

# MATI IN GOSPODINJA

LETO 1933

19. AVGUSTA

ŠTEV. 13

## Avgusta meseca na vrtu

Augusta je vrt na višku. Nekateri pridelki zoré, drugi so sredi svojega razvoja, nekatere sadeže pa tudi šele sejemo ali presajamo. Do srede tega meseca sejemo še zimsko endivijo. Najboljša sorta je širokolistna, eskarijola. Za zimsko redkev je sedaj tudi zadnji čas, da jo posejemo ali samo zase ali pa med repo. Proti koncu meseca bomo sejali pa zimsko špinačo. Dobre sorte: eskimo in gaudri. Takrat sejemo tudi prvi molovilec za pozno jesensko uporabo; za zimo in rano pomlad ga sejemo šele septembra. Med zimsko špinačo radi vržemo nekoliko zimiske solate. Tudi špinačo in zimsko solato lahko sejemo pozneje septembra meseca še enkrat, posebno v bolj toplih krajih, kjer se ni bati prerane zime. Ob vročih in navadno suhih pasjih dneh je dobro, ako setve kakorkoli obsenčimo, sicer nerade ozelene. Endivijo za jesensko rabo pa sedaj presajamo. Tudi glavata solata naredi do jeseni še lahko lepe glave, ako jo varujemo suše.

Vse zelenjadne rastline, ki se rastejo, treba pridno okopavati in zalivati, kajti na malokatero rastlino suša tako neugodno vpliva kakor na zelenjad. Zato ste ob tem času rahljanije vrhnje plasti zemlje in pa temeljito namakanije najvažnejši opravili na vrtu.

Med zelenjadne rastline, ki potrebujejo posebno nego, spada paradiznik. Avgusta meseca raste še posebno bujno in moramo vsaj vsakih deset dni privezati prirastek na kol. Pri tisti priliki izrežimo vse zalistnike, ki vedno iznova silijo na dan. Pod nobenim pogojem pa

se ne dajmo premotiti, da bi oskubli po deblu liste, češ da bi plodovi hitreje zoreli. Uprav nasprotno dosežemo s takim nespametnim ravnanjem.

Ta mesec zorijo čebula, česen, šalotke. Te pridelke je treba vzeti iz zemlje takoj, ko se steblovje posuši, ker sicer začno iznova poganjati korenine, ako jih pustimo zrele v zemlji. Potem pa niso trpežne za zimo. Proti koncu poletja začno zoreti semenske rastline, ki jih je treba previdno spravljati v snopih na suh, zračen prostor, varen pred pticami. Sele potem, ko na ta način pozorijo, jih omanemo ali omlatimo, seme prečistimo in spravimo. Pravi vrtnar vsako izpraznjeno gredico takoj zopet obdela — prekoplje in pognoji — ter obseje ali obsadi.

Trajne zelenjadne rastline, kakor n. pr. drobnjak in nekatera dišavna zelišča (n. pr. peltran, timijan i. dr.) razmnožujemo tako, da starejše grme vzamemo iz zemlje, jih raztrgamo na več delov in presadimo na drug prostor. Avgust je tudi najugodnejši mesec za saditev vrtnih jagod. Ako sadimo dovolj močne, dobro vkorenjene sadike, bomo imeli drugo leto že lep pridelek.

Augusta meseca tudi za olepšanje vrta lahko marsikaj ukrenemo. Vse trajnice, ki so cvetele spomladi in zarana poleti, sedaj razmnožujemo in presajamo (n. pr. vijolice, jegličice ali primule, šmarnice, perunike, ostrožnik, limbar in še mnogo drugih). Vsak tak starejši grm vzamemo iz zemlje, ga razdelimo v več delov, ki jih porazsadimo na nov, dobro pripravljen prostor. Za razmnoževanje s potaknjenci, bodisi od katerekoli zeliščnate rastline, je sedaj najugodnejši čas. Potaknjence delamo n. pr. od nageljnov, pelagonij, fuksij,

