

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1930 — STEVILKA 2.

Mladike.

Mladi človek, otrok, mladika na drevesu človeštva, odkod? In kdaj si nastal? — Takrat, ko je v materinem naročju vzkalilo življenje. — Torej je brsteče življenje že človeško življenje, od Boga ustvarjeno in s pravico do življenja opremljeno ter zato izročena varstvu staršev. Naj bi starši nikoli ne pozabili, da je nastajajoče življenje otrokovo sveta reč in da ima samo Bog oblast nad življenjem in smrtjo, tudi nad življenjem in smrtjo kalečega življenja.

Pa, če otrok umrje, preden zagleda luč sveta? Ali če kmalu po rojstvu umrje brez sv. krsta? Kaj je potem z njegovo dušo? Boga ne bo gledala, da ne bo obsojena na večno trpljenje. In zato, če novorojenček umrje nekrščen in starši niso tega krivi, naj se ne boje za usodo svojega otroka, naj se ne mučijo in ne delajo vesti; kar Bog stori, bo gotovo prav.

Toda sveta dolžnost staršev je, da za to skrbijo, da novorojenček čim prej prejme zakrament sv. krsta. In če bi otrok po krivdi staršev umrl brez sv. krsta, bi si starši nakopali težko odgovornost.

Vsaka izmed nas vé iz katekizma, da se pri sv. krstu izbriše izvirni greh. Krščen otrok je svet in živa podoba božjega Zveličarja; in če tak umrje, pride takoj v nebesa.

Da je resničen svetnik? Gotovo. In vsaka mati je vesela, da je njen ljubljenec v nebesih.

Pa si misli marsikatera mati: »O, da nisem že umrla kot majhen otrok!

Zdaj pa me tarejo križi in težave in nevarnosti me obdajajo od vseh strani!«

To pa ni pravilno mišljenje; kajti Bog je za odrasle določil vse drugačno delo kot pa otrokom in zato tudi večjo blaženost, ki si jo morajo s pomočjo milosti priboriti. Odrasle je tudi izbral, da delajo v njegovi službi.

Poglejmo! Tudi na vinski trti poženo mladike, ki pa so tanke in nežne; poženo samo lepe zelene liste in so trti za okras; morebiti se tudi kak majhen grozdek skriva za njimi pred prevročimi solničnimi žarki. Druge mladike pa so krepke in poženo in nastavijo sad: lepe, zlatorumene grozde.

Kristus pa je rekel, da je vinska trta. Mali otročički, ki kmalu po sv. krstu umro, so torej tanke in nežne mladike, ki so samo lepe, a sadu niso prinesle. Mi smo pa one druge, močne, pa tudi nekoliko robate mladike, ki niso lepe, ampak sad moramo prinesiti za večno življenje. Zato si ne smemo želeti, da bi bili tanke in nežne šibice; kajti nebeški vrtnar nas je določil za donšanje dobrih in plemenitih sadov.

In to nam mora biti v veselje! Hvaležni pa moramo biti Bogu za to dobroto in z njegovo milostjo takoj iti na delo, obdelovati polje svojega srca in prinašati bogatih sadov za nebesa.

Anglež pravi, da je treba dodati 50 odstotkov dobrega k onemu, kar sosedo o sosedu pripoveduje in se navadno pravo zadene

Nedeljski počitek in gospodinja.

V zadnjem članku pod gornjim naslovom sem obljubil, da bom podal nekaj nasvetov, kako bi se težak položaj naših kmečkih gospodinj, v kolikor se tiče **nedeljskega počitka**, izboljšal. Pa mi je skoro žal, da sem to obljubil, ker sem prišel v neprijeten položaj, da kar ne morem najti, kaj bi svetoval. Čim bolj premišljam življenje v kmečki hiši tem bolj se uverjam, kako težka je povoljna rešitev tega vprašanja. Ko bi se gospodinje vsaj zavedale svojega položaja, ko bi temeljito preudarile svoje družinske in gospodarske razmere in ko bi imele trdno voljo, delati na to, da bi si olajšale svoj položaj, bi bilo že precej pridobljenega. Prepričane bi morale biti, da si bodo morale primeren nedeljski počitek priboriti **same**, in da se jim sedanji položaj ne bo nikdar izboljšal, ako bodo čakale na pomoč od katerekoli druge strani. Le s **trdno voljo** in **pametnimi ukrepi** je v tem težkem slučaju mogoče nekaj doseči.

