

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1930 — STEVILKA 8.

Vzgaiali k resnični pristnosti

Če primerjamo način današnjega življenja z onim v starih časih, opazimo značilno razliko, da se namreč današnje življenje odigrava v javnosti, dočim se je prejšnje odigravalo v družini in domači hiši.

Družina je bila torišče dela, izobrazbe in razvedrila; v njej je zlasti vera uživala skrbno nego. Danes je to drugače. Glavno torišče dela je tovarna; za izobrazbo naj skrbi šola; razvedrilo pa nudi gostilna in kino; vero na vlačijo že prav povsod.

Ali je življenje kaj pridobilo, ko je postalo javno? Ali je morebiti lepše, resničnejše? Skoro da ne. — Čim bolj smo se oddaljevali od družine, tembolj smo čutili potrebo, da se v življenju, zunaj namreč v javnosti, uveljavljamo. S tem pa smo se nekako popliliti.

Javnost kaj rada gleda samo na zunanost in se dá oslepiti z marsičem. Stalno smo v nevarnosti, da tudi mi računamo samo po zunanje. Skrbimo le za to, da je na zunaj vse lepo, na ono skrivno notranje pa polagamo malo vrednosti. Večkrat celo trpimo zaradi tega, da le moremo na zunaj pokazati, kaj in koliko zmoremo. N. pr. naše stanovanje je zanikarno in vse v neredu. Pa saj ga nihče ne vidi! Naše perilo — o saj je pokrito in ga nihče ne vidi! In nogavice; — prsti in pete gledajo iz njih; pa saj so čevlji čez! In tako skušamo s tem, kar je zgoraj pokriti našo revščino.

Zdi se nam, da moramo imeti nekaj za oko, pa je dobro. Če je potem pristno in kaj vredno, pa prav nič ne vprašamo.

Prav tako skromni smo tudi glede

našega razvedrila in naše zabave. Samo kričavo in hreščečo reklamo mora imeti, pa deremo za njo in nič ne vprašamo, če je tudi sicer kaj prida.

In z našim verskim čuvstvom in življenjem po veri je prav tako. Kolikokrat se zbojimo javnega mnenja, ko je treba iti k procesiji; še bolj pa, če je treba javno pokazati svoje versko prepričanje. Ali je res, da so v tem oziru naše žene pogumnejše kot pa moški?

S stikom z javnostjo torej naše življenje ni pridobilo; postalo je vse prepovršno, preračunljivo, neresnično, nepristno. Saj skoro ne živimo več našega življenja in nimamo več veselja nad tem, kar je resnično naša last, temveč živimo tako, da ustrezemo javnosti in naše veselje je, če moremo pred javnostjo pokazati nekaj drugega, kar smo v resnici.

To naše početje pa, če bi postalo trajno, bi bilo za naše resnično življenje resnična škoda. Tega zlasti ne moremo prenesti v dobi, ko se kot ljudstvo, kot narod razvijamo. Mnogo nám mora biti na tem, da se prav zdaj poglobimo tih, skrite a pristne življenjske vrednote. Te pa je edino možno gojiti v družini.

Vsi vzgojitelji, zlasti starši in posebno mati naj uče otroke z besedo in zgledom prave in pristne vrednote ceniti in jih iskati. To pa bo tem lažje in uspešnejše, če vlada v družini resničnost, pristnost in poštenje. Zato proč z vso hinavščino, proč s potvarjanjem in hlimbo! Če se otroci že doma v družini navadijo resnične pristnosti in neustranjenega poštenja, potem jim v življenju ne bo težko ostati samostojnim in trdnim v svojem prepričanju.

Kuh.

Karfijolna juha z rižem in krompirjem. Kuhaj v 2 litrih vode eno pest karfijolnih cvetk. Ko se $\frac{1}{4}$ ure kuhajo jih osoli in jim prideni en olupljen krompir na majhne kocke zrezan, ko sta karfijola in krompir na pol kuhana, jima prideni eno veliko pest riža in kuhaj vse skupaj e 15 minut. Nato prideni prežganje, ki si ga pripravila iz ene žlice masti in moke. Ko vse skupaj še nekaj minut vre prideni velik ščep popra in žlico kisa.

Okisan koren. Srednje debel koren ostrži in zreži na rezance. V kozi razgrej žlico masti ali sirovega masla in prideni nekoliko drobno zrezane čebule. Ko se nekoliko zarumeni, stresi vanjo zrezan koren, premešaj ga in duši nekaj minut, nato mu prilij četrta litra gorke vode, ga osoli in kuhaj do mehkega. Potem zmešaj pol žlice moke in žlico kisa ter primešaj kuhanemu korenu, prideni še za noževno špico popra in ko še nekaj minut vre, postavi koren kot prikuho na mizo.

