

Pametna skrb za otroka

V takih rečeh starši radi vprašujejo: »Koliko in kaj pa morem storiti za otroka?« — Malo se dá storiti. Vendar, kolikor se le dá, to je treba staršem vestno opraviti.

Predvsem je tu važnega pomena strah toliko nespametnih mater, da ne bi bile videti starokopitne. Da bi ne bilo treba poslušati tozadevnih očitkov doraščajočih hčér in sinov, popuščajo matere v vsem, še celo v takih primerih, kjer bi morale zaradi vzgojnih, zdravstvenih in denarnih vzrokov brezpogojno reči »ne«. Otrok čuti materino omahljivost, jo izrabljuje in začne strahovati vso družino. Največja vzgojna težkoča je dandanes ta, da so starši izgubili vero v svojo oblast in da tudi več ne verjamejo v svoje vzgojiteljske naloge.

Nič ne zaleže, če starši poskrbijo le za razvoj naravnih zmožnosti, saj je nadnaravni poklic človeka najvišja vzgojna zapoved. Ta vzgoja pa ni izvedljiva brez vzgoje za požrtvovanje, za premagovanje, za obvladanje svoje volje. Če zaslišimo otroka, ki vprašuje: »Drugi pa smejo, zakaj se moram pa jaz odreči?« tedaj naj mati otroku razloži, zakaj se mora odreči. Mati mora pa biti toliko močna, da se ne dá omečiti ne s prošnjami ne z laskanjem in kljubovalnostjo, ampak naj v dobroti ostane trdna. Sicer si sama izpodkoplje svojo veljavo in si vzgoji otroka, ki misli, da mu mora biti vsaktera želja izpolnjena in da se mu ni treba nikoli premagati. Tako nastanejo tisti sebični, trdosrčni otroci, ki vidijo povsod samo svojo »jaz« in pa zabavo, ples in drugo.

Kako naj iz takih otrok postanejo dobrošrečni, požrtvovalni zakonske žene in matere in pomočnice svoje domovine in kako dolžnostni, vestni možje in očetje?

Kako je v mišljenju toliko deklet pa tudi sedanjih fantov poglavitno vprašanje o oblekah! Le kar je najmodernejše, je zadosti dobro za šport in vsakdanjo uporabo. Tu se mora znati otrok brezpogojno odreči, mati mora z vso odločnostjo vztrajati na čim večji preprostosti in se ne sme z ničemer dati zavesti v večje izdatke, kakor pa jih zmore in so stanu primerni.

Starši otrokom v ničemer ne smejo dati kvarne potu! To velja tudi za šolo! Kjer mislijo starši, da morajo upravičeno kaj slabega očitati šoli in učiteljskemu osebju, naj to storijo na pravem mestu. Ne kar tjavendan psovati, marveč naj grede k ti-

sti osebi in k ravnatelju, kjer so v kakem razredu zares kake nemogoče stvari, se naj starši združijo in naj skupno predložijo svoje zahteve. Le tako se kaj doseže.

K pravim šolskim skrbem, ki se nemara pojavijo, spada tudi »šolska utrujenost«, ki se pokaže navadno v dobi pubertete pri obeh spolih. V tej dobi je to naravni pojav zaradi duševnih in telesnih sprememb. Tu naj starši dobrohotno pomagajo, da se težavna doba premaga.

Prav posebna odgovornost zadeva starše glede na prosti čas otrok. Prostost bodi tudi razvedrilo! Glede na to je najbolj važno dobro razpoloženje doma. Ko pride otrok domov, pa dobi dobrohotno, mirno mater, mu je to že koj v odpočitek in razvedrilo. Če je pa mati slabe volje, muhasta, razburjena; če se oče in mati pravkar pričkata, tedaj se otrok rad izogiblje doma in si drugje poišče razvedrila. Zatorej naj bi se mati, kolikor le more, potrudila, da najde otrok domače ozračje veselo. Potem se bodo otroci — obojega spola — radi poprijeli domačih del, hčerke bodo pomagale materi pri gospodinjstvu, a sinovi bodo radi delali kaj na vrtu, v hlevu, na polju ali izvršili kako rokodelsko opravilo za domačo hišo.

Nekaj o kuhi

Prežganje za juhe in omake s kvasom. Kvas nadrobiš v mast, počakaš, da se raztopi in dodaš nato še moko. — Če pečeš pečenko, nadrobiš kvasa v omako.

Zelenjadna samolončnica s kvasom. Ko daš v posodo kilogram poljubne zelenjave, dodaš še oprazeno čebulo in 4 dkg kvasa. Ko je kvas že raztalen in je zelenjava dušena, priliješ vode in dodaš 1 kg surovega, olupljenega krompirja, ki je narezan na kocke in pustiš, da se vse skuha do mehkega. Jed bo še bolj tečna, če prideneš žlico paradižnikove mezge in asekljane zelenjave.

