

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1933

5. JULIJA

ŠTEV. 11

Dekleta, v gospodinjstvo šolo!

S 1. novembrom 1933 se prične dvaintrideseti tečaj kmetijsko-gospodinjstve šole, ki bo trajal 10 mesecev.

Sprejete gojenke morajo stanovati v zavodu, ki je pod vodstvom šolskih sester iz reda sv. Frančiška. Zavod je v posebnem poslopju poleg Marijanišča na Poljanah v Ljubljani. Teoretični del pouka obsega verouk, vzgojeslovje, računstvo, knjigovodstvo in kmetijsko gospodarstvo vrtnarstvo in sadjarstvo, živinorejo in živinozdravstvo, zdravoslovje, poljedelstvo in kmetijsko kemijo. Gojenke se praktično vežbajo v kuhanju, ročnem in strojnem šivanju, krojnem risanju, pranju, likanju, v mlekarstvu in siraarstvu, v vrtnarstvu itd. Vadijo se tudi v ravnanju z bolniki in bolno živino.

Popolna oskrbnina znaša mesečno 500 Din. Del oskrbnine lahko poravnajo starši tudi v živilih. — Manj imovitim gojenkam bo zavod mesečnino po možnosti znižal.

Vsaka gojenka naj vzame s seboj v tečaj obleko, perilo, obutev, potrebno za delovnik in praznik. Nadalje perilo za posteljo: dva para rjuh in štiri prevleke za blazine, 4 brisače, 4 servijete, ki so lahko tudi iz domačega platna.

Dekleta, ki hočejo vstopiti v gospodinjstvo šolo, morajo: 1. dovršiti 16. leto; 2. predložiti zadnje šolsko izpričevalo; 3. predložiti zdravniško izpričevalo; 4. navesti kakšnega stanu so starši in kakšen je njih dotedanji poklic; 5. predložiti obvezno pismo staršev ali varuha, da zanje plačajo vse stroške šolanja; 6. zavezati se, da bodo natančno in vestno izvrševale vsa dela, ki se jim

nalože, ter da se bodo strogo ravnale po hišnem redu.

S temi podatki in potrebnimi prilogami opremljene, lastnoročno pisane, nekolokovane prošnje za sprejem, naj se vpošljejo na vodstvo gospodinjstve šole Marijanišča v Ljubljani vsaj do 30. avgusta 1933. V Ljubljani, dne 24. junija 1933.

Vodstvo Marijanišča v Ljubljani.

Mačehe ali sirotice

Tale mesec bo čas za setev mačeh. Zato bo morebiti tej ali oni gospodinjji, ki bi rada imela zgodaj spomladi lepo cvetje na vrtu, ustrezno, ako spregovorimo o vzgoji in negi te sicer splošno znane, vendar pa še vse premalo razširjene cvetlice.

Mačehe spadajo med najbolj čislane spomladanske cvetlice, ki jih goje v nešteti sortah, v vseh mogočih barvah in oblikah menda po vsem svetu. Zbog svoje skromnosti in lahke vzgoje so posebno primerne za kmečke vrtove. Že koncem marca, ko odleze sneg in začne solnce topleje prigravati, najkasneje pa aprila meseca se začno mačehe razvijati in cveteti. Potem se pa neumorno obraščajo in pocvitajo tje do vročega poletja. Šele junija meseca, ko pritisne hujša vročina, se grmiči mačeh nekako preveč razrastejo, da niso več lepi; cvetlje je vedno manjše in neznatneje — doba mačeh je minula. Treba je misliti na novo setev za drugo leto.

Pri vsej lepoti je pa ta cvetlica zelo skromna, neobčutljiva in lahka za vzgojo. Raste v vsaki dobri vrtni zemlji in v vsaki legi. Seveda ji ugaja gnojna zemlja bolj nego pusta in solnčne lege bolj nego senčne. Za zimo in za presajanje je tako neobčutljiva kakor malokatera

druga. Najhujša zima ji ne pride do živega in ker mnogobrojne lasaste koreninice zelo dobro drže zemljo, presajanja skoro nič ne občuti.