Pomarančni olupki kot zdravilo za otroke in odrasle. Ako nimaš pravega teka do jedi: zreži olupek ene pomaranče in vejico pelina, zalij z 1 litrom vode in kuhaj četrta ure. Kuhanu precedi in nalij v steklenico, zamaši in daj otroku trikrat na dan po eno žlico pred jedjo. (Ta voda, ako imaš zaprto, stoji 10—12 dni.) Pomarančne olupke zreži, posuši in ohrani, ker tudi za med drugi čaj so izvrsten do-datek.

Slanikov pire. Osnaži slanika, olupki in podolgem prereži, odstrani mu glavo in koščice ter ga položi v skledo, prilij vode, da je slanik pokrit, nato prideni pol žličice jedilne sode ter ga pusti v tej vodi 4 ure. Nato vodo odlij in na novo zalij s svežo vodo, v kateri pusti slanika 6—12 ur. Nato slanika dobro obriši, zreži na kosce ter ga v možnarju s koščkom surovega masla (za oreh) dobro stolci, prideni še eno kuhano in zrezano jajce in vse skupaj stoleci in pretlači

skozi sito v skledo, prideni velik ščep popra in sok pol limone. Vse skupaj dobro zmešaj in postavi s fižolovo ali krompirjevo solato, lahko pa tudi z rženim kruhom na mizo.

Majaronovo meso. Deni v kožo eno žlico masti in zarumeni v njej eno drobno zrezano čebulo. Nato prideni pol kg govejega mesa katerega si kuhala v juhi (pol ure, preden daš na mizo) in ga duši v tej čebuli četrta ure. Nato potresi čebulo z majhno žlico moke, prideni vejico majarona, prilij zajemalko juhe in vse skupaj kuhaj 10 minut. Prideni še žlico kisle smetane in ko prevre, nekaj kapljic limoninega soka ali kisa. Meso zreži, oblij ga z omako in obloži z dušenim rižem ali krompirjevim pirejem.

Cenena orehova potica. Nalij najprej v lonček 3 žlice mlačnega mleka, mu prideni žličico sladkorne sipe in dkg drožja; vse zmešaj in postavi za nekaj minut na gorko, da vzide. Potem vlij v skledo pol litra toplega mleka, prideni nekoliko soli, 5 dkg kuhanega masla, 2 žlici sladkorne sipe primešaj $\frac{1}{2}$ kg ali $1\frac{1}{2}$ litra moke, dobro premešaj, prideni vzhajani kvas, 2 rumenjaka in 5 dkg masti; nato vse močno s kuhalnico raztepaj vsaj četrta ure. Stepeno testo po vrhu potresi z moko, ga pokrij s snažnim prtice, in postavi na gorko, da vzide. Ko testo vzide, ga stresi na z moko potreseno desko, potresi z moko in razvaljaj na mezinec debelo. Razvaljeno testo pomazi z pripravljenim nadevom, zvij precej na tesno in položi v dobro pomazano kožo. Potlači ga v kozi z roko in prebodi na večih mestih z nožem, da ne bo potica luknjasta. Kozo postavi na gorko, da vzide; pomazi jo z raztepenim jajcem ali smetano in speci.

Orehov nadev. Deni v kožo 20 dkg medu in osminko litra mleka ter pusti da zavre; nato prideni 15 dkg orehov in postavi takoj v stran, nato prideni eno veliko pest krušnih drobtin, 2 žlici sladkorne sipe, nekoliko drobno zrezanih pomarančnih in li-

moninih olupkov, velik ščep cimeta in nageljnovc žbice, 2 žlici ruma in za oreh masla. Ko si testo enakomerno razvaljala, ga potresi še z 10 dkg orehov in eno pestjo krušnih drobtin.

M. R.

Kuhinja.

Crne, zakajene kuhinje (s sajastimi stropi in stenami) z zastarelimi ognjišči so prišle hvala Bogu že skoraj popolnoma iz veljave in večina gospodinj že zna ceniti veliko vrednost dobrega štedilnika. Kuhinje s štedilniki so namreč mnogo snažnejše, kurjava je bolj štedljiva (odtod štedilnik) in delo gospodinj v vseh ozirih mnogo lažje nego v kuhinji ali veži z odprtim ognjiščem. Tudi mnogotere izpremembe v jedilniku imamo zahvaliti le praktičnosti štedilnika. Ker bodo v kratkem kuhale gotovo vse gospodinjje na zidanih ali železnih štedilnikih, zato bomo govorili le o taki kuhinji.

Ker pripravljamo v kuhinji vsakdanjo hrano, je to najvažnejši prostor hiše ali stanovanja in središče gospodinjstva. V njej kraljuje in dela žena-gospodinja in nam, rekli bi lahko pričara iz nje mnogo dobrega in krepčilnega, — hrano, ki jo potrebujemo za naše življenje in delo.