Zelje na lovski način. Imaš 1 1/4 kg zelja, 1 1/2 hg krompirja, 10 dkg slanine ali mesa, 2 dkg masti (če je meso sveže), 2 čebuli in dve zajemalki vode. Zeljnato glavo otrebiš, umiješ in narežeš. Kocke od slanine raztopiš, dodaš čebulo in zelje in dušiš. Ko so vse to kuha 15 minut, prideneš kumino in na kocke razrezan krompir. Tako naj se vse skupaj duši 1 1/4 ure.

NAŠE OBLEKE

Nekdaj in zdaj

Rekli smo že, da obleka že zato dela človeka, ker ga loči od vsakega drugega, višje razvitega bitja. Živali preskrbi narava pozimi kožuh, a človek ima sposobnosti, um in prosto voljo, da sam po svoji uvidevnosti skrbi za sebe.

Obleko nosimo tedaj iz dveh razlogov: da se obvarujemo prevelikih toplotnih sprememb in pa da pokrijemo svojo goloto.

Obleka se je v teku stoletij močno spreminjala. Človek je že od nekdanj lju-bil žive ter pestre barve in oblike ter si je v tej želji tudi času primerno krojil obleko. Nekdaj je vsak narod imel svojo posebno narodno nošo, da si že od daleč lahko razpoznaš. Se bolj pa so se razlikovale noše drugih držav. Pozneje pa se je obleka za vse Evropejce posplošila, in narodne noše so več ali manj izginile, kar je prav za prav velika škoda, če pomisli-mo na njeno lepoto in na običaje, ki so bili s tem v zvezi. Vendar pa je za delo ob tednu narodna noša predraga, ker za-hteva mnogo več blaga in dela pri čišče-nju in je ne bi mogli tako pogosto men-jati, kakor današnje navadne obleke, za katere porabimo manj blaga, ki je tudi cenejše. Lepo pa bi bilo, ko bi se naše lepe narodne noše nosile vsaj ob nedeljah in praznikih, a jih v malem številu vidi-mo le še ob prav redkih slovesnostih.

Današnja obleka, ki je pri vseh Evro-pejcih precej enaka, pa veleva moda, ki je mogočna in muhasta gospa. Enkrat ve-leva široka, močno nagubana krila in sli-kovite plašče (le pomislimo na ženske krinoline, ko so v krila šivali široke le-sene ali žičnate obroče), drugič spet je moral biti kroj na vso moč tesen. Enkrat je morala biti obleka, zlasti pri ženskah, stisnjena v pasu, da je bila ženska kakor vsa preščipnjena in je komaj dihala, dru-gič spet so nosili obleke brez pasu. Ši-roka ramena in široke boke je moda za-htevala; če jih narava ni dala, jih je moral napraviti krojač ali šivilja.

Najbolj higienska in zdrava je oble-ka, ki se drži zlate sredine med modo in pravim namenom, ki naj ga obleka ima, to je, da dostojno in na lep, stano, staro-sti in spolu primeren način pokrije telo. Taka obleka se ne sme preveč tesno pri-legati telesu, a tudi ne sme biti preohlap-na. Med kožo in obleko naj bo toliko pro-stora za zrak, da bo koža lahko izhlape-yala znoj.

Za obleko, ki jo danes nosimo, upo-rablamo različne vrste blaga. To so vol-na, bombaževina, platno, svila in kožu-hovina.

Pozimi nosijo ženske bolj volnene, a poleti bolj bombaževinate in celo svilene obleke. Volna je navadno redkeje in ra-hleje tkana ali pletena, zato bolje pre-pušča zrak in hitreje vpija vlago in jo hitreje suši.

Naši dedje in babice so najbolj ce-nili domače platno. Pri hiši, kjer je bilo dovolj domačega platna, ni trgovec z bla-gom kaj prida zaslužil. Napravljali so si iz domačega platna vso obleko. Sami so sejali lan, ga sami spredli in sami stkali na domačih statvah. Nekoč ni bilo hiše, ki bi bila brez kolovrata, in življenje pozimi je potekalo ob brnenju kolovratov in domačih stavov. Za zimo so si kmetje še ustrojili janjčjih kož za kožuhe in janke pa so tako bili neodvisni od vseh tovarn in trgovin. Tako je bilo kmetu malo mar, če so trgovci ali kramarji na-vijali cene vsemu blagu. Danes, žal, naj-demo kvečjemu še na podstrešju kakšen napol pokvarjen kolovrat. Prav redko kje še sejejo lan, vse se oblači le v tovarniško blago, najrajši v svilo ali bombaže-vino, in kmečko dekle se po obleki ne loči od mestnega.

Po namenu delimo obleko v spodnjo in zgornjo. Spodnji pravimo tudi telesno perilo za razliko od posteljnega perila. O vsakem bomo posebej govorili.