Mačehe so prav za prav trajne rastline. Gojimo jih pa vedno le dvoletno, ker so lepe le prvo pomlad. Sejemo jih julija meseca do začetka avgusta na senčen prostorček z dobro vrtno zemljo. Dokler seme ne vzkali, mora biti gredica v senci. Ako bi na setev pripekalo solnce, bi ne vzkalilo nobeno zrno. Zato zavarujemo setev s smrekovimi vejami, s papirjem ali s kako drugo primerno odejo, ki jo moramo pa takoj odstraniti, ko začno mlade rastlinice bosti iz zemlje. Med tem je pa treba seveda skrbeti, da je zemlja vedno vlažna. Ako so spolnjeni vsi pogoji, vzkali seme prilično v dveh tednih. Do tu je treba res nekoliko več pazljivosti nego pri kaki drugi rastlini. Ko pa setev ozeleni, je delo z njo prav lahko. V sejalnici pustimo mlade rastline, da nekoliko porastejo in narede par lističev. Potem jih pa pikiramo (presadimo)) po kakih 10 do 15 cm narazen na dobro pripravljeno gredico, kjer ostanejo do jeseni. Septembra meseca jih pa presadimo na stalno mesto, kjer jih hočemo imeti cve-toče spomladi. Lahko jih pa pustimo čez zimo na gredi, kamor smo jih presadili iz sejalnice in jih šele spomladi prenesemo na stalno mesto.

Pod snegom se mačehe izvrstno ohranijo čez zimo. Najbolj jim škoduje, ako proti koncu zime sneg skopni in ostra burja vleče po golih rastlinah. V tem slučaju jih obvarujemo, ako jih lahko pokrijemo s smrekovimi vejami.

Mačehe se razrastejo v nizke košate grmiče, ki so čez in čez pokrite s cvetjem.

Sadimo jih največkrat za obrobek okrog cvetličnih gredic. Lepo se podajo pa tudi v večjih ali manjših skupinah, zlasti ako jih sadimo v enotnih barvah.

Mačeh je mnogo sort, ki se ločijo posebno po barvi in velikosti svetov. Najbolj znane so orjaške mačehe z različno oblikovanimi, velikimi cveti v najrazličnejših barvah. Prevladujejo pa posebno modre, zlatorumene in bele. Sorte z

imenom »trimardo«, »niematise«, »kassira« so posebno priporočene. Posebno lep učinek dosežemo, ako sadimo v obrobek ali v skupino samo eno sorto v eni sami barvi.

Seme mačeh je razmeroma drago; 1 gram stane 2 do 6 Din. Za navadno potrebo pa zadostuje tudi odmerek (porcija) za 1 do 3 Din, ki ima več sto zrn. Seme je precej težko nabrati, ker glavice, ko dozori, razpočijo in se drobna zrnca, ki jih je v vsakem plodu okoli 50, raztresejo po tleh. Zato je treba semenske rastline vsak dan pregledati, da zrele plodove potrgamo, preden se razpočijo.

Prijateljice lepih vrtnih cvetlic, sejte julija meseca mačehe! Ne bo Vam žal stroškov za seme in nekoliko pazljivosti.

H.

H. T.:

Tujezemske dišave

Časi uporabi teh začimb sicer res niso prijazni, toda ker se kljub temu po vsem svetu prodajajo in kupujejo, naj jih tudi tukaj na kratko popišemo.

Dobro poznan je cimet. Cimet je skupno ime za lubje različnih cimetovih dreves »cimetovcev« in sicer se olupijo veje ter obstrgajo popolnoma ali deloma zunanjih raskavih plasti. V trgovini na debelo razlikujejo Cejlon-, kasija-, kineški-, japonski-, javanski cimet in potem cimet v butarah, vrečah (balah) in v prah stolčeni cimet; v podrobnih trgovinah poznajo le »navadni« in pravi cimet, zadnji je dražji. — Med navadni cimet spada cimetova kasija in kitajski ali lesni cimet, ki prihaja iz Kine (Kantona) v enostavno cevkastih oblikah, 1 do 2 mm debelega lubja, rdeče-rjave barve, duh in okus je manj močan kot pravega cimeta; med navadno vrsto spada tudi rdeče-rjava kasija, ki se imenuje tudi malobarski lesni cimet ter se prodaja v dolgih cevkah, prevlečenih s sivo-zelenkasto skorjo (pluto). — Pravi ali plemeniti cimet, tudi cejlonski ali kaneel-cimet, ter pridobiva

na otokih Cejlon in Java od mladih, skrbno olupljenih in očiščenih vej cimet lavorjevega drevesa, katerega goje v obliki grmovja; prodajajo ga v od obeh strani zavitih cevkastih oblikah, kot papir tenkega lubja, zloženega skupaj v 7 do 10 skladih. — Dober cimet mora biti nežnega, zelo blagodišečega duha, ostrodišavega in sladkega okusa, nekoliko žlemast, nič ali komaj trpek. Vse vrste cimeta imajo 1% cimetovega olja, do 4% škroba in nekaj rastlinskega žlemanja. — Iz vseh vrst se napravi prašek (štupa), katerega kaj rado goljufivo potvarjajo in pomešavajo s cimetovim lesom, z raznimi mokami, otrobami itd.

