

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1933

8. FEBRUARJA

ŠTEV. 3

Kaj pa lenoba?

Velikokrat slišimo trditev, da pridna mati vzgoji léne otroke. Na tej trditvi je nekaj resnice; seveda ne zato, ker bi se morebiti od pridne matere otroci lenobe učili, ampak zato, ker mati vedno dela, sama dela, pa nikoli otrokom dela ne pokaže in jih ne pritegne k delu. Na ta način jim ne zbudi veselja in ne zanimanja za delo; spočetka morebiti otroci še mislijo in žele, da jih bo mati porabila za pomoč pri delu, ker se pa to ne zgodi, postanejo povsem brezbržni za delo in jih mine vsako veselje zanj. S tem pa zapadejo brezdeltu in lenobi.

Prav to pa je tudi vzrok, da taki, tako pred delom obvarovani otroci, nikoli nimajo vesele zavesti, kako lepo je in pogumno, če že otrok zna in more premagati razne težave. Saj je potrebno, da dobe otroci že v prav zgodnji dobi pobudo, kako naj svoj delovni nagon razvijajo in vežbajo, če je starešem kaj do tega, da postanejo otroci vredni člani človeške družbe.

Če torej hočemo otroke obvarovati grde lenobe in jih pritegniti k veselemu delu, tedaj jih moramo že zgodaj seznaniti z delom, poučiti jih, kako naj rabijo moč, ki jo pač čutijo v sebi. Že prvotna vzgoja k snagi je v to poklicana; pametna mati otroka kolikor zgodaj more navaditi, da ponoči vstaja k svoji potrebi in nikoli postelje ne onesnaži. Takole vstajanje ponoči je za otroka precejšnje premagovanje in zahteva njegovega napora, a prav to ga tudi navadi na red in snago, ki sta mu prvi spremiljevalki v življenju.

Pa tudi razna druga drobna otroška dela, kakor pospravljanje igrac, mali opravi v materini okolici drobna pomoč materi, vse to otroka razgiblje, pa tudi

razveseli, ko čuti, da mati računa z njegovo pomočjo. Mati pa naj se ne straši čakanja in potrpljenja pri tem drobnem otroškem delu, ko ga mora devet- in desetkrat opomniti, mu prigovarjati, ponovno orazlagati in morebiti še pokazati. Trdna in dosledna naj ostane, četudi si mora priznati, da bi isto delo sama že desetkrat izvršila, saj ve, da gre tu za vzgojo ene najlepših človeških lastnosti — marljivosti, ki je znak človeškega dostojanstva.

Poznamo pa tudi še drugo lenobo in pridnost, ki se pa pokažeta zlasti pri učenju in v šoli. Otroku, ki z odporom hodi v šolo, ki ne ve, čemu naj se uči, se prav gotovo ne bo razvijal nagon za duševno delo. Če pa mati zna že v naprej vzbuditi veselje za šolsko delo in mu postavi po tem delu prijeten izgled na lepo slikanico ali povestno knjigo, ki jo bo sam lahko čital in bo njegova last, potem bi ne bil otrok, če se ne bi zavzel za to. Smelo lahko trdimo, da povprečne učence šoli že matere vzgoje, šola jih šele potem s svojim delom dalje usmeri.

Seveda pa se tu pa tam napravi drugačna napaka pri vzgoji pridnosti, namreč ta, da vzgojitelji od otroka preveč zahtevajo, ali mu preveč dela nalože. Ko otrok ne čuti potrebnih moči za tako in toliko delo, se tudi ne trudi več in zaostane. Kakor je vsako delo treba vršiti stopnjema, tako tudi in zlasti tudi vsakršno delo. Vsako delo naj bo otrokovim močem primerno! Prav z delom pa se moči jaciijo in razvijajo in se lahko stavijo potem otroku vedno večje zahteve zanj.

Tako je treba gojiti otroško delo, pa tudi otroško igro: pričeti pri najlažjem, postaviti otroku nalogo, potem pa do-

sledno paziti, da jo tudi izvrši; ko je to izvršil, mu lahko zastavimo že nekoliko težjo nalogo in potem še težjo. Na ta način se potem navadi na urejeno delo.

