

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1932

10. FEBRUARJA

ŠTEV. 3

Sedaj je še čas

V 19. številu lanske »Matere in gospodinje«, (kdor jo še ima, naj prebere dotični članek), je bil govor o pridelovanju zelenjadnega semena. Čas je sedaj, da gremo na delo, upoštevaje v dotičnem spisu našeta in obrazložena načela. Preudarimo najprej, katero pleme in katere sorte iz dotičnega plemena bi kazalo saditi ali sejati za seme, glede na kakovost in obsežnost zemljišča in glede na druge odločujoče okolnosti.

Pridelovanje semen od enoletnih zelenjavnih rastlin je razmeroma najlažje. Od tistih plemen in sort, za katere smo se odločili, kupimo sedaj zanesljivo seme, ki ga ob pravem času in pravilno posejemo, bodisi na stalno mesto, ali pa v sejalnici, kakor pač dotično pleme zahteva. Rastline gojimo potem tako, kakor bi bile namenjene za v kuhinjo. Skrbno jih plevemo, okopavamo in po potrebi zalivamo. Ko doraščajo, pa začnemo odbirati in zaznamovati najljepše in najboljše razvite rastline, slabše pa uporabljamo v kuhinji. Nazadnje ostanejo na vzgajališču samo najpopolnejše rastline, ki obetajo dobro potomstvo. Tako gojimo razne sorte solate (n. pr. ljubljansko ledenko, majsko kraljico, majski čudež i. dr.), spinar (n. pr. gaudry, Juliana i. dr.), endivij (n. pr. eskariol, imperial i. dr.), kumare (n. pr. danske, golfat i. dr.), grah, fižol itd. — vse v raznih, določenih sortah.

Bolj težavno, ozir. bolj dolgotrajno je pridelovanje semen od dvoletnih rastlin (kapušnice, korenasta zelenjad itd.), ker moramo prvo leto vzgojiti najprej semenske rastline. Tiste potem prezimimo v raznih shrambah, kjer ne zmrzuje, in jih potem šele drugo leto sadimo za seme na posebne prostore. Pri teh rastlinah je najvažnejše, da si oskrbimo prvovrstne semenske rastline v določenih, zanesljivih sortah in da vestno gledamo na to, da preprečimo medsebojno križanje. Zato je nujno potrebno, da gojimo razne sorte istega plemena po več sto metrov oddaljene drugo od druge, ali pa vzamemo v gojitev le po eno samo sorto, pa zalo več raznih plemen, ki si med seboj niso v sorodu.

Pri nas bi se zelo dobro izplačalo pridelovanje semen od vrtnega korenja (n. pr. nanteško, duviško i. dr.), od korenastega petersilja (n. pr. berlinski i. dr.), od kodrastega petersilja (n. pr. mahasto kodrasti i. dr.), od zelene (n. pr. delikatesna, alabaster i. dr.), od rdeče pese (n. pr. egiptovska i. dr.), od čebule (n. pr. žitavska i. dr.), od mesečne redkvice (n. pr. berlinska, non plus ultra i. dr.), od kake posebno rane sorte zelja (n. pr. erfurtsko, kresno, ekspres i. dr.), od rdečega zelja (n. pr. erfurtsko, dansko i. dr.), od ohrovt (n. pr. kiciński, bruseljski, ulmski i. dr.), od kolerab (n. pr. Dvorskyjeva i. dr.).

To bi bilo nekaj dvoletnih zelenjadnih rastlin, od katerih se pri nas da pridelati prvovrstno seme, ako imamo vsako pomlad na razpolago le zanesljive semenske rastline. Malokatera gošpodinja bo pa imela že to pomlad kaj več semenskih rastlin s pravimi imeni. Brez pravega imena pa je seme kvečjemu za dom, za kupčijo pa nikakor ne. Kdor se hoče torej v bodoče resneje oprijeti pridelovanja semen, naj se takoj sedaj pobriga za dobro seme od tistih plemen in sort, ki jih namerava gojiti. Tako bo letos pridelal potrebne semenske rastline, ki jih bo drugo leto sadil za seme.