Dobri znanci so tudi pri nas **nageljnovi klinčki** (žrevice, žrebinci). So to posušeni cvetni popki dišečega klinčevca, drevesa, katerega goje na Molukih, pa tudi v Afriki in Ameriki. Klinčki obstoje iz rdeče- do temno-rjavega, do 16 mm dolgega peclja (cvetne čaše) in iz nekoliko svetlejših kapice (stisnjenih lističev cvetnega venca)? okusa so žgočega, duha svojstvenega (po nageljnih), ki izvira od begljivega (eteričnega) olja (12 do 18%). V trgovini poznajo več vrst te dišave, najdražje so Singapore, Amboina in Penang, cenejše Zanzibar; dobre žrevice morajo v vodi utoniti, nesmejo biti črne, skrivljene ali nagubane, tudi pecljev ne sme manjkati; če se jih stiska ali oprasne, morajo izcediti kapljice eteričnega olja. — Goljufivo prodajajo tudi že razoljene ali tudi čisto umetno ponarejene nageljnovke klinčke.

Nadalje imamo tudi pri nas v trgovinah **vanilijo**, ki je sicer dorasli, toda še nedozoreli plod (glavica) tujezemke dišeče vanilije, ki je doma in raste ob drevesih Meksike, goji se pa tudi v Braziliji, Zapadni Indiji, na Javi, Cejlonu, sv. Mavriciju, Bourbonu itd. Kot dišava se pridobi vanilija s tem, da potrgajo še zelene plodove, jih na različen način posuše in jih denejo v neprodušne kositarjeve škatle; glavičasti plodovi (»luskasti«) so tenki, 10 do 25 cm dolgi, rjavocrni, mastno-svetlikasti, prijetnega značilnega duha in okusa; izhajajočega od posebne snovi, v anilin imenovane in

ki se na dobrem blagu nabere v belih kristalih na površju plodov; vsebina vanilina znaša 2 do 4,5%, sedaj ga izdelujejo tudi umetno. — Najboljše vrste je vanilija iz Meksike in otoka Bourbon. Vanilija mora biti ali dobro zavita v štanjoli papir ali shranjena v tesno zaprtih posodah. — V trgovini primešavajo slabše vrste boljšim, tudi prodajajo že kemijsko izrabljeno in s Peru-bazilom prevlečeno vanilijo.

Tudi nam znane nadaljne dišave so **muškato cvet** (macis) in **muškatovi oreški**, ki se pridobivajo na drevju muškato cvca, čigar prvotna domovina so moluški otroki, sedaj se pa goji tudi na Antilih in Sunda otokih. — Muškato cvetje obstoji iz posušenega semenskega ovoja (plašča), ki obdaja sad »orešek«, svez je ta ovoj zelo mesnat in živo-rdeč, posušen je v trgovini razcepljen in razklan, oranžasto rumen, roženast, močno dišaven in ognjeno žgočega okusa. — Muškato oreški so semenska jeterca muškato cvca (ploda), ki je v celoti podoben naši breskvi; po odstranitvi plodove kože in mesa ter semenske lupine se jeterca (»oreški«) posuše, položijo nato v apneni belež in končno razberejo po velikosti. Oreški so jajčasti ali okrogli, kot mali orehi veliki, precej težki in solidni, od zunaj mrežasto nagubani, rjavkasto-sivi, navadno od apna belkasto opraseni, umiti so usnjeno ali orehovo rjavi, s popkom na enem koncu; na prezu so pisani kot mramor, vsebujejo 8 do 15% eteričnega olja in povprečno 34% muškato cvca masla, katere snovi podelujejo dišavni duh in okus in ostrino.

