

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1930 — STEVILKA 16.

Vzgoja k varčnosti.

Ali ste že kdaj opazovale otroke, ko je prišla teta v obiske in je vsakemu prinesla sladkorčkov ali piškotov? Hrustali in škrbljali so toliko časa, da je bil škrnicelj prazen. Potem so pa morebiti še mamó mledovali, naj jim da od svojega.

Taki so pač otroci; nič ne znajo shraniti; jedó toliko časa, da zbole; trgájo nezrelo sadje, pa ne verjamejo, da ni dobro. Ko so nekoliko večji, pa kaj radi neso vsak dinar k sladoledarju ali v avtomat na trgovčevih vratih, dokler ali če jih mati ne pouči. To pa ni tako lahko in je zelo važno vprašanje, kako naj to storimo.

Prvo je tu, da imajo otroci v vsej svoji okolici dober zgled za varčevanje. Pri očetu in materi, pri starejših bratcih in sestricah naj to vidijo. Treba pa jim je tudi povedati in jih v varčnosti tudi vaditi.

Pametna mati ne razvaja otroka vsak dan v slaščicami. Če dobi otrok kaj v dar, mati shrani in skrbi, da otroku dobrotá daru dalje časa zaleže. Tudi vsakdanjih jedi mati ne sladi čez mero, ampak gleda bolj na hranilno vrednost jedi. Tudi ne razvaja otroka z žemljicami in kifelčki, četudi je bil prejšnji dan plačilni dan. Saj mora pametna mati računati, da bo zaslužek zadostoval do prihodnjega plačilnega dne, zraven pa, da bo še kak dinar djala na stran za hude čase.

Če pa otroci vse to vidijo, kmalu razumejo — seveda, če jih je mati od vsega početka v tem zmislu vzgajala — in nekaka solidnost pride va-

nje in želja, s starši vred varčevati za ljubi dom.

Seveda pa otrokom včasih uidejo oči proti sosedovim, ki se bolje imajo. Tedaj pa je čas, da mati otrokom pove, koliko potnih kapljic očetovih se drži vsakega dinarja. Tudi to bodo otroci razumeli in jim bo pobuda za varčnost. Prav tako so primerne povesti iz življenja, ki obravnavajo staro resnico: Zrno do zrna pogača, kamen do kamna palača, zlasti, če utemeljevanje vidijo otroci prav blizu v svoji okolici. Mati in oče, ki živita s svojimi otroki v blagostanju, naj v spoštljivih besedah povesta svojim otrokom, kdo izmed prednikov jim je pripomogel do sedanjega blagostanja, da ne uživajo dobrot brez misli, kakor bi moralo tako biti. Saj je v vsaki družini doba, ki pomeni dvig iz pomanjkanja k blagostanju, ki bi morala biti znana vsem članom družine. Na isti način pa je tudi nasprotno lahko v svarilen zgled razsipnosti.

Skrbna mati pa varuje, da otroci niti ne pridejo do razsipavanja, do sladkosnednosti. Prav posebno pa odstrani vsako priložnost, da bi otrok, hoteč zadostiti svoji sladkosnednosti, prišel do tatvine. Nikoli ne pušča denarja ali drugih zapepljivih stvari tam, da bi otroci prišli do njih.

Potrebno pa je, da mati tu pa tam otrokom privoščí kak priboljšek, poskrbi za kako izprembo in veselje. To ni proti varčnosti, ker otroška narava to zahteva.

Mati pa mora otroke tudi naučiti, da znajo na svoje stvari paziti. Čevlje, obleko, knjige, šolske

priprave naj varujejo. Sama naj jim pokaže, kako naj to store, potem pa naj pazi, da pri tem tudi ostane.

Denar, ki ga ob katerikoli priliki dobe, naj hranijo sami v svojih »šparovčkah«. Toda le za kaj res posebnega naj jih izpraznijo, nikoli pa ne za nepotrebno ali potratno. Kadar se pa teh prihrankov že kaj več nabere, naj jih nalože v hranilnico. V hranilnice lahko vlagajo tudi manjše vsote. Zlasti pa naj doraščajoči del svojega zaslužka nalagajo kot lasten kapital za lastno bodočnost.

