

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1932

9. NOVEMBRA

ŠTEV. 18

Pogovor z Bogom

»Kadar molite, ne bodite kakor hinavci, ki stoje v sinagogah in na križiščih cest in molijo, da jih ljudje vidijo. Resnično vam povem, ti so svoje plačilo že prejeli.«

Osebna človekova vernost se izraža pred vsem drugim v molitvi, v osebnem občevanju z Bogom. Od nekdanj sem so ljudje molili, le v časih, ko so smisel za življenje in za Boga uničile trde vnanje oblike, je izginilo človekovo temeljno teženje po molitvi. Molitev pa je v raznih časih in pri različnih ljudeh privzela različne molitve. Bila je nekoč otroški pogovor, prosjačenje za kruh ali dež ali za dober lov; pa je bila zopet zaklinjanje, s katerim je človek skušal pridobiti moč nad svojo usodo; pa zopet zgolj vnanje izgovarjanje molitvenih oblik, da se je zado- stilo zakonom bogočastja, nekako trgovsko razmerje z Bogom. Ne redko so tudi hinavci zlorabljali molitev, da bi si v očeh svoje okolice ohranili dobro ime in si pridobili večji vpliv. Vedno pa je bila gonilna sila taki molitvi grda sebičnost, nekaj poskus, kako bi se dalo Boga pritegniti za služabnika svojih želja.

Vse te stvari so tako stare kakor človeštvo in še danes niso iztrebljene iz človeških vrst. Zato velja tudi za nas, kar je Gospod govoril o molitvi v pridigi na gori.

V tej pridigi je navajal svoje k molitvi, ki je pravo, preprosto in resnično pogovarjanje z Bogom, otroško in moško

obenem; tiho in iskreno bivanje z Bogom, pogovor iz globine duše.

Če pa naj človek moli, je treba, da se mu Bog odkrije, da On prvi govori z njim v tišini duše. Človek mora z vso svojo dušo Boga iskati.

»Pa, kje ga najdem?« vprašaš. Glej, tam, kjer ga je Kristus našel: v nazareški hišici, v jeruzalemskem templju, v veliki samoti puščave, v tistem nočnem času na gori, v cvetkah na polju, pri ptičicah pod nebom, v nedolžnih otroških očeh. Pa zopet v množicah, ki so ga obdajale, v ubogih in zapuščenih, v gobavih in grešnikih. V izpremenjenju na gori Tabor, v smrtni bridkosti na Oljski gori in v smrtnih težavah na Kalvariji. — Ali ga je mogoče najti tudi v ropotu strojev in v vrvenju modernega življenja? O, pač in smelo trdim, da ga je tu našlo že lepo število ljudi. Kdor pa ga je našel resnično in preprosto, temu je ves svet napolnjen z Bogom in mu postane znanilec večnosti.

»Bog, Oče, pokaži se svojemu otroku!« to je prvo jecljanje duše, ki hoče moliti; kajti molitev je milost, je božji očetovski dar zemeljskim otrokom.

Potem se v duši vzbudi živa zavest božjega otroštva, potem se lahko dvigne v nebo pred božji prestol in se lahko razgovarja s Bogom preprosto, zaupno, otroško in resnično. Pa duša ne stopi v omejeni sebičnosti pred božji prestol, ampak se dvigne iz nje v pristo višino božjega. Ne skuša potegniti Boga v svojo

revščino, ampak se dvigne k Bogu, da je njena molitev delež na božji naravi.

V človeku, ki je našel Boga, ki se je o Bogu prepričal, ki je Boga doživel, se vzbudi močno hrepenenje po molitvi. Pri takem človeku molitev ni nekaj vnanjega in izumetničenega, ampak dvig duše, ki se ne da zadržati. Kakor pesnik, ki se mu je pokazala vsa lepota narave, ne more drugače, kakor da zapoje svojo pesem, tako mora tudi človek, ki je Boga doživel: moliti. Mora svojemu Očetu povedati, kako mu je, kakšne želje, kakšno veselje, kakšno trpljenje ga navdaja. Svoje srce mora izprazniti pred Bogom, ne samo s hvalo in češčenjem, ampak tudi, da mu

pove, kaj ga teži, boli in ga prosi pomoči, kakor otrok svojega očeta.

