

1927 MATI IN GOSPODINJA Št. 7.

Vzgojna umetnost naše matere.

Iz svojih otroških let se spominjam, kako so nas otroke mati učili, kaj smemo in kaj ne. Marsikatero pravilo, ki še danes drži, imam iz tistih časov. Niso pa bila to le pravila, gole besede, nego vsako je imelo za seboj krepko utemeljitev, ki se nam je zdela tako resnična in gotova, da nas je prijelo prav pri srcu v duši. Naj omenim samo nekatere!

Da so nas odvadili otroške razposajenosti, ki mnogokrat vodi v marsikatero nesrečo, so imeli za primerne čase ta-le pravila: Kdor vrže kamen kvišku, zadene angela. V angela kamen vreči? Ne, tega nismo hoteli; zato nismo metali kamenja. — Kdor hodi s hrbtno naprej, hodi hudobcu v naročje. Kar mraz nas je spreletel in hitro smo se okrenili, da nas morebiti že ne zagradi. In hodili smo vedno naprej, kakor je to spodobno.

Da smo bili oprezní pri rabi ostrih stvari, smo večkrat slišali: Če leži nož z ostrino navzgor, se gotovo angel varih ureže v nogo. Kako se nam je to zdelo grdo in nehvaležno! In vselej smo skrbno položili nož na mizo ter sebe in druge obvarovali marsikatero nesrečo. — Pri jedi vilice pokonci postavljati, se pravi dušam v vica novih muk pripravljati. In tega nismo hoteli, saj so se nam ubožice že itak zelo smilile v svojem trpljenju. Da bi nas odvadili grdega obnašanja: Kdor obraze reže, mu tak obraz ostane. — In zona nas je spreletavala, kaj bi bilo, če bi morali s tako spačenim obrazom po svetu hoditi. — Kdor jezik kaže, mu bo visel čez brado. Kaj bo, če se to zgodi, smo si mislili. In še vsi ljudje bodo vedeli, zakaj. Tega pa res nečemo. — Če zvečer ne pospraviš svojih reči z mize, ne moreš spati. Da bi spati ne mogli, ko smo pa tako radi! Rajše pospraviti, potem pa hitro spati!

Kdor z vrati loputa, vselej eno dušo iz vic pripre! Ah, in revice že toliko trpel! — Vedno smo jih tiho zapirali in seveda s tem preprečili mnogo resničnih muk sebi in svoji okolici. — Kdor se zjutraj ne umije, čez tega ima ves dan hudobec oblast. Oh, kako smo se tega bali in kar po vrsti smo tekli na dvorišče h koritu in potem k materi pokazat roke, obraz, vrat in ušesa. O pod materino oblastjo smo hoteli biti, ne pa pod hudobčevol! — Kdor v vodo pljune, Materi božji na glavo pljune. Kako smo se tega varovali in nevede smo se navadili spodobnega vedenja.

Kdor tekočo vodo skali, Materi božji piti ne privošči. Pa smo skrbno preskočili vodo, ali stopili na kamen, ki je ležal sredi struge.

Dekletom, ki žvižgajo in kokošim, ki pojo, je treba vrat zaviti. Nič kdo, nič kdaj in to nas je skrbelo. Zato rajše ne žvižgati, kot pa priti v tako nevarnost!

In kako so nas učili morale! — Kdor kruh stran vrže, gotovo pozneje strada.

Pa smo se tega bali in smo pazili nanj. — Če se po nepotrebnem v ogledalu gledaš, bo hudobec iz njega pogledal. Zato smo ogledalo res samo za najpotrebnejše rabili in se obvarovali ničumnosti. — Ob nedeljah se ne sme rezati, sicer Boga v prste vrežemo. Praznovanje nedelje smo si zapomnili. — Kdor v cerkvi dremlje, ga hudobec napiše na oslovsko kožo. In smo se premagovali na vse načine, ko smo ob poletnih nedeljah popoldne prišli vsi razgreli k nauku in nas je cerkven hlad objel in so nam oči kar skupaj lezle. In zraven so nas pa še mati tako naravnost gledali iz svoje klopi pred oltar!

Kdor laže, se mu naredi na jeziku pekoč mehurček. In smo hoteli tako bolečino skriti, pa se ni dalo, dokler se nismo izpovedali pri materi. — Kdor vzdigne roko proti očetu ali materi, temu bo rastle iz groba. In nas je bilo strah in sram take hude božje kazni. — Z grobov ne smemo trgati rož, sicer pride mrtvi ponoči ponje. Kako strah bi nas bilo ponoči! Za nič na svetu ne gremo rož na grobe trgati!