Sledeči migljaji bi utegnili nekoliko pripomoči, da bi se vprašanje nedeljskega počitka za naše gospodinje začelo premišljati in da bi se končno vsaj deloma povoljno rešilo.

Najbolj si bo gospodinja nedeljska dela omejila, skrčila in si olajšala, ako bo skrbela za to, da bo vse, karkoli je mogoče, opravljeno in pripravljeno že **med tednom** in zlasti **ob sobotah** in da se ne bo nobena stvar odlašala na nedeljo. Že med tednom je treba skrbeti, da bo nasekanih dovolj drv, da bo pripravljena klaja za živino in druge domače živali, da bo hlev posnažen itd. Že v soboto je treba nanesti drv, vode in drugih potrebnih predmetov za nedeljo, osnažiti stanovanje, pomesti pred hišo in po dvorišču, pripraviti vse, kar se bo v nedeljo kuhalo, urediti perilo za družino, temeljito umiti in preobleči otroke, posteljo itd. — torej sploh ponarediti vse, kar je mogoče, da se nedeljski čas čim največ obrne za počitek.

Poznam gospodinje, ki imajo vse tako pripravljeno, da so ob nedeljah v pol ure gotove z zajutrekom, za prašiče imajo kuhano že od prejšnjega dne in zamudijo zopet le pol ure, pa je nadloga prašičja opravljena. Za kosilo kuhajo ob nedeljah vedno kaj takega, da ni treba stati vse dopoldne pred pečjo ali pri štedilniku, ampak, da se med kuho tudi lahko nekoliko vsedejo in da se tako nedeljska kuha loči od vsakdanje. Za večerjo je vedno kaj mrzlega, kar pripravijo že dopoldne ali že prejšnji dan. Vse to so stvari, ki se dajo izvesti z dobro voljo in odločnostjo v vsakem še tako skromnem gospodinjstvu — seveda v vsakem drugače — pač po razmerah. Načelo pa je za vse eno in isto: **Opravi v nedeljo samo neizogibna dela! Uravnaj jih kolikor mogoče preprosto! Kar se le količkaj da, opravi že med tednom in v soboto!**

Pa še to: Kjer je v hiši več žensk (gospodinja in dekla, ali odrasle hčere), je treba uvesti **izmenjavanje v nedeljskih gospodinjstvih poslih**, da ima gospodinja vsaj vsako drugo nedeljo popolnoma prosto. Če je več žensk, je to še bolj ugodno, ker pride posamezna na vrsto na 3 ali celo na 4 tedne. Kako strašno nespametno od gospodinje, ki vse nedelje prežara, drugi pa udobno počivajo! In kako naravnost kruto bi bilo od drugih družinskih članov ženskega spola, ako bi gledali gospodinjo vsako nedeljo pri težkem delu, sami bi se pa zabavali!

Najbolj reve so tiste gospodinje, ki so same pri hiši, brez vsake ženske pomoči. Tudi tem se mora pomagati. Ali bi bilo tako čudno, ko bi vsako drugo nedeljo prevzel gospodinjске posle **gospodar** ali odrasel sin ali kdorkoli, da bi imela gospodinja vsaj na 14 dni nekoliko miru in počitka?! Nič čudna, ampak skrajno potrebna in koristna bi bila taka uredba. Pa tudi posebnih težav ne bi delala takemu moškemu namestniku, ko bi se temu redu privadil in bi mu gospodinja med tednom in v soboto pripravila, kar potrebuje v nedeljo. S.

Zdravilnost medu.

(Iz predavanja doktorja zdravilstva Zaiss-a na razstavi v Grazu.)

