še potem, ko zapade sneg. Za spravljjanje zelenjadi je bilo malo ugodnega vremena. Zato bi bilo letos zelo prav, ko bi bili s spravljjanjem nekatere zelenjadi, zlasti endivije, peteršilja, korenčka, zelene, pora itd. še počakali. Vse to bi bilo lahko še sedaj zunaj. Zlasti pa velja to za endivijo, ki se ohrani v zimski shrambi tem dlje, čim pozneje in čim bolj suho spravimo noter.

Sedajle, zadnje dni novembra ali vsaj prve dni decembra bo pa že treba pospraviti, če je še kaj takega na

vrtu, kar vzame zima. Rastline, ki ostanejo čez zimo zunaj, pa ne prenesejo hudega mraza, je treba zavarovati. Dandanes je že skoraj ni hiše, da bi ne imeli n. pr. kake vrtnice. Ponekod so pa že prav udomačene. Kdor jih še ni do sedaj pokrtil, je storil prav, ker jim nobena stvar tako ne škoduje, kakor če še zelenim zasujemo vrh z zemljo. Visokodebelne vrtnice je treba pred snegom položiti na tla in obenem pripraviti odejo; pokrijemo jih pa šele tedaj, ko jame pritiskati hud mraz. To je navadno proti sredi decembra ali pa še pozneje. Imam na vrtu mnogo vrtnice, ki sem jih doslej pokrtil vsako leto šele proti Božiču, pa ne pomnim, kdaj bi mi bila katera zmrznila. Odeja mora biti zračna, potem se vrtnica ohrani zdrava čez zimo. Najboljša odeja so smrekove veje, suho listje, praproť in podobne rahle tvarine. Če je prav hud mraz in nič snega, je treba povrhu vej še nekoliko gnoja. Pritlične vrtnice je treba pa že obsuti z rahlo zemljo, dokler je kopno, kajti ko bi nas prehitel sneg, bi jih na ta način ne mogli več zavarovati.

Pred snegom je treba spraviti z vrta vse, kar bi se utegnulo čez zimo kvariti v mokroti, kakor palice od vrtnic, kole od fižola, vrtné klopi in podobne predmete. Kar bi utegnil potlačiti ali celo polomiti sneg, n. pr. tuje, ciprese, grme ribeza in kosmulje, pritlično sadno drevje itd., je treba zavarovati pred snegom.

Za silo bi se še posadil zimski česen, šalote, tulipani in druge čebulnice, čeprav je že jako pozno.

Dokler je kopno, še vedno lahko gnojimo in štihamo prazne grede. Kdor le more, naj gnoji z apnom, za to je sedaj še vedno čas. Toliko na zraku vgašeno živo apno, da razpada v prah, potrosimo po zemljišču ob suhem mirnem vremenu (30—40 kg na ar) ter ga takoj podkopljemo. Apno moramo trositi vedno samo za se, nikdar pa ne s hlevskim gnojem obenem. Pri nas še vse premalo upoštevamo gnojenje z apnom, ker splošnost ne ve kako ugodno vpliva zlasti na

virtu na plodnost zemlje. Ob enem pa z njim zatremo mnogotere vrtné škodljivce in bolezenske kali v zemlji.

Tudi z *umetnim gnojem* se sedaj lahko pognoji vrt. Na ar 5—6 kg Thomasove žlindre in 3—4 kg kalijeve soli zadostuje. Thomasovo žlindro in kalijevo sol smemo trositi ob enem skupaj. Tako pognojenim parcelam, bi dali spomladi še na ar po 2 kg amonijevega sulfata.

Nazadnje, ko so vsa ta dela opravljena, je lepo, ako vrt še enkrat pred snegom *osnažimo*, pograbimo listje in sploh vse druge odpadke, ki ostanejo po vrtu pri spravljajanju zelenjadi in drugih pridelkov. Vrt naj bi bil tudi pozimi čeden in prikupljiv.

Ko bo zapadel sneg, zlasti pozneje, ko bo na površju zmrznil, bo najlepša prilika, da *gnojimo z gnojnico* in strniščnikom. Ta gnojila polivamo kar po snegu.

Gospodinja ima pa pozimi tudi v hiši nekaj vrtnarskih opravil. *Shrambo za zelenjad* je treba večkrat temeljito osnažiti in prezračiti ter odpraviti iz nje vsako vlago. V zelenjadni shrambi naj bo svetlo, sicer se zelena zelenjad vsapokvari, ker pobledi in potem še raje gnije. Dokler ni hudega mraza, naj bo shramba noč in dan odprta. Svež, hladen in suh zrak je najboljša garancija za stanovitnost zelenjadi.

Tudi *zadno shrambo* mora gospodinja stalno nadzorovati, ako hoče ohraniti jabolka čim dalje v pomlad.

S.

Umna kuncereja.