Starši pa naj jim večkrat in jasno povedo, da denarja ne hranimo zaradi denarja samega, ampak da ves napredek v delu, gospodarstvu, industriji in povsod sloni izključno le na varčnosti. S tem pa nastane ponosna, kvišku stremeča mladina, ki živi z mislijo, da si sama ustvarja prihodnost.

Kuhanje.

(Nadaljevanje.)

c) **Pomivanje posode in pospravljanje kuhinje.** To je tretji del opravila, ki se vrši prav za prav takrat, ko je kuhanje v ožjem pomenu že končano. O pomivanju posode (glej prilogo Domoljuba št. 10), smo slišali že obširneje. Ko je vsa posoda in orodje pomito in na svojem prostoru, nam preostane še eno važno opravilo — pospravljanje kuhinje.

Najprej se lotimo štedilnika ter mu osnažimo gorišče in prostor za pepel. Nato pometemo štedilnikovo ploščo z metlico, ki jo imamo samo v ta namen. Če je kakšna jed prekipela, tedaj zdrgnemo te jedilne odpadke s štedilnikove plošče s peskom in papirjem; madeže pa, ki še ostanejo, osnažimo z vodo, peskom in pepelom. Ploščo, ki smo jo tako osnažili, namažemo še z grafitom, da je lepo črna. Na eno žlico grafita (prah) vzamemo eno žlico vode ter nekoliko jajčnega beljaka. Zmes namažemo s krtačico na ploščo, pu-

stimo, da se posuši, posušeno pa zdrgnemo s krtačo, da se sveti. Jeklen železni rob poliramo s smirkovim platnom, potem ko smo ga umili (če ga med kuhanjem nismo umazali, umivanje odpade). Štedilnikove pečice po vsaki uporabi zdrgnemo s peskom in papirjem ter čisto ometemo. Glinaste ploščice umijemo s toplo vodo in zbrišemo s suho krpo, kotel pa napolnimo z vodo. Nato poribamo vse, kar je iz surovega lesa v kuhinji. Ribamo v smeri rasti lesa z najfinešim peskom in krtačo ter ne pozabimo pri tem tudi na robove. Izplakujemo s čisto vodo in krpo, ki jo je treba pogostokrat izplakniti. Soda naredi les polagoma siv.

Ako ima kuhinja kamenita tla, jih umijemo. Pravilno delamo, ako tla najprej mokro zdrgnemo (zbrišemo) in šele umita in posušena pometemo. Na ta način ne dvigujemo prahu in pometanje gre pozneje mnogo lažje od rok. Seveda ne sme ležati po tleh nebroj velikih smeti, kar se pa tudi ne zgodi, ako se ravnamo po danih navodilih za kuhanje. Izmed raznih vrst smetišnic je za naše razmere najboljša lesena visoka, da se nam ni treba po nepotrebem pripogibati. Ima naj spredaj oster, s ploščevino obit rob. Če jo prej še zmočimo, tedaj lahko smeti brez težav prav do zadnjega pobremo. Smetišnico pa osnažimo tako, da pustimo steči po njej malo vode, ki jo izplakne.

Medtem, ko se suše kuhinjska tla, osnažimo vodovod. To zgotovimo lahko v minuti, ako vzamemo krpo, vlijemo nanjo nekaj kapljic petroleja, bencina ali bencola in s tem zdrgnemo školjko. Če je zela umazana, uporabljamo pri tem tudi malo peska.

Varujmo se med kuhanjem nepotrebni potov (hoje), kajti lahko prehodimo, kolikor se je dalo izračunati, najmanj dolžino 500 m na dan. Ni težko,

da se temu izognemo, le premisliti moramo, kako naj stojе posamezni kosi pohištva, da se ujemajo z redom, po katerem delamo v kuhinji. Ko stopimo v kuhinjo, da začnemo z delom, tedaj gremo najprej k omari za živila (1), nato pridemo s temi k mizi (2), odtod k štedilniku (3). Nazaj grede od obeda k pospravljanju pa postopamo v naslednjem redu: Od jedilne mize h koritu ali skledi za pomivanje (1) in nato k omari za posodo (2). Najlaže si to predočimo, ako si narišemo našo kuhinjo na kos papirja, našteto pohištvo zaznamujemo s številkami in številke zvežemo med seboj, tedaj se črte ne smejo križati. Slika nam mora pokazati v slučaju, če smo pohištvo pravilno namestili, kratka, samo neobhodno potrebna pota. V obratnem slučaju, če so črte dolge in se križajo, pa vidimo, da je kuhanje možno samo s pomočjo neštetiht potov in utrudljivega, skrajno kvarnega tekanja.