Če starši, zlasti mati, na ta način skušajo otroka vpeljati v delo, ga obvarujejo matere vseh pregreh, kakor star in preizkušen pregovor lenobo imenuje. S tem pa ostanejo z njim vseskozi v stiku, prav do tedaj, ko si mora izbrati poklic. Ne bo jim težko tudi pri tej izbiri sodelovati, saj dobro poznajo njegove telesne in duševne zmožnosti. Ne bô se jim pa tudi treba bati, da bi tako vzgojen otrok zgrešil svoj poklic, ker bo prav gotovo pridno in zvesto vršil svojo dolžnost na onem mestu v življenju, ki mu ga je Bog namenil.

Cerkev ter vzgoja doma in v šoli

Bil sem nekoč leta 1931 v Celju pri dijaški sv. maši v Marijini cerkvi, ki ima še sedaj nekoliko nemškega značaja. Ko je bilo že darovanje, se je prerinila notri elegantna dama z nadebudnim sinom, po zunanosti soditi kakim četrtišolcem. Prerinila sta se do skoro srede cerkve. Nadebudni sin moško — pokrit! — Elegantna mati (ali »mamá«) tega kakopak niti opazila ni. Ne vem: morda so v »boljših« družinah pokriti tudi doma v salonu? To je njeno nova stvar.

Toda v cerkvi, na posvečenem kraju? — Popadla me je resnična jeza. Upam, da mi je Bog odpustil to jezo, čeprav v cerkvi, ki me je dovedla do tega, da sem pobu zbil kapo z glave. — Srdit pogled blagorodne dame, ki se je obrnila, potegnila poba za seboj in odvihrala iz cerkve. — Prosim vas: Je li to vzgoja? — Ko mati niti ne opazi sina ob sebi v cerkvi pokritega. Kdo bi se pač menil za »tako malenkost«...? Zadosti je, da še razvajeni sinček zna morda lepo vesti doma, na igrišču tenisa, tudi v gledališču, ali v kinu, kjerkoli pač, kjer gleda nanj družba in svet. Kaj cerkev?! Ta je kar tako, in v njej bodi gotovim ljudem vse oproščeno, bodisi tudi kazati zijala,

se dregati, govoriti, celo čitati kaj drugega nego molitve.

Pa ni treba misliti, da je samo v Celju mogoče priti takemu — le nič mislečemu fantu pokritemu v cerkev. Prav zadnje nedeljo teden je prišel v Ljubljani v cerkev Srca Jezusovega do srede cerkve pokrit že odrasel fant, star kakih 12 let. Tudi tega je bilo treba šele opomniti, da je snel pokrivalo z glave. — Kaj izpričuje vse to?

Mogoče je dvoje ali troje: prvič, da je tak fant doma za vse drugo kakor v duševnem in dušnem pogledu tako slab vzgojen; drugič, da mu šola ne nudi razen telesne vzgoje in pouka v realnih predmetih ne samo nezadostne verske vzgoje, marveč da je zelo pomanjkljiva tudi tista površna etično-moralna vzgoja, ki je tolikanj hvalisana, dasi bi jo lahko nazivali za jetično-moralno. Tretjič je pa mogoče in tudi zelo verjetno, da so okuženi otroci od okolice ali kakor se pravi s tujim izrazom — od miljeja, v kakršnem se gibljejo in izživljajo. Znani pregovor pravi: Povej mi s kom občuješ in jaz ti povem, kaj in kdo si.

Kako za čuda so nekateri starši skrbni, da bodo njihovi miljenčki brezhibno oblečeni; da zna tako negodé narediti poklon, ko jedva shodi, in da ga nauče tistih manir, polizanih frizur, ki jih zahteva družba, svet. Kako malo pa je premnogim drugim mar, da bi skrbeli za res plemenito vzgojo otroških duš in src in da bi navajali gledati svoje otroke k višku k solnčni svetlobi ali k zvezdnatemu nebu, ne pa k tlom, kjer se valja v blatu in prahu marsikatera nečedna stvar.

Tudi na naslov šole se dá še vedno kaj povedati. Že lani sem napisal v »Domoljubu« nekaj misli o šolski vzgoji otrok glede obnašanja in lepega vedenja zunaj šole. — Dôim in šola: Ali storita zares v vsakem pogledu vse za dobro vzgojo otrok, njihovih duš in teles? — Za drugo kar nič ne dvomim, v skrbah smo pa vsi za prvo. Zato se bomo dalje manj čudili, ako bodo hodili etično-moralno vzgajani otroci s klobuki ali kapami na glavah — kolikor bodo še

hodili — v cerkev, ker bo tako malo svetnih vzgojiteljev — samih vzgojenih v mlačnem ako ne v protiverskem duhu —, ki bi hoteli ali sploh mogli nuditi mladeži vzgojo v versko-nravnem duhu. Jedva s figovim peresom pokrita mladina bo skoz bolj odtujena edino pravi vzgoji, ako ne bomo vsi in neprestano budno na straži ter zahtevali svoje pravice.