Tako je molil Kristus iz globine svoje duše, tako moli tudi resnični kristjan. K temu novemu načinu molitve navaja Kristus, ko v očenašu uči moliti. V tej molitvi ne kličemo Boga doli v sredino svoje sebičnosti, temveč se dvigamo k Bogu in se mu vse izročimo. To pa je tudi, kar slabo, v prahu rojeno stvar dviga resnično k plemstvu božjega otroštva. Na ta način pa postane tudi vse naše delo in življenje ena sama molitev in hodimo trdno združeni z Bogom življenjsko potja do večnosti.

Varstvo vrtnih rastlin čez zimo

Trajno vrtno rastlinje, ki z njim krasimo vrt, ali ga gojimo za rezanje cvetja, se da glede na občutljivost za mraz razvrstiti v tri skupine. Največ našega rastlinja prenese brez škode navadno zimo, ako temperatura ne odneha pod 25 do 30° C pod ničlo. Le-sem spada večina okrasnega grmovja in drevja, pa tudi nekatere cvetice kakor nageljni, mačehe, marjetice, potočnice in nešteto raznih trajnic, ki ne potrebujejo čez zimo nikakega varstva. Imamo pa tudi rastline, ki so sicer precej trde in strpe brez škode celo 8—10 stopinj C pod ničlo. Toda, čim toplota odneha na 15, 20 ali še več stopinj pod ničlo, brezpogojno zmrznejo in odmrejejo. Najvažnejša rastlina, ki spada v to skupino, je naša vrtnica. Podobne so tudi še hortenzije, zlasti šeboj, nekatere krizanteme in še mnogo drugih. Take rastline moramo pa primerno zavarovati, preden pritisne hujši mraz, zlasti če ni snega. V tretjo skupino spadajo pa rastline, ki so za mraz zelo občutljive in jih moramo zaradi tega čez zimo umakniti z vrta. Take bi bile posebno dalije ali gerorgine, gladijole ali mečki, lavor, oleander, dracene, kane in še razne druge.

Tu nekaj navodil za zavarovanje najnavadnejših vrtnih rastlin.

Dalijam porežemo steblovje, ko jih je slana popolnoma osmodila, ne prej, do-

kler so še zelene in še rastejo. Pri tleh pustimo za ped visoke štremlje. Potem dvignemo gomolje iz zemlje, jih otrebimo prsti in jih denemo v kak zaboj ali na polico v kleti in sicer tako, da leže na štremljih, korenine mole pa kvišku. To je potrebno, da se iz votlih štremljev izcedi voda in ne zastaja v rastlini, kjer bi povzročala gnilobo.

Gladijole ali mečke pobereimo iz zemlje, porežemo betve in čebulice spravimo na suho. Za dalije in mečke je treba suhe šrambe, kjer ne zmrzuje.

Bolj občutljivi so gomolji od kane. Te moramo imeti čez zimo v suhem pesku pa bolj na toplem, sicer se čez zimo vse pokvari, čeprav ne zmrznejo.

Vse rastline, ki ostanejo čez zimo zelene, moramo postaviti kolikor mogoče na svetel, pa hladen prostor, v katerem pa ne sme zmrzovati. Najbolj jim škoduje čez zimo prevelika toplota in pogosto zalivanje. Lavor, oleander, dracene, juke itd., morajo čez zimo počivati in zato se ohranijo čvrste in zdrave, ako so toliko na toplem, da ravno ne zmrzujejo (3—5° C), pa nič več.

Največ brige nam prizadevajo rastline, ki ostanejo čez zimo na svojem mestu, a jih moramo zavarovati. Tu pridejo v poštev predvsem vrtnice ali rože — nizke, grmičaste in visoke. Vse zlahkne

roze so toliko trdne za mraz, da brez škode prenesejo 7—8, nekatere celo 10° C pod ničlo. Zato je jako nespametno rože pokrivati že sedaj, ko še ni bilo niti hude slane in imamo še tako krasne dneve. Šele tedaj, ko bo pritisnil hud mraz, bomo rože pokrili, oziroma zavarovali primerno njihovi obliki.

Nizke rože je kaj lahko zavarovati, če le niso pregoste. Najprej nekoliko skrajšamo veje, ki so le predolge. Potem pa potegnemo z motiko od vseh strani nekoliko zemlje k vsaki rastlini, da jo 10 do 15 cm na visoko zasujemo. Poganjki, ki mole iz tako nastalega kupa, sicer zmrznejo, kar pa je brez vsake škode, ker moramo vrtnice spomladi itak prav na kratko obrezati. Kjer rasto grmiči gosto drug poleg drugega, jih zavarujemo tudi na ta način, da natlačimo med nje suhega listja in čez vse vržemo nekaj smrekovih vej.

