

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1933

10. MAJA

ŠTEV. 8

O vrtnem orodju in pripomočkih

Star pregovor pravi: Kakršen delavec, tako orodje. Drug podoben pregovor se pa glas: Kakršno orodje, tako delo. S tema izrekoma hočemo reči, da dober delavec ne trpi slabega orodja in da s slabim orodjem ni moči dobro delati.

Kdor pogleda po naših vrtovih takole spomladi, ko se začno razna vrtna dela, se mora čuditi, kakšno orodje imajo ljudje, kaj jim vse manjka in na kakšne načine si pomagajo. Redek je, ki bi imel dobro lopato, primerne grablje, pošteno vrtno vrstico itd. Bele vrane so pa, ki bi imeli popolno vrtno opremo v dobrem stanu, v velikosti vrta primerni množini in na posebnem kraju pravilno shranjeno. Zato se mi zdi, da ne bo škodilo, ako napišem tudi o tem predmetu nekaj stavkov v blagohotno uvaževanje in ravnanje.

1. Orodje za obdelovanje vrtna zemlje. Le-sem spadajo prav posebno: ravna lopata ali štiharica, lopata za premetavanje zemlje, vile, razne motike, kopulje, tudi kramp, razni ročni kultivatorji in cela vrsta izvrstnega novodobnega orodja, ki pa seveda pri nas še ni razširjeno, ker je predrago. (O tem pa drugič.) Posebno moramo grajati naše ljubitelje vrto v zaradi lopat štiharic. Nemogoče je zemljo dobro pregrebsti s tistimi kratkimi, srčastimi, obrabljenimi lopaticami, ki ne sežejo niti 20 cm globoko v zemljo, ki so pa zlasti po mestih splošno v rabi. Vrtno zemljo je treba pregrebsti najmanj 30 cm na globoko. Za to je treba lopate s 30 cm dolgim listom, ki je šele proti koncu nekoliko zaokrožen. Še bolje pa dela lopata, ki je tudi na spodnjem koncu ravna. Za težke zemlje je iz-

vrstna vilasta lopata. Ž njo se dela mnogo laže in bolje nego z navadno lopato.

2. Orodje in pripomočki za uravnavanje zemlje, za setev, saditev in okopavanje. Tega orodja je pa mnogo. Na vsakem večjem vrtu potrebujemo mrežo za zemljo, več vrtnih vrvic, več klinov za presajanje, več lesenih in železnih grabelj, desko za pritiskanje setve, okopalnike, zalivače, motičice za pletev in okopavanje, zabojčke za setve in pikiranje, tablice za označanje posejanih vrst. Posebno redkokdo ima primerno močno in dovolj dolgo vrtno vrstico na priostrenih količkih iz trdega lesa. Navadno si pomagajo s kakimi zvozlanimi in preperelemi motvozi, privezanimi na dveh topih krepelcih. Dobrih zalivač je tudi jako malo. Res, da so drage, zato pa so tudi izvrstne za delo in trpežne. Dve originalni Jajagovi zalivači rabim že čez 20 let, pa ste še vedno celi. Tudi pravih vrtnih grabelj ni mnogo po vrto v. Pravilno in gladko se zemlja uravnava le s širokimi lesenimi grabljami, ki imajo bolj redke zobe. Za težko zemljo so pa boljše močne, železne grablje. Tudi pota ravnamo z železnimi in lesenimi grabljami.

3. Orodje za snaženje vrtnih potov, za trate, žive meje: odsekač, izpodrezač, valjar, srp, kosa, strojček za košnjo, škarje za živo mejo, samokolnica. Razen stroja za košnjo je vse naštet o ro dje neogibno potrebno na vsakem večjem vrtu, ki naj bo lepo urejen.

4. Sadjarsko orodje in pripomočki: vrtni in cepilni nož, vrtna škarje, žagica, strgulja, jeklena ščet, brusni kamen, vezilo (rafija), mazilo (cepilna smola). — Kdor ima količkaj sadnega drevja na vrtu in ga hoče primerno negovati, potrebuje naštet o ro dje od pomladi do jeseni.

5. Orodje in pripomočki za zatiranje sadnih in vrtnih škodljivcev: razne pršilke za razprševanje obrambnih sredstev, meh za žveplen prah, čopiči, tobačni izvleček, maravo milo, arborin, modra galica, žveplo, arzenikovi pripravki (razna zelenila, nosprasen, nosprasis). Umnega sadjarstva si dandanes ne moremo misliti brez dobre pršilke (samodelne nahrbtnne) in brez naštetih pripravkov za škropljenje, mazanje in prašenje sadnega drevja in drugih vrtnih rastlin (n. pr. vrtnice).