K tujezemskim dišavam prištevamo tudi znani nam **žefran**. Njegova prvotna domovina je daljni vzhod (orijent), sedaj ga pridelujejo tudi v Franciji, Španiji, Italiji in Turčiji. Rastlina, ki daje to začimbo, se imenuje pravi žefran, iz rastlinske družine perunik, toda nesmemo ga zamenjati s sorodnim pomladanskim in rumenim žefranom, še manj pa z nesorodnim podleskom. Kot dišava se rabijo samo — le cvetne brazde.

ki imajo obliko dolgih, tenkih na enem koncu lijastih, na drugem koncu šilastih nitk, 2 do 3 cm dolgih, rdeče-rumene barve. Za 1 kg žefrana se potrebuje približno 50.000 cvetov, zato je tako drag. Njegov duh je značilno vonjav, okus nekoliko pogreni; slino, vodo, spirit po-barva živo-rumeno. Brazde posuše pri pečeh na sitih. — Žefran se zaradi visoke cene silno potvarja, največkrat s pestiči rastline same, pa tudi s cvetjem mešička, tudi ga umetno napravijo težjega itd.

Pri nas manj znane prekomorske dišave so še ingver, ki obstoji iz opranih in posušenih stranskih gomoljev od korenike ingverjeve rastline v Južni Aziji, Afriki in Zapadni Indiji. Prodajajo olupljen in neolupljen ingver, ki mora biti trd, težak in brez črvčkov, prijetno vonjav in ognjevito ostrega okusa, zelo dišaven.

Na koncu naj omenim še piment (»glavičice«), ki je jagodov plod drevesa pimentovca in raste v Srednji Ameriki in na otoku Jamajki; jagode so velike kot grah, rjave, brez peclja, na površju raskave. Duh in okus spominja na nageljnovke klinčke. Kupuje naj se le cel, nezmlet.

Sadite vrtno jagode!

Lepe denarce bi pridobila lahko marsikatera gospodinja z vrtnimi jagodami. Pa je čudno, da se ta pridelek pri nas kar ne more udomaćiti, dasi imajo na to na vsakem posestvu dovolj primernih prostorov. Na stotine centov vrtnih jagod pridelajo po drugih državah, pri nas je pa dokaj gospodinj in gospodarjev, ki jih niti ne poznajo. Sedajle je čas, da si pripravimo močne sadike, ki bi jih potem avgusta meseca sadili na stalno mesto na vrt ali na dobro zagnojeno njivo.

Vsaka jagodova rastlina, ki raste vsaj od spomladi na stalnem mestu, poganja sedaj na vse strani motvozaste pritlike, ki zarede na vsako pod dalje po eno mlado jagodovo rastlino, ki se takoj prime s koreninicami v zemljo. Če take jagodove mladike sedajle te-

kom julija ločimo od svojih mater in jih presadimo po 10 cm vsaksebi na dobro pripravljeno gredico, ob vročem solnčnem vremenu večkrat popršimo z vodo in naredimo za dober teden dni čez nje senco, se v enem mesecu močno ukorenijo in razvijejo. V drugi polovici avgusta jih potem presadimo s kepo na stalno mesto po 40 do 50 cm narazen. Tak nasad pravilno izvršen avgusta meseca bo že prihodnje leto obrodil obilo najkrasnejših plodov. Sadike jemljemo le od rodovitnih, debeloplodnih sort. Kjer jih v bližini ne moremo dobiti, jih lahko za majhen denar kupimo v kaki drevesnici. Ako nasadimo le nekaj malega, bomo imeli za prihodnje dovolj zaroda za povečanje nasada. H.

Kuhinja

Grahova juha s pšeničnim zdrobom. V kozici segrejem žlico masti, najboljša je ona od pečenke. V razgreto stresem tri polne žlice zdroba. Ko se mi med mešanjem nekoliko zarumeni, ga zalijem s poldrugim litrom juhe ali kropa. Ta naj vre četrť ure. Posebej v lončku pa kuham četrť litra zbranega zelenega graha v pol litru osoljenega kropa. Ko je kuhan, ga stresem v pripravljen zdrob. Ko dobro prevre, je juha gotova.

Špinačni cmoki. V skledi mešam za jajce surovega masla, pridenem eno celo jajce in poldrugo v vodi namočeno in ožeto žemljico, dve žlici kuhane in prav na drobno sesekljane špinače, primerno soli in pest drobtin. To dobro premešam in naredim kakih osem cmokov ter jih skuham v slanem kropu. Lahko pa tudi naredim iz tega testa podolgasto klobaso, jo zavijem v snažen prtč ter skuham v slanem kropu. Kuham 20—25 minut, nato vzamem iz kropa, odvijem, razrežem na ploščice ter zabelim s surovim maslom, v katerega sem vrgla žličico drobtin. Cmoke, ki sem jih posamezne kuhala, poberem iz kropa na krožnik ter prav tako zabelim kakor razrezane.