Visoke vrtnice pripognimo takoj sedaj k tlu in jih na kak način pritrdimo, da se ne morejo dvigniti. Potem jih pa pustimo nepokrite tja do decembra. Šele ko začne zares zmrzovati, ko kaže toplotmer zjutraj 5 ali 6° C pod ničlo, tedaj je

cas, da rože pokrijemo. Čez vse so v to svrhu pripravne težke, goste smrekove veje. To je topla, pa obenem suha, zračna odeja, pod katero bodo ostale rože čile in zdrave, pa naj bo zima še tako huda in naj traja še tako dolgo. Če na to odejo zapade sneg, so rože idealno zavarovane. Zgodi se pa včasih, da imamo suho, pa hudo zimo brez snega. V tem slučaju bi pa kazalo vreči po smrekovih vejah še nekoliko slamnatega gnoja ali tudi rahle prsti, pa ne prej, nego kje koncem decembra ali v januarju.

Največ škode dožive tisti ljubitelji, ki vrtnice prezgodaj, še vse zelene in cvetoče pokrijejo in sicer navale nanje zemlje in drugih snovi toliko, da se rastlina mora zadušiti. Roža ostane čez zimo zdrava, ako leži pod zračno, suho in hladno odejo.

Hortenzija je izredno krasna vrtna rastlina, toda je bolj občutljiva nego vrtnica. Treba jo je pred hudo zimo na debelo pokriti s slamo ali z listjem. Razne bolj občutljive trajnice zavarujemo, ako vržemo po njih nekoliko listja, čezenj pa smrekovo vejo. H.

O škrobljenju perila

Nekatere gospodinje se boje škrobiti perilo, posebno še moške ovratnike, manšete in druge kose moškega perila. To delo pa vendar ni tako težko izvedljivo, če si le vse potrebno lepo pripravimo in se lotimo sicer zamudnega dela z veseljem.

Na perilo, ki ga mislimo škrobiti, moramo že med pranjem bolj paziti, kakor na drugo. Če namreč pri pranju ne odstranimo prav vsega škroba iz perila, se to ne da na novo lepo poškrobiti ter ni enakomerno trdo, se delajo grdi mehurji in razne nelepe črte. Pravilno ravnamo z vsem umazanim poškrabljenim perilom tako, da ga en dan pred pranjem zložimo v vodo, ki smo ji pridejali sodo in nekoliko salmijaka, ki beli. V tej vodi se perilo temeljito odmoči, škrob se raztopi, pa tudi pot gre iz perila. Nato pa ga operemo kakor po navadi, a zelo dobro pomencamo (drgnemo), da spravimo iz pe-

riila vse ostanke škroba. Po dvakratnem kuhanju perilo zelo temeljito izplakujemo toliko časa, dokler voda, v kateri perilo končno pomencamo, ni več kalna. Kalna voda je namreč znak, da še nismo odstranili iz perila vsega škroba. Šele tako oprano in očiščeno perilo moremo na novo poškrobiti.

Ovratnike, manšete, sprednji del srajce in drugo perilo, ki naj bo svetlo in trdo, poškrobimo s sirovim, **mraznim škrobom**. Za to je najboljši dober rižev škrob, ki si ga napravimo takole: V zelo čisto skledo natehtamo škrob in nalijemo nanj nekoliko mlačno vodo. Za veliko perila vzamemo lahko 25 dkg škroba in 2 l vode, za malo perila pa 6 dkg škroba na pol l vode. Temu pridenemo lahko še eno žlico boraksa in raztopino dobro premešamo. Ko je gotova, mora biti kakor mleko. Nato polagamo vanjo perilo; najbolje je, če devamo vanjo posamezne kose perila, ne

pa veliko naenkrat. Vsak kos perila v škrobu premencamo, ovijemo in raztegemo lepo po njegovi obliki ter položimo na čist bel prt. Preden namočimo naslednji kos perila v škrob, je dobro, da raztopino zopet premešamo; tako nadaljujemo, dokler nismo poškrobili vsega. Dobro je, če si perilo že prej razvrstimo tako, da so na vrsti najprvo ovrtniki in manšete, t. j. debelejši kosi, potem pa šele tanjši. Za perilo, ki naj se pozneje tudi sveti, je dobro, če takoj po mokrem potegnemo z vlažno krpico po obeh straneh, da s tem lepo enakomerno porazdelimo škrob. Nato perilo zavijemo v prt in ga pustimo tako nekaj časa.