Poleg omenjenega načrta, po katerem se ravnamo pri kuhanju, pa ne smemo pozabiti na nekaj, kar nam tudi mnogo odpomore pri kuhanju, to je, vnaprej sestavljen jedilnik. Kolikokrat se obrne utrujena žena k enako ali še bolj utrujenemu možu za svet, »kaj naj kuha!« »Ni hujšega kakor premissljevanje, kaj naj kuham,« pravi skoraj vsaka gospodinja. Te težave jo prav lepo reši jedilnik, ki si ga sestavi za teden dni naprej. Za naše gospodinjne po deželi se mi zdi nedeljsko popoldne najprikladnejši čas za sestavljanje jedilnika. To delo za teden dni naprej nikakor ne pomeni časa, temveč ima mnogo prednosti. Ako sestavljamo jedilnike vsak dan sproti, tedaj delamo to po večini v naglici, nepripravljeni in nezbrani in taka sestava tudi ni vedno kaj prida. Ako pa delamo to za en teden skupaj, je nujno potrebno, da se vsedemo, za delo zberemo in vzamemo v roke tudi kakšen pripomoček (kuhinjska knjiga). Pri se-

stavljanju se moramo ozirati na starost, delo in zdravstveno stanje tistih, ki jih prehranjujemo, upoštevati letni čas, pa tudi denarne razmere. Pomačamo si morda z lastnimi zapiski jedil in s kuhinjsko knjigo, ako jo imamo. Na ta način bo jedilnik sestavljen premissljljeno, dobro in pravilno ter nas bo rešil vsakdanje, tako neprijetne skrbi: »kaj naj kuham.« Lepo pregledno in lahko čitljivo spisan jedilnik pripravimo v kuhinjsko omaro ali kredenco, da se ne izgubi. Vsak teden sestavimo novega, da hrana ni preenolična in da res izrabimo vse, kar nam nudi narava ali domač vrtiček v vsakem letnem času. Na podlagi jedilnika lahko že en dan naprej (n. pr. predvečer) pripravimo nekaj za kuhanje, kar bomo rabili drugi dan. Kadar začnemo kuhati, mora biti že vse potrebno doma. Če bi hodili nakupovat šele v času kuhanja, bi izgubili mnogo dragocenega časa in bi se lahko zakasnil obed, ki mora biti gotov točno, da se ne izgubi dobra volja, pa morda tudi tek družinskih članov, katerim kuhamo. S. H.

Kuhinja.

Makaroni v beli omaki z graham. Skuhaj v slani vodi $\frac{1}{4}$ kg zlomljenih makaronov in kuhane odcedi. Razgrej v kozi za pol jajca surovega masla in primešaj žlico moke. Mešaj in prilij $\frac{1}{4}$ litra mleka in mešaj toliko časa, da postane testo gladko. Prideni velik ščep popra in soli. V to omako stresi $\frac{1}{2}$ litra kuhanega in odcejenega graha in odcejene makarone. Vse skupaj dobro premešaj, naloži v skledo in postavi za nekaj minut v pečico, da se nekoliko zapecje.

Dušeno telečje pleče z graham. Zreži za oreh velike kose $\frac{1}{4}$ kg telečjega mesa (pleča). Razgrej v kozi eno žlico masti, stresi vanjo pripravljeno meso in eno drobno zrezano čebulo. Pokrij tople vode, da se ne zasmodi. Ko se meso zmehča in ne-

koliko zarumeni, ga poberi na krožnik, v kozo pa deni pol žlice moke in ko prav malo zarumeni, prilij za-jemalko juhe, osoli in kuhaj še nekaj minut. Nato prideni $\frac{1}{4}$ litra posebej kuhanega graha z vodo vred. Ko vse skupaj 10 minut vre, postavi na mi-zo kot samostojno jed z makaroni ali s kašnatim pirejem.