Semena za semenske setve kupujmo vedno pri zanesljivem trgovcu s semeni, s katerim se tudi posvetujemo, kaj bi posebno kazalo gojiti glede na

ceno in možnost prodaje. Lotimo se zlasti izpočetka le takih plemen, katerih pridelovanje semena nam je znano. Takoj izpočetka si bodimo v svesti, da bomo dosegli uspeh v pridelovanju semen edino le z brezpogojno in skrajno vestnostjo in poštenostjo. Zlasti obračajmo vso skrb na to, da bomo gojili za seme le takó zelenjad, za katero imamo zanesljiva imena. Le tako si bomo pridobili sčasoma ugled in zaupanje in s tem je vse pridobljeno. Ko bi se za to najvažnejše pravilo ne brigali, ko bi sadili in sejali vse križem ne glede na sorodnost in možnost medsebojnega križanja ter dajali svojim pridelkom poljubna imena, bi bila to sleparija, ki bi prav kmalu prišla na dan in onemogočila vsako nadaljno kupčijo s takim »semenogojcem«.

Pijmo sadne sokove!

Vsak dan pijemo kavo ali čaj, nekateri celo po večkrat na dan in mislijo, da brez teh pijač sploh ne bi mogli živeti. To pa niso drugega kot nasladila, in res je, da človek vse raje in laže pogreši kot take domnevne »dobrote«, če se je enkrat navadil nanje. Nikakor noče, da bi mu kdo vzel njegov vsakdanji kozarček piva ali vina, njegov požirek žganja, pa tudi ne njegovo skodelico kave ali pa običajno cigaro.

Dobri razsveti in nauki glede omenjenih razvad pa zaležejo navadno samo absinentom, ki vsekakor nič ne pijejo, ali pa tistim posameznikom, ki so se resno in s pričanjem lotili nove prehrane in obenem zdravega, naravnega življenja. Če se hočemo temu ali onemu takozvanemu »pribojškju« ali bolje rečeno »razvadi« odreči, tedaj je dobro, da imamo za to nekaj nadomestek, ki nam pomaga pogrešiti prejšnji užitek.

Vse tople in mrzle pijače, ki so nam bolj v kvar kakor v korist, pa najsibo že kava ali čaj, vino ali pivo, pa nam nadomešča brezalkoholni sadni sok, ki naj

bi že skoro začel izpodrivati stare in kvarne pivske navade.

Sadje v obliki soka ni nasladilo, temveč živilo! Je najboljša pijača in obenem tudi hrana, ki osvežuje ves organizem, da se počutimo bistrejši, živahnejši in sposobnejši za delo. Toda, sadni sok ne poživi človeškega telesa samo navidez kakor alkoholne pijače, temveč resnično. Ker ima v sebi precej sadnega sladkorja, se vrši zgorevanje v telesu hitreje in porabljene snovi se bolje izločajo. Odvaja snovi, ki morajo iz telesa, povzroča nekakšno naravno čiščenje in osveženje telesa in duha.

V svežem sadnem soku so skoro vsi vitamini in eterska olja. Zato je za vse, posebno pa še za otroke in bolnike izvrstna hrana in zdravilo. Jabolčni sok priporočajo pri vročinskih boleznih, pri lenivosti črevesja, pri revmatizmu in apneiji žil. Borovnični sok je dober proti motnjam v želodcu in črevesju, pa tudi proti malokrvnosti. Ribezov sok učinkuje ugodno pri obolenju na jetrih in ledvicah, sok od črnega ribeza pa pri oslov-

skem kašlju. Grozdi sok pomaga pri protinu, revmatizmu in pri živčni izčrpanosti itd. Radi vseh teh neprekosljivih lastnosti naj bi bil sadni sok kolikor mogoče pogosto na mizi, najbolje vsak dan.

Kako pa dobiti sadni sok, ki ima vse naštet lastnosti in učinke?