Čim debelejša je perilo, tem težje prodre škrob v tkanino. Zato ga je treba v blago naravnost vdrgniti. Novo blago je treba prvokrat škrobiti dvakrat.

Zensko perilo, obleke, predpasnike, bluže in drugo škrobimo le prav malo in to s kuhanim škrobom. Za kuhan škrob uporabljamo lahko krompirjev škrob in si ga napravimo takole: Škrob raztopimo najprvo v mrzli vodi, potem ga pa zalivamo z vrelo vodo med vednim mešanjem toliko časa, dokler ni videti nobene kepice več. Nato pustimo škrob enkrat

prevreti, a venomer mešamo, ker bi se drugače pripalil. Tudi medtem, ko se ohlaja, ga večkrat premešamo, da se mu ne napravi kožica. Za 1 obleko je treba približno 6 dkg, za spodnje krilo 3 dkg, za 1 predpasnik 1—2 dkg škroba. Tenko blago rabi vedno manj škroba, kakor pa debelo. Za tenko blago in čipke mora biti škrobova raztopina zelo redka, sicer nam postane vse skupaj pretrdo. Perilo, ki ga škrobimo s kuhanim škrobom, se mora najprvo čisto do suhega posušiti in šele pred likanjem ga zopet navlažimo. Pri slabem vremenu poškrubljenega perila ne obešamo na prosto.

V splošnem je treba paziti, da ne škrobimo preveč, kar velja posebno za namizno perilo, bluže, predpasnike, pa tudi za zastore.

Barvastega blaga ne naredimo trdnega s škrobom, ker bi dobilo belkaste madeže. Pač pa si pri cunjastem blagu pomagamo z raztopino želatine ali pa gumija. Seveda mora biti ta zelo redka, toliko, da komaj čutimo med prsti lepljivost tekočine. Dalje postopamo s tem kakor s poškrubljenim perilom. O likanju poškrubljenega perila pa prihodniji.

S. H.

Gospodinjstvo

Gospodinjstvo je važno in potrebno znanje. Vsemogočni Bog je v svoji modrosti in dobroti že prvi ženi, prvi gospodinjji vdahnil smisel za to prepotrebno znanje. Gospodinjstvo je staro, kot je star svet. Gospodinjstvo je dar in dediščina: dar, vdahnen po previdnosti božji v notranjost vsake žene, dediščina, pridobljena po naših materah, babicah in prababicah. Ker je pa gospodinjstvo poleg daru in dediščine tudi še znanje, je treba zanj učenja, pridnosti, vestnosti, dela in žrtev. V teku časa napreduje vsak narod. Za vsak napredek treba živahnega razvijanja. Tudi vsako gospodinjstvo se mora živahno razvijati, da v teku napredka ne zaostane za drugim znanjem.

Ali je gospodinjstvo potrebno? Gospodinjstvo je prepotrebno znanje za

vsako ženo, pa naj pripada kakršnemu koli stanu ali poklicu. Vsaka ženska, pričeni pri nedoletnem otroku ima nekaj svoj delokrog. V tem delokrogu mora biti sama sebi gospodinja. Lastnosti, ki so potrebne za tako osebno gospodinjstvo, so v prvi vrsti red in snaga. Punčka, voziček in konjiček so podložni udje take male gospodinske državnice. Z dobro voljo in spretno ročico napravi mala vladarica red in pokorščino med svojimi podložnimi. Časi se menjajo! V teku par let mine vladarstvo in nadzorstvo nad punčko, konjičkom in vozičkom. Te molčeče ubogljive podložnike treba nadomestiti z zvezki, knjigami, svinčnikom, peresom, z iglo, pletilko, kvačko in še drugimi potrebnimi pripravami, ki jih zahteva šolsko delo. V tej premenjeni in povečani

državici treba vladarici že več smisla za gospodinjstvo, da ustvari in obdrži red in snago med svojimi tihimi podložniki.