In še sto in sto takih skritih utemeljitev, ki so nas prijele in čudovito učinkovale. Pa še to je bilo: vedno smo živeli v tako skrivnostni okolici! Vse je živelo, čutilo in delalo z nami. Mi pa smo bili tako nekako središče vsega in mati pri nas in njena beseda in z njo vsa sreča otroškega življenja, ki je bilo res otroško. Vse te pesniške oblike raznih življenjskih navodil so se nam, ko smo odrasli, samobesbi umevno kot nedolžne prevare razkadile, a nauk nam je ostal celo življenje.

Skrb za bolnika.

Otrok je bolan.

To je nekaj hudega. To veš in vidiš, da je sirotek bolan. Nima tiste navadne živahnosti, oko je osteklenelo, joka tako milo, otožno, narahlo, vidiš, kako se zatajuje z jokom, ker ga vse boli. Ni tiste strahne ihte, kakor joka zdrav, razposajen otrok.

Revež!

Povedati pa ne more, kaj ga boli, kje ga boli, kako ga boli.

Mogoče boš vendar kolikortoliko spoznala, kaj otroku ni prav. Če ne, stopi k zdravniku, če ti je le mogoče. Ali pa vsaj do kakega izkušenega človeka v bližini. Za prvo silo bi tudi to pomagalo.

Strezi otroku sama. Ti ga najbolj poznaš, ti ga najbolj razumeš. In tudi največ potrpljenja imaš. Tega je pa ravno pri otrocih treba imeti v dvojni meri.

Bolezen ni nevarna.

Bolezni so različne. Nekatere niso prav nič nevarne. Glava boli, zob boli, s trebuhom ni vse v redu, roka je ranjena, na nogi se gnoji.

Če tudi bolezen ni nevarna, vendar ne zanemarjaj zdravljenja in negovanja.

Začetek hude bolzeni je včasih čisto nedolžen. A začetek je. In če tega prezreš, pa pride lahko nevarna bolezen, dolgotrajna bolezen, ki bo tebi in drugim prinesla mnogo bridkosti.

Zato se brigaj tudi ob času obolezlosti svojih ljudi, če tudi bolezen ni smrtno nevarna. Zdravi, strezi, pomagaj, obvezuj, prevezuj, če tudi bolezen trpi le en dan. Bolje, da le en dan, kakor da bi vsled tvoje malomarnosti morala trpeti en mesec.

Bolni posli.

Nič ne de, ali so posli tvoji lastni otroci, ali so morebiti iz drugih hiš. Za oboje se enako brigaj. Če so tuji, obvesti o njih boleznih tudi starše.

Ne godrnjaj ne vpricho domačih, ne tujih, če ne morejo delati. Sploh o tem, da delo stoji in zastaja, nikomur ne toži. Tudi zunaj hiše ne. Take tožbe se daleč slišijo.

Prepričana si lahko, da vestnega posla morebiti bolj boli, da ne more delati kakor tebe. S tem, da boš mirno prenašala zgub pri delu, boš posla bolj navezala na hišo kakor pa z večnimi tožbami, z neprestanim jadikovanjem.

Tudi domači otroci bi gotovo raje delali kakor pa bolni ležali. Saj bolan biti res ni prijetno. To boš pa lahko hitro spoznala, kdo je res bolan in kdo bolezen samo hlini. Če po drugem ne, po apetitu. Bolnik malo je, ne more jesti, vse mu je nekam odveč. Lenuh pa ... no, saj sama veš.

Vrt.

Lepotične rastline. K lepotičnim rastlinam spada: lepotično drevje, grmičevje in cvetice. Že samo ime nam pove, da je namen teh rastlin, olepšati, ozaljšati in povzdigniti sliko vrta. Slovenska gospodinja je velika prijateljica cvetja, to spričujejo vrtovi, saj se dobi v vsakem še tako majhnem vrtu nekaj cvetja. Prav lepo in priporočljivo je to, saj zelenjaden vrt brez cvetja je pust in dolgočasen.

A cvelje mora imeti primerno mesto, jato je treba saditi in presejevati po načrtu in nasajeno gojiti, to se pravi ne puščati v plevelu, ker plevel ovira in tudi zamori rast svetlice. Po določenem načrtu, v skupine sestavljene lepotične rastline spremene še tako preprost vrt v pravi raj.

V sledečih vrsticah naj bo nekoliko pouka o načinu sajenja in o strežbi posameznih rastlin.