roč itd. Kdor ima na vrtu lepotečno grmovje in živo mejo, naj oboje ta mesec obreže. Avgust je tudi mesec za požlahtnjevanje divjih vrtnic ali šipkov. Z vrtnicami si lahko vsakdo skoraj brez stroškov in brez posebnega truda na najlepši način okraši svoj dom takole: V jeseni naj nakoplje po grmovju šipkovih debelc, ki jih je povsod dovolj. Takoj naj jih posadi na stalno mesto, kjer želi imeti rožna drevesca. Ko pritisne mraz, naj jih pripogne k tloraju kakor žlahtne rože in pokrije s smrekovimi vejami. To je neogibno potrebno, sicer čez zimo pozebejo, čeprav so samo divja debelca. Spomladi jih dvignemo šele tedaj, ko začne pod odejo odganjati (aprila meseca). Avgusta jih požlahtnimo na speče oko (okulirajmo). Drugo leto imamo na ta način že cvetje. Žlahtna očesa dobimo pri prijatelju ali znancu brezplačno.

Kdor je avgusta pridno na delu, bo imel s svojim vrtom veselje tja v zimo in od njega mnogo tudi materialnega užitka še pozimi. H.

## Mleko se je skisalo

Zopet smo v tistem letnem času, ko gospodinja tolikokrat toži, da se je zasirelo mleko in da ne ve, kaj bi vsakič počela z njim. Posebno rado pa se skisa mleko v soparnih dneh pred nevihto. Takrat mleka kar ne moremo rešiti in tudi pridatek jedilne sode mu ne pomaga.

Dokler mleko samo malo diši po kislem in ima kiselkast okus, ga še prav lahko porabimo v kuhinji za pripravo različnih jedil, posebno za kakršnokoli testo za močnate jedi, pa tudi za sladice. Če torej opazimo pred kuhanjem, da diši mleko po kislem, tedaj ga ne pustimo, da bi se zasirilo, ampak ga raje prej koristno porabimo. To naredimo najbolje takole: Preden mleko pristavimo, natehtamo za vsak liter mleka 20 dkg pšeničnega zdroba. Mleko nato pridno žvrkljamo in če vidimo, da se začinja siriti, tedaj vsipajmo vanj hitro zdrob in mešajmo na ognju toliko

časa, da se zgosti. To zdrobovo testo, ki ima po mleku prijetno kiselkast okus, ki spominja na skuto, se da zelo raznovrstno porabiti. Najprvo ga malo solimo; primešamo mu lahko tudi nekoliko nastrganega sira če ga imamo slučajno pri hiši. Nato namažemo to testo za prst na debelo na krožnik ali na mokro desko in ga pustimo na hladnem, da se čisto ohladi. To strjeno tvarino zrežemo potem na poljubne koščke, jih povaljamo v jajcu in drobtinah ter spečemo v malo masti na obeh straneh lepo rumeno. Te ocvrte zdrobove rezine dajo s solato dobro in tečno kosilo ali večerjo. To jed pa naredimo lahko tudi sladko; kuhanemu zdrobu primešamo nekoliko sladkorja, naprej pa ravnamo, kakor smo omenili zgoraj. Poleg te jedi damo kompot ali sadni sok.

Iz istega zdrobovega testa pa naredimo lahko tudi prav okusne žličnike, ki se dobro prilegajo k pečenki in k omakam. V plitvi ponvi razgrejemo maslo ali mast in v njej oprážimo nekaj drobtin lepo rumeno. Nato delamo žličnike takole: Žlico pomočimo najprvo v maslo z drobtinami, potem pa odrežemo z njo žličnik iz še tople zdrobove tvarine. Vsakič pomočimo žlico najprvo v mast z drobtinami, zato da je vsak žličnik lepo obdan od masti in drobtin. To nadaljujemo toliko časa, da smo porabili vso tvarino. Žličnike prinesemo takoj na mizo. Polg postržemo s solato. Lahko jih pa naredimo tudi sladke, če zdrobu že takrat, ko ga zakuhamo v mleko, pridenemo malo sladkorja in citronovih kožic. Gotove žličnike pa končno še potresemo s sladkorjem in cimetom ter prinesemo zraven na mizo kompot.

Razen rezin in žličnikov naredimo iz te zdrobove tvarine tudi zdrobov praženec. Kuhan zdrob denemo v pekač z vročo masljo, ga pustimo lepo zapeči, pečenega pa razdrobimo z vilicami. Če hočemo imeti praženec finejši, mu primešamo, preden ga damo v pečico, še jajca. Na mizo prinesemo praženec s solato, če smo ga pa sladkali, pa s kompotom. Š. H.