Končno še nekaj splošnih, pa zelo potrebnih opazk o vrtnem orodju. Z vsakim orodjem moramo pravilno ravnati. Uporabljati ga je samo za tisto delo, za katero je narejeno. Kakor z britvijo ne režemo kruha, tako ne smemo s cepilnim nožem rezati trdega, suhega lesovja ali drugih trdih predmetov; z vrtnimi škarijami ne režemo žice, z motikami ne ručemo kamenja, s krampom pa ne okopavamo.

Vrtno orodje naj bo vedno v dobrem stanju. Najslabše izpričevalo za vrtnarja je slabo, zanemarjeno, polomljeno orodje, ki ga je treba vsak trenutek popravljati, če ga hočemo rabiti. Kar se pri delu pokvari, je treba takoj in dobro popraviti, da je za dalje časa mir.

Vsak reden vrtnar ima za vrtno orodje posebno shrambo, kjer ima vsak kos svoje stalno mesto. Po končanem delu treba vsako orodje osnažiti in spraviti pod streho na svoje mesto.

V jeseni, ko se opravijo zadnja dela, se orodje temeljito osnaži, železni deli pa namažejo z mastjo, da čez zimo ne rjave. Kar je pokvarjeno, je čez zimo popraviti.

Kdor le količikaj zmore, naj si omisli vse najpotrebnejše vrtno orodje, da ni treba iskat na posodo. Če si pa že kaj izposodi, naj vrne takoj, ko neha rabiti, in v takem stanju, kakor je prejel. Spreten vrtnar si marsikako orodje naredi sam. Kdo bo kupoval na pr. sadilne klinke, zaboječke za setev in presajanje, ali nosil nasajat lopato! Še bolj pa je potrebno, da vrtnar lesene dele sam popravi, ako se pokvarijo.

H. T.-k:

Crni in beli poper

Med najbolj razširjene rastlinske začimbe in dišave naših krajev spada brez dvoma poper, zato med nami ni odraslega človeka, ki bi ga ne poznal, dasi je po svoji domovini zelo oddaljen.

To, kar prodajajo v trgovinah kot poprova zrnca, je sadež rastlinskega grma poprova, ki raste v vročih prekmorskih krajih, po katerih ima v veliki trgovini kot blago tudi svoja imena: poper Singapore, poper Penang, Batavia (Lampung). V največji meri prihaja k nam iz Vzhodne Indije, dalje tudi z otokov Ceylon, Java itd.

V trgovinah na drobno poznajo le »črni« in »beli« poper.

Črni poper ni nič drugega kot še nedozoreli sad — koščičasta jagoda — poprova, kateri je bil obran še zelen, nedozorel, in potem na soncu hitro posušen. Podoben je skoraj popolni kroglici, s premerom do 5 mm, ki nima peclja in je njegova površina debelo nagubančena; barve je sivo-črne, sivo-rjave do rjavo-črne, na dnu ima svetlejšo liso, na vrhu pa le neznačen grebenček od nekdanje cvetne brazde. Zelo tenek ovoj sadu je z edinim semenom tesno zraščeno. Seme je po večini rožnasto, trdo, sivkaste do rjavkaste barve, proti sredini močnat. Središče je votlo in v njem tiči zgubančen in skrčen prav majhen kal. Poprova zrna imajo jedek, žgoč okus in prijetno okusen duh.

Beli poper je sadež istega grma-poprova, samo da ga obero šele popolnoma zrelega, potem ga več dni namakajo v vodi, nato oluščijo in končno posuše. Zrno belega popra je popolnoma okroglo, samo na vrhu nekoliko ploščato, površina je gladka, sivkastobela in ima premera do 5 mm. Tudi ta vrsta popra mora biti okusno dišeča in pekoče ostrega okusa.

V veliki trgovini na debelo se prodaja črni poper v »balah« (žaklijah) po 60 kilogramov teže, beli poper pa prav tako v teži 70—90 kg.

Dober poper se mora v vodi potopiti,

površje zrna ne sme biti preveč zgubano; slab poper je pa lahek in plava na vodi.