Razdeljujemo lepotične rastline v lepotično drevje, v lepotično grmičevje, v vrtnice, v trajne in trpežne rastline, v čebulne in gomoljne cvetice in v enoletne ali poletne cvetice.

Lepotična drevesa se sade posamezne ali v skupinah. Vsako gozdno drevo, tuje ali domače, ki ima lepo rast in goste listje, pa naj bo listovec ali iglovec, se

**V nedeljo telovadna akademija
J. O. Z. v »Unionu«!**

lahko prišteva k lepotičnemu drevju. Presajen na vrt krasi in zaljša njegovo sliko.

Pri določevanju mest treba paziti vedno na to, da so vsajena na takšnem kraju, da re bodo pozneje, ko se razrastejo, dušila drugih vrtnih rastlin in ne bodo delala vrtu sence. Lepotična drevesa spadajo blizu vrtnega roba v kak kot na severni, severozahodni ali severovzhodni, k večjemu še na zahodni strani.

Glede na vrsto lepotičnega drevja za vrt velja pravilo: Zbiraj lepotično drevje po velikosti prostora, ki ga imaš na razpologo. Pamet nas uči, da za malo prostora ne odbiramo večjih vrst lepotičnega drevja. Malo prostora, malo drevja, veliko prostora, večje drevje. Vrste velike in visoke rasti so: malolesa, velikolesa ameriška lipa, beli in ostrolesasti javor, veliki jesen, liriodendron, navadna in srebrnoiglasta smreka, jelka in mesecen.

Male rasti so: gaber, meklen, črna in bela jelša, pegustolisasti javor, glog, nagnoj, španski bezeg, tisa, cipresa tuja in še druge.

Ako so lepotična drevesa vsajena posamezno, naj bodo vsajena tako daleč drug od drugega, da se veje sosednjih dreves ne bodo dotikale, tudi pozneje ne, ko se drevo razraste in razšopiri. Če pa hočeš nasaditi drevesa v skupino, jih nasadi bliže skupaj, da si veje v par letih podajajo roke. Da se pa v skupine nasajena drevesa vsled gošče ne duše, izsekavaj po potrebi slabša, vendar ne smejo drevesa nikdar izgubiti značaja skupnosti. V eni skupini morajo biti le ene vrste drevesa, same lipe, same smreke, sami mesecni itd.

Za skupino se smatrajo tudi drevesa, ki se nasade po vrsti, da pokrivajo puste stene, zapuščena in razdrpana poslopja in druge ne lepe predmete v sosesčini, ali pa da odbijajo ostre vetrove od vrta.

Lepotično drevje sadimo v jeseni in spomladi. Le iglovce sadimo spomladi.

Za sajenje izkoplremo koreninam primerno jamo. V to postavimo drevo, zasujemo s prstjo, drevo dobro potresemo, da se prst razdeli med korenine, potem še zasujemo in dobro pretlačimo in prehodimo. Nekaj dni moramo zalivati, da se korenine rajši primejo. Če je drevo slabotno, mu damo kol za oporo.

Kuhinja.

Krušna juha. 4 tenke kose črnega kruha (ali dve stari žemlji deni v pečico na pleh, da se nekoliko zarumeni, zlomi jih, deni v lonec, polij z dvema litroma osoljene vrele vode, pokrij za 10 minut, da se kruh

Preganjanje katoliške Cerkve v Guatemali — prenehalo. Republika Guatemala v Srednji Ameriki je tudi poizkušala slediti mehiškanskim brezvercem in je svojčasno kruto preganjala Cerkev. Pred kratkim pa je umrl nagle smrti državni predsednik Orrelana in za novega načelnika republike je bil izvoljen L. Chacon. Prvo njegovo delo je bilo, da je preklical veri sovražne zakone svojega prednika. Zgodovina se ponavlja: Bog tuintam dopušča preganjanje, a potem pokliče krivice na odgovornost. Cerkev božja pa ostane v blagor človeštva.

napoji, ki ga potem zmešaj in stresi v skledo ter zabeli z žlico masti in masla, v katerem si zarumenila nekaj koscev čebule. To jed lahko napraviš iz zelo starega in subega kruha, ki ga sicer težko porabiš.

Polite žemlje. Zreži žemlje na majhne kosce, jih stresi v lonec in polij z osoljeno vrelo vodo toliko, da so kosci pokriti. Nato pokrij lonec in čez 1—2 minuti odlij vodo, jih stresi v skledo ter potresi z drobtinami in zabeli z mastjo ali maslom, ki si v njem zarumenila kosček čebule. Žemlje postavi kot samostojno jed s kuhanimi jabolki, češpljami ali kthlji na mizo.