Ako bi hotel tolmačiti zdravilnost medu po stanju zdravniške vede ob času, ko sem se strokovno izobrazil, bi moral molčati. A danes objavlja že strokovni zdravniški listi spoznanja, ki nas ne morejo pustiti hladne. Seveda so taka spoznanja iz najnovjših časov, in so danes, povdarjam, še danes mogoča tolmačenja zdravilnosti medu in sicer za enkrat z gotovostjo le za zunanja zdravljenja.

Brez skrbi smem zapisati: V vsako umazano ali sumljivo rano naj se dene ali vlije pristni čebelni med, ne da bi se prej rana izpirala. Po 24 urah bomo našli rano čisto brez vnetja. Nobeno sredstvo ne zasluži po mojih izkušnjah toliko zaupanja pri lečenju ran. To sredstvo pomaga več nego vsak aseptičen ovoj. Ne strahijo me več rane, v katerih je cestni prah, samo da jih zamorem pravočasno zdraviti z medom.

Tovariš zdravnik-higijenik je hotel poskusiti mojo trditev. Vzel je bakterije, ki za gotovo umorijo male živali, ako se jim polože v kožne rane. Polovico tako okuženih živalic je pustil brez lečenja (zdravljenja) in so vse poginile; drugo polovico okuženih živalic je zdravil z medom, od teh ni nobena poginila.

Zdravnik kirurg je poskusil zdravilnost medu pri ranah, uspeh je bil popoln; priznal je rad, da doslej ni imel še nobenega zanesljivejšega zdravila za rane.

Med se rabi za rane tak, kot je, ne sme se mu primešati kaka moka, mast ali vosek. Vlije se v rano, nato se rana zaveže z razkuženim ovojem. Med pa mora biti pristen (najboljši naravnost od čebelarja). Za ovoj se vzame aseptične vate iz lekarne, ki se omoči v med in na rano priveže.

Ni verjetno, da med zamori bakterije, kakor n. pr. surovo mleko glivice kolere, ampak med povzroči, da nastane večji dotok krvi in drugih

telesnih sokov v rano, ki deloma izperejo bakterije, deloma uničijo. Preiskava iz ran vzetega soka je pokazala, da vsebujejo bela krvna telesa neverjetno množino od belih krvnih teles uničenih bakterij. Verjetno je, da igrajo tudi v pristnem čebelnem medu se nahajajoči kvasovi močno vlogo, da izgleda površje rane neverjetno čisto. Gotovo je, da napravi med rane svežo-čiste in odstrani iz njih tuje snovi. Polje ran ostane nepopačeno pri zdravljenju z medom, med tem ko ne moremo tega trditi od ran, ki se zdravijo z jodovo tinkturo.

Na podlagi tega danes že jasnega tolmačenja zdravilnosti medu pri vnanjem zdravljenju (pri ranah), smemo soditi, da tudi pri zdravljenju notranjih obolenj med podobno učinkuje. Razni najnovejši način zdravljenja nas nekako napetijo k zdravljenju z medom.

V zadnjem času so začeli zdraviti črevesno bolezen malih otrok, ki poteka kakor zastrupljenje, z injekcijami grozdnega sladkorja. Žal je to zdravljenje združeno z začetnim poslabšanjem, ki pogostokrat izzveni v smrt malega bolnika. Isti uspeh kot z injekcijami se doseže z dovajanjem medu v organizem otroka. Med zahteva manj prebave kot voda; že sluznice kej za ustno votlino ga deloma vsrkajo in mali bolniki ozdravijo po zavživanju medu in se njih bolezen takoj boljša brez nevarnega predhodnega poslabšanja.

Še en zgled najnovejšega načina zdravljenja z medom: Stara gospa je trpela na srcu in je imela otekle noge, dasi je rabila običajna zdravila. Dolgo je odklanjala zdravljenje z medom, dasi sem ji to takoj svetoval. Ko se je vendar odločila za zdravljenje z medom, je postalo njeno stanje normalno. Lahko prebavlja med ojači srčne mišice, ker jim dovaže potrebni kalcij.

Med vsebuje fosfor, ki je naravnost hranilo živcev. Kdor trpi na živcih, na pobitosti, slabi volji, bo oživel

s svojimi izčrpanimi živci vred, ako jim dovaža fosforja potem medu.