Prejšnje čase so sveže iztisnjene sokove kuhali, da so s tem uničili v njih glivice, ki bi bile sicer povzročile vrenje in izpremembo v vino. S kuhanjem pa so oškodovali vitamine, eterska olja ter deloma tudi dragocene soli in sadne kisline. Tako pripravljen sok je seveda dobil okus »po kuhanem«, ter izgubil svoj prvotni, pristni, res osvežujoči okus, pa tudi pravo vrednost. Nekaterim sokovom so pa dodajali celo ohranjujoča sredstva, n. pr. soli, kisline, benzol. Ta sredstva so strup za bakterije in obenem pogosto tudi strup za naše lastne celice.

Popolnoma naravni, pravilno narejen sadni sok ne sme biti kuhan in mora biti brez kakršnih koli primesi. Dobimo ga na dva načina, na mrzel in topel način.

1. Mrzel način. Sveže iztisnjen sadni sok precede tako, da je popolnoma

čist in nima v sebi tudi nobenih mikroorganizmov več. S pomočjo filtra (priprave za precejanje), ki je iz azbestnih plošč, dobe torej mrzlim potom čist sok brez bakterij, ki ga je treba samo še neprodušno zapreti, da počaka kolikor dolgo hočemo. Na ta način morejo izdelovati sadni sok samo v tovarnah s posebnimi pripravami.

2. Topel način pa sloni na izkušnji, da se zamore glivice v soku zaradi sadne kisline že pri 75% C, se pa pri tem ne uničijo važne snovi, kakor so to zgodi pri kuhanju. Ta način (potom sterilizacije) se pa lahko uporablja v vsakem še tako preprostem gospodinjstvu.

Pridobivanje in ohranjenje svežega naravnega sadnega soka na opisana načina je višek moderne tehnike, kateremu se imamo zahvaliti, da nam je v vsakem letnem času na razpolago sveže sadje v obliki soka, ki je za zdravje najdragocenejša pijača in hrana obenem. Če ga bomo znali prav ceniti, bo izpodrinil razne malo vredne sadne konzerve, pa tudi drago tujezemske sadje.

Št. Humeck.

Kaj vzemimo z seboj na pot

Ne vem, odkod navada, da jemljejo ljudje s seboj na pot in izlete ravno tista živila in jedila, ki so za ta namen **najmanj primerna**. Že po kratki poti začno vleči iz potne torbe močno slane klobase, salame ali kuretino ter trdo kuhana jajca, ki so, kakor vsi vemo, težko prebavljiva. In tedne po tem še vidimo v prelepi naravi sledove kulturnih ljudi — jajčne lupine, papir in slično. Celo otroke zalagajo ob takih prilikah s klobasami, mastjo in slanino, da spreletava človeka groza, ob pogledu na tako nespametno ravnanje.

Na poti človeško telo ne rabi dosti trdne hrane. Porabljene snovi sicer moramo nadomestiti, vendar pa ne smemo obenem obteževati in preobremeniti dela organizma z nesmiselno in neumestno prehrano.

Namesto mesa in jajc nam je na razpolago cela vrsta izvrstnih živil, ki niso draga, nam mnogo zaležejo in se nam tudi pri daljšem potu ne pokvari. Namesto kruha s presnim maslom, ki je poleti in pozimi kaj suha in pusta jed, vzamemo s seboj **sadje vseh vrst**, kakor jabolka, pomaranče, orehe, lešnike, citrone, rozine in kakršnokoli suho sadje. Ta idealna živila zadostijo potrebi, ne povzročajo žeje in se obnesejo tudi, če smo na potu morda dalje časa (po tedne). Vse, kar potrebujemo za hrano je v teh živilih v najprimernejši obliki in razmerju.

Iz sadja si pa naredimo tudi kar sproti hladilne in osvežujoče pijače, posebno limonado. Če ni v bližini studenca, tedaj si pogasimo žejo s suhimi češpljami ali citrono; oboje je dobro v

ta namen. Mleko pijemo ob takih prilikah samo v majhnih požirkih, sicer občutimo v želodec težo. Najboljša pijača za izletnika pa je in bo — čista voda.