Grah z makaroni ali vrvicami (špageti) kot samostojna jed. V slanem kropu kuham poljubne oblike makaron. Kuhane operem v mrzli vodi. Glede maka-

ron je treba vedeti, da se kuhani operejo v mrzli vodi zato, da jim ta odvzame tisti neprijeten duh in okus po stroju. Odcedene pridenem kuhanemu zelenemu grahu. Tega kuham v poldrugem litru osoljene vode. Dobro premešam in belim s prežganjem, napravljeno iz 5 dkg masti in iz prav toliko moke. Ko vse skupaj še par minut vre, je jed gotova.

Črešnjav pečenjak (šmoren) z žemljami. Dve žemlji zrežem na male kocke ter jih polijem s četrt litra mrzlega mleka, v katerem sem ošvrkljala eno celo jajce in žličico stolčenega sladkorja. Napojenim žemljicam pridenem dve pesti česnja, katerim sem odstranila pečke in peclje. Za duh pridenem ščep cimeta in malo drobno zrezanih limoninih lupinc. V plitvi ponvi razgrejem 3—4 dkg surovega masla ali masti. Vanj stresem testo, dam v pečico, da se na obeh straneh lepo rumeno speče. Potem zdrobim pečenjake z vilicami, denem še za par minut v pečico. Na mizo dam na podolgastem krožniku. Po vrhu potresem sladkor.

Rabarbara kot kompot. Rabarbina stebelca olupim, razrežem na pol prsta dolge koščke in prevrem in odcedim. Za četrt kile stebelc rabim osminko litra vode, 5 dkg sladkorja, tri žlice vina, odrezek limonine lupine in košček cimeta. Ko par minut vre, pridenem koščke rabarbare ter pustim še 5 minut vreti. Cimet in limonine lupinice odstranim. Ohlajen rabarbarin kompot je zelo zdrav in okusna jed. Prijetna kislina spominja na jabolka. Poleg prijetnega okusa tudi zelo blagodejno vpliva na prebavo.

O jajcu

Za prehrano pridejo pri nas v poštev ponajveč kokošja jajca, vendar so dobra tudi račja in gosja, če so sveža.

Jajca uživamo deloma sama, deloma v različnih jedeh. Novodobna, zdrava prehrana priporoča, naj uživamo jajca zelo zmerno, kar upoštevajmo strogo pri sestavljanju naših jedilnikov in pri pripravljanju hrane sploh. Če namreč jemo obilo jajc ter pogosto še trdo kuhana, nam sčasoma lahko škodujejo.

Posebno slabo je, če jemo poleg jajc še dosti kruha, testenin in mesa. Jajca pa nam po drugi strani koristno izpopolnjujejo našo hrano, če jih uživamo le semtertja in po malem in takrat z obilico solate ali druge zelenjadi ter s krompirjem. Pri tem seveda ne smemo pozabiti na sadje.

V splošnem je bolje, da uporabljamo malo jajc, a tista naj bodo popolnoma sveža in če le mogoče sirova. Posebno prikladen je sirov rumenjak v oljnati omaki ali majonezi, s katero navadno pripravljamo presno zelenjado. Glede števila jajc, ki jih jemljemo za hrano, se držimo nasveta priznanega zdravnika, ki pravi, da zadostuje 1 do 2 jajci na teden za eno osebo popolnoma.

Posebno prednost ima svež, sirov rumenjak, ki je zelo redilna hrana, ki vsebuje tudi vitamine (A in D). Kuhan rumenjak pa ima v primeri s sirovim veliko manjšo vrednost. Vse dobre lastnosti tega jajla pa veljajo seveda samo za čisto sveža jajca, kajti čim bolj sveža so, tem redilnejša in tem boljša. En teden staro jajce je že spremenjeno, kaj šele shranjeno ali konservirano več mesecev. Konservirana jajca so zelo malo vredna, zato je tudi konserviranje jajc izgubilo pravi pomen. Kolikor yeneje smo jajce kupili, toliko manj je vredno, ko je staro — potemtakem s konserviranjem nismo nič pridobili. Samo v svežih jajcih so fermenti, vitamini in beljakovina popolnoma.