Vemo za gotovo, da pospešuje železo v medu tvorbo krvi, kremenčeva kislina krepi mišičevje, kvas v medu pospešuje prebavo, kisline imajo blagodejen vpliv pri mrzličnih obolenjih, kakor kislina limone. Seveda nam ni danes še mogoče te blagodejne vplive tolmačiti, kakor so nam neznani tudi vzroki, da v posameznih slučajih med odpove, tako da ne vemo vzrokov, zakaj odpove med v enem slučaju, ko v sto enakih učinkuje zdravilno.

Sicer pa ni potreba čakati, da postane bolezen že popolnoma očitna. Marsikaj je v človeku že dolgo prej bolno, nego se sam tega zaveda, in ravno v takem začetnem obolenju je uživanje medu kot varstveno sredstvo proti obolenju neprecenljive vrednosti. Tudi homeopatična zdravila, ki se jemljejo v malih količinah in zelo razredčeno, imajo bolj namen preprečiti obolenja nego jih ozdraviti; tako naj jemlje zdrav ali vsaj dozdnevno zdrav človek med v malih količinah (1 do 3 kavine žlice dnevno) razredčen v gorki (ne vreli!) vodi ali čaju ter le po malem v presledkih in požirkih.

S tem cenanim sredstvom si bo vsak ohranil zdravje, nadomestil posameznim organom manjkajoče snovi, odstranil tuje soke iz života in si prihranil trpljenje, ki je neizbežno združeno z resnim obolenjem.

Iz sodobnega gospodinjstva.

2. Spalnica.

Prostor, v katerem spimo, je spalnica. Najbolje je za stanovalce, če jo uporabljajo samo za spanje in podnevi ne prebivajo in delajo v njej. To velja posebno za taka dela, pri katerih nastaja mnogo prahu, ki pokvari dober zrak. Če pa ni mogoče drugače, tedaj pa spalnico vsaj temeljito prezračimo, ko smo končali delo in ga tudi pospravili.

Kar smo povedali o solncu in zraku v stanovanju sploh, velja še v prav posebni meri za tiste prostore, v katerih spimo. Ali smo že kdaj pomislili, da prebijemo v spalnici (vštevši dneve bolezni), skoraj pol življenja? Ali naj bo torej vseeno, če vdihamo skoraj pol življenja slab, za tohel zrak? Menda ne!

Pred kratkim je veljalo mnenje, da mora biti spalnica velika. To ni baš slabo, toda kje dobiti na kmetih velike sobe samo za spanje? Spalnica je lahko tudi manjša soba, v kateri je pa dobro preskrbljena za možnost zadostnega zračenja. Če imamo na izbiro več prostorov, tedaj vzamemo za spalnico tistega, ki ima eno ali več oken ležečih proti jugu, vzhodu ali judovzhodu, da dobi soba čim več solnca. Priporočljivo je, da je obrnjena na vrt, kjer je dober zrak in več miru kot ob hrupni cesti.

Povedali smo že enkrat, da vsak predmet bolj ali manj lovi in zadržuje prah v stanovanju. Najslabše v tem oziru so tkanine, ker prah nekako zaleze med vlakna in ga je težko odstraniti. Ker pa je snaga v spalnici glavna stvar, zato jo opremimo le z najpotrebnejšim pohištvom. Vse, kar ni res potrebno, je samo za nered in nesnago ter krade čas pri pospravljanju. Stene spalnice naj bi bile samo pobeljene ali svetlo pobarvane. Tla naj bi ne imele prevetlih špranj, ker se baš v teh špranjah nabira prah in nesnaga, v kateri se poleti redi zelo nadležna golazen. Okna naj ostanejo popolnoma prosta. Če že hočemo imeti zastore, vzemimo kratke, ki jih pomaknimo podnevi na kraj, da ne zapirajo prav nič svetlobe.

Pohištvo v spalnici obsega posteljo, nočno mizico ali stol, omaro za perilo in obleko, ter umivalnik.