## Prva pomoč za omedlevico

Omedlevica nastaja običajno zaradi hipnega pomanjkanja krvi v možganih. Treba je tedaj, da pride kri spet vanje po naslednjih pravilih:

1. Omedlelega položi plosko na tla, na divan, na mizo ali podobno. Glava mora biti absolutno v vodoravni legi ali še nekaj nižje.

2. Odpri okna in vrata, da pride sveži zrak do omedlelega.

3. Odstrani, odpni in razveži vse dele njegove obleke, ki utesnjujejo krvni obtok.

4. Oškropi omedlelemu obraz, čelo in senca s hladno vodo, s katero mu te dele odrgneš in izmiješ, daj mu duhati močno dišeče snovi (jesih, kolonjsko vodo, salmijak), ščegetaj mu nosnice s kurjim peresom ali čim podobnim, drgni mu podplate in dlani s krtačo itd.

5. Če se omedleli po tem postopanju ne zave in če je omedlevici vzrok kakšna težka bolezen, pozovi zdravnika, obenem pa poskušaj z umetnim dihanjem in z drgnenjem v okolici srea.

6. Pod nobenim pogojem ne vlivaj omedlelemu kakršnekoli tekočine v usta, kajti dokler se ne zave, mu pridejo lahko v pljuča namesto v želodec in mu povzročijo pljučnico.

7. Nezavestnega človeka, ki bljuva, položi tako na stran, da mu izbljuvek ne pride v sapnik in ga zaduši.

8. Šele tedaj, ko se prilično zave, mu daš lahko piti, najbolje črno kavo, konjak, vino ali kaj sličnega.

H. T—k:

## Južno sadje

Kakor naše domače sadje, tako ima tudi »južno sadje« gotovo mero sladkorja, organskih kislin, dostikrat tudi beljakovin in toščice ter navadno veliko vitaminov. Naravoslovno je tudi to sadje samo le plod ali seme raznih rastlin.

V najboljšežnejšem pomenu besede prištevamo med »južno sadje«: breskve, marelice, kutine, nešplje, olive,

rožiče, potem pa pomaranče, limone, suho grozdje (rozine, cvebe, vamberle, malaga-grozdje), ananas, banane, dateljne, fige, kostanj, mandeljne, kokesove orehe, zemeljske oreške pinjole, pistacije, končno tudi mak.

Breskve in marelice so le po svojem izvoru »južno sadje«, ker je njihova prvotna domovina je daljni vzhod ali orient, posebno Perzija. O njih tu ne bomo obširneje obravnavali, vsaj imamo o njih cele lepe knjige in jih tudi po videzu dobro poznamo.

Iste družine kot breskve in marelice so tudi kutina in nešplja, katerih pradomovina je tudi orient. Kutina ali dunja je kot rastlina gram ali celo 3 do 5 metrov visoko drevo, katerega sadeži so tudi v popolnoma dozorelem stanju vedno trdi, po obliki podobni rumenemu jabolku ali hruški, zelo močno in prijetno diše in so užitni samo vkuhani kot kompot, kot čezana, »sir«, strdina, sirup itd. Surovi niso užitni, ker imajo kislotrpek okus.

Nešplja je kot rastlina drevesu podobna široka rasti. Doma je v južni Evropi. Pri nas se goji po vrtovih zaradi lepotičja in sadežev; le-ti so rumeno-rjavi in se zmede šele do Božiča in so potem užitni. V Primorju in Italiji (Siciliji) raste nam manj znana japonska nešplja.

Med najbolj poznano južno sadje spadajo pomaranče. Drevesa, na katerih zrastejo ti sadeži so razne velikosti, dosežejo tudi 6 do 9 metrov višine. Plodovi so po svoji sestavi prave jagode. Pomarančevce je doma v vročih delih Azije, sade ga pa dandanes po vseh gorkejših deželah vesoljnega sveta, pa tudi v mrzlejših krajih ga goje vsaj zaradi lepotičja na vrtovih in v rastlinjakih. Pomarančno cvetje je belo-rožasto, prijetno dišeče; sad je krogla, ki je zgoraj in spodaj nekoliko ploskovita in ima 6 do 12 predelov. Je lahko debela kot oreh, velikanke pa dosežejo celo 6 kg teže. Koža dozorelega sadeža je značilno pomarančno-rdeče barve, ki se nekoliko svetlika in je polna hlipnega ali begljivega (eteričnega) olja s prijetnim duhom. V predelih je zelo soč-