Polite žemlje z mlekom. Žemlje zreži kakor prej in polij z zavretim mlekom, enkrat mleko izpodlij in jih zopet polij. Napojene in odcejene žemlje stresi nato v skledo, potresi z drobtinami ter jih zabeli z maslom ali mastjo. Na mizo jih postavi s kuhanim sadjem.

Ocvrt kozliček. Zreži bedra, pleča in hrbet kozliča na kose, osoli jih, povaljaj v moki, v raztepenem jajcu in krušnih drobtinah ter ocvri na razbeljeni masti. Zraven daj solato.

Kozliček v papriki. Četrť kg kozličkovega mesa zreži na poljubne kose, položi jih v kožo, osoli, prideni za ščep paprike, tri žlice vina in četrť litra vode, pokrij in duši 15—20 minut. Pripravi v ponev za eno žlico surovega masla; ko se razgreje, zarumeni v njem eno žlico krušnih drobtin, jih prideni kozliču, pokrij in pusti, da se dobro prevre. Kozliča daj s polivko na mizo. Ako hočeš mu prideni še žlico kisle smetane, na mizo ga postavi z dušenim rižem, krompirjevim pirejem ali makaroni.

Velikonočna potica. Nalij najprej v lonec 3 žlice mlačnega mleka, prideni žličico sladkorja in 2 dkg drožja; vse to zmešaj z žlico ter postavi v stran, da vzide. Potem zlij v skledo pol litra toplega mleka, prideni 2 žlici sladkorja, 6 žlic (10 dkg) raztopljenega surovega ali kuhanega masla, tričetrť kg moke; premešaj in prideni vzhajani kvas in na kvas dva rumenjaka. To vse s kuhalnico stepaj četrť ure. Stepeno testo potresi po vrhu z moko, ga pokrij s prtičem in pusti na gorkem vzhajati. Medtem pripravi nadev. Deni v kožo na ognjišče 5 žlic sladkorne sipe in mešaj, da se sladkor zarumeni, nato prilij osminko litra mleka in nekoliko zmešaj, prideni dve žličici (2 dkg) kakao in mešaj, da postane gladko. Nato odstavi in prideni dve pesti zrezanih orehov, eno pest krušnih drobtin, drobno zrezane lupine, četrť pomaranče in ravno toliko limone, za oreh masti in eno žlico smetane. Ko je testo vzišlo, ga stresi na desko ali prt, ki je potresen z moko ter ga enakomerno tenko razvaljaj in namaži z nekoliko ohlajenim nadevom, potresi ga še s pestjo zrezanih orehov in s pestjo opranih rozin. Potem testo na robu obreži in ga zvij precej na tesno. Tako pripravljeno položi v kožo, namazano z maslom, jo poltači z roko ter na večih mestih prebodi z nožem, da ne bo luknjasta. Potico potem postavi na gorko, da vzide. Ko vzide, jo po vrhu pomaži s smetano in končno spee v precej vroči peči ali pečici.

Limonin sok s črnim vinom. Pol litra črnega vina, 40 dkg sladkorja, sok 5—6 limon kuhaj toliko časa, da se sladkor stopi. Še gorko tekočino nalij v gorke ste-

klenice in ko se ohladi, dobro zamaši. Pije se kakor malinov ocedek.

(J.Hr.: Vaši želji se bo ustreglo v priložnih številkah gospodinjske priloge.)

M. R.

Naša prehrana.

Ker je sestava naše hrane največjega vpliva za naše blagostanje, je prva in najvažnejša dolžnost vsake gospodinje, da s primerno izbiro in pripravo živil nudi vsem članom družine zdravo za duševni in telesni razvoj koristno hrano. Hranila so tem dragocenejša, čim hranilnejša so, to se pravi, čim boljše morejo nadomestiti porabljene telesne moči. To pa se zgodi, čim večjo množino takih snovi vsebujejo in čim primernejše so porazdeljena hranila, v katerih smo se zadnjič razgovarjale (beljakovina, škrob, maščoba, razne soli in voda). Razen teh pa imamo tudi še druga, ki zbuja okus in pospešujejo prebavo. Teh sicer ne moremo uživati samostojno kot hrano, nego le kot dodatke k drugim jedem. Imenujemo jih začimbe.

Najbolj hranilna so živila, ki vsebujejo mnogo beljakovine (meso, mleko, jajca, stročnice, moka), najmanj pa ona, ki sestojijo iz ogljikovih hidratov in vode (krompir, sočivje, sadje).

Glede prebave so živalska hranila boljše kot rastlinska, ker le-ta zadnja vsebujejo beljakovino v obliki, ki se težko raztopi in so tudi rastlinska vlakna težje prebavljiva.