V kraljestvu reda in snage je prijetno bivanje! A gorje, ako zavlada nered in nesnaga v gospodinjstvu te male gospodinje: V šolo treba iti, pa ni krilca, ne predpasnika, zvezek se je izgubil, knjige tudi ni mogoče najti. Vse premeče in pre-

išče, da končno dobi potrebno. Nered in slabo gospodinjstvo sta napovedala vojsko, ki se je končala z bridkimi solzami in zamujeno šolo. Iz opisanega sledi, da treba z gospodinjstvom začeti takoj, ko se deklica zave. Ta drobn red je začetek večjega gospodinjstva, ki prihaja z leti v življenje posameznice. Kar se bo deklica naučila, bo dekle in žena znala. C. K.

Hugon Turk, trž. nadzornik:

Sladkor in sladkorne vrste

Izraz sladkor ni tako enostaven, kakor se navadno misli. Z njim zaznamujemo vse snovi, ki imajo slaček okus in se v vodi raztope in ki s pomočjo gliv-kipljivk (kvasovk) pokipevajo.

Za ljudi in živali je sladkor važno hranivo in ne samo nasladijo. Sladkor je v živežu potreben in ker je lahko prebaven, je zato tudi dragocen.

Kemiki uvrščajo sladkorne vrste med ogljikove vodane (hidrate), ker vsebujejo kemijske prvine ogljik, vodik in kisik in sicer v dvovrstni sestavi, zato tudi delijo sladkorne vrste v dve skupini: v monosaccharide (izg. monosakaride) in disaccharide (izg. disakaride). K tej drugi vrsti prištevajo pesni in trsni sladkor, dalje še mlečni in sladni sladkor.

Najvažnejša vrsta sladkorja je pesni in trsni sladkor. Iz sladkorne pese, kakor tudi iz indijskega in prekmorskega trsja se pridobiva po vsem svetu znani navadni sladkor, katerega poznamo v raznih oblikah. Ker je splošno važen, si ga hočemo natančneje ogledati.

Sladkor iz sladkorne pese in sladkor iz sladkornega trsja sta kemijsko skoraj popolnoma enako sestavljena. Oba napravljata brezbarvne, trde kristale ali pa zrnčasto tvarino, ki se v vodi lahko raztopi (v mrzli vodi v sorazmerju 1:½ vode, v vroči vodi pa 1:⅓ vode).

Najprvo so spoznali ljudje trsni sladkor. Križarji so ga prinesli v Evropo iz daljnega vzhoda t. j. iz Vzhodne Indije v času križarskih vojn (l. 1096—1291). Poprej so ljudje sladili edino-le z medom, ki je bil tisočletja po vsem svetu prevažno

sladilo. Sladkorni trs raste v gorskih južnih krajih (Indiji, Javi, Sumatri, Kubi, Braziliji, Egiptu in sploh v deželah vročega pasa. Kot rastlina spada v družino trav, ki postane 2 do 4 metre visoka in vsebuje v biljkinem strženu polno sladkorja, do 20%. V začetku so pridobivali iz sladkornega trsja le slaček sok (sirup), šele pozneje so napravili iz tega soka trd sladkor. Najbolj se je razširilo pridelovanje sladkornega trsja v Ameriki, od koder je potem prihajal trsni sladkor v velikih množinah v Evropo. In trsni sladkor je obvladal ves svet do sredine 18. stoletja. Pa je prišel preobrat.

Nemški kemik Marggraf je leta 1747 dognal v sladkorni pesi trsnemu sladkorju enak sladkor in že njegov učenec, Achard po imenu, je leta 1801 zgradil prvo sladkorno tovarno, kjer so iz sladkorne pese pridobivali sladkor. Kakor povsod so bile tudi tukaj v začetku velike težave in ovire, posebno je mizka cena trsnega sladkorja iz Amerike silno ovirala razvoj pesnega sladkorja. Šele ko je Napoleon I. v vojni zoper Angleže leta 1806 zaprl vsak dovoz iz prekmorskih nasebin in tako odrezal celo Evropo od zunanjega sveta, je domači sladkor dobil veljavo. Evropa je bila primorana oprijeti se izdelovanja sladkorja iz sladkorne pese. Tovarne so rastle povsod kot gobe po dežju in tudi naša država ima sedaj že 8 sladkornih tovarn.