nata kaša rumene ali krvavordece barve s 2 do 3 semeni. Vsebuje 4 do 10% sladkorja in mnogo vitaminov. Po okusu jih razlikujejo kot grenke, sladkokisle in sladke pomaranče. Vse so priljubljeno namizno sadje, ki se uživa surovo in mu v najnovejšem času pripisujejo veliko vrednost zaradi vitaminov. Uporabljajo jih poleg tega za razne konzerve in slaščice. Na ploskvice razrezane in s sladkorjem vkuhane pomarančne lupine se prodajajo pod imenom arancini. Hlipno (begljivo) olje in pa neko grenko snov pomarančnih listov, cvetja in plodne lupine porabljajo za dišave in zdravila. — Skoraj vse pomaranče naših trgov pridejo iz Italije, posebno Sicilije, pa tudi iz Sirije, prav malo iz južne Dalmacije. V trgovini razlikujejo pomaranče po velikosti, po barvi sočne kaše. Posebej so znane še male, nežne »mandarinice«. — Na trgu se dobe skoraj celo leto, poglavitno pa od začetka decembra dalje, kjer jih vidimo v znanih zabojih. (Dalje.)

## Nekaj praktičnih miglajev

Če šivalni stroj močno ropota, oslabimo ta ropot, če podložimo stroju pod noge kosček klobučevine ali pa več skupaj sešitih volnenih krpic.

Nekateri predali po omarah ali lavan tečejo včasih tako tesno, da jih le stežavo odpiramo in zapiramo. Tu pomagamo milo ali loj od sveč. Predal namažemo ob robih z eno izmed imenovanih snovi in zmanjšamo s tem preveliko trenje.

Železne palice dežnika nam kaj rade zarjave in sčasoma se na takih mestih zlomijo. Dobro sredstvo zoper rjo je olje, zato namažimo z oljem sempatja železne dele pri dežniku, posebno še v sredini pri vrhu, da ga tako čim dalje ohranimo v dobrem stanju. Varujemo pa dežnik tudi s tem, da ga sušimo samo napol razpetega in ga shranjujemo tako, da je kljuka spodaj, t. j. narobe stoječega. Nikoli ga ne pustimo skupaj zvitega delj časa.

V poletnem času je prav težko ohraniti živila sveža, ako nimamo hladilne omare. Posebno trpi radi tega zelenjad, ki ovne, če mora počakati v shrambi cel dan. Temu odpomoremo, če zavijemo zelenjad, n. pr. solato v moker časopisni papir. Solata bo ostala sveža in čvrsta.

Maslo in maščobe sploh pa ohranimo sveže v cvetličnem loncu, ki mu luknjico na dnu zamašimo z zamaškom. Tako zamašen lonec postavimo potem v drugo posodo, ki naj bo napolnjena z vodo.

Za meso, klobase in podobno je poleti dobro spravilo peč, ki je hladna in zračna. Seveda je treba peč prej lepo osnažiti. Meso zavijemo v papir, da je zavarovano pred prahom in ga položimo v peč.

Pa tudi razne pijače lahko ohladimo brez ledu. Okrog steklenice ovijemo mokro krpo in tako ovito steklenico postavimo na okno, kjer je prepih. Seveda mora biti odprto okno prihrjeno tako da se steklenica, če zapiha veter, ne more prevrniti in razbiti. S. H.

## Našim gospodinjam na deželi v preudarek

Skoraj pri vsaki hiši redite kokoši. Med vsakoletnimi piščanci je polovica petelinčkov. Tu in tam pride kateri na domačo mizo, po večini pa romajo iz kmečke hiše ven — na trg. Ker se godi vse to po večini v kratki dobi treh najbolj vročih poletnih mesecev, je ta čas prenapolnjen s perjadjo, cene piščancem pa so smešno nizke. Kako temu opomoči?