Zato mora gospodinja pri sestavi obeda gledati na to, da primerno meša živalsko in rastlinsko hrano. Meso lahko nadomešča mleko, sirovo maslo, sir, jajca, ki jih pripravi kuhinjska umetnost v raznih oblikah. Če hočemo uživati samo rastlinsko hrano, je moramo použiti velike množine, da dočimo isto količino hranilnih snovi, ki so za obstoj telesnih moči potrebne. Takih velikih množin pa naša prebavila (želodec, čreva) ne preneso, ker bi bila preobložena z delom.

Zelo dragoceno hranilo iz živalstva je meso. Vsebuje mnogo beljakovin, več ali manj maščobe, važne redilne soli in okusne snovi. Primerna izbira in priprava ga napravi zelo hranilnega, izredno okusnega in lahko prebavljivega. Da pa je meso redilno in prebavljivo, ga je treba taklo pripraviti, da ostanejo sokovi v njem, da se vlakna zmehčajo in ohlapijo. Trdo meso je treba torej pustiti vlečati, ali ga tolči, ali namakati. Če meso predolgo kuhamo, ali preveč solimo, ali preveč sušimo, izgubi vse svoje prvotne soke, mu ostanejo samo suha vlakna in je zato težko prebavljivo.

Hranilnost mesa in prebavljivost je odvisna, od katere živali je meso, od njene starosti in od načina krmljenja. Najhranilnejše je meso doraslih živali, ki pa še niso stare ter se hranijo z rastlinsko krmo. Sem spadajo govedo in drobnica, pa tudi divjačina. Domače živali imajo bolj mastno in tudi okusnejše meso nego divjačina. Perutnina je v prvem letu najboljše in najokusnejša in to tem bolj, čim boljše je bila pitana. Glede prebave je mlado meso priložljivo od starega, ker so vlakna lažje prebavljiva. Najtežje prebavljivo je meso,

ki se končava v kite in ono, ki je zelo masno. Teletina, mlada kuretna, divjačina in mlada, pusta (nemastna) govedina so bolj prebavljive kot katerokoli drugo meso. Pravkar zaklano meso je težje prebavljivo in ima sladkast okus. Drobovina je tem hranilnejša, čim več vsebuje krvi in maščobe. Kite, parklji in živalske glave vsebujejo v glavnem mehko, gladko klejasto snov, ki je, primerno pripravljena, zelo lahko prijavljiva in kot hrana posebno priporočljiva za bolnike. Ribje meso in sploh meso mrzlokrvnih živali vsebuje malo krvi in mnogo vode in je zato manj hranilno kot meso toplotkrvnih živali.

Žene in dekleta!

Naročite takoj vzorce za velikonočni prt upravi »Vigredie«, Ljubljana (Ljudski dom). Tako lepi so, da je škoda, če bi si katera ne naredila velikonočnega prta po njih. Posebno zanimivo pa bo, ko boste na veliko soboto nesle k žegnju in bo imela vsaka drugače narejenega. Vzorce so namreč taki, da si vsaka lahko prav po svojem okusu prt izvrši, nekatera v stebelnem vrodu, druga v verižnem vrodu, tretja zopet polno. Ena si izbere tiste pirhe, ki so nji všeč, druge pa pusti, druga dene v sredo sladko ime, tretja zvezdo, četrta celo jagenjčka od lanske velikonočne priloge. Vsaka pa naj gleda, da obogati svoj dom za lepo narodno vezenino!

Praktični migljaji.

Če preveč soliš. Zelo neprijetno je gospodinji, če je jed preveč osolila ter misli, da temu ni pomoči. A vendar je. Pregrni čez posodo, v kateri je preveč osoljena jed, čist prt ter nanj potresi perišče moke. V par minutah bo jed ravno prava ali celo premalo slana.

Zmrznjen krompir postane navadno neprijetno sladek. Sladkobo izgubi, ako mu pri kuhanju odliješ večkrat vrelo vodo ter jo nadomestiš z že pripravljeno svežo vrelo vodo. Zmrznjen krompir, jabolka in drugo sadje deni, preden ga rabiš, v ledeno mrzlo vodo, da se le počasi in polagoma odtaja.

Trdo meso. Meso starih živali, zlasti govedine, dela gospodinji preglavice, kajti cela družina godrnja nad tem. Iznajdljive gospodinje pa so tudi tu našle pomoč. Ko se začne juha peniti v loncu, to se pravi, še preden zavre, prilij nekoliko ruma ali žganja. Za eno kilo mesa zadostuje pol žlice. Meso postane mehko in nima prav nobenega okusa po žganju ali rumu.