Rezančni hlebčki. Skuhaj $\frac{1}{4}$ kg širokih rezancev, jih odcedi, sesek-ljaj in stresi v skledo, prideni prav toliko kuhanega in nastrganega krompirja, 1 do 2 žlici kuhanega in drobno zrezanega svinjskega ali dru-gega mesa, 1 žlico drobno zrezane čebule, žlico zelenega peteršilja in eno jajce. Vse skupaj zmešaj, po-tresi desko z drobtinami in napravi majhne hlebčke ter jih rumenkasto po obeh straneh v masti speci, ka-kor polpete.

Orehovi polumeseci. Deni na de-sko 30 dkg moke in napravi v sredi jamico; vanjo položi 15 dkg surovega masla, eno jajce, 1 žlico kisle sme-tane, nekoliko soli, žlico sladkorja in 1 dkg drožja, ki si ga razmočila v štirih žlicah mlačnega mleka. Testo mesi najprej z nožem, nato še z ro-kami, da je gladko. Položi ga na kraj z moko potresene deske, pokrij s prtičem in gorko skledo. Ko je tes-to vsaj pol ure počivalo, ga raz-valjaj za prst debelo, potem ga zopet zloži v tri gube in zopet razvaljaj za mezinec na debelo, izreži z velikim obodcem kolačke in jih v sredi na-devaj z žlico sledečega nadeva: Deni v kozico eno osminko litra vode in 6 dkg sladkorja, ki ga kuhaj, da vre $\frac{1}{4}$ ure.. Nato prideni 15 dkg zmletih orehov, odstavi in prideni še neko-liko drobno zrezanih limoninih lupin, eno žlico smetane in ruma. Ko si vse kolačke nadevala, jih pomaži ob robu z jajcem, čez sredo zgani in robova skupaj stisni, da se sprimeta. Polagaj jih na pekačo, ki jo postavi za $\frac{1}{4}$ ure na gorko, da vzidejo, po-maži z jajcem, potresi z drobno zre-zanimi orehi in speci. M. R.

Ne skrbite samo za pliačo.

Dandanes je uporaba sadja za dom tako enostranska, da je člo-veka kar groza, ko vidi, da se suče vse le okrog pijače, in sicer al-koholne pijače, za jed se pa skoraj nihče ne briga. V tej zadevi greše posebno gospodinje, ker pustijo, da se zmasti vse sadje, namesto da bi vsaj nekoliko tega božjega daru rešile in obrnile za jed, za kar je namenjeno že od narave.

Seveda pa ni tako samo pri nas, ampak izvečine povsod po svetu, kjer pridelujejo tako sadje, ki se da na tako lahek način predelati v al-koholno pijačo. Nepoučenemu opa-zovalcu se bo čudno zdelo, zakaj tolika skrb za pijačo in taka brez-brižnost za jed. Pa je stvar prav preprosta. Že to, da ima splošno člo-veštvo neko posebno nagnenje do alkoholnih pijač, bi zadostovalo za umevanje zgoraj omenjenega pojava. Poleg tega je predelava sadja v al-koholne pijače zelo mikavna in kaj preprosta. V najkrajšem času se da do na ta način predelati velike mno-žine sadja. Izdelek — sadjavec — je kolikor toliko trpežna roba, ki je večini ob vsakem času dobrodošla in ki se da tudi v velikih množinah brez težave spraviti (v sokih).

Nagnenje do alkoholnih pijač, lagodno stališče pri predelavi in lahko, trajno shranjevanje izdelka v velikih množinah so glavni nagibi, ki so privedli človeštvo do skrajno enostranske sadne uporabe.

Ako sedaj primerjamo uporabo sadja za živež, moramo priznati, da tu žalibog ne najdemo nikakega na-gnenja; do te sicer tako dobre in zdrave hrane. Nasprotno! Koliko je ljudi, zlasti moških, ki za sadna je-dila prav nič ne marajo. Sedaj pa še predelava sadja v trpežno obliko! To je pa vse bolj težavno in zamud-no, ker je treba imeti razne pripo-močke, zlasti, ako bi hoteli predelati večje količine sadja.