En način bi bil tale: Dajte vse petelinčke, namenjene za kuhanje, kopuniti kadar so, stari približno 8—13 tednov. Kak teden več ali manj nič ne škodi. Kopunji vam mirno odraščajo med jarčicami in izrabijo pičo polovico bolje, kakor njihovi bratci-petelinji iz istega gnezda. Kopune hranite na isti način. Kakor ostalo perutnino preko zime jih ponudite v prodaj šele v mesecih od februarja pa do Velike noči. Takrat so

cene za perutnino vse drugačne kakor pa sedaj poleti. Kopun ima najnežnejše meso med kuretino; zato je cena za kg mnogo višja, kakor pa cena za isto težo neskopljenega petelina ali pa kure. Kupcev vam ne bo manjkalo. Ker je tudi teža kopunov v primeri z enako starimi petelini mnogo večja, zato boste prav gotovo veseli večjega dohodka od kopunov, četudi pride šele proti koncu zime. V naši banovini je že letos okupunjenih na stotine piščancev, a kaj pomeni to napram velikemu povpraševanju po njih na spomlad! Čas za kopunjenje je od maja do konca septembra. Piščanec mora pred operacijo stradati vsaj 36 ur; prazno črevo je nujen predpogoj za srečen izid! Vodo ali pa mleko lahko dobiva ta čas, samo zadnjih 6 ur ne.

Cenjene gospodinje, izrabite že letošnjo sezono v ta namen — še je čas. Ne bo vam žal. Izkušnja vam bo pokazala, da je edino pravo geslo za vsako slovensko gospodinjko-kokošjerejko: Noben piščanec ne sme več na trg kot petelinček, ampak edinole kot kopun, star 8—10 mesecev, to pa v času, ko so za perutnino najboljše cene.

Poizkusi, ki so jih napravili s kopuni in enako starimi petelini glede izrabe hrane nam jasno dokazujejo, da porabi kopun za tretjino manj piče od petelina. Zato bi se morala vsaka gospodinja že iz tega stališča za bodočnost oprijeti pravila, da ne pusti nobenega petelina, namenjenega za kuhinjo, več nekopunjenega. Tudi za slučaj, če bi hotela prodati petelinčke že jeseni, v času, ko popusti glavna ponudba tega blaga, se še vedno izplača kopuniti. Koliko tisoč kilogramov najboljšega mesa bi lahko pridile slovenske gospodinje vsako leto več, ko bi načeloma kopunile vse petelinčke, ki niso potrebni za pleme! Opozoriti pa hočem še na drugo važnost kopunjenja, da namreč kopuni izvrstno igrajo vlogo kvokelj — voditeljce piščancev. Kopunu lažjih pasem, n. pr. bele laške leghorn vrste daste lahko do 30. kopunom težjih pasem, n. pr. plimetk, pa do 50 piškov, ki jih ponoči

grejejo, podnevi pa skrbno in pogumno vodijo na pašo. Kopuna je treba par dni preje ločiti od družbe in zapreti v temačen zabo, ki leži na prosti zemlji. Ponoči mu polagoma privedate mlade piščance drugega za drugim. Privadite pa kopuna najlaže na ta način, da mu podtaknete prvokrat piščance, ki so stari že po sedem dni. Če se kaj brani, mu daste nekoliko v žganju namočenega zrnja. Ko so piški dovolj veliki, da lahko skrbe sami zase, jih odstavite tako, da kopuna zopet zaprete v temo za tri do štiri dni, da ne vidi in ne sliši več svojih varovancev. Precej nato mu pa lahko zopet podložite novo družino piščancev, ki jo bo sedaj prav rade volje sprejel. Ta lastnost kopunov se mi zdi veliko vredna iz sledečega stališča: Če hočete od svojih put-jajčaric kar največ dobička v obliki številnih jajec, si morate vsako leto privzgojiti jarčice, ki bodo jela nesti proti zimi in legle potem — ob pravilni krmilni seveda! — vso zimo. Jarčice dozore v ta namen v šestih mesecih. Zato morajo biti zvaljene v marcu ali aprilu. Ker pa ta čas naše kokoši le redkokdaj kvočejo in vale, zato je na mestu, da si oskrbite v imenovanih dveh mesecih dobrih oplojenih jajec in jih daste izvalit v umetni koklji. Tako umetno valjenje izvršuje tvrdka Nikoč v Vižmarjih pri Ljubljani. Izvaljene piščance podtaknete lanskim kopunom, ki ste si jih prihranile nalašč v ta namen. — Tako bi naštel lahko celo vrsto svetlih točk, ki vam jih nudijo kopunjenje:

1. Da vam večjo in težjo perutnino za zakolj.
2. Ta perutnina ima brez primere nežnejše, sočnejše meso, kakor pa neskopljena žival.
3. Zato je pa tudi njena cena za kilogram vse drugačna nego pri petelinih ali kurah.
4. S kopuni pridelate meso zelo poceni, ker izrabljajo pičo izredno dobro.
5. Kopun je mirna žival, ki redkokdaj zakikirika in ne nadleguje kokoši.
6. Kopuni so izvrstne kvoklje za vzgojo piščancev.