Razpokane roke. Naše gospodinje in dekleta, posebno pozimi, mnogo trpe na bolečinah, ki jih povzroča razpokana koža na rokah. Umij roke ter jih dobro obriši, potem pa jih večkrat namaži z limonovim sokom ter pusti, da se na roki posuši. Res je, da peče, toda pomaga.

Krompirja ne smeš nikdar postaviti na mizo v pokriti posodi, ker sicer krompir vsrkava svojo lastno soparo in ni tako okusen.

Blatne madeže z dežnikov spravimo najlažje na ta način, da jih odrgnemo s špiritom.

Najlepša roka.

Dve mladi prijateljici sta se na poti pogovarjali, kakšna mora biti roka, da je lepa. Na svojih rokah sta ogledovali, koliko teh lepih lastnosti ima katera. V tem razgovoru je sreča tretja prijateljica. Hitro sta pritegnili še to v pogovor. Obe sta ji dali roko, naj pogleda in odloči, katera je lepša. Ta gleda nekaj časa obe roki, pa jih izpusti, rekoč: »Ne morem odločiti. To vama bodo najbolje reveži povedali; kajti najlepša roka je tista, ki deli največ miloščine.«

Iz teme v luč.

(Nadaljevanje.)

Teta Dora je tiho vstala in stopila h klavirju, ki je moral molčati že dolge mesece. Udarila je par akordov, potem pa je zaplavala ena naših starih, lepih in prisrčnih Marijinih pesmi po sobi. Kakor pozdrav je bil iz otroških let...

Dve težki solzi — prvi, odkar je oslepela — sta spolzeli iz Elinih mrtvih oči. V duhu se je videla z venčkom na glavi pred Marijinim oltarjem. Cvetilce so dišale, sveče so gorele, zvonki deklški glasovi so plaval po cerkvi.

Sveče, o sveče! Eline ustnice so se krčevito stisnile. Iznova je zaplamenela bol v prsih. Njene sveče — sveče sreče in zemeljskih nad — so ugasnile.

* * *

Kljub temu je bil najlepši Marijin praznik blagoslovljen dan, skoroda mejnik za obupajočo Elo. Ko je legal mrak po kotih v hiši, je sedla teta Dora, ožunačena po včerajšnjem uspehu, zopet k klavirju in zaigrala vse one Marijine pesmi, ki je vedela, da jih je Ela pred boleznijo tako rada igrala in pela. Nazadnje, kakor bi jo bila hranila, je zaigrala in s še vedno mehkim altom zapela staro, a tako prisrčno in tolažebno Marijino, ki jo je kot molitev prišla iz srca in je morala k sreči:

Marija, Mati ljubljena,
češčena bodi Ti.

In je pela kar dalje, brez presledka:

Marija naša boš pomoč,
ko svet nas zapusti.

Ko nas objame grozna noč,
nas milo sprejmi Ti!

Saj Tebe, Mater, ljubimo,
in vedno k Tebi kličemo:

Marija, varuj nas!

Marija, varuj nas!

Morje udanosti in zaupanja je vdahnila Dora tem besedam. Tiho so izzveneli glasovi in roke so omahnile teti Dori v naročje in glava se je sklonila v tiho misel...

Iz te jo je vzbudilo polglasno ihtenje. Z enim korakom je bila pri Eli: »Ela, moj otrok, kaj te je tako prevzelo?

»Teta, pesem, ta pesem!«

Da, ta pesem ji je prevzela dušo. »Ko nas objame grozna noč...« Saj to je njena pesem, uprav njena, nobena ne pristojna njeni usodi tako kot ta. Zapuščena od sveta, slepa in zmotena, vsa osamela v svoji nesreči. In tu tolažba, opora! Ali naj se še dalje upira božjemu klicu?

Luč ji je Bog vzel, zato pa ji hoče biti sam opora, voditelj po svoji Materi. Ob

njeni roki bo hodila skozi noč in trpljenje, skozi samoto in temo...

Trenutek milosti je prišel. Vroče je privrelo iz dolgo zakrknjenega srca: iz zamrlih oči so lile solze, ki so izprale vso grenkobo iz mladega življenja.

* * *

Od tega dne je okrevala tudi Elina težko bolna duša. Solze tega dne so nekako izruvale želo iz skeleče rane. Tiha vdanost se je naselila na mesto nemega obupa. Dorina pesem onega večera je postala Eli zvezda vodnica. Že čez nekaj dni je sama sedla h klavirju in je tipala po tipkah in kmalu je zadonel lep Marijina pesem izpod njenih rok...