Za domačo porabo je najbolje, da kupimo cel poper ene ali druge vrste, ker se tako najbolje obvarujemo pred potvorbami, dasi umetno ponarejajo tudi cela poprova zrna. Umetno izdelan poper obstoji večinoma iz poprovega prahu in moke ali tesia, lahko pa tudi celo iz ilovke in saj. Brezvestneži primešavajo tudi strupene jagode navadnega volčina in razne druge popru podobne sadrže.

Prav mnogoštevilne in zelo razširjene potvorbe pa se vrše pri zmletem ali stolčnem popru ali poprovi štupi. Poslužujejo se najrazličnejših goljufivih in celo škodljivih primesi, kot na pr. riževih in drugih otrobov, plev ali mekin laškega prosa, krušnih drobtin, raznih lupin sadežev (orehov, lešnikov, kakao itd.), dalje oljnih tropin in tropin palmovih zrn, maka, lanu, mandeljnovih lupin, zmletih dateljnovih in oljnih jederc, brinjevih jagod, želoda, rabijo celo lesni prašek, šote in iz raznega drevesnega lubja pripravljene praške, zmlete opeke, peska, mavca, težca in raznih odpadkov poprovega cvetja, grma in popra samega. Velika sreča je, da zvedenci precej lahko ugotove take goljufije in še vrhu tega lahko prav škodljive potvorbe in primese in da brezvestneži ne uidejo ostri kazni.

Špinača v prehrani

Špinača, ta izvrstna zelenjad, se je v splošnem že precej uvedla. Vendar še mnogo gospodinj v kuhinji tako ravna z njo, da izpremeni to korisno živilo v neko jed, ki je kaj malo podobna špinaci ter je razmeroma tudi malo vredna. Zato se mi zdi nujno potrebno, da opozorim naše kmetske gospodinj na nekatere napake pri kuhanju, oziroma pripravljanju te zelenjadi. Marsikatera izmed čitateljic se bo takoj vprašala: »Kaj pa zopet ne delam prav? Moja špinača je vendar zelo okusno pripravljena in vsakomur všeč.« To je že mogoče, toda s tem še ni dokazano, da so ostale v špinaci tudi vse tiste snovi, zaradi katerih

jo sploh uživamo in zaradi česar jo tudi zdravniki tako priporočajo.

Špinača je zelo dragocena vrsta zelenjadi, njena beljakovina je popolna, ima veliko rudninskih snovi, apna in vitaminov. Vse to pa nam pride v prid le, ako jo uživamo pravilno pripravljeno. V splošnem se glede pripravljanja špinace in zelenjadi sploh drže naše gospodinje enega samega zastarelega načina, namreč, da jo skuhamo, vodo po največ odlijajo, kuhano špinačo sesekljajo ali pretlačijo ter ji končno pridenejo prežganje in smetano. Ta način je napačen, potraten in vrhu tega še zelo dolgo trajen. Zakaj?

Kuhanje je najslabši način pripravljanja zelenjadi sploh in ga uporabljamo samo takrat, kadar je ta že slaba in lesnata. Mlade špinace nikakor ni treba kuhati. Hitreje se zmehča, okusnejša je ter ji ostanejo ohranjene vse snovi, če jo samo dušimo v presnem maslu ali masti. Tako narejena špinača ohrani svoj pravi okus, da res jemo špinačo, ne pa nekaj, kar le na zunaj spominja nanjo.

Dušimo jo lahko celo ali pa sesekljano in pri tem ravnajmo takole: Špinačo temeljito operimo v večih vodah. Pecljev ne odstranjujmo. Komur pa bi bili tako odveč, da jih nikakor ne bi maral pri špinaci, naj jih ne zavrže, ampak porabi za zelenjadno juho. Nato si v kozici razgrejemo presno maslo ter oprazimo v njem malo čebule, trohico moke in potem pridenemo cele, sirove špinacne liste in jih dušimo pet minut. Končno jed malo osolimo in ko se je tekočina malo izparila, prilijmo še kisle smetane.

Drugi način je temu enak, samo da špinačo na drobno sesekljamo, preden jo damo dušit. Naredimo jo lahko tudi brez čebule in moke, samo z maslom in smetano. Soli potrebuje tako pripravljena špinača zelo malo, ker ima sama dosti raznih soli v sebi.

Največ pa nam koristi špinača, če jo uživamo sirovo ali presno. Pripravimo jo takole: špinacne liste brez pecljev dobro operimo, ocedimo in zrežimo na drobne rezance (ali pa sesekljamo) in jo zmešajmo s solatno omako. To solato iz špinace imenujemo lahko pravo zdravi-

no jed, polno živih sil in sončne energije.