7. Rabijo le malo prostora, kar je važno za gospodinje, ki razpolagajo z majhnim dvoriščem.

8. Namesto da bi prenatrpale trg v poletnih mesecih, porazdelite s pomočjo kopunov ponudbo lepo tudi na zimske in pomladanske mesece.

9. Ako si omislite — to velja za večje posesti — poseben voz, s katerim prepeljavate kopune na preorane ali požete njive in travnike, vam uničijo nešteto škodljive golazni, pri tem pa odebele sami na najcenejši način.

10. Kopune lahko redite brez skrbi skupaj s putami.

Ako se posreči navdušiti naše slovenske gospodinje za splošno kopunjenje, sem prepričana, da so našle s tem novo pot za uspešen razvoj in dobičkonosnost našega perutništva.

## Kuhinja

**Grahova juha z rižem.** V kozici se-grejem surovega masla ali masti. Vanj denem drobno zrezanega peteršilja in dve pesti zluščenega, prebranega in opranega graha. Ko se nekoliko oprazi zalijem, osolim ter pustim vreti toliko časa, da je grah na pol kuhan. Nato pridenem še tri pesti riža. Po polurnem kuhanju je jed gotova.

**Grahova juha s krompirjem.** To napravim ravno tako kot riževo, le mesto riža pridenem tu na kocke zrezanega krompirja. Za duh in okus primešam vejico zelene, vejico majarona in en lavorov list. Ko je krompir kuhan, ga primerno okisam. Pri tej juhi se lahko napravi tudi prežganje, ki se primeša med kuhanjem. Prežganje, ki se prideva jedem, naj se z jedjo vred precej časa kuha, ker se s tem okus znatnoboljša. Zelenjave odstranim, preden dam jed na mizo.

**Grah z makaroni.** V obilni slani vodi skuham 10 dkg enakomerno nalomljenih makaron. Ko so kuhani, kar se spozna po tem, da se obesijo ob žlici, jih operem v mrzli vodi. Posebej kuham četrt litra zluščenega graha. Kuhanega odcedim. V kozici razgrejem za jajčno

velikost masti ali surovega masla in primešam žlico krušnih drobtin. Ko zarumene, stresem vanje grah in makarone Dušim par minut in jed je gotova za mizo in sicer kot samostojna jed. Mesto makaron so lahko široki rezanci.

**Zelenjavina mešanica.** Za to mešanico rabim 2 kolerabi, četrt litra zluščenega graha, pest stročjega fižola, en koren, malo karfijolo in en krompir. Kolerabi zrežem na rezance in sicer glavo in liste, fižol na poševne koščke, korenje na rezance, karfijolo razdelim na posamezne rožice, krompir pa zrežem na kocke. Vse to posamezno skuham v slani vodi. V kozici raztopim dve žlici masti, pridenem drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja ter polno žlico moke. Ko zarumeni, zalijem z četrt litrom krompirjeveke ali grahovke, lahko pa tudi vsake polovico. V to zavrelo polivko stresem vso zelenjavo, dobro premešam ter še dve minuti kuham. Zelenjad mora biti odcejena. To mešanico dam kot prikuho ali kot samostojno jed. Zelenjavina jedila so posebno priporočljiva, ker olajšajo prebavo in osvežijo naše telo.

**Stročji fižol, zabeljen.** Fižolu odstranim končke, potegnem nitke in skuham v slani vodi. Kuhanega potresem z drobtinami in zabelim s sirovim maslom. mastjo ali z na kocke narezano zarumenelo slanino.