Za pridne roke

Dvobarvna kvačkana bluza.

Za izdelavo je treba približno 40 dkg volne. Kvačka mora biti primerna debe-lini volne. Pripravi si kroj po meri.

Sprednji del: Začneš delati na spod-njem robu. Najprej nasnuj primerno šte-vilo verižičnih petelj. Prva vrsta (notra-nja stran dela): narediš same šibične pet-lje. Druga vrsta: Pet šibičnih petelj, ena bunkica. To narediš na sledeči način: en-krat oviješ, nato potegneš eno petljo iz zadnje, ki si jo že delala, oviješ še enkrat in končno združiš vse petlje, ki jih imaš na kvački, v eno. Nato narediš zopet pet šibičnih petelj in spet bunkico. In tako do konca vrste. Tretja vrsta: same šibič-ne petlje. Četrta vrsta: dve šibični petlji, ena bunkica, naprej pa izmenoma pet šibi-



Moderne obleke, narejene iz ostankov.

bičnih petelj in ena bunkica. Ko si dospela do temnega roba, kvačkaš (zunanja stran) pet šibičnih petelj svetle barve, eno temno. In tako izmenoma do konca vrste. Temna šibična petlja mora priti na mesto, kjer bi morala biti bunkica. Temna nit ostane na notranji strani dela. Druga temna vrsta: same šibične petlje. Tretja vrsta: pet temnih šibičnih petelj in ena svetla bunkica izmenoma do konca vrste.

Četrta vrsta: temne šibične petlje. Peta vrsta: dve temni šibični, svetla bunkica, nato pa izmenoma pet temnih šibičnih petelj in ena svetla bunkica do konca. Šesta vrsta: same temne šibične petlje. Sedma vrsta: pet svetlih šibičnih petelj, ena temna šibična, izmenoma do konca. Nato sledi pet vrst svetlih gostih petelj in za temi ponoviš zopet temen rob, kakor prej. Zgornji del kvačkaš zopet samo s svetlo volno s šibičnimi petljami in bunkicami, kakor od začetka.

Zadnji del je samo iz svetle volne, kvačkaš pa šibične petlje in bunkice, kakor za sprednji del.

Rokave kvačkaš s temnimi šibičnimi petljami in svetlimi bunkicami. Ko so vsi deli končani, jih sešiješ skupaj in obkvačkaš z gostimi petljami. Okrog vratu narediš eno vrsto šibičnih petelj. Petlja pod vratom je narejena iz nekaj vrst temnih šibičnih petelj in svetlih bunkic.

Nasveti za dom

Neprijetni gostje v hiši. Podgane in miši prav gotovo niso zaželeni gostje v nobeni hiši. Najlažje se jih iznebiš, če imaš mačko v hiši. Toda če te nimaš, si pomagaj takole: Navadno gobo, kakršno rabiš za umivanje ali kakršno imajo otroci v šoli, razreži na drobne koščke in jih tesno poveži z nitjo. Povaljaj jih v zbitanem siru ali tekoči masti. Potem položi te koščke gobe po krajih, kamor rade hodijo miši in podgane ali pa pred njihove luknje. Prav gotovo bodo pojedle to vabo. Zaradi toplote in mokrote pa se goba v želodcu živali napne in jo zaduši. Kmalu te nadleže ne bo več.

Terpentin v gospodinjstvu. Veliko prglavic delajo gospodinje molji. Ker ti sovražijo terpentin, poškropi in namaži znotraj vse omare, skrinje in zaboje, kamor spravljaš obleko in vse druge volnene stvari. Molji se gotovo ne bodo vgnezdili. — Tudi pri odpravljanju drugih hišnih golazni (stenic in ščurkov) moreš terpentin uspešno uporabljati. Dobro namaži in poškropi posod, kjer tiči golazen. Razume se, da moraš to večkrat storiti. — Iz obleke spraviš mastne madeže, ako namočiš krpico v terpentinu ter z njo drgneš madeže. S stekla spraviš oljnate madeže, če umiješ steklo s terpentinom. Prav tako osnažiš medene ročaje na oknih in kljuke vrat s terpentinom, le da jih moraš še zdrgniti s suho krpo. Tudi oljnate slike osnažiš z zmesjo terpentina in mlačne vode. Gobico ali krpo pomočiš v to zmes in z njo nalahno pobrišeš po sliki.

Slab duh po apnu, po barvi ali po čem drugem odpraviš iz sobe, če postaviš vanjo posodo vrelega kisa. Najbolje je, če ga v sobi zavreš. Biti pa mora močan.



Prve setve na prosto

Zadnjič smo prav na kratko pregledali prve setve, ki bi jih — nekaj izmed njih — lahko posejali konec februarja, če bi bilo vreme ugodno. Danes pa pogledjmo ostalo povrtnino, ki jo posejemo ob ugodnem vremenu na prosto.