V zadnjem času opazamo med slovenskimi kuncerejci veliko zanimanja za umno kuncerejo. To zanimanje gre celo tako daleč, da si posamezni rejci nabavljajo razne dragocene pasme iz inozemstva. Pa ne samo pri nabavi novih pasem, ampak tudi pri napravi kunčjih kletk opazamo vsepovsod napredek. Umni rejci gojijo pač v prvi vrsti čistokrvne živali s krasnimi kožuhi. Vsak umen rejec vidi le v tem načinu reje svoj

dobrobit, ako hoče, da uspeva njegova reja. — Uspešna reja pa ne zavisi od velikega števila živali, ampak od kakovosti pasme in načina reje same. Tudi rejčeva oseba sama vpliva na potek reje.

Za revno družino delavca ali kmeta je dohodek od kuncereje že velikega pomena; lajša družini obstanek ter budi upanje na zboljšanje gmotnega položaja. Na tisoče revnih družin bi si opomoglo, da se poprime umne kuncereje. Pri drugih narodih je umna kuncereja že na visoki stopnji, med tem, ko je pri nas še vse v povojih. Vendar je bil tudi pri nas storjen na tem polju velik korak naprej, ko se je pod okriljem Kmetijske družbe v Ljubljani ustanovil letošnja pomlad »Odsek za rejo kuncev« z namenom, razširjati kuncerejo med najširje plasti naroda. Odsek šteje že danes okoli 200 članov, katero število pa je od dne do dne večje. Odsek prireja strokovna predavanja, tečaje in zborovanja; posreduje prodajo živali in kožic ter članstvo gmotno in moralno podpira. Poleg tega prireja odsek vsako leto glavno razstavo kuncev ter izdelkov iz njih kožuhovine in sicer v Ljubljani na velesejmskem prostoru.

Poleg glavne, priredi odsek tudi več pokrajinskih razstav po raznih mestih Slovenije. Razstavljeno blago se oceni in nagradi z denarnimi nagradami. Razstav se morejo udeležiti le člani zgoraj imenovanega odseka. Letna članarina je 20 Din. Dolžnost vsakega umnega rejca je, da se organizira v odseku, da z združenimi močmi delujemo v prosep kuncereje. Kdor še ne goji kuncev in se zanima zanje, naj pošlje svoj naslov na Odsek za reje kuncev, Kmetijska družba v Ljubljani, ki mu radevolje postreže z nasveti in živalmi. Pa tudi oni, ki so že kuncerejci, a še niso včlanjeni v »Odseku« so vljudno vabljeni, da se včlanijo in pošljejo svoje naslove

3: a : n : a : š : e : m : a : l : e :

Kam spada mišje gnezdo?

Nekdaj je bil majhen siv mišjak, t. j. gospodar mišjega doma; tolikšen je bil, kakor tvoj palec in siv, tako lepo siv, kakor tvoja kapica, ki ti jo je lani Miklavž prinesel. Dolg, popolnoma gol repek je imel, ki ni nikoli miroval; vedno je švigal zdaj sem, zdaj tja. In naš mišjak je bil vedno dobre volje; ves dan je popeval svojo pesemco: Živimo, živimo, živimo brez skrbi.

Živel pa je v resnični mišji luknji, ki si jo je sam skopal zunaj na dvorišču takoj zadaj za podom, kjer je gospodar spravil žito v kaščo, zraven pa slame in mrve, ne moreš si misliti, koliko.

Tako se je mišjaku dobro godilo iz dneva v dan, iz noči v noč. Poleti je hodil venkaj na polje, pozimi pa v kaščo in je zibal, zibal, dokler ni imel polnega trebuščka. Tudi njegova luknja je bila mehka in toplo obložena, kakor le more biti mišja luknja. Nad njo pa je dišal spomladi grm lipovke ali španskega bezga; solnce pa je sijalo in mišjaku zastonj ogrevalo luknjo in kožušček.

»Česa mi neki le še manjka?« se je vprašal lepega pomladnega jutra, ko je sedel pred svojo luknjo in si gladil brčice ter se igral z dolgim repom: Pa mu je le nečesa manjkalo...

Ko je tako zadovoljen sedel na solncu, je zaslišal nad seboj drobceno čivkanje in vmes lepo petje. Dvignil je glavo in videl, da je med vejami pritrjeno gnezdece in v njem je sedela ščinkavka in pela: »Pojd-brž, pojd-brž!« In res ni trajalo dolgo, pa je priletel ščinkavec in se vsedel na rob gnezda ter zapel: »Sem že tu — ščink, sem že tu — ščink.« Potem pa sta lahno pela, kakor da se pogovarjata; vmes sta včasih še prav zažostolela, kakor da se smejeta.

Mišjak teh pogovorov seveda ni razumel; toda dolgčas mu je postalo in si je zaželel družbe, kakor je zgoraj v ščinkovčevem gnezdu. Spomnil se je, da živi zgoraj v shrambi poleg kuhinje mišja družina, mnogoštevilna in velika, ki bi mu lahko odstopila mlado miško, ki bi mu delala kratek čas. O in ta mišja družina je živela v velikem bogastvu: v izobilju je bilo tam belega špeha, dolgih dišečih klobas, celo smetane in sladkorja je bilo polno. Seveda je miška vseh teh dobrot prinesla tudi v novo gospodinjstvo, v mišjakovo luknjo.