Postelja je najvažnejši del opreme v spalnici, zato ji hočemo posvetiti več pozornosti v prihodnji številki. Poleg postelje imajo navadno nočno omarico. Boljša pa je nočna mizica, ker se pri njej vsaj

ne moremo zmotiti, da bi hranili v spalnici nočno posodo, umazano perilo ali kaj podobnega. Teh predmetov po zdravstvenih pravilih ne smemo imeti v spalnici. Tudi čevlje hranimo, če le mogoče, kje drugje. Če pa ni zanje nobenega drugega primerne prostora, jim določimo poseben zračen predal, v katerega jih spravimo šele tedaj, ko so popolnoma suhi in osnaženi.

Kot nočna mizica, na katero postavimo luč ali polagamo uro itd., nam dobro služi vsaka majhna, nizka mizica, katero postavimo k postelji. Čim preprostejša je, tem boljše in navaden stol jo prav dobro nadomešča.

Omara za perilo in obleko je nujno potrebna tudi v najpreprostejši spalnici. V sedanjem času, ko štedimo prav povsod in si ne kupujemo več perila in oblek čez vsakdanjo potrebo, nam zadostuje ena sama omara, v katero spravimo perilo, obleko in druge malenkosti. Najbolje je, če omaro predelimo z leseno steno. Dve tretjini omare odmerimo oblekam, eno tretjino pa perilu. Oddelek za perilo naj ima police, še boljši so pa predali, ki nam omogočajo strog red brez posebnega truda. Za vsako stvar poiščemo primeren prostorček, da je potem ne odlagamo po kotih, vrhu omar itd., in ne iščemo, ko jo potrebujemo. Omara bodi vedno zaprta. Če ima zgoraj kako špranjo, se obleka in perilo jako napraši, ker ostaja največ prahu na vodoravnih ploskvah. Temu odpomoremo, če razgrnemo vrhu omare polo papirja. Prah ostane na papirju, odkoder ga lahko odstranimo in nam ne praši vsebine omare.

Če ni v stanovanju kakega drugega prostora za umivanje (kopalnica), spada v spalnico umivalnik s skledo za umivanje, vrčem za vodo, kozarcem za zobe, skledico za milo in vedrom, kamor izlivamo vodo. V umivalniku mora biti predalček za glavnik, krtače in druge potreb-

ščine, katere mora imeti vsak član družine zase. Brisače obešamo, da se posuše, na kovinski drog, ki je pritrjen na umivalnik ali na steno poleg umivalnika.

Zidu ob umivalniku ne varujemo več s prtiči obešenimi na zid, ampak ga prevlečemo z oljnato barvo, da ga moremo umivati in ohraniti snažnega. Najboljša naprava v tem oziru je lesena plošča, belo pobarvana in emajlirana, pritrjena na steno. Na tla pa položimo kos linoleja ali kaj podobnega.

Na zid ne obešajmo nikakih okraskov in spominkov; istotako jih ne postavljati na kak predalnik ali polico, če se morda slučajno nahaja v spalnici.

Kratko bi povedali o spalnici tole: To je prostor, ki zahteva pretirano snažnost, zato bodi v njej malo reči, pa dosti snažnega prostora in čistega zraka. S. H.

Kuhinja.

Prekajeno svinjsko z zeljem. Kuhaj veliko perišče kislega zelja približno pol ure. Posebej pa kuhaj četrt kg suhega svinjskega mesa, reberca ali kaj enakega. Ko je meso kuhano, mu odstrani kosti in ga razreži na majhne kocke; posebej v kozo pa deni žlico masti in nekaj kosov čebule. Ko čebula zarumeni, prideni dve pesti opranega riža, parkrat premešaj in zalij z osminko litra vode ali juhe od svinjskega mesa ter ga kuhaj pet minut. Prideni rižu kislo zelje, zrezano meso, ščep popra in žlico kisle smetane. To vse narahlo premešaj in postavi kozo, pokrito, v pečico za 20—25 minut. Še enkrat narahlo premešaj in postavi kot samostojno jed na mizo. Lahko obloži jed s krompirjevimi krlji.

Sveža svinjska rebra s kislo repo ali zeljem. Deni v lonec dve pesti kisle repe ali zelja, zalij z vodo, d. stoji čez repo, prideni četrt kg svež reber in kuhaj 1—2 uri. (Če so rebra

od mladega prašiča, kuhaj manj časa.) Ko je repa kuhana, ji prideni pol žlice moke, ki jo razmotaj z 2 žlicama vode. Ko prevre, je jed gotova.