Sladkorne pese pridelujejo dandanes več vrst z različno množino sladkorja: zato prav natančno izbirajo najboljše seme in zemljo in jo kar najbolje obde-

lujejo in gnoje, vendar je zavisna dobrina pese tudi od dobrega vremena, pravilne izdelave itd. — Povprečno sestoji sladkorna pesa iz: 80—85% vode, 11—18% sladkorja, 1,3% lesnine (surovih vlakenc), 1,5% beljakovine in 3—4% soli in rastlinskih kislin.

Sladkorno peso prično izkopavati navadno v začetku septembra, kar je ne gre

takoj v tovarno, jo shranijo in pokrijejo z zemljo. Ze prve jesenske ali zimske mesece morajo izdelati iz nje vsaj surovi sladkor, ker se sadež ne drži dolgo v shrambah, ampak se prav rad razkroji in spridi.

Izdelava sladkorja iz trsja in pese je skoraj enaka, toda precej zamotana, zato o tem prihodnjič.

K u h i n j a

Praženo goveje meso s krompirjem in posiljenim zeljem.

Kako to napravim? Teža mesa se računa po številu oseb. Za varčno gospodinjstvo štirih oseb zadostuje pol kg mesa brez kosti. Meso ne sme biti pretrdo in tudi ne prepusto. To meso stolčem, nasolim, prav malo popopram ter pustim stati pol ure. V kozico denem 1 žlico masti, 1 žlico vode in nasoljeno meso. Za duh pridenem kos čebule, 1 lavorov list, vršiček petršilja, vršiček majarona in malo zelene. Te dišavnice zvežem z nitko zato, da jih lažje odstranim, ko je jed gočova. Nato pokrito pražim pol ure. Zdaj dodam primerno množino olupljenega, opranega in na ploščice zrezanega krompirja, po potrebi osolim, prilijem 2 do 3 žlice juhe ali vode, ter nadalje pražim še pol ure. Ves čas ne odkrivam in tudi ne mešam. V tem času je meso zmeh-

čano in krompir oprazen. — Kot prikuha je primerno posiljeno zelje. Tega pa napravim takole: Zelje je lahko belo, rdeče ali višnjevo. To narežem kot rezance, denem v skledo, osolim, pridenem nekaj zrn kumene in kaki dve neolupljeni kisli jabolki, zribani kot kislja repa. To premešam ter pustim stati polkrito na toplem prostoru 1 uro. Po tem času razbelim v kozici žlico masti in zarumenim pol žlice sladkorja. V to stresem zelje ter med pridnim mešanjem pražim toliko časa, da se jabolka ne sledijo več. Ko je to doseženo, prav malo potreseš z moko, še malo popražim, nakar zalijem z vodo le v toliko, da ni pregosto. Jabolka, ki se nič ne slede, dajo jedi zelo prijeten aromatičen okus. Ako imamo kutine na razpolago, je zelo priporočljiv pridevek 1 kutine in 1 jabolka. K.

R a z n o

ga So otroci, ki pridejo na svet obremenjeni z boleznijo. Taki otroci potrebujejo več pažnje kakor zdravi, a pogostoma je mati tako zaposlena, da se ne more posvetiti svojemu otroku. Pa tudi volje ni vselej. Na kmetih se sramujejo zanikarnega otroka, za cartljanje ni časa. Pravijo: »Otroci se trebijo kakor sadje. Vsi ne dorastejo. Otrok se izčisti z boleznimi. Kaj, malo kašlja, kaj ošpice božjasti, zobovanja, griže — otrok more vse to prenesti, izkašlja se in izbljuje — pa bo zdrav.« Kako napačno! Če odrasel bolnik potrebuje skrbne nege, jo toliko bolj otrok! V »Zdravju« smo

brali, da ne dočaka velik del otrok na jugu naše države dvajsetega leta. Velika je umrljivost v krajih, kjer ne pazijo na dojenčke. In ker doraste tako malo otrok, je treba skrbeti za vsacega poedinca, varovati ga boleznimi če je prišel zdrav na svet, zdraviti ga prva nežna leta, če je bolehav. Brez negovanja ne bo nikdar vzrastel iz bolehavega dečka zdrav fant. Bolezni se ne spravi kar tako iz krvi. Mlade matere preskrbite se z zdravniškimi spisi o negovanju otrok, posvetujte se z zdravniki. Ne pozabite, da je zdravo telo najboljša dota.