Crni koren je pri nas, posebno na deželi, popolnoma nepoznana povrtnina. Ker pa je to okusna in zdrava povrtnina, ki jo v drugih krajih kar na veliko goje, je prav, da se tudi pri nas uveljavi, posebno še, ker ne potrebuje skoraj nobene nege.

Crni koren pridelujemo eno ali dvoletno. Vendar se bolj priporoča enoletna kultura, ker da sicer za malenkost manjši pridelek, a je ta okusnejši. Seme posejemo čimprej na globoko obdelano, pred letom pognojeno zemljo in sicer v vrste po 25 cm narazen. Ko seme čez 14 dni vzkali in ko si sejančki malo opomorejo, jih populimo, da stoje drug od drugega 8–10 cm narazen. Med letom nimamo s črnim korenjem skoraj nobenega dela, le da gredice okoplujemo in po potrebi pleveno in zalivamo. V jeseni izkopljemo nevidne korenine, ne da bi jih ranili in jih v kleti zasujemo v mivko.

Bob je tako poljska kot vrtna rastlina. Vrstne sorte boba dajo precej večji in po kakovosti boljši pridelek in ga že zaradi tega moramo vsaj nekaj gojiti na vrtu.

Bob sadimo na dobro nagnjeno gredico, ki ima globoko, bolj težko zemljo in to čimprej spomladi, če le mogoče že konec februarja ali vsaj v začetku marca. Pozno sejan bob rade uničijo uši.

Na gredici izkopljesh dva jarka, in sicer posredi, ter polagaš vanjo zrna po 5–7 cm narazen. Bob ne raste rad v večji množini, zato ga vsadimo tudi posamezno med krompir ali kam drugam. Za hrano rabimo bob, dokler je stročje še zeleno, a zrna že odrasla. Seveda lahko pustimo, da stročje počrni in seme dozori, vendar navadno porabimo vršni bob, dokler je še zelen.

Cez leto z bobom nimamo dosti dela, le da ga nekajkrat okoplujemo. Če se po kažejo črne uši, poščiplotm vršičke.

Pred saditvijo namoči bobovo seme za 24 ur v toplo vodo.

Grah. Tudi te povrtnine ne sme manjkati na nobenem vrtu. Prav zgodaj spomladi posadimo grah na dobro obdelani, prejšnje leto pognojeni gredici, in sicer precej globoko. Nizke sorte posadimo v

8 cm globoke jarke, ki so oddaljeni drug od drugega 25 cm. Seme polagamo na vsake 3–4 cm.

Zgodnje sorte, posebno okroglozrnatega graha, niso občutljive za mraz, zato jih bomo posadili čim sneg skupni. Ko seme vzklije in napravi rastlinica tretji listek, okoplujemo gredo in grah osujemo.

Visoki grah pridelujemo prav tako, le da ga sadimo samo v dve vrsti in ko je rastlina do 6 cm visoka, zatakne mo v zemljo opore, da se more grah oprijeti.

Pred saditvijo namočimo grah za 15 minut v petrolej, da uničimo graharja.

Cebulo gojimo navadno dvoletno, in sicer posadimo prvo leto meseca maja seme, prihodnje leto pa sadimo čebulček prav rano spomladi v toplo sprsteninasto zemljo, ki pa naj ne bo globoko narahljana. Uspeva dobro na sončnem kraju. Čebulo sadimo v vrste po 20 cm narazen, med seboj pa 10–12 cm. Čebulček sadimo prav plitvo in tako, da je del, kjer poženo listi, obrnjen navzgor. Sadimo le primerno velike čebulčke, ki naj bodo lečnikove velikosti.

Ker pa se iz čebulčka vzgojena čebula slabo obdrži čez zimo, ker navadno le prežgodaj dozori, gojimo na vrtu še enoletno čebulo.

V ta namen posadimo meseca marca seme žitavske rumene čebule v vrste in ko ozeleni, populimo rastline na 12–15 cm. Enoletna čebula dozori mesec dni kasneje, a se mnogo bolje obdrži čez zimo.

Česen hoče lahka, dobro pognojena in sprsteninasta tla, vendar svežega gnoja noče. Zemlja mora biti pri stari moči. Za spomladansko sajenje vzamemo spomladanski česen j, ki ga sadimo v vrste, in sicer napravimo na gredicah 6 vrst, med seboj pa naj bodo sadike oddaljene po 12–15 cm. Med letom ga nekajkrat okoplujemo in oplevemo.

Meseca marca pa spravimo v zemljo tudi krompir in repo.