Prašičje zarebernice v paradižnični omaki. Odreži prašičjo zarebernico (krmenateljce), malo jo potolci, osoli, potresi na eni strani z moko. Potem deni v kozo eno žlico masti in nekaj koscev čebule in ko malo zarumeni, položi zarebernice v mast, tako da pride z moko potresena stran na vrh. Kadar na eni strani zarumeni, jo obrni, da se še na drugi. Ko je zarebernica po obeh straneh pečena, ji odlij polovico masti, prilij ji pa osminko litra juhe in žlico pretlačenih paradižnikov. Ko se v tej omaki praži zarebernica še kakih 10 minut, ji prideni žlico kisle smetane, pusti, da še enkrat prevre in gotova je. Zarebernico položi na krožnik in jo oblij z omako, zraven pa daj makarone, riž, krompir ali kaj enakega.

Hitra pripravljena zarebernica (krmenateljce). Odreži zarebernico, jo nekoliko potolci, potresi nekoliko s soljo in podrgni s stolčnim česnom, poprom in stolčeno kumno. Položi zarebernico v vročo mast; ko se na eni strani zarumeni, obrni in ko se še na drugi strani zarumeni, odlij mast, prilij nekoliko juhe in prav malo limoninega soka, pa pusti, da v tej omaki prevre.

Zarebernice ocvrte. Potolci zarebernico od mladega prašiča, jo posoli, povaljaj v moki in v raztepenem jajcu in ocvri na masti.

Kuhano svinjsko meso s hrenom. Zreži četrt kile prašičjega mesa od vratu na večje kose, položi ga v kozo in prideni zraven košček korenja, čebule, strok česna, košček limonine lupine, par zrn celega popra in nekoliko soli. Nato prilij toliko vode in žlico kisa, da je meso pokrito. Pokrij meso in kuhaj do mehkega. Kuhano meso stresi z juho vred v skledo in potresi po vrhu nastrganega hrena.

Kaša s svinjskimi možgani. Razgrej v kozi žlico masti; v vročo stresi nekoliko zrezane čebule in pol litra

oprane kaše (z vrelo vodo), dobro premešaj, prilij liter gorke vode ali juhe; ko je kaša napol kuhana, prideni za prst debele, osnažene možgane. Ko kaša že 10 minut vre, jo naloži v skledo in postavi na mizo.

Kako očistimo možgane. Možgane položi v mrzlo ali gorko vodo, potegni z njih kožco in jih daj na cedilko, da se odtečejo.

Pljuča s krompirjem. Prašičja pljuča (pol kile) skuhaj do mehkega s čebulo, peteršiljem, nekoliko kisa in vode. Kuhane zreži na mezinec dolge in debele rezine. Napravi prežganje iz žlice masti in žlice moke; ko se nekoliko zarumeni, prideni drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, še parkrat premešaj in stresi vanj zrezana pljuča; to nekoliko popraži. Posebej pa skuhaj velik krožnik na kocke zrezanega krompirja, kuhanega stresi z vodo vred h pljučam, prideni še košček limonine lupine, vejico majarona in timijana, osoli in kuhaj vse skupaj še kakih 10 minut. Nato prilij kisa po okusu.

Pljuča s krušnimi cmoki. Pol kile pljuč (svinjskih) skuhaj kakor zgoraj. Kuhane zreži na mezinec debele rezine. Napravi prežganje iz polne žlice masti in moke. Ko se moka nekoliko zarumeni, prideni žlico drobno zrezanega peteršilja in čebule, še parkrat premešaj in stresi v prežganje zrezana pljuča; to nekoliko popraži, zalij z juho, prideni košček limonine lupine in vejico majarona, osoli, pokri in kuhaj 10 minut. Nato prideni ščep popra in nekoliko kisa in ko prevre, stresi v skledo in zraven deni krušne cmoke.