**Telečja pljuča s sardelami.** Pljuča skuham v slani vodi s čebulo in petršiljem. Kuhane in ohlajene zrežem na tanke rezance. Za pol kilograma pljuč rabim 2 žlici masti. V segreti masti zarumenim žlico moke in žlico drobtin, pridenem drobno zrezane čebule, strok s soljo strtega česna in drobno zrezanega petršilja. V to stresem pljuča, dušim par minut, prilijem tri osminke litra kropa ali juhe, pridenem vršič majarona, odrezek limonine lupine in še dve osnaženi, drobno zrezani sardeli. Ko par minut vre, okisam z limono ali kisom. Glede kisanja posameznih jedi je pripomniti tole: Kisa se jed šele tedaj, ko je do dobrega kuhana. Pač pa naj jed po kisanju še dobro prevre.

# Z A N A Š E M A L E

Virgilij:

## Domača naloga

To so strogo  
v šoli dali nam nalogo:  
>Vsak popiši,  
kar imate v vaši hiši!  
Hočem reči:  
Jaz začel bom kar pri peči.  
Peč je stara:  
osemdeset let nemara.  
Za nameček  
za pečjo je skrit zapeček.  
In ob steni  
dolgi dve klopi leseni.  
In seveda  
izza kota miza gleda.  
Trikrat dnevno  
nas pozdravi s hrano revno.  
Više v kotu  
Bog visi v krvavem potu:  
Za razpelom  
leskov les je s skritim želom.  
Če se dvigne,  
črna kača v hrbet švigne.  
iznad stene  
tri podobe zro iskrene.  
Za svetlobo  
okno tesno sili v sobo:  
Dom pozabljen!  
Pridi gledat! Vsak povabljen!

## Nezadovoljni vrabček

Sveti Peter je sedel v svoji nebeški kamrici in je ravno prebiral v svetem pismu, kako je bilo one dni, ko je še on hodil po svetu. Pa je nekaj potrkalo na vrata, čisto slabotno — bržčas je prej že večkrat potrkalo. Sveti Peter je vstal in odprl z velikim nebeškim ključem nebeška vrata — in koga je zagledal pred njimi? Drobnega vrabčka. Pa mislite, da je bil kaj preplašen ta vrabček? Čisto nič! Še prav drzno je začivkal: >Z ljubim Bogom bi jaz rad govoril!<

>Oho,< se je nasmehnil sveti Peter.  
>Kaj pa hočeš ti pri ljubem Bogu?<

>Ti mi ne moreš nič pomagati, jaz moram govoriti z Bogom samim.<

>Potem boš moral pa počakati; ljubega Boga ravno ni doma,< pravi sveti Peter prijazno, dasi tuintam rad pogodrnja.

Ko je vrabček ravno premišljeval, kaj naj počne med tem časom — v nebesih namreč ni ne cest ne gosenc — pa se je že vrnil ljubi Bog s svojimi angeli. Drobni ptiček se je prerinil do njega in mu rekel prav glasno: >Ljubi Bog, ti vendar nisi vsega dobro ustvaril. Lej, kako lepo zeleno perje si dal delalu, kako čeden naprsnik taščici. Lastavici si dal lepo bel telovnik na črn frak, kanarčku rumeno svileno obleko. Meni pa tako delavniško umazano raševino! Ali bi je mogel premeniti?<

>Kajpak, kajpak!< pravi dobrodušno ljubi Bog. >Boš pa še ti dobil lepšo obleko — pisano, kakor si želiš. Toda — káčkšno? Izberi si!<

Vrabček premišlja: Zeleno in modro bi bilo prav lepo, pa rumene in črne pike vmes. Takó, takó: črne proge in rumene pike pa rdečkasto naj bi se svetlikalo z — — Ne, toliko ni smel zahtevati. Pa mu je padlo v glavo, kako lepe so deklice, ki so na Telovo oblečene v belo in imajo bele venčke in bele pasove.

>Veš, ljubi Bog, belo svileno obleko bi rad!< Nebeški Oče se je moral kar malce nasmehnuti, pa je vendar dobrovoljno ustregel: >Pa jo imej! Preden boš priletel na zemljo, boš že ves bel.<

Lahko si mislite, kako je bil vrabček vesel. Tako vesel je bil, da se je še zahvaliti pozabil. In res, ko je frfotal skozi oblake, je postalo njegovo perje najprej svetlorjavo, potem sivo in nazadnje belo in svetilo se je kakor svila. Vrabček se ni mogel dovolj načuditi. Kjer je bil kak miren potoček, se je ogledoval v njem kakor v zrcalu. In tedaj je opazil, da ga tudi drugi ptiči občudujejo:

škorec in taščica in črnjavka, ki jim prej vrabčič še mari ni bil.