Razen naštetih živil, ki jih imamo skoro povsod doma, pa se dobe še druga, tudi izvrstna, a zaenkrat pri nas še draga in jih je tudi še malokje dobiti. To je za sirovo hrano predelani riž in koruza (Puffreis in Puffmais), razni izdelki iz suhega sadja z dodatkom valja-

Hugon Turk, izpr. tržni nadzornik:

Pokvarjen in popačen kruh

Dobro kruh mora biti v sredini enakomerno prepečen in razrahljan. Sredica ne sme imeti spehnatih vodenih brazd ali svaljkov, ampak mora biti enakomerno gobasta; ne sme se drobiti ali biti vlačljiva, pač pa naj ima vsa enako velike luknjice (mehurce) in svojo značilno naravno barvo; ne sme biti ne modro, ne rdeče in ne črnkasto zabarvana. Skorja mora biti lepo rjava, svetlikasta, neraztrgana. Imeti mora neko gotovo prožnost, katera se da preizkusiti s prstnim pritiskom: vtis prsta se mora po pritisku zopet izgubiti. Skorja ne sme biti odločena (odtrgana) od sredice ali zažgana, razdrapana. Kruh mora imeti svoj lasten dober okus in duh, pri odrezu kosa mora krepko in prijetno zadišati. Kisloba ne sme biti prevelika, okus pa je krajevno različen.

Kemijska sestava kruha je seveda najrazličnejša: povprečno ima 32—42% vode, 6—7% dušikovih spojin (beljakovine), 0,5—1,3% tolišče, 43,1—55,7% škroba, nadalje 2,01—3,2% sladkorja in 2,0 do 4,5% pepelnatih delov (odračunši kuhinjsko sol).

Pokvarjen je kruh, če ima neprijeten okus ali duh, če je njegova kisloba tako velika, da trpi dober okus in užitenost, če je plesnjev ali kakorkoli onesnažen. Kruh, ki je pripravljen iz spridene moke je takisto pokvarjen in se pozna to večinoma po zunanosti, duhu in okusu. Shranjen kruh izgublja neprestano vodo in postane

nega ovsu in pšenice, cvibak, keksi ter orehi vseh vrst. V drugih državah so taka živila za na pot povsod naprodaj in so se tudi že zelo priljubila ter izpodrinila meso in podobna živila.

Kdor pa misli, da je za na pot le klobasa ali drugo meso, tisti naj samo enkrat poizkusi z omenjenimi zdravimi živilii in presenečen bo priznal, da za na pot ni boljšega kakor sadje v tej ali oni obliki.

S. H. suh ali ostropečen. Vendar se pri pravilni shranitvi ne pokvari tako hitro; najhitreje v hudi poletni vročini in na vlažnem kraju (kruh »zadahne«).

Kruh ima lahko razne napake in sicer, da je preslabo vzhajan (razvaljan) in sredica »spehasta«, da je premalo prepečen in ima radi tega sredica »vodena«; plastice; dalje, da ima močnate kepice, ako se testo ni dobro ugnetto. Tudi pri peki v prevroči peči nastanejo lahko napake (prižgana, odločena skorja). Nadaljnji vzroki pokvarjenja kruha so »grenke moke« in moke s primesjo rožičkov, kokolja, ljujke, peska itd. O užitenosti takega kruha je treba zelo vestne presojiti, ker je dostikrat tak kruh tudi že popačen in zdravju škodljiv.

Neužiten je oni kruh, ki je v sredici vlečljiv ali mazast, na skorji ali v sredici plesnjev, ali zabarvan (»krvavi kruh«), kar povzročajo razne glive, od katerih jih je mnogo že v moki, pa prežive trosi teh gliv visoko vročino peke. Plesni se pojavijo, če se kruh shranjuje v vlažnih in nezadostno zračenih prostorih.

Popačen (»potvorjen«) kruh se imenuje kruh, kateremu so primesili stare krušne preostanke ali pšenične krmilne moke (št. 8) ali tudi druge krmilne moke, ali otrobov. Splošno se popači (»potvori«) kruh oziroma testo enako kot moka.