Sladko repo goje na deželi navadno kot jesenski poljski pridelek, vendar je tudi, posebno za današnje čase, primereno, da posejemo v tem mesecu tudi na vrtu nekaj sladke repe, ki nam da že konec maja prvi pridelek. Repo posejemo bolj na redko na sončno in prhko gredico, ki ni sveže pognojena. Če je pomlad suha, moramo repo stalno zalivati, da ne oleseni. Ko seme vzkali in nekoliko poraste, repo prepulimo, če je pregosta, in okoplujemo.

Za vrt sta posebno primerni: milanska zgodnja okrogla in holandska zgodnja okrogla.

ska zgodnja ploščata. Lahko pa posejemo tudi domačo repo.

Tudi krompir, in sicer zgodnji, posadimo konec meseca marca. V ta namen smo dali že prej krompir kalit. Nakaljen krompir previdno jemljemo iz zabojev, da mu ne polomimo kalčkov in ga posadimo. Gredica naj bo dobro pripravljena in nagnjena s kompostom in naj leži tako, da jo čimdalj obseva sonce in se zemlja hitreje ugreje. Ako se je bati slane, pokrijemo gredico s slamo, kasneje pa rastline čim prej okopljemo.

Kako vrtnarimo v sušcu?

Vendar smo pričakali mesec sušec! Vrtnarili bi radi, toda sneg se kar nikamor ne gane. Pa vendar — tamle že kuka por izpod njega, naš čas je tul!

Setvam v tople grede slede setve na prosto. Za to pa je treba imeti pripravljeno seme in zemljo.

V jeseni očiščeno in shranjeno seme spet spravimo na dan, ga pregledamo, stehamo — zlasti letos je to važno, ker semena primanjkuje — si zapišemo ime in količino. Tako vemo, česa nam še manjka, kar nameravamo pridelati. Če si glede kaljivosti semena nismo na jasnem, naredimo kalilni poizkus, t. j. sto zrn semena damo na vlažen pivnik, ki je na krožniku ali v kaki posodici. To postavimo na toplem prostoru in močimo, da je stalno vlažno. Ko seme vzkali, preštejemo klice. Če je vzkalilo n. pr. 85 semen, znaša odstotek kaljivosti 85. Z ozirom na to vemo posejati več ali manj semen. Tudi pri trgovcu se zanimajmo za odstotek in pristnost semen. Za setve v sušcu si pripravimo seme naših znanih zelenjadnih vrst, ki so izrecno za naše podnebje izbrane in popisane v knjižici: »Pridelujmo več dobre zelenjade«.

Sejati bomo: rdeče nanteško korenje v vrste, vmes pa okroglostno rezivko. Peteršilj srednje dolgi, debeli, z duhtečim zelenjem, vmes rdečo mesečno redkivo »zgodnji čudež« in belo »ledeno svečo«, ki jo pozneje prepulimo. Egiptovsko ploščato sladko rdečo peso, Enoletni orjaški črni koren, ki je izbočen za juhe, omake, zelenjadne zrezke itd. Za kri redilno zelenolistno špinačo »danski kralj«. Če še nimamo proti vročini odporne, srebrnolistne novozelandske špinače, si preskrbimo nekaj semen ali pozneje sadik. Izplača se za poletno rabo. Dalje bomo pripravili seme debelopeceljastega, srebrnolistnega mangolda, čigar listi so nadomestek špinače, peclji pa šparglja. Najboljša zgodnja vrsta graha je vsekakor proti slanim neobčutljivi Saksa.

Kaj pa setve v zabojčke? Kdor ima čas in veselje, se lahko z njimi ukvarja. Vendar te setve ne dajo nikoli tako močnih

sadik, kakor vzgoja v topli gredi. Znano je, da le krepka sadika dá res zadovoljiv pridelek. Vse vrste zelenjadnih rastlin (razen kumar), ki jih sejemo v tople grede ali zabojčke, je namreč treba vsaj enkrat pikirati, t. j. presejati, ko imajo šle dva listka, zato da razvijejo več malih, lasastih koreninic. Le-te črpajo hrano iz zemlje in čim več jih je, tem bolje uspeva rastlina. Za pikiranje pa je treba mnogo zabojčkov in svetlega, toplega prostora — sicer ni uspeha. Zato je bolje, da te setve prepustimo poklicnim vrtnarjem — od njih pa zahtevamo močne sadike pravih zelenjadnih vrst.

Preglejmo tudi vrtnarsko orodje, kajti: »dobro orodje naredi polovico dela«.

Pomlad trka... Naznanja novo življenje naših vrtoev. Pomagajmo po svojih močeh, da zazele čim bujnejše in stotero obrode!

Za kuhinjo

Zeljnatu juha z rižem in krompirjem. Kake pol zeljnate glave zrežem na debele rezance. Zrezano zelje pražim v kozici, v katero sem narezala precej čebule, dodala stlačenega mozga ali malo masti. Zelje dušim dobre pol ure. Potem zelje potresem z moko. Ko zarumeni, zalijem, osolim in pridenem nekaj olupljenih, na kocke zrezanih krompirjev in zakuham nekaj pesti riža. Ko vse skupaj dobre pol ure vre, odšavim juho s ščepom popra in podam na mizo.