Parjena pljuča svinjska. Deni v kozo žlico dobro sesekljane slanine, eno drobno zrezano čebulo in kuhana, na rezance zrezana pljuča, vse skupaj na ognju praži četrt ure. Nato prideni velik ščep popra, nekoliko soli in prav počasi prilivaj nekaj žlic juhe. Tako pripravljena pljuča stresi v skledo in jih obloži s koruzno polento ali krompirjevim pirejem.

3. a. naše male

Miškino potovanje.

Mala miška je dejala:
»Dejmo malo v svet pogledati!
Kdo le vedno v luknjici
bi čepel pri mami!«

Rekla je in šla, in pot
jo vodila je povsod.
Slednjič vsa upehana
v tujo shrambo je zašla.

Čudo lepe tam reči
videle so nje oči.
Poln si jih je nabrala,
»zdaj pa brž domov!« dejala.

Sreča muc jo policaj:
»Stoj, tatica! Čaj me, čaj!«
Ham! je reklo. Glas tožec —
in bilo ni miške več...

Mrliček.

Miriam se je vračala s sinkom od potoka. Perilo je oprala in ga je hotela razgrniti po travi. Oba sta nosila posodo vsak ob svoji strani in sinek je spremljal z očmi vsakega metulja in poslušal mnogovrstno žvrgolenje ptičev v živi meji poleg pota. Ze sta prišla na mesto, kjer navadno suši perilo; Miriam ga je pričela razgrinjati, sinko pa se je spustil po bregu navzdol, skakaje in prekupicaje, da je njegov zvonki smeh zvenel do matere kakor prava pesem. Večkrat je s skrbjo pogledala za njim in ko je razgrnila perilo, ga je poklicala. Vsedla sta se na parobek in Miriam je pripovedovala: »Glej, kako mirno teče voda preko travnika in kako lepo se zasveti v solnčnem siju. Včeraj zvečer se je še igral fantek na bregu. Ladjico si je spletel iz vrbovja in jo je spustil po vodi ob bregu. Zapihal pa je veter in jo je pognal na sredo. Fantek pa še ni zataknil zastavice nanjo; zato se je stegnil, da ladjico pritegne k sebi. Toda zmanjkalo mu je tal in je padel v vodo. Samo parkrat je

zakrilil z rokama in je zginił — utonil.«

Jezušček je prebledel in vprašal mater: »Kje pa je fantek doma?«

»Tam doli v oni majhni hišici med oljkami. Saj veš, to je Levijeva hiša, suknarjeva in fantka si tudi gotovo poznal, ko sta z materjo hodila mimo našega vrta. Danes zvečer ga bodo pokopali.«

»Mati,« je zaprosil Jezušček, »ali ne bi šla dol v Levijevo hišo? Rad bi videl mrtvega fantka.«

Miriam je nekoliko pomislila, potem je rekla: »Počakajva do mraka!« In je položil svojo malo otroško roko v materno, da je začutila v njej lahen trepet hrepenenja in jo je lahno stisnila v svojo.

Na večer, ko se je začelo mrčiti, je prišel Jezušček zopet k materi: »Ali greva, mati?«

»Da, otrok, samo večerjo za očeta postavim na mizo, potem pa greva.«

Vsedel se je na prag, da počaka in je z obema rokama objel svojo ovčko, ki ga je tam čakala. Izza gora se je prikazala luna, velika, polna, srebrna in je razlila svojo blede luč po pokrajini. Narahlo so zašumele sikomore s svojimi vejami. V srebrnem lesku se je vil potok čez travnik. Nad Levijevo hišo je stala svetla, mežikajoča večernica.

Lahno je položila Miriam roko na sinkovo ramo, ki je ves v svojih mislih videl samo Levijevo hišo doli v ravnini: »Ali greva?«

»Da, mati. Ali gre ovčka z nama?«

»Seveda bo skakljala za nama!«

Deček je položil svojo roko v materno in sta šla skozi domači vrtiček, po stezi čez travnik in še košček po beli cesti in že sta bila pred Levijevo hišo. V temni veži, ki jo je razsvetljevala motna rdeča luč, jima je prišla naproti mlada žena. Belina njene obleke se je

čudno odžarjala od rožnate polteme v veži in srebrne mesečine, ki je pri odprtih vratih padala v vežo.