Kaj more cerkev sama, ki nima fizične sile in nima svojih varnostnih organov, ne bajonetov in pendrekov; ki ne more niti preprečiti, da bi gotovi ljudje v svoji nestrpnosti zagrizenosti ne motili s šundrom cerkvenega opravila, kakor se je zgodilo nedavno v bližnji ljubljanski okolici.

Cerkev sama ima pač moč besede, ki jo je dolžan poslušati vsak katolik. Mora pa imeti, ako naj ohrani vzgojno moč, krepko zaslombo v neupogljivi in nepremagljivi armadi borcev za njene pravice — ne samo v cerkvi sami marveč tudi zunaj nje, v družini, v šoli, v duštvih, vsepovsod. Ako strnejo vsi dobri Slovenci — saj jih smemo šteti vsaj 80% — svoje bojne vrste v krepko falango, potem je boj že dobojevan in zmaga na strani Cerkve. — Za vse to pa je potrebna v prvi vrsti, da stori svojo sveto dolžnost dom, družina, ki ji nihče nima pravice trgati otrok iz njene srede.

Kako brezbrizne so žal tako številne družine, in starši brez vesti in brez čute odgovornosti, ko jim je čisto vseeno, v kakšne družbe zahajajo njihovi komaj doraščajoči otroci. — Niti ne gledajo na to, da bi hodili ob nedeljah in praznikih k službi božji — tudi k šolski ne, čeprav je ta vsaj na papirju še obvezna.

Večkrat sem opazoval, kako se obnaša v cerkvi šolska mladina vobče. O, ko bi se obnašala vsaj na pol toliko dostojno, kakor se vede v gledališču med igro! Pa se ne. — Smejanje, oziranje na vse strani, medsebojno razkazovanje raznih stvari, dreganje v komolci, suvanje z nogami, vse to sem neštetokrat opazoval pri šolskih mašah ter obžaloval, da mi ni dana dolga palica in neomejena svoboda. — — —

Ali nimajo starši nobene besede na vse to? Ali ne bodo starši zahtevali brezpogojno, da izvršuj šola po svojih učiteljih strogo nadzorstvo nad mladino tudi v cerkvi? Po tistih učiteljih namreč, ki niso samo učitelji ampak tudi — vzgojitelji. To pa morejo biti samo, če ji prednjačijo z dobrimi zgledi. — Kaj zmore še tako dober katehet, ako nima zaslombe v učiteljsvu? — Mladina prav dobro opazuje, pozna in ve vse to, posebno tista, ki leta od prvih toplih dni dalje na pol gola okrog cerkve in ne najde vanjo poti; in pa tista, ki ne sliši doma o cerkvi in duhovnikih drugega nego zabavljanje. Mladina opazuje in ve, da ni večje želje na svetu, nego zapreti duhovniku vsa pota in vrata do šol. Zato je temu primerno tudi obnašanje tako velikega števila te mladine, ki so ji izleti s sportom bistven del življenja, cerkev pa komaj še ozira vredna postranska stvar. Ali naj gre za res tudi pri nas v tem pravcu naprej? — Mislim, da je skrajni čas, da zavremo tok časa ter mu zakličemo iz vseh grl krepki: stoj! — Niti koraka več naprej, sicer bo poguba za nas in naš narod. — Krščanska šola in krščanska družina morata storiti svojo dolžnost.

F. K—n.

Nekatera najnavadnejša plemena malih živih bitij

Ce se hočemo obvarovati škode, ki nam jo prizadevajo majhna živa bitja, je treba, da poznamo vsaj nekatera najnavadnejša in zlasti v gospodinjstvu najbolj zoperna in škodljiva plemena. Sicer jih z golimi očmi res ne moremo videti, pa jih je vendarle lahko spoznati po njihovem učinku pri razkrajanju organskih snovi in po nekaterih znakih, ki se očitno kažejo na predmetih, ki jih razdevajo. Vobče lahko rečemo, da je večina teh bitij škodljiva; vendar pa utegnejo biti nekatera včasih tudi koristna.