Če bomo s špinačo tako ravnali, bomo izrabili vse njene dobrine in šele okusili pravi špinačni okus, ki moti le tiste, ki so si svoj naravni okus pokvarili z napačno hrano. Le tako pripravljena špinača nam da mnogo vredno, zdravo, okusno in osvežujočo jed in to z manjšim trudom in brez posebnih ali večjih stroškov nego pripravljena po starem.

Pomlad in zdravje

Pomlad je letni čas, ki prenavlja; pa ne samo naravo, temveč tudi človeško telo. Ko zagleda gospodinja pomladno cvetje in zelenje, tedaj se ji zahoče, da bi prenovila in očistila ves svoj dom. Pomladansko zračenje, sončenje in snazenje je gotovo dosti vredno, a ni vse. Misliti je treba v tem letnem času tudi nase, na lastno zdravje in svežost, na čiščenje in obnovev organizma s pomladanskimi zelišči. To čiščenje bomo dosegli s tem, da se vsaj nekaj časa zdržimo premastnih jedil, obilice mesa, ostrih začimb, prave kave in čaja ter seveda tudi alkohola. Namesto tega pa uživamo mnogo sveže hrane, posebno zelišč in solate.

Travniki, polja in vrtovi so polni raznih zelišč in nam nudijo v veliki izbiri vse, kar si zaželimo. Regrat, cikorija, kreša, endivija, radič, redkvice in najrazličnejša zelišča, vse je kakor nalašč za preosnovo organizma, za popraviljenje ovenele kože, gub na obrazu itd. Zelišča uživajmo mešana v presni omaki ali na kruhu, solate pa jejmo posamezne ali pa mešane. Zelišča, kakor pehtran, pečenščilj, timijan, majaron, koper, regrat, krebulo, krešo, drobnjak temeljito operimo, sesekljajmo ter zabelimo s citrono in dobrim oljem ali pa s smetano. Tudi kislo mleko je izvrstno.

Dobro pomladansko solato pa nam da na pr. mešanica glavate solate, kreše, regrata in špinače.

Ta izprememba v hrani nas bo očistila, prerodila in nam vsestransko koristila. Posebnega pomena je še za tiste, ki se čutijo pomladi utrujene in nervozne ter nesposobne za delo. S. H.

Posvečeno bodi Tvoje ime

Kaj pomeni ime? Če slišiš ime kakega prijatelja, tedaj ti stopi v dušo njegova podoba, predstava tvojega prijatelja. Ne misliš tedaj na črke, iz katerih je ime sestavljeno, ne na ravne in krive črte, ki tvorijo njegovo ime napisano, ampak na njega samega. On stoji živ pred tvojo dušo.

Če bi kdo o tvojem prijatelju rekel: »Ta in ta je hudoben in ničvreden človek«, tedaj bi ti razumel to kot žalitev — ne imena tvojega prijatelja, ampak tvojega prijatelja samega. Zalivec bi se pred teboj ne mogel izgovoriti: »Saj nisem mislil njega, ampak samo njegovo ime.« Če pa ti kdo pripoveduje o kakem lepem činu in zraven imenuje ime tvojega prijatelja, tedaj imaš veselje nad to vestjo, ne kakor da bi prijateljevo ime napravilo ta velik čin, ampak dobro veš, da je tvoj prijatelj napravil ta čin. Na ta način, po prijateljevem imenu že kar čutiš njegovo navzočnost.

Zdaj pa pogledjmo božje ime! To je tudi Bog, ki je sam v sebi in v svojem imenu notranje pričujoč. V tem imenu se Bog imenuje in tudi samega sebe tako nazivlje. To je Beseda, o kateri govori Janez Evangelist: »V začetku je bila beseda in beseda je bila pri Bogu in Bog je bila beseda.« V besedi, to je v drugi božji osebi, vidi in poseduje Bog samega sebe. To je božje ime: osebna, vse obsegajoča božja modrost, druga oseba v skrivnosti božji. Svoje ime je Stvarnik zapisal v zvezde in v pomladanske cvetke, njegovo ime kliče vse stvarstvo.

V vseh časih je človeštvo božje ime posvečevalo. Le s spoštljivim strahom so ga imenovali. Ko so še v suženjskem strahu trepetali pred Bogom, si niso upali imenovati njegovega imena. Zato je bilo pri marsikaterem ljudstvu prepovedano božje ime sploh kdaj imenovati.