3:a:n:a:š:e:m:a:l:e

Virgilij:

Pesem drugega novembra

Danes je na božjo njivo
palo zvezdnato nebo:
glej pri zvezdi zvezdo živo
ne pregledaj jih oko.

Le gorite, zvezde jasne,
vrh gomil in vrh cvetic:
kadar zadnja luč ugasne,
zadnja duša gre iz vic!

Najpotrebnejše

Zivel je nekoč kralj, ki je imel tri pridne in lepe hčere. Ker se je že postaral in ni imel sina, se je odločil, da izbere eno izmed svojih hčera za naslednico na kraljevskem prestolu. Težko se je pa odločil, katero, ker je vse tri enako ljubil. Sklenil je torej, naj se to odloči na njegov godovni dan. Kraljica bodi tista, ki mu podari za god to, kar je za kralja **najpotrebnejše**. To je povedal svojim hčeram.

Zdaj so premišljevale princezinje, kaj naj podarijo očetu. Odločila se je vsaka za drug dar. Najstarejša je podarila očetu škrlaten plašč, češ, da brez tega kralj ne more dostojanstveno nastopati. Srednja je podarila očetu v zlati čaši plemenitega vina in na zlatem krožniku svežega kruha, ker da je jed in pijača človeku **najpotrebnejše**. Najmlajša mu je pa podarila v leseni skledici soli, češ, da je za človeka sol in les **najpotrebnejše**. Baje so že stari narodi skazovali drevesom božjo čast in imeli sol za sveto reč.

Kralj se je zelo začudil tem darovom in je rekel: »Res mi je škrlatni plašč **najpotrebnejši**, kajti kralj ni več kralj, ako mu ga državljani vzamejo. Jed in pijača je že tudi potrebna človeku, toda ne le kralju, ampak tudi ljudem najnižje vrste. Kar se pa tiče lesa in soli, pa mislim, da nista niti navadnemu človeku neobhodno

potrebna — kaj šele kralju. Moja naslednica na prestolu boš ti, prva hči! Tebi, drugi, se za dar lepo zahvalim; tebi, tretjo, pa preženem z doma, ker si se s svojim darom bržčas norčevala iz mene.«

Uboga izgnanka je šla po svetu. Stopila je v službo pri neki krčmarici, ki je bila križem dežele čislana kuharica. Pri njej se je princezinja naučila tako dobro kuhati, da je bila krčma oblegana od gostov in je segel glas o njej celo v kraljevo palačo. Daleč je prekosila princezinja v kuharski umetnosti celo svojo gospodinjo.

Kmalu nato se je pa zgodilo, da se je starejša kraljeva hči poročila. Došlo je imenitnih gostov na kraljevi dvor od blizu in daleč na stotine. Vsi so seveda pričakovali pri poročnem obedu sijajne pogostitve. Kralj je bil že zvedel o sloviti mladi kuharici v krčmi in jo je pozval, naj oskrbi poročni obed.

Obed je bil res sijajen. Gosti niso mogli prehvaliti slastnih jedi, ki so jih strežaji donášali iz kuhinje. Končno so prinesli jed, ki je bila kralju najljubša. Ponudili so jo najprej njemu. Toda ko jo je poskusil, se mu je zazdela čisto neokusna. Prijazne poteze na njegovem obrazu so se zmrčile, pa je poklical prvega strežaja in mu rekel: »Ta jed je čisto pokvarjena, naravnost ogabna je. Ne dajaj sklede naprej, ampak poklič mi kuharico!«

Kmalu je stopila kuharica v prekrasno dvorano in kralj jo je nejevoljno ogovoril: »Ti si mi pokvarila moje najljubšo jed, ker je niti osolila nisi!«

Tedaj se je zgrudila mlada kuharica kralju pred noge in mu ponižno rekla: »Odpustite, Veličanstvo! Kako bi si bila smela drzniti, da vam namenjeno jed tudi osolim, ko sem nekoč čula iz kraljevih ust trditev, da les in sol človeku nista neobhodno potrebna — najmanj še kralju.«

Kralj je takoj spoznal, da so to njegove lastne besede in da je kuharica njegova lastna hči. Ganjen jo je dvignil

tal in jo pritisnil na svoje srce. Potem jo je peljal pred svate in jim povedal vso zgodbo, hčer pa posadil ob svojo stran. Zdaj je bila svatba seveda še bolj vesela in kralj je živel še dolgo ob ljubezni svojih hčera.