1. Izmed plesnih glivic jih je več zvrsti, ki se nahajajo povsod. Najškodljivejši ste čopičasta in

glavičasta plesen. Prva posebno rada kvari razne sadne shrambe. Površje preraste s sivozelenkasto prevlakom, ki obstoji iz samih čopičem podobnih lestevc, polnih predrobnega semena — trosa. Smrdljivi prah — tros se razkadi po zraku in ako pade na ugodna tla, na kako primerno organsko snov, izkali in razkrajanje se prične. Ta glivica je za vročino občutljiva, ker zamrje že pri 70°C . Zato je pa tros tembolj neobčutljiv, zlasti ako je presušen. Pokazalo se je, da ostane tros čopičaste plesni živ še pri 115°C . Ako pa se tros napije vlage, je pa bolj občutljiv.

Glavičasta plesen kvari rada sladke sadne sokove, ako niso neprodušno zaprti. V steklenice prodre skozi zamaške in njeno podgobje (koreninice) preraste vso tekočino in se vidi kakor bi plaval po njej kosmiči bombaža. Na površju pa poganja silno nežna betevca, z okroglimi, črnimi glavicami, polnimi trosa. Ko dozori, se razpočijo in tros se razkadi po zraku.

Na kruh in tudi na razne druge predmete se rada naseli zopet druge vrste plesen, ki pa ni tako škodljiva, dasi tudi je dosti nadležna. Suhe slive preraste neka bela prevlaka; to je tudi neka plesen, ki sicer ni škodljiva; vendar pa imamo lepe, svetlo črne češplje rajši nego prevlečene z belo plesnijo. Razen teh je še mnogo drugih vrst plesni, ki pa v gospodinjstvu niso toliko važne.

2. Drugo silno razširjeno plemo mahlj živih bitij so kvasnice, ki razkrajajo sladke tekočine. Najugodnejše se razvijajo pri toplini $15-25^{\circ}\text{C}$. Pri napravi brezalkoholnih pijač so jako nadležne. Ubravimo se jih le na ta način, da pijačo razgrejemo do 70°C , pri kateri toplini zagotovo poginejo in jo potem neprodušno zapremo. Izsušene kvasnice pa so že bolj trdožive; vendar pa ne prenesejo topline čez 90°C . Na vinu se dela k a n, to je jako škodljiva kvasnica, ki razkraj alkohol in kvari vino.

3. Najhujši povzročitelji razkrajanja so pa glivice cepljivke ali bakteriji, katerih je nešteto zvrsti. Gospodinjstvo morajo zanimati posebno tisti, ki

delujejo na raznih živalih. Najbolj znan je mlečno-kislinski bakterij, ki kisa mleko in zelje. V tem slučaju je ta bakterij koristen. So pa prilike, ko nam njegovo delovanje ni prav nič povšeči. Zlasti se je bati nepravlega mlečnokislinskega bakterija, ki kvari razne shranke, ker tvori v njih nevšečne in neokusne kisline. Kolikrat se to ali ono živilo skisa in na ta način pokvari, da ni več za uživanje.

Lesem spada tudi očetni bakterij, ki razkraj alkohol in tvori očetno kislino. Iz vina nastane očet ali jesih, ako postavimo vino na toplo (okoli 30°C) in ga pustimo odprtega. V tem slučaju je delovanje tega bakterija koristno. Ako nam pa zaradi napačnega ravnanja skisa sod vina ali sadjevca, nam to gotovo ne bo všeč.

Gnilobni bakteriji, ki razkrajajo beljakovinate snovi, se nahajajo tudi povsod, kjer se razkrajajo meso in zelenjad. Prav posebno nam nagajajo pri shranjevanju zelenjadi, ker so njihovi trosi silno trdoživi. Zato moramo shranke graha in druge zelenjadi dolgo časa do 100°C dvakrat segreti in popolnoma zanesljivo neprodušno zapreti, ako hočemo, da se trajno ohranijo. V shrankih proizvajajo ti bakteriji neprijetno dišečo kislino. Spoznamo jih po tem, ker tvorijo pline in se zaradi tega pokrovci na steklenicah odpro.

Smrtnonevarne strupe tvori bacillus botulinus v mesu (v klobasah). Pojavi se pa tudi v shrankih zelenega fižola. Navzočnost tega nevarnega bakterija se spozna po žarkem duhu, ki je pa brez smrada. Trosi tega bakterija se uničijo že v 5 minutah, ako se segrejejo na 100°C . Ako torej sumljiva živila skuhamo, je nevarnost odstranjena.