Kjerkoli pa so spoznali božjo dobroto, tedaj so hvalili njegovo ime. Kako poje na pr. psalmist:

»Aleluja! Hvalite Gospoda, možje, hvalite ime Gospodovo!

Slavljeno bodi Gospodovo ime danes in večno!

Slavljeno bodi Gospodovo ime, kakor daleč hodi sonce!

Povišan nad vsemi narodi je Gospod, nebesa presega njegovo veličanstvo!

Kdo je kot Gospod, naš Bog, ki kraljuje na višini?

In vendar gleda nizdol na stvari v nebesih in na zemlji.

Iz prahu dviga male in povišuje iz nizkosti ubogega.

Poleg prvih svojega ljudstva mu je odkazal mesto. (Psalm 112.)

V Kristusu nam je bilo razodeto, da smo tudi mi »božje ime«, da se Bog tudi v nas javlja: Bog, ki vsebuje vso resnico, lepoto, svetost in pravičnost. Neizbrisno stoji božje ime z živo stvariteljsko dejavnostjo v človeškem srcu zapisano. »Njegovega božanstva smo postali deležni po Kristusuc, kakor tako lepo pravi uvodna pesem na Vnebohod.

Božje ime, ki je zapisano v moji duši, je večja kot jaz. Sveto je to ime. To je ime tistega, ki je svet s svojo vsemogočnostjo ustvaril in zato je večji, kakor svet. Ves svet naj slavi božje ime, to je njegova določba. Prizna naj, da ni Gospoda, razen Njega. Oznanja naj Boga kot neskončnega. Nebo slavi in poveljuje njegovo čast, oblaki in vetrovi oznanjujejo njegovo slavo. Njega časti ptič, ko poje, cvetka, ko cvete, ribe v morju in živali gozda so oznanjevalci njegove krasote.

Toda vsi ti ne nosijo živega božjega imena v sebi, niso ustvarjeni po božji podobí. Le v človeku, v meni samem pred vsem drugim stvarstvom, je božje ime živo in resnično. Samo jaz lahko skrunim božje ime, samo jaz pa ga tudi lahko poveljujem v mojem notranjem bistvu. Zato gre spoštovanje meni pred menoj samim. Več sem kot vse druge stvari, sveta stvar sem, ker v meni je sveto božje ime. To je posvečevanje božjega imena, da imam zaradi njega spoštovanje pred seboj, da priznavam svoje človeško dostojanstvo, da je imam v časti in je ne dam izruvatí z nizkotnimi strastmi.

To je posvečevanje božjega imena, da se Bog oznanja in odkriva v mojem življenju: v plemenitosti mojega mišljenja, v mojem moškem poštenju in v nezlomljivi resničnosti.

Kristjan, ki ni pošten, ki laže in goljufa, ne sramoti samo sebe, ampak tudi božje ime. Njegovemu imenu dela sramoto. Človek, ki božje ime zlorablja za nizkotne samoljubne namene, ki hoče z božjim imenom trgovati, si prisvojití kako človeško čast, podjarmiti svojega brata, je živa sramota na božjem imenu, je skrunjenje božje.

Če pa je v meni božje ime, potem je treba, da se dvignem nad sebe, da delujem na božjih načrtih. Več moram postati kot sem; moči, ki jih je Stvarnik položil vame, hočem porabiti za to, da rastem. V spoznanju in močnem hotelju hočem rasti, v izpolnjevanju onega življenjskega poklica, ki mi ga je Stvarnik zapisal v dušo, hočem rasti, da bom živo posvečevanje božjega imena. Ne samo molitev, ki jo molim, ne samo pesem, ki jo pojem, ampak delo, ki ga vršim, ljubezen, ki jo izkazujem, življenjska naloga, ki jo izpolnjujem, bodi himna v proslavo božjega imena. Božje ime naj izoblikujem v svoji družini, v svoji delovni zajednici, v življenjski skupnosti, kjerkoli sem. Celo mrtvi material, ki ga oblikujejo moje roke, stvar, ki jo izvršim in ki nosi vtis mojega znanja in moje volje, dobi šele svoj najgloblji pomen kot hvala božjega imena, ki je v moji duši zapisano.

ga Več kakor 40 milijonov ljudi živi od ribištva. Angleška je nažela pred vojno letno do sto in dvajset milijonov funtov denarja na polju, ki ga ni treba ne orati ne gnojiti. Sam London porabi letno za več milijonov rib, ostrig porušujejo na Angleškem po petsto milijonov na leto, ravno toliko milijonov porabi Nemčija na leto slanikov. Severno morje je bolj plodonosno kakor polje. Na prostoru, ki bi odgovarjal širini petdesetih jutro polja, nalovi pet ribiških ladij toliko rib, da so vredne petdeset volov ali tristo ovac. Iz tega spoznamo, koliko je vredno naše morje.