Kakor na klavirju tako se je Ela dotipala tudi nazaj v življenje. Vedno bolj je razumela, da Bog nikoli ne pošlje križi samo v trpljenje; višje namene ima vselej pri tem. In začutila je, podzvestno je zaslutila, da ima Bog tudi zanjo še pripravljeno neko nalogo, neko delo. Katero pač? To ji bo ob pravem času že sam pokazal. Hoče mu »slepo« zaupati.

»Saj Tebe, Mater, ljubimo...« In »ko svet nas zapusti.« To dvojje je Ela prav pogosto šepetala.

* * *

Sveti adventni čas se je bližal h koncu. Vedno više je vstajala betlehemska zvezda in končno je prišel sv. večer. Dora in Ela sta sedeli v toplo zakurjeni sobi — brez božičnega drevesca. V Eline noč itak ni več posijala nobena luč, tiho prasketanje sveč pa bi jo šele spomnilo na vse, čemur se mora odpovedati.

Teta Dora je, kakor vsako leto, vzela v roke Sv. pismo, da prečita evangelij sv. Janeza.

Besede iz večnosti je poslušala Ela in groza neskončnosti jo je obšla. »In luč je svetila v temi, a tema je ni spoznala.«

Luč, nadnaravna luč! Tudi v njeni notranjosti že sveti, pa najsi je tudi ugasnila zemeljska luč. Toda ona je ni spoznala, nego se je dolgo upirala Bogu, njegov glas je zadušila v svojem srečju!

»Prišel je v svojo lastnino, a njegovi ga niso sprejeli.« Gospod, gospod, Ti prinašalec miru, hočem Te sprejeti. »Luč od luči« pridil! Zgodi se Tvoja volja! V Tebe zaupam! O vodi me!

* * *

Na spomlad, ko se je Eline zdravje do dobra utrdilo, sta šli Dora in Ela v glavno mesto, kjer je bil zavod za slepce. Najboljši zdravniki niso mogli dati nikakega upanja. Treba je bilo misliti na to, da se Ela priuči in navadi vseh pripomočkov, ki jih uporabljajo — slepci. Dan za dnevom je hodila v zavod in kmalu je obvladala pikčasto pisavo za slepe. In glasbe se je oprijela z vso vnemo.

V marsikatero bridko in trpko usodo, hujšo od njene, je imela priliko potipati. Ojačena, opogumljena in za vse hudo v življenju oborožena se je vrnila z dobro teto Doro zopet domov. Četudi ni bilo srečno življenje, kakor je nekoč sanjala o njem, bilo je pač blagoslovljeno življenje. Mirna vdanost, tiha vedrost in zraven še pridno delo mlade slepe Ele so bile kakor nema pridiga marsikaterim razigranim mladostnim postopačem.

(Dalje.)

Za naše male.

Cesarska krona ali cesarski tulipan.

Ko je Bog ustvaril vse cvetlice, mu je bila cesarska krona (planinska cvetlica, z velikimi zvončnimi cvetovi) najbolj všeč. Pobožal jo je s svojo umetniško roko po lepih cvetovih. Zaradi tega posebnega odlikovanja božjega so jo vse druge cvetlice občudovale in mnoge seveda tudi — zavidele. Pa tudi njej se je vzbudil napuh in je zaničljivo gledala na svoje sestre in zelenjavo v božjem vrtu. Celo napram svojemu Stvarniku ni mogla prikriti svoje prevzetnosti; kadar se je sprehajal po vrtu, ni spoštljivo sklonila svoje glave kot so to storile druge cvetlice. Predrzo Ga je gledala, kakor bi bila njemu enaka. To pa Bogu ni bilo všeč; opomnil je prevzetnico na ponižnost in skromnost, a nič ni pomagalo. Bog se je razjezil in je obrnil njene zvončaste cvetove navzdol. In od tedaj so njeni cvetovi navzdol obrnjeni. Ošabnica sicer bridko objokuje svoj napuh — le pogledj enkrat, kako se nabirajo njene solze v cvetni čaši — in trdno upa, da ji bo Bog odpustil in bo še kdaj gledala naravnost kvišku k Bogu. A doslej se je Bog ni usmili; morebiti se je bo šele in takrat, ko boste opazili njene cvetove stati pokonci, mi hitro sporočite!

Kaj naj se igramo.

Slaba številka.