Pri ocenjevanju živil glede užitnosti je dober voh najboljši vodnik. Po vonju bomo večinoma lahko spoznali v kakem stanju je živilo, oziroma v koliko je že napredovalo razkrajanje, ki ga povzročajo majhna živa bitja. Kar je brez vonja ali pa ima prijeten, dotičnemu živilu lasten, neizpremenjen vonj, je na-

vadno dobro. V nasprotnem slučaju so pa predmeti s spremenjenim ali celo neprijetnim vonjem skoro gotovo bolj ali manj pokvarjeni. H.

Meso živali, ki so bile v sili zaklane

Banovinska kmetijsko-gospodinjstva sola v Mali Loki na Dolenjskem, podaja našim kmetijskim gospodinjam zaproseno navodilo, kako se uporabi meso živali, katero se je moralo vsled kake nezgode v poletnem času doma zaklati.

Mnogo nezgod je, ki kmeta prav občutno zadenejo in ena izmed teh je nesreča pri živini, ko je treba žival — govedo ali prašiča — v sili zaklati. Če se to primeri po zimi, ima kmet vsaj olajšbo, da bo meso lahko s pridomo uporabil; v poletnem času — pa se zdi — niti te tolažbe nima. In vendar se da v gospodinjstvu, z majhnim trudom, uporabiti prav vse na sledeči način:

Če smo bili primorani vsled nezgode ali bolezni žival zaklati in če je živinozdravnik pripomnil, da je meso take živali užijno, tedaj hitimo, da žival čimprej očistimo in razkosamo. Ako je ta žival mlajši prašiček in če je povrhu še kaj rejen, tedaj ga potresimo s kolo-tonjo ali pa, če te ni pri roki, ga vsaj prav močno potresimo z lesnim pepelom, ga nato poparimo, da se zrahljajo ščetine, nakar jih odstranimo. Ko smo to delo opravili, prašiča parkrat polijmo z mrzlo vodo, ali še bolje: eno uro ga pustimo ležati v mrzli vodi, katero večkrat zamenjamo, da se žival čimbolj in kolikor mogoče hitro ohladi. Med tem pa poiščimo v hiši najtemnejši in najhladnejši prostor, kamor prenesimo prašiča, mu odvzemimo drob in ga razkosajmo. Kose mesa sproti pokrivajmo s krpo, ki smo jo namočili v kisu, kateremu smo dodali pest zdrobljenega česna. Tema in duh po kisu in česnu muhe odganja. V ta prostor prinesimo večje škafe vode, kateri dodajmo saj nekaj ledu; če pa tega ni mogoče dobiti, pa vsaj kuhinjske soli, ki bo vodo tudi precej shladila. Meso obrežimo od kosti v

majhne kosce, jih v tankih plasteh naložimo v lonec in sklede, pokrijmo s krpami, v kisu namočenimi, ter jih postavimo v posode s hladno vodo. Ako smo vodo čez noč parkrat premenjali, tedaj bo meso do jutra zadosti ohlajeno, da bo mogoče iz njega napraviti dobre mesene klobase.

Za klobase bomo meso drobno zrezali, ga nekoliko poškopili z vinom ali vsaj z dobrim vinskim kisom (1 liter na 30 kg), mu pridali precej česna, stolčene kumne in brinjevih jagod, pa tudi nekaj zmetega popra. Takoj, ko smo klobase napravili, jih denemo za pet do šest dni v dimnico, kamor prihaja ohlajen dim. Važno je, da jih imamo v dimu le ponoči, podnevu pa jih prenesemo v hladno in temno klet. Po omenjenih dneh prekajanja jih z mokro krpo dodobra zberšimo in v noči na prepihu posušimo ter nato vložimo v hladno mast, kjer jih dobro zadelamo.

Enako vporabimo za klobase tudi goveje meso, pa le s to razliko, da ga prav drobno zmeljemo in mu pridamo nekaj slanine. Uporabljamo lahko že prekajeno slanino, ki da klobasam posebno dober okus.

Ako se pri tem delu v poletju ravna po predpisanim navodilu, se klobase — kar je pokazala izkušnja — glede okusnosti prav nič ne ločijo od onih v zimskem času delanih. Poudariti pa moramo, da je te klobase dobro pred uporabo prekuhati.