Vendar pa kljub vsem tem neprikljam ne bi bilo prav, ko bi gospodinja vsaj nekaj sadja ne obrnila za jed in ga v te svrhe ne predelala in tako shranila za dobo, ko bo zmanjkalo svežega. V naših preprostih razmerah shranimo (konserviramo) sadje najlaže in z najmanjšimi stroški tako, da ga predelamo v mežgo in da ga sušimo. Za mežgo je posebno pripravno koščičasto sadje, za sušenje pa pečkasto; izmed koščičastega so za sušenje tudi posebno pripravno češplje. Za danes nekoliko besed o sadni mežgi ali marmeladi.

Sadna mežga je izdelek iz sadnega mesa, podoben strjenemu medu, s prilično tako gostoto in prijetnim okusom. Izdelava ni težka in kar je glavno, na malo se da izdelavati s pripomočki, ki so že itak v rabi pri vsakem gospodinjstvu. Na kratko je postopek tak-le: 1. Zelo zrelo sadje (marelice, breskve, slive, češplje, pa tudi jabolka) razberemo, odstranimo, kar je pokvarjenega (nagnitega in piškavega) in nato temeljito operemo. Sadje lahko pustimo celo, pa ga tudi lahko razrežemo in izpahnemo koščice. Nikdar ga pa ne lupimo. 2. Tako pripravljeno denemo v primerno posodo kuhat. Vode dodamo prav malo (samo toliko, da se izpočetka ne pripali). Češpljam in slivam, ki so zelo vodene, ni treba nič vode. Namesto kuhanja, je še bolje, ako sadje parimo v vroči pari. 3. Ko je sadje popolnoma mehko, da začne razpadati, ga vročega pretlačimo skozi redko sito ali skozi kako drugačno pripravo (stroj za paširanje), da odstranimo neprebavne dele, kakor koščice, peclje, kožo, peščišča, pečke itd. 4. Redkotekočo drozgo, ki jo na ta način dobimo, moramo potem v plitvi posodi (kotlu i. dr.) toliko časa vkuhavati, da se dovolj zgosti. Med vkuhavanjem neprestano mešati! Tik preden je vkuhavanje gotovo, mežgo

osladimo, in sicer dodamo po okusu in po kakovosti sadja na kilogram mežge $\frac{1}{4}$ do 1 kg sladkorja. Ko sladkor dodamo, vkuhavamo le še toliko, da se raztopi in dobro vmeša. Mežga iz zelo zrelih in sladkih češpelj je dobra tudi brez sladkorja (pekmes, povidla). 5. Dovolj zgoščeno mežgo predenemo takoj vročo v snažne kozarce ali, če je imamo kaj več, v lonce, deže itd. Posode takoj vroče zavežemo s pergamentnim papirjem in spravimo na suh prostor. Dobro se obnese, ako postavimo napolnjene lonce v vročo krušno peč, da se naredi na vrhu skorja, ki še bolj zanesljivo varuje, da se vsebina ne more pokvariti. Čim manj dodamo sladkorja, tembolj gosto moramo mežgo vkuhati. Če jo pa močno vsladimo (na kilogram mežge 1 kg sladkorja), je lahko tudi precej redkejša.

Pri vkuhavanju mežge se moramo skrbno varovati kovinskih posod, ki so pocinkane, kakor n. pr. brzoparilniki. Cink se v sadni kislini raztaplja in izdelek dobi silno neprijeten okus, pa tudi zdravju je škodljiv. Vsa kovinska posoda mora biti dobro položena ali pa pokositrena. H.