Igralci sede okoli mize. Zgovore se za »slabo številko«, ki je nihče ne sme imenovati, n. pr. 7. — Zdaj vsak šteje 1—100, ono število s 7 in s vsakim njenim mnogokratnikom pa izpusti in namesto nje reče »brre«. Izpusti torej 7, 14, 17, 21, 27, 28 itd. Kdor se zmoti, mora plačati »poroštvo«, ali ali se mora obrniti stran od mize in pri ponovnem štetju ne pride na vrsto, ali da se napake pri vsakem zaznamujejo s črticami in na koncu zmaga tisti, ki ima najmanj črtic. Igra silno bistri hitro mišljenje in znanje — poštevanke. Za začetek naj se vzame številka pet, ki je najlažja.

Uganke.

Tam stoji en mlin, v mlinu je devet polnih vreč žita. Na vsaki vreči pa sedi devet starih mačk, in vsaka ima še devet mladčev, in potem pa še mlinar notri pride, koliko je potem vseh nog skupaj?

(Nogi samo dve. Druge so same tace.)

Rujavka leži na na zeleni travici, Hrvat pride v rudeči kapici, pa jo začne spi-kati. Kdo je to?

(Pšenica in petelin.)

Če manjši je oče, večji je sin. Kdo je to?

(Očenj in diavol.)

Rdeča koža, belo telo, črna duša, kaj je to?

(Rdeče jabolko.)

Mecino, drobcino, črno, malo, pri gosposdu spalo.

(Bolha.)

Kaplan ima od spredaj, župnik ima od zadaj, kanonik od spredaj in od zadaj, dekan in škof imata na sredi, papež pa nikjer.

(Črko k.)

Kateri sovražnici mizar na zadnjo uro ne odpusti, pa bo vseeno zveličan?

(Jelovi grči.)

Kateri mlin je najboljši?

(Krnj.)

Kdo je šele tedaj zadosti trd, ako mu vode priliješ?

(Kazalo na jeklo.)

Kaj je to: Svet ni vedel, Bog ni mogel, en človek je pa storil.

(Ko je sv. Janez Jezusa krstil.)

Bela sem omarica, * Varno sem zaklenjena, * Ključavnic ena ali pet * Brani vsač' mu me odpret'; * Kdor hoče odpret' omarico, * Vlomiti mora ključavnico.

(Omarica.)

Kdo s svojim dihanjem ljudi razveseljuje?

(Neli pri dihanju.)

Če je preozka, pa se prireže, pa je do sti široka.

(Dama.)

Če je lačna molči, če je sita pa veči.

(Ponev.)

Otroške.

Jurček: »Tako. Fotografiranje je torej pri kraju. Koliko pa stane tucat slik?«

Fotograf: »Prvi tucat 80 Din, drugi 60, a tretji tucat pa 40 dinarjev.«

Jurček: »No pa mi naredite od zadnjega tucata tri komade prav kmalu.«

★

Katehet: »Tonček, koliko zapovedi imamo?«

Tonček: »Deset.«

Katehet: »Dobro. In če eno izmed teh prelomiš, kaj potem?«

Tonček: »Jih ostane še devet.«

Koreninice v zemlji.



O, koliko je še dela! Ali mislite, da bodo koreninice vedno skrite v zemlji? Kaj še! Prav kmalu se bodo potegnile navzgor in njih izrastki bodo pogledali iz zemlje. A takrat bodo šli z njimi tudi žužki in hrošči. Le pogledjte naše koreninice, kako jih čistijo, snažijo in lepšajo! Da ne bodo grši od njih; ne, takih spremljevalcev koreninice ne marajo! — Najprej je treba vsakega kebrčka umiti! Kakor prava mamica opraviža to delo koreninica v levem kotu. Potem pa ovreži barve! Pikopolonica pravkar barva eden naših ple-skarjev. Nato ji bo napravil še 7 črnih pik slikar, ki izgotavlja pravkar rjavega hrošča. Seveda, ena pikapolonica se že suši, eno pa že nese pridna koreninica »štuparamo« prav pod površje, da tam počaka na odhod. In dva hrošča-zaspanca nese koreninica še navzdol h kopelji. In glejte ga, glejte, rogača, kako bo lep. Kar svetil se bo, ker pridna snažilka urno pomaka krpico v polituro in ga drgne, drgne. Firneža je pa že enkrat zmanjkalo in že je prinesel pridni pomočnik polno posodo novega, svežega. — Kmalu se bomo pa videli, kako kobacajo ven.

bo vse svetilo in vsi bodo odkorakali na svet, ki že komaj čaka njihovega prihoda,

vse ima že pripravljeno zanje. Drugič jih bomo pa videli, kako kobacajo ven.