Popačen in pokvarjen ter zdravju škodljiv pa je kruh, ki se je naredil iz že pokvarjene moke ali moka iz kalečega ži-

ta, kateri se je primešal radi usposobljenosti za peko galun, modra galica, cinkov sulfat, apnena voda, mineralne kisline in druge kemijske snovi.

Zdravju škodljiv je lahko povsem dober, toda presvež kruh, ki se v tem stanju večinoma ne prežveči dobro in se sprime v prebavilih v kepe, katere se potem prav težko prebavijo.

R a z n o

Dekletom.

Na razna vprašanja, ki prihajajo zaradi proslave materinskega dne, moremo sporočiti, da bo izšla v »Vigredic« lepa zborna deklamacija »Ave Marija«. Centrala ženskih odsekov in društev pa ima na razpolago tri dramatične prizore, namreč »Mala mamica«, »Voščilo mamici« in »Materina ljubezen« ter nekaj deklamacij, kakor »Mamici« i. dr. Vsa društva, ki so se obrnila na razne osebe s tozadevnimi vprašanji, naj naroče ves ta material pri Slov. kršč. ženski zvezi, Ljubljana, Miklošičeva cesta 5, kjer ga dobe za malenkostno odškodnino. Tam je na razpolago tudi par slavnostnih govorov za proslavo materinskega dne. Istočasno opozarjamo tudi na posebni, 3. zvezek »Dekliškega odra, ki nudi deklamacije in kratke igrice za materinsko proslavo in se dobi pri upravi »Vigredic«, Ljubljana, Vzajemna zavarovalnica, nasproti glav. kolodvora, za ceno 10 Din.

Kuhanje jajc.

Jajca jejmo po malem; pridevajmo jih v majhni meri solatam, zelenjadi in krompirju. Če jih uživamo kot vsakdanjo jed, lahko škodujejo. Za eno osebo računamo 1—2 jajci na teden — ne več! Pravo vrednost ima samo sveže, sirovo jajce; konzervirana (shranjena na kakršenkoli način) niso priporočljiva in tudi ne dosti vredna.

Občutljivim ljudem dajemo le sirovo ali mehko kuhana jajca, ali pa ubita v mleko ali juho. Kadar jih kuhamo v mehko ali v trdo, upoštevajmo tole: Mehko kuhana jajca se kuhajo tri

Goljufivo dejanje pri kruhu je, če se umesi testu belega kruha klejna moka, ali moka stročnic, ovsena, koruzna, riževa ali krompirjeva moka (tudi krompirjev močnik) in to brez izrecne javne označbe. Goljufija je tudi, če se star kruh hitro segreje (pri 80—90° C), popreje še namoči v vodi ter potem prodaja kot svež kruh.

minute in sicer takole: Umita denemo v vrelo vodo za tri minute. Še posebno dobra pa bodo, ako jih pristavimo v mrzlo vodo, katere pa naj bo samo toliko, da so jajca pokrita. Posoda, v kateri jih imamo, naj bo pravšno velika. Od trenutka, ko voda zavre, računamo samo eno minuto kuhanja in jih pustimo potem samo še ležati v vroči vodi 3 in pol do 4 minute.

Jajca, ki smo jih skuhali na ta način, imajo beljak skozi in skozi enakomerno rahel do rumenjaka, ne da bi bil en del še tekoč.

Podobno skuhamo tudi jajca v trdo. Najprvo jih denemo v mrzlo vodo, jo pustimo zavreti in ko so vreli dve minuti, jih že odstavimo in pustimo stati v vroči vodi še pet minut. S. H.

ga Čebelarji in živinorejci se ozirajo pre malo na solnčnico. Pa ne daje nobena druga cvetlica toliko in tako dobrega medu in voska, olja in krlaje kakor ravno solnčnica. Iz semena se dobiva mastno olje, tropine so izvrstne za govejo živino. Perutnina in kuneč dobijo po semenu izvrstno meso, kokoši ležejo rade. Iz semena meljejo na Ruskem sladko moko, ki je boljša kakor pšenična za lahko pecivo. Od stebila dobivamo več in boljšega prediva kakor od lanu. Vlakena rabijo tudi v papirnicah. Suha stebila imajo dosti pepelike v sebi. Zeleni posušeni listi, zmešani z otrobi, so izvrstna piča za molzne krave. (Cilenšek.)