Sodrga

Petelinček je rekel kokoški: »Zdaj bodo lešniki zreli; napravi se, jih greva v goro nabirat, da jih nama veverica ne pobere.«

»Saj res,« pravi kokoška, »pojdiva, to bo prijetno!«

Pa sta šla v goro in ker je bil lep jasen dan, sta ostala do večera. Zdaj pa res ne vemo, ali sta se toliko lešnikov najedla, ali sta bila že po naravi lena, nikakor nista hotela peš domov. Petelinček je moral narediti voziček iz lešnikovih lupin, in ko je bil pripravljen, se je usedla kokoška vanj in je rekla: »Petelinček, zdaj se pa vprezi in me pelji domov!« — »Ne boš!« je rekel petelinček, »sem mari tvoj hlapec? Za voznika bom že, če naju bo kdo peljal.«

Tedaj se jima je nasproti prigugala raca. »Pritepenca, kaj se pa klatita okoli mojega leščevja? Čakajta, vama že pokažem!« pa je napadla petelinčka. Petelinček pa — ne bodi len — je skočil vanjo in jo zdelal tako, da je prosila odpuščanja in se dala vpreči v voziček. Hej, je šlo zdaj veselo naprej! Petelinček je sedel spredaj na vozu, nategoval vajeti in klical: »Raca-muštaca, le teci, le teci!« — Kaj jim je prišlo nasproti? Prikorakali sta dve popotnici: ena je bila bucika, druga je bila šivanka. Zaklicali sta: »Stojte! Stojte! Mračni se že in midve ne veva nikamor naprej. Vzemite naju na voz!« Ker sta bili popotnici suhi, ju je petelinček vzel na voz, toda pod pogojem, da ne stopata ne njemu ne kokoški na noge.

Pozno zvečer so pridrdrali do samotne gostilne, pa ker je bila že tema in je tudi racka že hudo šepala, so se tam ustavili. Krčmar je nekaj godel, češ da ima hišo že vso polno in jih ne more sprejeti, pa končno — ko so mu obljubili, da mu podare jajce, ki ga je čez dan znesla kokoška, in da bo lahko obdržal tudi raco,

ki znese vsak dan jajce — jun je le zagotovil prenočišče. Huj, so zdaj jedli in pili, da je bilo veselje!

Zjutraj so pa vendar zgodaj vstali, ko je v hiši še vse spalo. Petelinček je zbudil kokoško, pa sta odprla tisto jajce in ga snedla, lupine pa vrgla na ognjišče. Potem sta šla k šivanki, ki je še spala, jo zgrabila za uho in jo zataknila v krčmarjevo blazino na stolu, buciko pa za glavo in hajd z njo v krčmarjevo brisalko. Zdaj sta jo urno pobrala: Racka, ki je spala pod milim nebo na dvorišču, ju je opazila, da odhajata, pa je še ona brzo skočila v potok in odjadrala.

Par ur nato je zlezel krčmar izpod svoje pernice, se umil in obrisal — joj, kakšno prasko mu je prizadela bucika od ušesa do ušesa! Ves obupan je skočil v kuhinjo, da si za tolažbo speče jajce; toda našel je same lupine. »Primaruha, danes bo pa nesrečen dan,« je vzkliknil in se zgrudil na stol, pa koj odskočil — au, au! — nekaj ga je zadaj strašno zaskelilo. Zdaj se je pa razhudil in se je spomnil sinočnjih gostov, kje so, toda nobenega ni bilo več najti. Priveril se je, da nikoli več ne prenoči take sodrge, ki je in pije, nič ne plača in povrh človeku še jezo dela...

Kaj moraš vedeti?

1. Kaj pomenita na pisemih črki P. n.? (Polni naslov.)
2. Zakaj je dobro, da imaš ob močnem strelni usta odprta? (Nesreča ne pretrga.)
3. Ali je bukov les trd ali mehak? (Trd.)
4. Kaj pomeni za avtomobilista črka S na drogu ob cesti? (Da pride ovinek.)
5. Kaj pomeni okrajšava kw? (Kilowatt = 1000 wattov.)
7. Katera država je imela največ vojakov v svetovni vojni? (Rusija: 15 milijonov.)
8. Katera nemška državnica je še obdržala svojega vladarja? (Lietchenstein.)