Uporabiti pa se dajo tudi vsi drugi ostanki. Kostje se n. pr. obkuhajo in osušijo; te stolčene po zimi posebno prav pridejo za kokoši. Če je še kaj kakih ostankov drobja ali slabega mesa, četudi še v tako majhni množini, jih ne zavrzimo, pač pa skuhamo in tudi te dajmo sesekljane kokošim. Koža od goveda ali starejšega prašiča se ali proda, ali pa da ustrojiti za domače potrebe. Ako je imelo govedo kaj loja, iz njega lahko skuhamo milo, kateremu med kuhanjem pridenemo še goveji žolč, ki bo vrednost mila še povečal, kajti tako milo bo posebno dobro za pranje maščobnih madežev.

Pustni krofi

V skledo, ko sem jo segrela, denem 60 dkg lepe, suhe, bele moke. V lončku zmešan 6 žlic mlačnega mleka z žlico sladkorne sipe in tremi dkg kvasa. Postavim na gorko, da vzide. Med tem mešam v skledi na štedilniku 7 dkg surovega masla, 6 dkg stolčenega sladkorja, eno žlico kisle smetane ter 5 rumenjakov. Ko je v toliko premešano, da se dviga, prilijem četrt litra toplega mleka, 2 žlici ruma, pol žlice soli, ter vzhajani kvas. To zmes vlijem v pripravljeno moko dobro zmešam in še bolj stepem testo. Skledo pokrijem s segreto odejo. Prostor, kjer testo vzhaja, mora biti topel, a ne vroč. Ko je testo dovolj vzhajano, ga stresem na z moko potreseno desko, rahlo razvaljam za pol prsta na debelo. Lahko ga tudi kar z rokami enakomerno razvlečem. Zvaljano ali zvlečeno testo zrežem z okroglim obodcem. Na vsak drugi zrezek denem za lešnik mežge, ki mora biti segreta. Z ostalimi zrezki pokrijem napolnjene in sicer zgornjo stran na nadev. Ob robih stisnjem narahlo s prsti, nakar zrežem z manjšim obodcem. Te hlebčke pokladam na z moko potresene prtiče toliko narazen, da se ne primejo. Postavim jih potem na topel prostor. Ko vzidejo, začnem s cvrtjem. Za cvrtje je najboljše, da se da polovico masti, polovico masla. Razgrete maščobe naj bo le za dva prsta visoko, ker se v taki visokosti maščobe, dobe krofi tiste okusne robove. Da ne použijejo preveč mašče, denem v mast eno žlico ruma. V razbeljeno mast pokladam krofe tako, da je zgornja stran krofa vzdolaj. Krofov denem v posodo toliko, da zložno plavajo. Kozico nato pokrijem ter pustim pokrito toliko časa, da se krofi zdolaj zarumene. Nato jih obrnem in ne pokrijem več. Ocvrte krofe poberem z lopatico iz masti. Pokladam jih na z belim papirjem pregrnjeno rešeto, da se odtečejo. Z vanilijevim sladkorjem jih potresem po obeh straneh ter dam gorke na mizo. Obrezke, ki so ostali od krofov, porabim na sledeči način. Denem jih nazaj v skledo, prilijem par žlic toplega mleka, še malo

stepem ter pustim da zopet vzide. Iz tega testa napravim zopet krofe ali razrežem drobljance, flancate, ali pa pri-denem pest rozin ter spečem šartelj.

Razno

ga Nedolžna barvila za lase so malinovo in kopinino listje in hrastove šiške. Šiške prevri na olju, odlij olje in jih posuši na solcu, stolci suhe in prah kuhaj par v ur v deževnici (šestnajst gramov šiške na pol litra vode). Kopinino listje kuhaj na bukovem lugu. Stari ljudje pravijo, da počrtnijo lasje, če jih umivamo s to tekočino. Če ne pomaga, vsaj škoditi ne more.

NADICI

Nadica,
kdaj pojdeš z menoj
na sivozelen Kras,
v domačo vas,
v južnih cvetk opoj.

Kjer hijacinte diše
na borjaču,
v loncih nageljne
zreš napihnjene,
narcize rumene. —

Nadica, kdaj
pojdeš z menoj
v stari vaški grad,
v Volčji grad — —
Marija Devica nas vabi
vsa v bršljanu
tam izza ograd — — — Esen.