In tedaj je postal vrabček ponosen. Našopiril je perje, stopal z ene noge na drugo, da, celo plesati je jel. Mislite si: vrabec pa plesati! — Kar tisti hip je pa zagledal na veji debelo gosenco. To bo kosilce! si je rekel. Lačen sem se vrnil z dolge poti v nebesa. Pa se je še pravočasno domislil, da ima novo obleko in bi si jo bržčas umazal z gosenco.

Rajši počaka.

Pa ti prileze debel črv iz luže. Vrabčku zakruli v lačnem želodcu. Kakšen užitek: tak masten in mesnat črv! Toda obleka, obleka! Tudi rajši strada, ko da bi jo umazal! — Tedaj prikobaca zavaljen hrošč čez pot! Toda ves prašen je — kdo naj se ga loti? Oh, lakot, lakot pa pritiska! Vse grlo je že suho, omotica se ga loteva... Pa opazi sredi ceste sveže konjske odpadke — na vse pazabi — nádnje! — razdrobi kepe s kljunom in krepeljci in ves vesel prhuta s krili.

Toda bela obleka — lahko si mislite!

Zdaj se domisti debelega črva. Halo, nadenj v lužo! Za večerjo je stikal še po skednju med plevami in resami. Obežali so se mu po svileni obleki in jo trgale.

Tedaj so prileteli k njemu še drugi ptiči in —? Prav imate: smejali so se neumnemu vrabcu, ker je bil tako umazan in razcapan. Res je, da se je skušal skriti med seno in snope, toda z vseh streh je čul zasmehljive klice.

»Še nekaj bi rad govoril z ljubim Bogom,« je rekel — to pot pa zelo pomizno. Nebeški oče se je smehljaj, ko je čul, da želi vrabček z njim govoriti; vedel je že, kaj bo.

»Prosim, daj mi spet mojo preprosto delavniško obleko; ljubša mi je.«

»Kajpak, kajpak, ti malo modrijanče! Pa jo spet imej! Toda ošaben ne bodi več.«

»Lepo se zahvalim,« je rekel vrabček in se globoko priklonil. To pot ni pozabil na zahvalo. Ves vesel je odrfotal na zemljo.

Odtlej je vsak vrabec pray zadovoljen s svojo rjavo, delavniško obleko.

Virgilij:

## Siroti

Ti zgled sirot:  
Brez dóma, brez očeta,  
brez matere,  
brez bratov, brez sestrá.

Na tvojo pot  
Marija Mati sveta  
veselo zre,  
z visokega neba.

Poglej! Gospod  
ti vence zmage spleta:  
v Njem najdeš vse,  
pri Njem si ti doma.

O, kaj dobrot  
siroti se obeta:  
Brez krivd začne,  
brez krivd se dan konča.

## Dragocena pesa

Bila sta soseda kmeta. Luka je bil majhen pošeslnik, Jurij pa debel gruntar. In debeli gruntar je zavidal uboge-ga maseljčkarja. Luka je bil priden in marljiv. Zasejal je peso, jo presadil, okopal in gnojil, da je ni bilo tako debele v vsem kraljestvu. Zbral je najbolj debele pese, naložil v lično košaro, šel v mesto, se poklonil kralju in mu podaril peso, da vidi, kaj obrodi njegova dežela. Kralj se je razveselil debele pese in rekel mini-trom: Temu možu je treba polja, da poskusi tudi pri drugih sadežih. Pa podari revežu velik grunt. Ko sliši gruntar Jurij, kako se je odrezal kralj, reče svoji ženi: »Za par pes je dobil Luka grunt. Jaz podarim kralju svojega najlepšega konja — gotovo dobim potem celo vas.«

Gre in pokloni kralju lepega lisca. Kralj pa ugane njegovo namero, se mu lepo zahvali in pravi: »Ne morem te bolj razveseliti kakor s to košaro pese. Je zelo dragocena, ker me stane cel grunt.«

In kralj je dal Juriju peso, ki jo je bil prinesel Luka.

Lea Faturo.

.....  
**Pošljite naročnino!**