»Dober večer, Salome!« je tiho pozdravila Miriam. »Mojemu otroku sem pravila o tvojem mrtvem sinčku, pa bi ga rad videl.«

»Dober večer, Miriam!« je odgovorila mlada žena z od joku zatemnelim glasom in je že držala Jezuščka za roko. »Moj sinček leži zunaj na vrtu; kar z menoj pojdi, da ga vidiš!«

In sta šla po stezi; Miriam jima je sledila do vrtnih vrat. Tam se je vsedla na klop, da počaka. — Sklenila je roke v naročju in zrla v smeri, kjer sta senci obeh postav utonili v senci oljk.

V naslednjem hipu je zaslišala glasen krik in takoj nato so stopile tri postave iz sence v mesečino. Med Salomo in Jezuškom je stopal fantek z začudeno odprtimi očmi, nekoliko opotekaje se, kakor da se je prebudil iz globokega spanca. Mati, vsa iz sebe, je pograbila otroka in stekla z njim do Miriam, kjer se je vsedla na tla:

»Moj otrok, moj otrok! Glej, živil! Tvoj sinček ga je pobožal in poljubil, pa se je dvignil in se mi nasmejal: Jehova bodi zahvaljen v tvojem sinu!«

»Nesi ga domov, Salome!« je ginjena prosila Miriam.

Jezušček je prišel za njo, se naslonil Miriam v naročje in zaprosil: »Mati, pojdiva domov!«

In sta odšla z roko v roki po poti, po kateri sta prišla, čez rožnat sij, ki je padal iz veže, čez košček bele ceste, po stezi čez travnik, kjer so cvetke, orošene z roso, že zaspale. Sinjemodra suknjica Jezuščkova se je svetlo odražala v nastopajoči noči in bela ovčka je skakljala za njima. Pri vrtnih vratih ju je pričakoval oče. Tedaj mu je Jezušček podal drugo roko in je stopal med očetom in materjo v tiho naza-reško hišico — — —

Kaj naj se igramo.

Au, au.

Igralci se sprimejo z rokami in tvorijo krog ter gredo v krogu naokoli. V sredi kroga je igralec z zavezanimi očmi. Kadar ta zatopota z nogami, se mora krog ustaviti. Slepi igralec stopi h krogu in otiplje enega izmed onih v krogu in ga udari po rami. Ta se oglasi — kolikor mogoče s spremenjenim glasom: Au, au! Če oni z zavezanimi očmi ugane, kdo je, potem zamenjata mesti, če pa ne, mora igro tolikokrat ponoviti, da končno vendar ugane. Ako to dolgo traja, se mu seveda smejejo.

Dinar pobrati.

Eden izmed igralcev dobi nalogo, da mora pobrati dinar, ki mu ga drugi položi na tla. Toda postaviti se mora k zidu tako, da se s hrbtom in tudi z nogami in celo s petami dotika zidu. Tik pred njegove noge na tla mu polože dinar, pa ga ne more pobrati, ne da bi se ne prestopil. Tega pa ne sme, ker je prav to pogoj za igro.

»VIGRED«

Uredništvo in uprava »Vigredi« nas naproša, da objavimo:

1. Z Vigredjo lahko postrežemo vsem onim ženam in dekletom, ki so zadnji čas v tolikem številu po njej vpraševale in še mnogim drugim, ker smo dali prvo številko ponatisniti. Naj mnoge vpraševalke oprostite, ker jim kar tukaj skupno odgovorimo!

2. Naročnina je tudi za leto 1930 ostala ista, namreč Vigred sama 25 Din, Vigred s priložo pa 50 Din.

3. Z razdelitvijo nagrad za pridne nabiralke novih naročnic, ki so bile razpisane v decembrski Vigredi, se bo pričelo zadnjega februarja, ko se izkaže, da so vsi pogoji izpolnjeni.

4. Dolžnost vseh naših žen in deklet je, da z vso vneto agitirajo za svoj list.

5. Čim več naročnic bo list imel, tem lepši in boljši bo lahko.

Uredništvo in uprava Vigredi