Kaj moraš vedeti?

10. Koliko tipk ima navadni klavir?
(88)
6. Katera kovina se topi pod ničlo?
(živo srebro)
7. Koliko tehta zidna opeka?
(3 1/2 kg)
14. Iz česa obstoji pečatni vosek?
(iz kolofoinije, terpentina in barve)

Z A N A Š E M A L E

Razkolnikov:

Pijanec

Le pogledite, kako kima,
glavo polno žganja ima,
prazne misli in nejasne,
nóge težke in počasne!

Svojo hišo je zapravil,
ženo tepel, skor zadavil,
deco je poslal beračit,
ni imel je s čim oblačit.

Zena kmalu je umrla,
skrb in žalost jo je strla,
deca se po svetu klati,
več ne ve, kje počiva mati.

Oj pijanec pa le kima,
glavo polno žganja ima,
kaj je njemu drugo mar,
zanj je žganje glavna stvar.

V žganju svojo vest je vtopil,
ko otroke je razkropil,
ko umrla mu je žena,
skrbna mati in pošena.

Kaj mu mar? On pije dalje,
čuti, da že ves propal je:
Ni ga več ne strah ne sram,
dom njegov je pivski hram.

H'apec in Jud

Živel je hlapčič, ki je tri leta pridno
in pošteno služil svojemu gospodarju ter
prejel ob koncu tretjega leta plačilo za
vsa tri leta skupaj: tri vinarje. Ker je
malo razumel o denarju, je bil zelo vesel
in je šel po svetu.

Veselo je žvižgal in pel, ko je kora-
kal skozi temen gozd. Kar stopi predenj
suh možiček in mu pravi: »Kaj si tako
vesel, bratec-hlapčič? Nimaš nič skrbi?«

»Kakšne skrbi?« odgovori hlapčič.
»Imam denarja kot črepinaj,« in mu po-
kaže tri vinarje

»Daj meni tiste vinarje!« mu reče
možiček, »sem revež, ne morem delati,
ti si pa mlad in si lahko še kaj za-
služiš.«

Pa mu je hlapčič z veseljem dal tiste
tri vinarje. Možiček nato: »Ker si tako
dober, ti bom izpolnil za vsak vinar eno
prošnjo. Le povej jo!«

Hlapčič je pomislil in se odločil: »Rad
bi puško, ki vedno zadene; rad bi gosli,
ki spravijo v ples, in rad bi, da moje
prošnje nihče ne odbije.«

Možiček je rekel: »Bodi, kakor si
želiš!« Kar v grm je segel ter pomolil
hlapčiču puško ter gosli. »Kar boš pro-
sil, ti nihče ne bo odrekel,« je še pri-
stavil.

Hej, je bil zdaj hlapčič vesel! Kmalu
je srečal dolgopelega Juda, ki je imel
brado kakor kozel. Ta Jud je ravno po-
slušal čudnega ptiča, ki je pel vrh dre-
vesa. »Če ga želiš imeti, ti ga spravim
z drevesa,« se ponudi hlapčič in že po-
meri. Brž je ptič na tleh. »Halo ponj!«
ukaže hlapčič in Jud pohlevno skoči v
gosto trnje po ptiča. Tedaj šine fantu po-
redna misel v glavo. Vzame v roko gosli
in zaigra. Jud pa pokonci! Skakal in ple-
sal je po trnju kot nor. V cunjah je oble-
ka frfotala okrog njega. Razmršena bra-
da in lice je bilo vse opraskano. Toda
Jud je le še skakal in plesal, vmes pa
prosil: »Nehaj, nehaj, fant, saj ne ple-
šem rad!« Hlapčič pa ga ni poslušal, am-
pak mu je godel kar naprej in rekel:
»Odiral si ljudi, zdaj pa delaj pokoro!«
Jud je skakal in plesal do onemoglosti.
Končno je zaklical: »Glej, možnjo ceki-
nov ti dam, če nehaš igrati!« Fant je bil
vesel, vzel je cekine in je šel svojo pot.