Krompirjevi polmeseči. Pol kilograma krompirja olupim, operem, zrežem na debele kose in skuham v slani vodi. Ko je krompir kuhan, ga odcedim in z dvorogljatimi vilicami prav dobro zmešam. Potem stresem krompir na desko, mu primlašam žlico sesekljanih in segrelih ocvrkov, celo jajce in žlico na mleko pobrane smetane. To zmes prengnetem v četiri kilograma enotne moke. Ko je testo dobro prengneto, ga zavaljam za prst na debelo in s krofovimi obodcem zrežem na polmesece. Polmesece zložim enega poleg drugega na pomazano pekačo in denem v pečico ter pečem pol ure, nato jih dam na mizo s solato ali s posiljenim zeljem ali s kisló repo.

Goveje meso s čebulo. Pol kilograma govejega mesa zrežem na kocke. V kozici razbelim malo masti. V masti zarumenim precej čebule, vlijem vanjo nekaj žlic kisa in potresem s ščepom paprike. Nato dam mesne kocke, vejico timijana, vejico šatraja, vejico majarona in lovoro list. Meso dušim toliko časa, da se sok posuši, nakar ga potresem z moko, pustim malo zarumeneti in zalijem s kropom ali z juho od kosti ter kuham toliko časa, da je meso mehko. Meso z omako denem v skledo in dam z dušenim rižem na mizo.

Dušana polenovka. Kilogram namočen polenovke pristavim s kropom, v katerega sem dodala čebule, strok česnja, košček korenja, košček rumene kolerabe, par zrn popra, en lavorov list in vejico timijana. Polenovko osolim in pustim vreti 7–10 minut. Po tem času potegnem lonec s polenovko na stran in pustim stati do uporabe. V kozico razbelim šestnajstinko olja, mu dodam sesekljane čebule, strtega česnja, sesekljane zelenega peteršilja in majhen košček lavorovega lista. Ko je čebula zarumenela, primešam pest drobtin. Ko drobtine malo zarumene, stresem še polenovko. Kozico pretresem in za eno minuto pokrijem. Potem podam polenovko s kislim zemljem na mizo.

Ali je cucelj potreben?

Prva stvar, ki jo matere kupijo dojenčku, je cucelj. Kakor hitro dete zajoka, mu mati vtakne cucelj v usta in navadno se to takoj umiri. Dete z velikim užitkom sesa cucelj in če bi to ne imelo nobenih škodljivih posledic, bi gotovo ne bilo treba grajati te navade. Toda čeprav se na prvi pogled to ne zdi nevarno, vendarle uporabljanje cucelja ni brez škode, in sicer zato, ker cucelj mnogokrat ni snažen. Dete ga meče okrog sebe in nemalokrat pade tudi na tla, kjer je polno prahu in vse mogoče druge umazanije. Vse to otrok spravi s cuceljem v usta in ni čuda, če potem zbolí. Površne in nepoučene matere dajejo detetu neopran cucelj ali pa ga obrišejo z umazano krpo. Nekatere imajo celo navado, da cucelj najprej same oślinijo in ga šele potem dajo otroku. Ne samo, da je to zelo neokusno, toda mati ima lahko pokvarjene zobe ali kakšno drugo bolezen v ustih in jo tako prenese na dete.

Če otrok ni navajen na cucelj, se sploh ne zmeni zanj. Cucelj je zgolj navada. Če se dete enkrat nanj navadi, ga potem seveda mora imeti. Zato je bolje, da otročička nanj niti ne navadimo. Sicer, kakor že rečeno, cucelj sam na sebi ne bi bil škodljiv, le če bi bil vedno snažen. Toda kakšne cucelje uporabljajo včasih matere! Nekatere naredijo cucelj iz krp in ga namočijo v oslajeni vodi. Druge pa dajejo detetu v usta kak star raztrgan kos gumija. Nekateri cucelji so sestavljeni iz večih delov in so zato zelo nevarni, ker se posamezni deli ločijo in se dete z njimi lahko celo zaduši. Tudi je takšne cucelje težko očistiti. Najbolje je, če je cucelj ves iz gumija in da ga pogostokrat prekuhaš.

Večkrat sesajo dojenčki prste mesto cucelja. To je nedolžna zabava, s katero se dete samo umiri; toda tudi to more včasih škodovati. Včasih dete spravi prste

tako globoko v usta, da si povzroči bruhanje. Od neprestanega sesanja se koža na prstih rani. V tem primeru je pač bolje, da damo detetu cucelj, ki pa mora biti skrbno opran. Toda ko dete nekoliko odraste, ga je treba tega popolnoma odvaditi. V drugem letu mu ni treba več cucelja in naravno je, da tudi prstov ne sme več sesati. To gotovo ni vedno lahko. Treba je dete odvaditi postopno, a dosledno. Če mati ni dosledna, če je preveč popustljiva, ne bo nič čudnega, če bo otrok še v četrtem letu hotel cucelj ali pa bo tiščal neprestano prste v usta.