Prve dni sta s tem prav dobro živela in je bila miška čisto zadovoljna in dobre volje. Kmalu pa je imela tu pa tam kaj za grajati in kmalu ji ni bila nobena reč več povseči.

»Kako je vendar naša hiša majhna in nizka! Kar dihati ne morem. Niti obrniti se ne morem; povsod zadnem z mojim lepim kožuščkom, kako si ga bom odrgnila. Oh, zakaj nisem doma ostala!« Tako je zdihovala.

Zopet drugič je jecljala: »Kako naj živimo od samega zrnja! Nikoli nobene izpremembe! O, da nisem ostala v dobro založeni shrambi!« Mišjak pa je molčal.

In zopet drugič je nevoščljivo gledala gor v grm: »Kako se tem-le dobro godi! Vedno na svežem zraku! Ni čuda, če so tudi vedno dobre volje. Takoj se bomo preselili. Le kar začni delati naše gnezdo zgoraj v zelenju!« Mišjak pa se je popraskal zdaj za desnim, zdaj za levim ušesom in je rekel: »Ne, ne; to bo nesreča!« Pa mu miška ni dala miru; dan za dnem jo je obdelovala, dokler se ni vdal in začel pesti gnezdo v rogovili španskega bezga.

To so pogledali ščinkavčevi, ko so se priselili novi prebivalci! Lepo in mehko je bilo gnezdece in miška se ni mogla dovolj naveseliti lepega do-

na. Právzetna, kakor je bila, je obesila na eno stran gnezda klobasino špilo, na drugo stran pa košček špeha, češ, da boste vedeli, da imamo... Potem sta se zgodaj na večer spravila spat.

Ponoči je pa šel veter na izprehod. Pokukal je tudi na dvorišče. Ko je videl mišje gnezdo na grmu, to veliko neumnost, se je na vso moč smejal. Oplazil se je ob grm, da se je ves stresel. Tudi mišje gnezdo se je streslo in napol podrlo.

»Ah, to je bila grozna noč!« je zdihovala miška drugo jutro. »Hitro popravi gnezdo, sicer se vse podere. Jaz si moram kožušček pogladiti, ker je ves zmršen. Oh, oh.« Mišjak je popravi, kolikor se je dalo.

Pa prišlo je še hujše.

Drugo noč se je dež napotil po deželi. Seveda se je na moč smejal mišjemu gnezdu na drevju; pri tem pa je razlil toliko kapljic, da bi bila voda kmalu mišje gnezdo odnesla.

»Ah, strašna noč!« je tarnala miška drugo jutro. »Naš dom, naš lepi dom,« je zdihoval mišjak. »Le hitro na delo!« je gonila mišjaka, sama pa se je vsedla na solnce, da se posuši.

Pa prišlo je še vse hujše.

Prihodnjo noč je šel sosedov maček na lov. Ko je videl mišje gnezdo na veji, je udaril s šapo po njem, da se je razčesnilo na dvoje in je letela vsebina na vse kraje. Komaj sta mišjak in miška ušla. O, toliko še ni sta tekla nikoli v življenju. Miška je dobila hude praske po hrbtu, mišjaku pa je težka šapa odčesnila polovico lepega, dolgega, nikoli mirujočega repa.

»Ti, veš kaj,« je rekla drugo jutro miška, ko si je nekoliko opomogla od prestanega strahu, »zdaj imam pa dovolj. Lepo doma ostaniva, kakor se spodobi za poštene miši. Miš sem in miš hočem ostati, pa nič drugega!«

Mišjak se je razveselil in je hitro pospravil staro luknjo. In čeprav ni mogel več tako lepo migati s polovico repa, kakor prej s celim, je vseeno zadovoljen sedel na pragu ter popeval in požvižgaval, kakor nekdanj: »Živimo, živimo, živimo brez skrbi.« Miška pa mu je pomagala s svojim tankim glaskom, znamenje, da je bila tudi ona srečna in zadovoljna.

Kaj naj se igramo.

Kosmič pihajmo!

Igralci sede okoli mize. Na mizi leži kosmič bombaža (bate). Vsi pihnejo vanjo, da se dvigne. Vsak igralec jo pihaja kolikor more daleč od sebe. Tistemu, na katerem kosmič obvisi, se smejejo in mu ploskajo.

Nož sukajmo!

Sredi mize je krušni nož, igralci sede okoli. Voditelj igre stavi poljubno vprašanje, n. pr.: »Kdo rad zobljé cukrêke?« in pri tem zavrti nož okoli njegove osi tako močno, da se nekaj časa še sam vrti. Proti kateremu je obrnjena špica, ko se nož ustavi, tisti rad je cukrêke. Ta mora zdaj postaviti novo vprašanje in zavrti nož. — Igra se nadaljuje toliko časa, da pridejo vsi na vrsto. — Igra je zelo zabavna, zlasti če si igralci domislijo čim bolj smešna vprašanja.