Jajce je razmeroma zelo drago živilo. Srednje debelo jajce tehtja 55 g in ima 75 kalorij. Krompir, ki ima isto težo kot jajce, nam da z nekoliko masti 100 kalorij, to se pravi 25 kalorij več. To nam kaže, da z jajcem zelo drago kupimo redilne snovi, ki jim potem s kuhanjem še odvzamemo nekaj njih vrednosti.

Š. H.

Mišim smrdi poprova meta, terpen-tin, oleander, smola, božjastnica (Vale-rijana). Ta posebno, ker spominja na mačji vonj. Najbolj gotovo pa preženeš miši, če zadelaš luknje z mavcem.

Deset zapovedi za dekleta

1. Moli in delaj! To naj ti bo zlato pravilo v vsakdanjem življenju! Dekle, ki rada ne moli in rada ne dela, je v veliki nevarnosti, da se izgubi v vrtincu življenja.

2. Spominjaj se pogosto na lepe besede Slomškove: Mladine najlepša lepota je ta: Nedolžnost, ponižnost in čistost srca.

3. Četudi nisi krasotica, vedi, da lepota obraza ni vse, ker pogovor pravi: Pošteno srce in pridne roke so večje bogastvo kot zlate gore.

4. Pri vseh delih si vzemi za zgled svojo mater: Materino pridnost in potrpežljivost, materino skromnost in zadovoljnost v kljub revščini, materino molitev, ki je rosila blagoslov na družino. Ne zavrzi materinega jezika in nastopaj vedno kot Slovenka.

5. Kadar si v nevarnosti za svoje poštenje, kadar te hudobni svet vabi v greh, spomni se takoj: kaj bi sedaj storili moj oče in moja mati, če bi me zagledali v tej družbi?

6. Večkrat čitaj dobre časopise ali povesti! Tu boš opazila človeško življenje kakor v zrcalu, in premišljevanje te bo utrdilo v prepričanju, da nesrečne ljubezni ali nesrečnih zakonov ni nihče drugi kriv kakor greh pred zakonom ali greh v zakonu.

7. Ne bodi prevzetna ali preponosna in ne reci, da so domači fantje za te prekmekčki ali »pregmejci«!

8. Nikar ne sanjaj, da boš kdaj takega moža dobila, da bo on sam delal za vse, ti pa nič. Tudi v bogatih hišah opaziš ženske, ki rade delajo vsakovrstno hišno delo in radi tega prav nič ne izgubljajo na svoji časti.

9. Da boš zdrava žena in sposobna gospodinja: Nikar ne delaj sedem dni v tednu; privošči si zraka in solnca in potrebnega počitka; tvoje pero naj ti bo šivanka in tvoje orodje naj ti bo kuhinjska posoda. Nobeno dekle bi se ne smelo omožiti, če ne zna nič kuhati.

10. Če si dekle ali če stopaš v zakon: Živi in nosi se vedno svojemu stanu pri merno! Kaj ti pomaga zlatnina na rokač in vratu, svila, da kar šumi okrog tebe, če je pa vse to pristradano in če vse, kar zaslužiš, zmečeš proč za gizdavost! Ali ni es tako?

In še to: Dekle! Nikar ne misli, da si ti edina, prva in najlepša, ker vsake oči imajo svojega slikarja. Tudi nikar ne vodi predolgo za nos vsakega fanta. Pesnik Prešeren poje:

Je lepa bila včeraj,
al' danes več ni.
Predolgo ne zberaj,
čas, Pep'ca, hiti!...

»Tobak in alkohol sta nepotreben luksuz«, so očitali Nemcem Američani, ko so prošili Nemci po vojni za pomoč. »Iz tega, kar potrošite po nepotrebnem, bi lahko preživljali svoje revne otroke.« Monakovski zdravniki so izdali po vojni oklic za varčevanje in poudarili: »Kar potrebujemo, je: jeklena volja, neutrudnost pri delu, trezno mišljenje in priprosta a krepka hrana. Zmotno je nazaranje, da alkohol poživlja in da tobak ne škoduje.« Pesnik Goethe je rekel: »Marsikaj prenesem — vendar so mi zoperni kakor strup stenice, česen in tobakov dim. Če kadiš, postaneš zabit, nezmožen, da misliš in pesnikuješ. Kajenje je za lenuhe, ki porabijo čas za pipo in cigaro, namesto da bi delali, kadilec okuži zrak daleč naokrog.«

Muham smrdi česnovno in lavorjevo olje. Če prekadiš klet z bučnim listjem ali s praškom za mrčes, jim to ni všeč. Ako deneš v belilo za hlev ali stanovanje malo raztopljenega galuna ali krogolina, bodo odletele muhe. Tudi poper jim ne ugaja. Na šipe, umite s petrolejem, muhe ne sedajo rade.