ga Samo zdrav človek ima zdrave noge. Noge zatečejo rade od dolge hoje, od stanja na golih tleh, od notranjih

bolezni. Kuharice in hišne dobe boče noge in krčne žile od dolgega stanja pri štedilniku in likanju. Večina starih kuharic ima bolne noge. Da ne pride do težkih obolenj nog, si mora kuharica pomagati že od začetka in negovati svoje noge. Pomaldi si pripravi mazilo iz sala in smrekovih vršičkov, in nasuši vršičkov. Tsak teden si umij noge v precej gorki izkuhi vršičkov, vsak večer si umij noge nagloma v mrzli vodi in nateri z mazilom.

g Kako podražuje Brazilija kavo. Iz Rio de Janeiro javljajo, da bo brazilška vlada do konca tega leta dala uničiti 2 milijona 755.000 ton (po 1000 kg) kave. Uničevanje se vrši po določenem načrtu, ki ga je izdelal nacionalni zavod za kavo. — Na ta način hočejo tamošnji bogataši in veletrgovci s kavo vzdržati visoko ceno kavi. Najboljši odgovor na ta korak bi bil, da bi se v čim večji meri omejil konsum kave, za katero mora naša država plačati inozemstvu na stotine milijonov Din.

g Za kmetovalce cenejša pšenica. Finančno ministrstvo je nanovo uredilo trgovino s pšenico, tako da jo bodo kmetovalci iz pasivnih krajev, ki je ne pridelajo dovolj za domačo porabo, plačevali po stari nizki ceni, do čim velja višja cena le za trgovske mline in mestno prebivalstvo. Tako je v novembru pšenica za kmete za 70 Din pri 100 kg cenejša kakor pšenica za trgovske mline. Tzadevno je Privilegirana izvozna družba izdala potrebno pojasnilo, kako morajo v tem pogledu postopati žitni trgovci in kmetijske zadruge, ki želijo prodati pšenico kmetom.

Dosedanja letna vrednost izvoza kranjskih klobas je znašala okrog 1 milijona Din.

ga Lasje so lepi, če jih izmivaš z izkuho repuhovih ali koprivnih korenin. Rumene lase pari z gomiličino izkuho. Od železa osmojene lase namaži z lešnikovim oljem za osivele lase hvalijo mazilo, narejeno iz soka kislih jabolk in govejega mozga. Razpusti za pest mozga in primešaj mu surovi sok dveh kislih jabolk.

Našim pravdarjem

Na vratih vseh sodišč bi morale biti z velikimi črkami nabite sledeče zapovedi:

1. Ogibaj se pravedanja kakor hudič križa, ker za začetek procesa veš, ne veš pa, kako se bo končal.

2. Ne bezlajaj za vsako malenkost k sodišču. Prihranil si boš mnogo denarja, časa in razočaranj.

3. Če že imaš kakšen pravni spor, se prepričaj in ugotovi, ali morda tvoj nasprotnik nima vsaj nekoliko prav.

4. Pred vsako razpravo se poskusi mirno pobotati in poslušaj svojega nasprotnika. Mnogih nejasnosti se boš iznebil.

5. Ne napravi ničesar, kar bi tvojemu nasprotniku samo škodilo, tebi pa nič koristilo.

6. Ne trdi nikdar, da je tvoj nasprotnik lagal.

7. Verjemi sodniku, kadar prigovarja k mirni razpravi; želi samo tebi dobro.

8. Sklepaj vedno samo pismene pogodbe in prečitaj dobro, kar boš podpisal. S tem si boš prihranil mnogo nejasnosti.

9. Samo to, kar moreš dokazati, velja pred sodiščem.

10. Svojega nasprotnika nikdar ne tiraj do skrajnosti; nikdar ne veš, če ga ne boš morda še kdaj potreboval.

Dopolnilna uganka

—an

—ož

—ko

—uč

—ok

—ra

—or

Dopolnite gorenje zloge, pa dobite iz začetnih črk neko znano ime.