Razno.

ga Rdečica. Tudi letos je ta prašičja bolezen obiskala mnoge naše kraje in hiše. Stotisoči narodnega premoženja so šli vsled omenjene nalezljive bolezni v nič in vendar so še mnogi zelo mnogi, ki si ne dajo dopovedati, da je poleg snažnega hleva in primerne hrane najboljše sredstvo proti rdečici pravočasno cepljenje. Če so v tem oziru možakarji tu pa tam nazadnjaki, naj bodo pa vse naše gospodinjje v pobijanju prašičje rdečice poslej bolj napredne.

ga Priprava prašičje hrane. Mnogi imajo navado, da zrno za prašičje meljejo v moko in nato še moko zmešajo z vodo, da nastane nekaka kašnata jed ali pijača. Ta postopek ni dober, ker s tem trpi prebava

hrane, zakaj živalim ni treba žvečiti, vsled česar ne proizvajajo toliko sline, kolikor je je za pošteno prebavo nujno potrebno. Na ta način krmiljene živali izgube polagoma možnost, da bi sploh prebavile cela ali zdrobljena zrna. Nujno je potrebno, da se podaja prašičem celo zrnje. Kjer pa so doslej krmili prašiče na omenjen nepravilen način, ne smejo naenkrat pričeti s celim zrnjem, ampak postopoma.

ga **O podedovanosti raka.** Zdravnike že od nekdanj silno zanima vprašanje, da-li je rak bolezen, ki se podeduje, vendar vprašanja doslej še ni bilo mogoče rešiti. Šele profesorju Bernsteinu se je posrečilo dokazati, da se rak podeduje. Navadno pa nastopi le tam, kjer je očetu in materi bilo že prirojeno nagnenje k raku, ali pa, kadar sta oba tudi dejansko trpela na raku. Vendar se podeduje tudi v tem primeru zopet le dovzetnost telesa za raka. Zanimivo pa je, da se to nagnenje ne podeduje, ako je eden izmed roditeljev zdrav. V tem primeru odloča vpliv zdravega. Kljub vsemu podedovanemu nagnenju pa je treba še posebnih bakterij, kemičnih ali fizičnih vplivov, da se rak tudi razvije.. Ako teh pogojev ni, se bolezen kljub podedovanemu nagnenju ne more razviti.

ga **Ogromno delo srca.** Delo, ki ga dovrši srce normalnega človeka tekoma enega leta, predstavlja silo, katera bi dvignila 7,358.000 kg težak utež meter visoko. Če bi se ta ogromna teža natovorila na železniške vozove, bi za to rabili 736 vagonov z nosilnostjo po 10.000 kg, ali pa 16 tovornih vlakov, od katerih bi bil vsak sestavljen iz 46 vozov. To lahko izračunamo, če vzamemo v ozir, da stične srce v eni uri povprečno 840 kg krvi meter visoko skozi žilovje človeškega telesa.

ga **Medicinska znanost in Lurd.** Ni še dolgo tega, kar so na Francoskem govorili, da sta od treh zdrav-

nikov dva gotovo svobodomisteca. Zdi se pa, da so se časi spremenili. Pred kratkim si je neki dijak medicine izbral za svoje doktorsko delo temo: Medicinski študij o nekaterih čudežnih ozdravljenjih v Lurdu. V tem delu obravnava tri slučaje, v katerih so merodajni specialisti izjavili, da so neozdravljivi, v Lurdu takoj in popolnoma ozdraveli. Dijak je napravil izpit z odliko.

ga **Več kot četrtnina moških samomorov** je posledica zlorabe alkohola. Tako je ugotovil dr. Prinzling.

ga **Postanek revmatizma pospešujeta** mrzli zid in nevidni prepah skozi zid. Zato ne postavi postelje k steni, ki je na zunaj prosta in ni ob steni druge hiše ali sobe.

ga **Razloček med zdravnikom in mazačem.** Zdravnik priporoča vsakemu bolniku drugačna sredstva. - Mazač ima za vse bolezni isti lek.

ga **Pozor pred najhujšim strupom.** Ko so umorili sv. Štefana, so grešili oni, ki so metali kamenje, kakor tudi oni, ki so to odobraval in mirno gledali na hudobijo. Ko se danes blati v protiverskem časopisju Cerkev, ne grešijo samo tisti, ki to pišejo, ampak tudi oni, ki to odobravajo in berejo, ki naročajo in tako podpirajo in razširjajo take liste.