Jud pa hitro pred sodnika, fanta to-
žit, češ, da ga je napadel in mu uropal
mošnjo cekinov. »Glejte, kako mi je raz-
trgal obleko in ves krvav sem!« Kmalu
so fanta ujeli. Povedal je sodniku, da se
Juda ni niti dotaknil in mu cekinov ni
vzel, ampak jih je Jud sam dal, da bi
nehal gosti. Jud je svoje trdil. Sodnik je

Judu verjel in obsodil hlapčiča na smrt na vislicah. Preden je bil kot zločinec obešen, je še prosil sodnika, da sme še enkrat zaigrati na gosli. Vsakemu obsojencu izpolnijo zadnjo željo. Fant je vzel v roke gosli in zaigral. Jud pa spet v skok, za njim sodnik in pisarji in birači in rabelj in kar je bilo še drugih ljudi poleg, vse je skakalo in plesalo in norelo, kakor da je iz uma. Se pa, ki so na ves ta krik prilajali, so se postavili na zadnje noge in začeli plesati. Čim dlje je fant igral, tem večji je bil krik; ljudje so butali z glavami drug ob drugega in obupno tarnali. Nazadnje je zaprosil sodnik sam: »Fant, nehaj! Če nehaš, ne boš obešen!« Hlapčič je rad nehal. Stopil je k Judu, ki je ležal na tleh in skoraj že pojema, ter mu rekel: »Malopridnež! Ali priznaš, odkod imaš cekine, in da ti jih jaz nisem uropal? Ako ne, začnem gosti znova!«

»Ukradel sem jih, ukradel!« je kričal Jud, »in ti si nedolžen!« Sodnik je zdaj vedel, pri čem je, in je obsodil na vislice Juda.

Zakaj se pes in mačka sovražita

Živali so imele nekoč veliko zborovanje. Vsaka vrsta je morala poslati nekaj udeležnikov. Prišli so četveronožci, ptiči, ribe in vsake vrste golazen. Ko je bilo vse zbrano, je manjkala edino le še — kamela.

Dolgo so živali čakale nanjo, pa zaman. Končno so sklenile, naj jo gre kdo poklicat. Žrebale so in pes je bil določen za to. Rekel je pa: »Kako naj najdem kamelo, ko je še nikoli nisem videl in ne vem, kakšna je?«

Živali so rekle: »Čisto lahko jo najdeš in spoznaš. Grbo ima na hrbtu.«

»Potlej jo že pripeljem,« je rekel pes in stekel.

Srečal je pa mačko, ki je ravno krivila hrbet, in jo vljudo povabil, naj gre z njim. Mački je bilo to všeč, naredila je še večjo grbo in je šla s psom. Ko sta prišla do živali, je rekel pes: »Tu je zdaj kamela!« Živali so skoraj od pod-

pokale. Pes je pa pobegnil in se skril od sramu in jeze.

Od tedaj se psi in mačke grdo gledajo.

Vrabcen pozimi

Od česa živi vrabec pozimi? Ko je zito spravljeno in so njive prazne, nima več jesti. Tedaj ni bolj revnega bitja v deželi kot je vrabec, ko je zapadel prvi sneg. V svojem prenočišču nima nič in zaslužiti si tudi nič ne more. Ne zna drv sekati ne krompirja lupiti ne pometati ne ometati ne vode nositi. Še peti ne zna.

Dobi pa vedarje vso zimo svoj kruh. Na vasi gre h kmetu in gleda, kako mlattijo. Tam že dobi kako zrnce. V mestu se pa povabi v goste pri revnih in bogatih ljudeh. Kjer dobe konji ovsu, je gotovo zraven in prosil: »Ali smem jesti z vami? To malo, kar vam vzamem, vam ne bo v škodo.« In kjer natresejo kokošim piče, tudi prileti zraven in pravi: »Saj dovolite? Povrnem vam poleti, ko bo v kozolcu oves zrel.«

Zunaj je mrzel zimski dan. Na podoknicah leži sneg. Pa prileti vrabček, steguje vrat in kliče v sobo: »Ali ni nič od kosila ostalo? Ali greš brž v kuhinjo in mu kaj prineseš?«

Kaj moraš še vedeti

4. Kje je doma kava?

(V Kaffi, na južnozahodnem obrežju Arabije.)

5. V kateri deželi Evrope popijejo največ čaja?

(Na Angleskem, 430 gr letno na osebo.)

6. Kje so se Evropeci naučili pripravljati čokolado?

(V Mehiki, leta 1520.)

7. Kje je stopil Kolumb prvič na ameriška tla?

(Na otoku San Salvador, Celino je odkril šele po tretji vožnji.)

8. Kdo ima najbolj bele zobe?

(Žvečijo sladkorni trs.)
(Delavci v sladkornih nasadih, ker