Se nekaj nasvetov

Če hočeš vedeti, ali je jajce sveže, ga položi v posodo z vodo. Če je sveže, bo ostalo na dnu. Če je staro nekaj dni, se bo dotikalo dna le z enim koncem. Čim starejše je, toliko više se bo dvignilo v vodi.

Mastne madeže odpraviš iz papirja, ako jih namažeš z mešanico magnezije in bencola. Na to položiš kos pivnika in obtežiš s kakšnim težjim predmetom. Ko se magnezija posuši, jo s čopičem previdno odstraniš s papirja. Madež odstraniš lahko tudi tako, da položiš nanj kos pivnika in ga gladiš tako dolgo z vročim likalnikom, dokler madež ne izgine.

Prevleke na dežnikih, ki puščajo, napravimo bolj goste na sledeči način: v 30 delov bencina denemo en del trdega parafina in tresemo tako dolgo, da se parafin popolnoma raztopi. Potem razpne mo dežnik, pomočimo gobico v tekočino in namažemo z njo prevleko. Tudi nahrbtnike in dežne plašče popravimo na ta način.

Pozimi moraš sušiti perilo nemalokrat na podstrešju, kar povzroča, da perilo porumeni. To lahko preprečiš, ako dodaš plavilu pest soli.

Da spoznaš, če je platnu primešana bombaževina, spusti nanj kapljo črnila. Če se madež razširi v dveh nasprotnih smereh, je v platnu tudi bombaževina. Če pa se razširi na vse strani enakomerno, tedaj je iz samega lanu.

Citrona se omehta in da mnogo soka, če jo ostrgaš in pustiš čez noč. Isto dosežeš, če jo daš v toplo pečico ali v vročo vodo.

Iz steklenice odstraniš neprijeten duh, če deneš vanjo nekoliko oglja in ga pustiš nekaj časa v njej.

Lekarna

Za klanje in bruhanje uživaj črešnjevo žganje na metinem čaju in ovij život v volneno ruto, ki si jo namočil v vročem žganju.



Naši mali



Tonka, mala Rob nzonka

(Dalje.)

Zdaj je ura okoli dveh popoldne, do večera pa še toliko dela. Svojo sobo mora napraviti, da bo lahko spala v njej. Če ne drugega, vsaj stene mora imeti njena sobica. Le iz česa bi jih naredila?

Spomnila se je na veliki, voljni list, iz katerega si je snoči napravila slamnik. Več takih listov bi morala sešiti, pa bi si napravila stene. Toda s čim naj šiva? Lijane so predebele.

Toda Tonka je bistré glave. Zagleda se v palmova debela in vidi, da so polna žil in porasla z lasmi. Urno jih nekaj natrga in se poda na delo.

Zvečer je sobica nared. Tonka odloži delo. Zelo je trudna. Vse popoldne se je mučila, delala je in pri tem sama s seboj govorila. Saj vendar mora govoriti, če ne, bo še to pozabila in če kdaj pride zopet med ljudi, se še razumeli ne bo mogla z njimi. Zato pač mora sama s seboj govoriti, ko nima druge družčine. Glasno ponavlja pesmice, poveslice in molitvice, ki se jih je naučila pri mamici.

Tudi se je zbala, da bo pozabila pisati. Koledar bo že pisala vsako

jutro, pa to je malo. Mora imeti tudi pero, papir in črnilo.

Pero je hitro dobila. Saj je bilo na otoku toliko velikih pltic, in očka ji je pravil, da so v starih časih ljudje pisali z gosjimi peresi. Enega teh peres bo lepo priroštila in čeprav ne bo z njim tako lepo pisala kot s prvim peresom, vendar se bo lahko vadila. Toda kje naj dobi papir in črnilo?

Tonka razmišlja, pa ne najde rešitve. Nejevoljno strese z glavo: Naj to počaka. Pozneje morda bo že kaj našla. O, prav golovo bo našla, saj se na tem lepem otoku vse dobi.

Povečerjala je banane, nato pa se je vlegla k počitku v svojo novo zeleno sobico.

Tonka je bila zdaj že eno leto na otoku.

Leto je dolgo in mnogokaj se v njem spremeni.

Tonka se je v tem letu na otoku udomačila in si je lepo uredila svoj dom.

Pod drevesi je imela hišico, narejeno iz posušenih listov. Sonce jih je bilo ožgalo in zdaj so bili vsi beli, da je hišica zgledala kot prava zidana hišica.