Kuhinja

Spomladanske gobe so mavrahi. Ti nam služijo za različna jedila:

1. **Mavrahova juha z rižem.** Za to juho rabim obilno pest opranih, osnaženih in na kocke zrezanih gob, 4 pesti opranega riža in primerno soli. V kozici razgrejem žlico masti. Za duh pridenem dobro zrezano malo čebulo in drobno razrezanega zelenega peteršilja. V to stresem mavrahe, in pražim toliko časa, da se čebula in gobe nekoliko zarumene. Nato pridenem riž, dobro premešam ter zalijem z dvema litroma mesne juhe. Lahko zalijam tudi z juho od kosti. To pustim vreti 20 minut. V skledi za juho zbrodljam en rumenjaki, nanj zlijem vrelo juho, osolim ter dam na mizo. Ta množina zadostuje za štiri osebe.

2. **Mavrahova jajčna jed.** V kozici segrejem za pol jajca surovega masla ali masti. V razgreto vržem drobno rezano čebulo in peteršilj ter dve pesti osnaženih, opranih in sesekljanih mavrahov, eno žlico vina in primerno soli. To dušim kakih 10 minut. Nato potresem žlico moke, še malo popražim, nakar zalijem z dobro osminko juhe ter pustim vreti par minut. Za duh in okus pridenem ščep popra in žlico kisle smetane. Ko še prevre, denem v skledo. Na sredo sklede denem dve zakrknjeni jajci ter dam na mizo.

3. **Jagenjček ali kozliček v mavrahovi polivki.** 1 kg kozličkovega ali jagenjčkovega mesa operem, nasolim, denem v kozico in z razbeljeno mastjo ali maslom polijem. Pečem potem kake pol ure, da je meso lepo zarumenjeno. V kozici razgrejem žlico masti, pridenem drobno zrezane čebule, peteršilja, 2 pesti sesekljanih mavrahov, 1—2 žlici vina ter primerno soli. To dušim toliko časa, da se tekočina posuši, nakar zalijem s četrt litra vode. Posebej pa napravim rujavkasto prežganje iz pol žlice masti in žlice moke. To vmešam med polivko, odobrim s poldrugo žlico kisle smetane in ščepom popra. Nato polijem s to polivko pečeno in na primerne kose razrezano meso. Ko še enkrat prevre, je jed pri-

pravljena za na mizo. Kot pridevek so primerni različni cmoki, makaroni ali pražen riž.

4. **Ocvrti mavrahi.** Mavrahe osnažim, operem, osušim in nasolim. Nato jih v moki, jajcu in drobtinah povaljam ter na razbeljeni masti lepo rumeno ocvrem. Na mizo jih dam z radičem ali kako drugo zeleno solato.

Gospodinjstvo

Gospodinja mora spoštovati samo sebe. S tem raste njen ugled in si tudi pridobi veselje do dela, ki ga ima izvršiti. S spoštovanjem do same sebe in z zavestjo odgovornosti za gospodinjska opravila je zvezano veselje do poklica. V veselju do poklica bo gospodinja našla potrebno moč, ki ji bo lajšala težko breme gospodinjskih opravkov. Brez veselja do poklica ji bo gospodinjsko delo prisiljena tlaka, ki jo le z nejevoljo in godrnjanjem opravlja. Tudi priznanje in spoštovanje svojcev bo pridobila s to potrebno lastnostjo.

O njej bodo uresničene svetopisemske besede: Njena cena je kakor cena stvari, ki prihaja od daleč, od zadnjih pokrajin. Pregleduje pota svoje hiše in ne je kruha brez dela. Svojo roko odpira ubogemu in odprto dlan potrebnemu. Njeni otroci odrasčajo in jo milujejo, njen mož jo hvali.