Ščurkom je zoprni duh slanikovega razsala, sicer pa niso nič kaj občutljivi za dišave; petrolej, terpentin nista ščurkom škodljiva, še zeleni strup jih vselej ne pomori, najbolj jih še pokončaš, če zažgeš večkrat pest oblanja pod zapečkom (ognjiščem).

Z A N A Š E M A L E

Virgilij:

Godovanje

Drija, dreja!
Moj obraz ko mak kipi:
Ali naj se žalosti,
ali smeja?

Botra vabi:
»Pridi spet čez našo plan.
Jutri moj je rojstni dan.
Ne pozabi!»

Z belo nitko
tri sem rože v šopek spel
tri sem želje v srcu vnel
za čestitko.

»Lepa hvala!«
Kumica mi je takoj
lep in velik bel zavo;
darovala.

Dar pogače!
In noge domov hité;
v goste skličem, to se vé
vse domače.

Bolj odvija
roka, bolj izginja dar.
Komaj grižljajev bo par
Drēja, drija!

Drija, dreja!
Moj obraz ko mak kipi:
Ali naj se žalosti,
ali smeja?
Drija, dreja!

Trdosrčni velikan

Vsako popoldne, ko so šli otroci iz šole, so se mimogrede oglasili v vrtu moža-velikana in so se tam igrali.

To je bil velik vrt, poln najlepših cvetlic. Dvanajst breskev se je tam vsako pomlad razcvetelo in jeseni so bile kar obložene ob bogatih sadov. Ptički so tako sladko žvrgoleli po vrtu, da so otroci tuinsem kar prenehali z igro in

jih poslušali. Kako smo vendar v tem vrtu srečni, so si zaklicali.

Nekega dne je pa prišel mož-velikan domov. Bil je sedem let na obisku pri svojem prijatelju, divjem možu. Ko je zapazil na svojem vrtu otroke, se je razhudil in je zarjovel: »Pri priči se mi poberite, moj vrt je moj in samo moj!« Otroci so se prestrašili in razbežali. Velikan je pa zgradil okrog vrta visok zid in nanj postavil napis: »Prihajanje na ta vrt je pod kaznijo prepovedano.«

Poslej niso imeli otroci nič, kjer bi se mogli igrati. Poskusili so bili pač na cesti, toda tam je bil prah in kamenje in jim ni ugajalo. Ko so pritekli iz šole, so hodili okrog zidu in so govorili o lepem vrtu. »Kako smo bili vendar v tem vrtu srečni,« so si klicali.

Potem je prišla pomlad, toda v vrtu se ni razvilo nobeno popje in noben ptič ni zažvrgolel v njem. Nekega dne je pomohla lepa cvetka svojo glavico iz trave, toda ko je zapazila napis na zidu, je zlezla nazaj v zemljo in spala naprej. Samo sneg in mraz sta v vrtu gospodovala, ker ni bilo več otrok na vrt in z njimi otroškega krika in smeha. Vsak dan se je pa oglasila burja, tulila po vrtu in metala opeko z zidu. Tri ure vsak dan je bila toča, da so se lomile veje po drevju. Mož-velikan je gledal dan na dan iz okna na mrzli beli vrt in vzdihal: »Ne razumem, zakaj letos ne pride pomlad.« Tako so minevali meseci, toda zima v vrtu ni minila.

Nekoč je pa mož-velikan opazil nekaj čudovitega. Skozi ozko luknjo v zidu se je bila splazilo nekaj otrok, pa so zlezli na drevesa in tam posedali. Na vsakem drevesu je mož-velikan opazil otroka. In drevje je bilo otrok tako veselo, da se je pokrilo s cvetjem, in ptički so žvrgoleli, cvetke kukale iz zelene trave in črički prepevali. Samo v enem kotu je bila še zima in tam je stal droben fantič, ki bi bil rad zlezl na drevo, a je bilo še vse pokrito s snegom in

avjem. »Zlezi gor, fantiček,« mu je reklo drevo in nagnilo svoje veje globoko, kolikor je moglo, toda fantič je bil preumajhen.