Na desni si je napravila v hišici udobno sobico. V njej je bila postelja. V zemljo so bili zabiti štirje koli in na njih je bila razpeta mreža, spletena iz močnih ovijalk. Nanjo je bila položena močna žimnica iz debelih kavčukovih listov, ki jih je Tonka skupaj sešila kot vrečo. To vrečo je napolnila s posušenim mahom in morsko travo. Kar mehko se je spalo na njej.

Prav tako je bila narejena blazina. Tudi odejo si je sešila iz kavčukovih listov. Rjuh seveda ni bilo, toda Tonka se je navadila, da je tudi brez njih sladko spala.



Na levi je bila umivalnica. Za skledo si je poiskala v morju veliko školjko. Ker ni nikogar na oloku, je takih školjk v Tonkinem kraljestvu vse polno. Na pesku in pod morskimi čerami jih lahko nabereš, kolikor hočeš.

Drugo visoko školjko si je poiskala za vrč, manjše pa je imela za kozarce. Tudi milo si je oskrbela, da se je lahko umivala in ni hodila umazana okoli. Kar košček mesa iz kokosovega oreha si je posušila na soncu. Se celo gobo za umivanje si je poiskala, pravo morsko gobo, ki jo je dobro oprala in na soncu posušila.



Brisače so seveda tudi morale biti pri hiši. Tonka ni bila v zadregi zanje. Veliki, napol posušeni listi — in kadar so bili umazani, jih je vrgla proč in jih ni bilo treba prati.

Nasproti umivalnice je bila oblačilnica. Da, Tonka je imela že dosti obleke: dva velika klobuka, povezana iz slame in listov; krilo in jopico iz drevesnih žim spleteno, copalke iz skorje, in še boljše obleko brez rokavov in pašu, pa zelo udobno. Da, toliko obleke je imela Tonka, in vse si je sama naredila. Kaj ponosna je bila na to.

Poleg je bila šivalnica. V okrogli košarici so bili veliki trni z ušesi na debelejšem koncu. To so bile šivanke. Poleg njih so bile zvile v klopke žimnate nili palmovih debel in rafije. To je bil njen sukanec. Zares, Tonka je bila iznajdljiva deklica.

In zdaj, čudo prečudno, pridemo v knjižnico. Da, zares, Tonka je imela na tem samotnem oloku tudi svojo knjižnico, ki si jo je sama napravila in tudi knjige je sama pisala. Bila je pisateljica in bralka hkrati, vse sama.

Komaj se je dobro udomačila na oloku, je že spoznala, da se dajo iz velikih listov, ki na soncu oblede, napravili lepe pole papirja. Lepo jih je obrezala, prešla čez polovico in zvezek je bil narejen.

(Dalje prih.)

Pri botri na zapečku

Draga botra! Jaz bi bila zelo rada pri tebi na zapečku, da bi mi pravila pravljice, pa ni mogoče, ker je toliko snega, da še v šolo ne morem; zato se pa učim doma na peči. Kako se pa imate pri Vas na zapečku? Prosim te, ne vrzi tega pisma v peč. Odpiši mi, kako se imaš in če imaš dosti prijateljev? — Lepo te pozdravlja Kavčič Angela, I. razred.

Ljuba Angelca! Veš, malo je manjkalo, pa bi bilo tvoje pisemce romalo v peč. Naš urednik je hotel z njim podkuriti, ker ni imel drugega papirja pri roki. Ampak pošteno sem mu jih povedala. Kaj pa misli, da bi tako ljubo pisemce, ki ga piše majhna punčka prvega razreda svoji botri romalo v peč! Saj to ne gre. Tako pismo je za staro botro pravi zaklad. Spravila ga bom med svoje spomine in ko bom umrla, ga bodo nemara ljudje našli in govorili: »Jej, jej, srečna botra, ki je imela tako pridne prijateljce in prijateljce!« Zdaj nemara že zopet lahko hodiš v šolo, saj je najbrže tudi pri vas sneg že precej skopnel. Le pridno se uč in rada beri naše pravljice in povesti. In kmalu se zopet oglasi na zapečku pri svoji botri.

Za dobro voljo

Oče ima prav: »Oče, daj mi, prosim, liro.« — »Prevelik si že, da zahtevaš liro.« — »Imaš prav, oče, pa mi daj deset lir.« — »Spati ne more.« — »Pravite, gospod Zmazek, da ponoči ne morete spati. Zakaj pa ne greste k zdravniku?« — »Oh, ta mi ne more pomagati.« — »Zakaj pa ne?« — »Nočni čuvaj sem!«

Plavanje. »Tonček, ali znaš plavati?« — »Znam.« — »Kje si se pa naučil?« — »Neumno vprašanje. Kje neki? V vodi.«

Rojstni dan. »Metka, zakaj si pa odtrgala kar tri dneve hkrati iz koledarja?« — »Da ne bo več tako dolgo do mojega rojstnega dne.«