ga **Zdravljenje po knjigah.** Neki bolnik se je zdravil sam, bral je zdravniške knjige in uporabljal sredstva, navedena v njih. Slavni zdravnik Hufeland (1762—1836) mu je dejal: »Pazite, Vi boste gotovo enkrat še na kakšnem tiskovnem pogrešku umrli.«

ga **Moderni svet in dekle.** Na gosli svira Melanija, jezikov pet uči se Štefanija, za športe vneta vsa je Fina, slikarstva večča Josipina, pisateljica Ela v prozi, dopada bolj se poezija Rozi, diplomo doktorsko želi si Tinca, naslov že nosi medicinka. — A pravo žensko je torišče: družinska soba, kuhinja, ognjišče.

3: a : n : a : š : e : m : a : l : e :

Dogodivšine malega Brcarja.

Pa sta prišla do zajčkovega doma. Mati zajkla je stala na pražo in gledala, če mož kaj kmalu pride. Kako se je začudila, ko je pripeljal gosta.

»Kaj bo za večerjo?« je oblastno vprašal Brcar.

»Zelje in solata«, je odgovorila zajkla.

»Teža ne maram. Jajček hočem in kruh«, je zahteval Brcar.

»Teža pa naša hiša ne premore«, mu je odkrito odgovorila.

Zajček mu je svetoval, naj gre kar spat; zeblo ga ne bo, ker je zemlja še gorka; da ga pa ne bo strah, hoče ostati pri njem in lahko položi glavo na njegov kožušček.

Brcar se je res vlegel, a zaspati ni mogel; vest mu ni dala miru.

Zajček pa je kmalu zaspal. Toda hudoben, kakršen je Brcar bil, je usčipnil zajčka, ki se je preprišen zbudil.

»Ali si bil to ti, Brcar?« ga je vprašal.

»Kje neki! Kaj sploh hočeš?« se je nevednega delal.

Zajček je zopet zaspal, a hudobni deček ga je vnovič usčipnil.

»Ali je to zahvala za mojo dobroto?« se je razjezil zajček. »Tu imaš plačilo za tvojo hudobijo«, čof, čof, je padla zaušnica z desne in leve s krepko zajčjo taco.

Brcar je zbežal v noč. Kar dovolj je imel od svojega potepanja: boleč rog na čelu, prazen želodec in še zaušnice povrh. Debele solze so mu tekle po obrazu in domov k mami je hotel takoj zdaj in nikoli več se ne bo šel potepat.

Mesec je pokukal izza oblakov: »Kaj pa je, Brcar, da ko'ovratiš tukaj po polju? Vsi pridni otroci zdaj doma spe.«

»Zajec me je oklofotal,« je tožil Brcar, »pa čisto nič mu nisem naredil.«

»Pfuj, kako lažeš! Takemu hudobnemu otroku pa že ne maram svetiti,« je rekla luna in se je zopet skrila za oblake. Tudi zvezdice so se skrile, le mala drobcena je še brlela. To je Brcar jokaje prosil, naj mu pokaže domov, a svetila je tako slabo, da se je spotaknil in padel v trnje, ki ga je opraskalo: »Za kazen za tvoje laži!«

Ko je šel dalje, je zašel v koprive, ki so ga opekle: »Za kazen, ker si mučil živali!«

Končno je prišel na cesto, ki se mu je znana zdela. V daljavi je zagledal veliko luč. Mati jo je bila postavila na okno, da bi sinko zopet našel domov.

Ne morem vam povedati, kdo je bil bolj srečen, ali sinko, da je bil zopet pri mamici, ali mamica, da ga je zopet imela.

To pa vam lahko povem, da se je Brcar po teh hudih izkušnjah čisto poboljšal. Če bi ga danes videli, ga več ne spoznate. Tudi tistega grdega imena nima več, ampak je Marček.

Kaj ne, da bomo tudi mi preteklo pozabili in le našega Markca radi imeli?

(Konec.)

M. K.:

Brlogarjev Anž.

Brlogarjev Anž — ljudje so mu rekli Anžek, a ni prav nič rad slišal tega otroškega imena — se je sam štel za moža, dasi mu je bilo komaj deset let. Pa je imel tudi prav, da se je štel za moža. Sam si je prislužil toliko, kolikor je potreboval za življenje. In glejte — še celo materi je tu pa tam odrinil kakšen dinar, da ga je imela v nedeljo za najboljšek.