V VSZ KO HISO »DOMOLJUBA«!

3: a : n : a : š : e : m : a : t : e :

Virgilij:

Postna pesem spokornih

Postna pesem spokornih.
O, srcé,, srcé, ne toži!
Poravnán je prejšnji dolg,
solnčni žar se smeje roži:
greh je vtonil v grob in molk
Več se Mati z ljubim Sinom
ne srdi nad tvojim činom.

O, srcé, srce, ne plakaj!
Rana je zacéljena;
zapuščena cerkev, čakaj,
kmalu boš naséljena.
Glej! Devica z ljubim Sinom
smeje se pod baldahinom.

Janko Samošetole

(Konec.)

»Janko, Janko,« je tarnala večkrat
mati, »ako te oče in mati ne moreta
poboljšati ne z dobrim ne s hudim, te
bo izučilo življenje, in življenje uči
s strogostjo in ostriostjo.«

Janko je jokal in trdno sklenil, da
se poboljša. Saj hudoben ni bil, samo
strašno lahkomišeln. Toda slaba na-
vada je železna srajca — in še dolgo
je ostal Janko »Samošetole«.

Bilo je lepega nedeljskega jutra.
Vrnili so se vsi s sprehoda domov —
oče, mati in otroci, saj je bila nedelja.
Janku je bilo strogo ukazano, naj bo
pri mami, ko pridejo v mésto — toda
Janko je capljál daleč za mamo in
zijał na vse strani.

»Janko, takoj k meni!« ga je kli-
cala mama vsakih par minut. — »Ta-
koj, mamica! Samó, da še vidim, kam
gredo onile dečki.«

Tedaj je nepričakovano nekaj pri-
brumelo izza ogla.

»Janko — kje si?« je zavpil oče.

»Tukaj, očka! — Samó še tole ...«

Naslednje besede Janko ni več iz-
govoril. Nekaj ga je podrlo v prah.
Potem oglušujoče piskanje, kričanje
in hrumenje okrog njega — silna bo-
lečina in potem globoka, globoka tema
pred Jankovimi očmi ...

Avto se je v svojem diru ustavil
naglo, kolikor je mogel. Toda drobna
nožica je ležala bolesino zvita in zlom-
ljena pod njegovimi kolesi. Nezave-
sten je bil odpeljan Janko v bolniš-
nico. Oče in mati sta tarnala, lastnik
avtomobila je bil pa ves prepaden.

Ko je prišel Janko po mnogih bo-
lečinah v dolgih tednih spet na sveži
zrak, se je milo poletje že nagnilo y
hladno jesen. Janko je postal bled,
tih deček. Življenje ga je izučilo s
trdo šibo. Njegova zlomljena noga je
ostala še dolgo slabotna in nobene ve-
sele igre se ni mogel udeležiti. Ko je
končno vendar popolnoma okreval, je
bil ves drugačen Janko in tistega pri-
imka »Samošetole« mu nihče ni več
prideval.

Virgilij:

Vremenske prerokbe

Februar:

Svečanov obraz — če je solnčen, iskrén:
pomladni prihod bo meglén in ledén.

*

Ako se Svečnicé
v solncu pojavi:
Sveta te Agata
v snegu pozdravi.

*

Šveti Matija,
tvoja sekira
potok zabija,
ako izvira;
potok odbija,
ako umira.

Kdo je moj bližnji?

Ob skladiščni cesti stoje delavske hiše, druga poleg druge, ena bolj grda ko druga. Tam prebivajo sami revni ljudje, po dvanajst družin v eni hiši. Stirideset, petdeset otrok leta dan na dan po stopnicah gor in dol, loputa z vrati, kriči in joka. Nobeden se ne meni za to, da leži visoko gori v četrtem nadstropju bolan otrok. Tudi čudijo se nič, da ni prišla mala Dorica že osem dni k njim na cesto, igrati se. Kdo naj pa to opazi pri tolikem številu otrok? Igralcev je vedno dovolj.