Tedaj se je omehčalo možu-velikanu srce. »Grem pomagat fantiču,« je rekel, »in zid poderem: naj se otroci zopet igrajo v vrtu!« Ko je pa stopil na vrt, so se otroci razbežali, zatulila je burja in zopet je bila zima po vsem vrtu. Samo mali fantič ni zbežal, ker so bile njegove oči tako polne solz, da moža-velikana ni opazil. Velikan je stopil tiho do njega, ga je dvignil in posadil na drevo. In precej se je drevo razcvetelo in ptički so prileteli in sladko zapeli. Fantič je pa razprostrl ročice, moža objel in ga poljubil na čelo. Ko so drugi otroci opazili, da mož ni več hud, so pritekli in kar v hipu je bil zopet ves vrt v cvetju. »Ves vrt je zdaj vaš, otročiči,« je rekel mož-velikan, vzel ogromen kol in podrl zid. Ves dan so se potem otroci v vrtu igrali in zvečer so prišli k možu-velikanu in mu voščili lahko noč.

»Kje pa je vaš mali tovariš?« je vprašal mož-velikan, »fantič, ki sem mu pomagal na drevo?« Velikan je tega najbolj rad imel, ker ga je bil poljubil. Otroci na to niso vedeli odgovora; mož-velikan je pa zelo hrepenel po dečku in mnogokrat govoril o njem, kako rad bi ga še enkrat videl.

Minula so pa leta in mož-velikan se je postaral ter oslabil. Ni že mogel več dol med otroke, da bi se z njimi igral, ampak je samo sedel ob oknu v mogočnem naslonjaču in gledal v svoj vrt. »Toliko lepih cvetic je doli,« rekel je večkrat, »toda najlepše cvetice so vendar otroci.«

Nekega zimskega jutra pa je zagledal zopet nekaj čudovtiega. V najskrajnejšem koncu vrta je bilo drevo, vse odeto z ljubkim cvetjem. Njegove veje so bile čisto zlate in srebrni sadovi so viseli na njih. Pod drevesom je pa stal deček, tisti deček, ki ga je on tako ljubil. Kakor pomlajen je pohitel mož-velikan na vrt. Kar stekel je čez sneg in led do otroka. Ko je pa prišel do njega,

se je silno razhudil in je zavpil: »Kdo ti je zadal te rane? Gorje mu!« Otrok je imel namreč brazgotine od ran na rokah in nogah.

»Kdo ti je zadal te rane?« je zavpil mož-velikan. »Povej mi in jaz ga pobijem s svojim težkim mečem.«

»Ah ne,« odgovori otrok, »to so rane moje ljubezni.«

»Pa kdo si ti?« vpraša velikan in prečuden strah ga obide. Poklekne pred malim dečkom.

Otrok pa se velikanu nasmeje in mu dé: »Nekoč si me pustil, da sem se v tem vrtu igral; danes pa ti pojdi z menoj v moj vrt — v sveti raj!«

Ko so popoldne otroci pridrveli v vrt, da se igrajo, so našli moža-velikana mrtvega pod drevesom in vsega pokritega z belim cvetjem.

Kaj moraš vedeti

Katera dežela leži med Francijo in Španijo? (Андрюс.)

Do katere globine se morejo potapljaji spustiti v morje?

(До пелесет метров.)

Kdo je odkril Špansko?

(Мендес Рио, 1. 1542.)

V katerem mestu je naša kopališča za pse, kakor za ljudi?

(В Паризу.)

Kdaj je bil sestavljen prvi besednjak?

(Около 1. 1000 пр. Кр. на Критском.)

Kdo je izdal prve bankovce?

(Лета 1668.)

Kdaj je prvi vpeljal pisemske znamke?

(Почтар Веллер в Паризу leta 1653.)

Kje je najavljeno egiptovsko?

(На Дунају, мери 10.000 кв. метров.)

Kako se je imenoval prvi egiptovski kralj?

(Менес, владал је около 1. 3400 пр. Кр.)

Prosi starše, da ti v bodočem šolskem letu prav gotovo naroče izvrstna mladinska lista „VRTEC“ in „ANGELČEK“!