Poleg potrebnega znanja ji je treba tudi lepih dušnih lastnosti. Kot sem že prej omenila, je ljubezen in veselje do poklica prva, zelo potrebna lastnost dobre gospodinje. Z ljubeznijo do poklica je spojena ljubezen do doma, do rojstne hiše, do družine in do dela, ki ga nalaga dom, hiša in družina. Ljubezen do doma in do svojcev bo krepila gospodinjo, da bo z lahkoto kos gospodinjskim nalogam. Ljubezen do dela bo zajezila in zaprla pot pogubnim valovom, ki prihajajo od več strani in v različnih oblikah. Z ljubeznijo do poklica bo gospodinjstvo posameznice zacvetelo, napredovalo in se dvignilo do potrebne višine. Dobra gospodinja s svojo družino je podlaga in temeljni kamen sreče narodov.

Z A N A Š E M A L E

Pred Marijo

Mati!

Duše sprejmi,
vse družine naše,
vse domove naše sprejmi:
pod svoj materinski plašč!

Mati!

Kdo bo čuval
Tvojo nam podobo,
da je čas ne bo izruval:
ne iz src in ne iz sten?

V srcih:

Bog jo brani!
Tukaj v belem zidu:
naj jo čuva, naj jo hrani
naše hiše pozni rod!

Čarovni očali

Zivela sta mož in žena in oba sta bila zelo marljiva. Imela sta hišico in vrt okoli nje, v hlevu kozo in nekaj kokoši. Tudi rada sta se imela, kajti vzela sta se bila iz ljubezni. Šlo jima je dovolj dobro in denar v skrinji se je množil. Kupila sta še njivo in travnik in tudi hišico sta od leta do leta razširjala. Ni trajalo dolgo, pa je bila v hlevu še tudi krava in konj in pri kokoših še tudi gosi, race in golobje.

Le ene reči jima je manjkalo: zadovoljnosti. Četudi se jima je imetje množilo, nista imela nad njim pravega veselja. Zdaj sta godrnjala nad letino, zdaj nad živino v hlevu. Zdaj je imel sosed boljše konje, zdaj soseda boljše pridelke na vrtu. Končno sta postala oba čemer-na in sta si s pritožbami in očitki grenila življenje. Da je pri tem tudi medsebojna ljubezen slabela, je umljivo. Oba sta to čutila.

Nekega jutra reče žena možu: »Ljubi mož! Danes je kresni dan. Pojdi zvečer v gozd in vzemi s seboj vrč vina in nekaj kruha. Morda zadeneš na kakega palčka

in ga vprašaš za svet: Kaj nama je storiti, da bova bolj zadovoljna.«

Mož je res šel in se vrnil zvečer vselega lica. Prinesel je domov očali, ki mu jih je dal palček v gozdu. Žena se je začudila nad tem darom, češ, saj imava oba dobre oči! Toda mož ji odgovori, da jih poskusi takoj naslednji dan.

Drugi večer je prišel mož ves srečen domov. Povedal je ženi, koliko veselja je imel pri delu, kako žito lepo rase in kako vrlo se redi mlada živina na pašniku. Pohvalil je tudi jed, kar prej nikdar ni storil, in po kosilu je svojo ženico še celo hvaležno objel.

»Ti, jutri boš pa meni dal očali!« je rekla žena. Res jih je nosila potem ves dan in zvečer ni mogla dopovedati, kako ji na vrtu vse lepo rase, kako se ščetin-ci lepo rede, kako je dekla pridna in kako se je perilo lepo posušilo.

»Pa saj je bilo popoldne nekaj dež-ja,« je pripomnil mož.

»Kaj tisto,« je pojasnila žena, »čez uro je bilo spet vse suho. Ni bilo vredno, da bi človek za tako malenkost godrnjal. In veš, ljubi mož, kaj sem še opazila: naša teleta so veliko bolj gladka in snažna ko sosedova.«

»Glej, ljuba ženka,« je mož še dostavil, »tudi naše drevje v sadovnjaku je bogatejše obloženo ko sosedovo.«

Poslej sta nosila ta dva zakonca čarovne očali menjaje vsak dan eden. Veselila sta se svojega imetja in svojih uspehov nista več primerjala s sosedomi. Nikomur nista bila nevoščljiva in niti želela si nista, da bi več imela. Smejala sta se, ko sta hodila po polju, in če sta šla kdaj na kako razvedrilo, si nista doma ničesar očitala.