Gori pa sedi mati pri svojem bolnem otroku. Dorica je v postelji. Lica ji žare od vročice, oči ji goré. Mati ji je popravila vzglavje, da Dorica lahko mehke leži. Zdaj gre mati v kuhinjo, da ji da čašico mleka. Toda otrok zmaje z glavo. Noče, ne mara. Ne kruha, ne jabolka. Samo mama naj sedi ob njeni postelji, z njo roko v roki — drugega noče otrok nič. Mati ne more k nikakemu delu. Samo Dorico drži za roko. In roka je tudi vroča kot ogenj. Zdaj se je pokazalo, da je postal otrok naenkrat kar višnjevi obraz. Z rokami krili okrog sebe. Napade deklico hud kašelj, da ne more do sape. Mati zakriči: »Otrok moj, otrok moj!«

In potem spet vse mine. Deklica obléži vsa bleda, oči ina zaprte in diha prav tiho. Mati skoči k sosedu in jo naprosi, naj gre iskat zdravnika. Toda požuri naj se in zdravnik naj takoj pride.

Ko stopi mati spet v sobo, Dorica odpre oči. Prav tiho reče: »Tako bofi!« Pokaže na vrat. Mati ji odviije robec, pomoči ga v vodo in spet zagrne z debelo ruto.

Potem spet sede na stol ob postelji in pripoveduje Dorici o Snegulčici in sedmih palčkih. Dorica sklopi trepalnice in zaspi. Tiho mati vstane in stopi k oknu, da pogleda ven: »Ali še ne pride zdravnik?« Potem podrsa do vrat, da čuje, če že ne prihaja znabiti po stopnicah.

In potem je čuti na česti avlo. Po stopnicah pride zdravnik. »Ali je hudo, gospa Novak?« vpraša.

»Gospod doktor, zadušilo jo bo!« de mati in ga povede do postelje. Zdravnik

prime Dorico za roko in gleda na uro. Nekaj zamrmra. Deklico spet napade kašelj. V drobnih prsih hrope, otrok ne more do sape.

Zdravnik vzame iz žepa knjižico in nekaj zapiše. Odrta list in ga da materi: »Gospa Novak, tole naj vam takoj izvrše v lekarni in dajte otroku vsako uro eno žlico. Ako pa ne bo boljše, me morate še ponoči poklicati. Moral bi deklico operirati. Z Bogom!«

(Nadaljevanje.)

Lea Fatur:

Kmet ali kralj?

Nekdaj je šel francoski kmetič v Pariz. V bližini mestnih vrat ga je dohitel jezdec in ga jel povpraševati, po kaj gre in od kod pride. Kmetič mu je naštel svoje opravke in zaupal: »Glavni moj opravke v Parizu pa je ta: Našega dobrega kralja bi videl rad.« Jezdec se nasmehne: »Gotovo boste videli danes kralja.« Kmetič se popraska za ušesom: »Prosim vas, kako naj spoznam med tolikimi ljudmi, kateri je kralj?«

Jezdec ga potolaži: »To je kaj lahko. Če boste videli, da se odkriva vse ljudstvo in ostane samo eden pokrit, potem morate vedeti, da je tisti edini kralj.«

Tako prideta med pogovorom v mesto; kmetič gre vse čas na desni gosposkega jezdecu in mu pripoveduje, koliko ima kokoši in koliko je pridelal prosa. Kar zapaži, da se odpirajo okna in vrata, da se ustavljajo ljudje in jim letijo kape in klobuki raz glav.

Kmetič pogleda svojega tovariša in zmaje z glavo: »Gospod, če niste vi kralj, sem pa jaz — ker imava samo midva še klobuk na glavi.«

Še dolgo je bila na Francoskem naveda, da so vpraševali nerodneža, ki se ni odkril v družbi: »Ali ste kralj ali kmet?«

1. Koliko kubičnih milimetrov ima kubični meter?

(oprešijm 1)

2. Kaj je milijarda?

([jazm 6 m 11 loonofijm 0001)