Ljudje so ga včasih gledali, ko je

šel skozi vas. Njegova obleka ni bila Bog ve kaj in poleti je hodil bos, a pozimi so mu zadostovale lesene lesene cokle. Pa so mu rekli ljudje naravnost v obraz: »Siromaček si, Anžek! No, ali ne veš, da si res siromaček?«

Anž se je ustavil. Zataknil si je roko za svojo edino naramnico in hudo pogledal po ljudeh. »Nisem Anžek, Anž sem,« je odvrnil. »In prav nič mi ni hudega. Da bi bilo vsem tako dobro kot meni! Kar tiho bodite in bo meni in vam prav.«

Ljudje so zmajevali z glavo in so ga imeli radi, ker je bil tako možat in ni nikoli tožil o svoji revščini. Zato pa so ga radi jemali na delo in so ga plačevali prav bogato. No, Anž je pa pošteno plačilo tudi zaslužil. Saj je znal opravljati svoje delo kakor noben paglavec na vasi.

Spomladi je hodil pri oranju pred živino, jeseni je pasel trem kmetom živino, a pozimi ni počival, temveč je za boren denar kidal na cesti sneg, ali pa je vozil z gora drva. A poleti je bilo njegovo življenje najlepše. Trgal je jagode in borovnice in jih prodajal prav drago vaškemu bogatemu trgovcu. A največje veselje je imel, kadar so dozorele rdeče močnice. Z močnicami je največ zaslužil, ker so bile draže in jih je znal nabrati veliko množino.

Samo on je poznal najskritejše trate visoko v samotnih gorah, koder so se smeiale najlepše in najdebelejše močnice. Rano v jutru je odhajal na goro, a zvečer se je vračal otovorjen s polnim nahrbtnikom in s težko košaro v roki. In pozno v noč sta z materjo prebirala močnice in drugo jutro je trgovec materi odštel težke denarce, dočim je bil Anž že spet visoko nekje v gori.

A tisti dan je imel neznansko smolo, da sam ni vedel, ali bi se smejal ali hudoval. Že takoj, ko je stopil v gozd, mu je prišel na pot prismuknjen jež, ki je bil menda izgrešil pot do svojega domovanja in

je zdaj težko kolovratil po hrapavi poti. Jutranja svetloba pač ni bila za njegove mežikave oči.

»Ali mi greš, neroda ponočnjaška!« ga je nahrulil Anž in že je vedel, da bo imel danes smolo. Da jež ni imel ostrih bodic, bi ga bil nemara sunil z boso nogo. Tako pa se mu je samo umaknil in šel skoraj zlovoljen po gori navzgor.

In je imel res smolo, ker je bil srečal ježa. O, pa še kakšno smolo, da nihče tako na svetu. Prav gori za skalami je zabredel med rušje in tam je bilo toliko močnic, da jih Anž še ni bil videl nikjer toliko. Kar zavriskal je, počenil in sipal debele močnice v nahrbtnik in potem v košaro. A tudi košara je bila kmalu polna. Anž je bil v zadregi in ni vedel, kaj bi počel. Da bi šel domov, je še prezgodaj, ker je bilo solnce prešlo šele polovico neba. A druge posode nima, kamor bi nabiral močnice.

(Nadaljevanje.)

Mirko Kunčič:

Tri e modrijančki.

Muren poje v beli dan:

»Kajne, kužek Pubi,
da je lep ta božji svet
zanj, ki solnce ljubi?«

Kuža Pubi pravi: »Bah!

Jaz sem tega mnenja:
Kaj bi s solncem? Mastna kost
to je pol življenja!«

Murenček je strašno hud:

»Ti ti ti grdunček!
Tebi je jedača vse...«
Kos odpre svoj kljunček:

»Jaz pa pravim: Trilili,
vsak naj bo kot ptička;
vse po vrsti rada ima —
Bogca in črvička...«

Včasih ima človek take prijatelje, da ga ne morejo pustiti pri miru