Ko sta neke nedelje popoldne sedela pred hišico, je rekla žena možu: »Veš kaj ti je dal palček? Očali zadovoljnosti.«

»Menda res,« je pritrdil mož. »Kdor gleda svet skozi te očali, je zadovoljen, ker vse prav vidi. Le naprej jih še nosiva!«

Marij Skaian:

Kako je Gavgec mraz delal

Gašparjev Gavgec iz Gaberka doma, to vam je bil fant od fare! Pet pedi je bil visok, pa je bil bistre glave in čedne postave, da nihče tako. Živel je v koči svoje matere, ki je ždela pod gozdom nad vasjo, in je z mačkami oral.

Ko je bila prilezla na reber starka Zima in je iz velike košare nastlala belega snega, si je Gavgec dejal, da bi to utegnil biti sladkor, zato se je sklonil in obliznil pobeljena tla. Pa je hitro pljunil in hudo nakremžil obraz.

»Tentaj te, na!« je dejal. »Kdo bi si mislil, da je tako neužitno.« Potem je stopil k materi in jo je vprašal: »Mata, čemu pa je sneg?«

»Da mraz dela,« je dejala mati.

Pa je imel Gavgec bratca, ki je bil še za ped manjši od njega. Ime mu je bilo Luker in je bil baš hudo bolan. Ležal je v postelji in je imel vročino, zato je neprestano zdihoval in tožil: »Peče, peče!«

»Čakaj, nu,« si je dejal Gavgec in je šel, zajel polno prgišče snega in ga nesel Lukeu pod odejo. »To ti bo napravilo mraz!« je dejal.

Tedaj se je Luker še bolj zadrl, milo je zajokal in bridko je potožil: »Zebe, zebe!«

»Naj,« je dejal Gavgec, »samo da te ne peče več!«

Ko je mati videla, da je postelja vsa mokra in da še na tla kaplja, se je hudo užalostila in je rekla: »Joj, revček, kako se poti!«

Gavgec pa ni ničesar dejal, samo spomnil se je, kako mu je bilo poleti včasih vroče, pa si je mislil, da bi bilo dobro nekaj liste stvari, ki mraz dela, spraviti za poletje. Slopil je torej po košarico in se je lotil dela. Nabral je snega, ga odnesel v jedilno shrambo in ga stresel v velik prazen zaboj. To je ponavljal toliko časa, da je bil zaboj zvrhano poln.

»Tako,« je dejal, ko je delo opravil, »to bo za poletje! Nič več mi ne bo vroče!«

Ko je pa mati naslednjega dne stopila v jedilno shrambo po moko, da bi skuhala žgance — joj in prejoj! — zabredla je v vodo in moka je bila vsa močnikasta...

»Ojejmenel!« je vzkliknila. »V naši jedilni shrambi pa izvira voda!«

Gavgec pa ni ničesar dejal. Sedel je na široki peči, a bila je preveč zakurjena in peklo ga je v platišče, da se je ves iz sebe premikal sem in tja. »Tentaj te, na,« je godrnjal, »še tu bi bilo dobro napraviti mraz.« Pa se je skobacal s peči, stopil na dvorišče, nagraabil snega in ga natrosil po peči. Potem je sedel nanj in je čakal mraza...

Toda joj, prejoj! Sneg se je na vroči peči stalil in Gavgec je imel mokre hlače in s peči je curljala voda, da nikdar tako. Prestrašen je skočil s peči in dejal: »Mata, zakaj pa je sneg voda?«

Takrat je mati pogledala na peč in je videla, kaj je storil. Posvetilo se ji je v glavi, prijala je Gavgeca za tisti nastavek, ki glasove lovi in ga je vprašala: »Gavgec, kaj si storil?«

»Mraz...« je zajekal Gavgec ves iz sebe.

»V Lukčevi postelji?«

»Da...«

»V jedilni shrambi?«

»Tudi...«

»In na peči?«

»Mg...« je zajavkal in se prijel za mokro platišče, kajti začutil je le prebridko, da se ga je dotaknilo nekaj trdega, ki je bilo palica. In je zavekal, da nikdar tako.

Tak je pač bil Gašparjev Gavgec iz Gaberka...

Kaj moraš vedeti

Kateri je bil po Kristusu najstarejši človek?

(Tomaž Karni, ki je živel od 1588—1795.)

Koliko je meril doslej največji in koliko najmanjši človek?

(Največji 273 cm, najmanjši 45 cm.)

Koliko glasilk ima človeško grlo?

(Štiri, dve pravi in dve nepravilni.)

Kaj ublaži bolečino, ako pade apno v oko?

(Sladkorna voda.)