Da pa so jedila zdravju popolnoma neškodljiva in tudi okusna, mora prevladovati v kuhinji temeljita snažnost, ki jo dosežemo le s tem, da ne shranjujemo v tem prostoru nobenih reči razven onih, ki jih neposredno potrebujemo pri kuhanju in pri pripravljanju hrane.

Vsa kuhinjska posoda in orodje naj bi bilo shranjeno zaprto, to se pravi, spravljeno bi moralo biti v omarah, omaričah, predalih ali v drugih zaprtih, hranilih, da se ne more naprašiti. Kuhinjske posode in orodja ne obešajmo nikoli na stene in ne postavljajmo na odprte police. Tam je posoda in orodje (pokrovke, kuhalnice) izpostavljena prahu in onesnaženju po muhah in drugem mrčesu in je treba te reči pred uporabo prav po nepotrebem z zo-

petnim umivanjem ali vsaj brisanjem očistiti prahu in vsega drugega, kar se je nabralo na njih. Le tako, popolnoma čisto posodo ali orodje smemo uporabljati za kuho ali hranjenje jedil. Trditev, češ, da je posoda poveznjena ne drži, ker ni mogoče povezniti kuhalnic, žlic in drugega orodja. Tudi nesnaga z zunanje strani posode se med uporabljanjem kaj lahko prenese v njeno notranjščino in od te na živila v njej.

Stene kuhinje naj bodo pobeljene (čisto bele, brez okraskov) in če le mogoče tudi prevlečene z belo ali svetlo oljnato barvo 1.2 m do 2 m na visoko od tal vsaj na takih mestih, kjer se zid pri delu rad zamaže. Tako pobarvano steno moremo zlahka umiti in je ni treba zopet varovati s prtički. Tkanina (blago) namreč ni baš najboljša varovalo za zid in tudi za oko ni prav nič lepa. Sicer pa skušajmo opravljati kuhinjska dela vedno tako, da sten ne poškrbimo in ne umažemo, kar ni pri umirjenem delu brez naglice prav nič težko ali celo nemogoče.

Se preje nego stene se umažejo kuhinjska tla. Lesena so manj prikladna, ker jih je treba pogosto ribati, ako hočemo, da so vedno čista in lepo bela. Kamenita (opeka, terazzo) pa so v tem oziru boljša, a nezdrava za noge. Imamo sicer tla, ki ustrezajo obojestransko in sicer je to kamenoleseni tlak ali ksy-lolit, ki združuje dobre lastnosti kamenitih in lesenih tal, a še ni splošno v navadi. Toda tudi pri tej vrsti tal je treba paziti na snažnost; posebno je gledati na to, da ne razlijemo mastnih ali podobnih stvari, ki jih potem le s težavo odstranimo.

Svetloba je v kuhinji jako važna in potrebna, ker je v temni kuhinji vsako delo zelo otežkočeno, včasih pa celo nemogoče, posebno, če je slabo osvetljen štedilnik in pečice. Tudi kuhinjska miza, na kateri trebimo, režemo in pripravljamo za kuhanje naj bo postavljena vedno tako, da dobiva od okna dovolj svetlobe. Za delo v mraku in zvečer pa poskrbimo za primerno luč in sicer naj bo nameščena vedno tako, da nam ne

sveti v hrbet, temveč da osvetljuje prostor, kjer delamo.

Poleg mize za pripravljanje živil za kuho je potrebna že omenjena omara, v katero spravljamo posodo, orodje, krpe, pa tudi najpotrebnejša živila (moka, sol, začimbe) v malih množinah, da jih imamo takoj pri roki. Notranjo stran vrat pri taki omari pa porabimo t. ko, da na njej uvrstimo vse tisto, kar bi drugače viselo zunaj, na zidu, namreč pokrovke, pribor, kuhalnice in podobno orodje. Če premišleno porabimo vsak prostorček, spravimo v tako omaro precej stvari. Po končanem delu nam ni nobena stvar napoti, ampak je vse lepo, varno in snažno spravljeno.

Nekaj, kar v kuhinji težko pogrešamo in kar je mnogokrat vzrok preobloženosti in preveliki utrujenosti gospodinje — je vodovod. Če ga v kuhinji ni, tedaj postavimo blizu štedilnika posodo z vodo, da je čim bližje pri roki. Ako pa je le količkaj mogoče, tedaj pravčasno poskrbimo za vodovod v kuhinji, ki naj bo vedno blizu štedilnika.

Drva, ki morajo biti tudi prav poleg štedilnika imamo v zaboju, da ga lahko premaknemo, kadar pospravljamo kuhinjo. Ker opravi gospodinja lahko marsikako delo sede, naj v tvoj ne manjka enega ali več kuhinjskih stolčkov. Umivalna skleda (če ni vodovoda, je v kuhinji nujna potreba. Ne moremo si namreč misliti okusnega kosila, če gospodinja nima prilike, da bi si med kuhanjem večkrat ne umila rok. Večji škaaf, skleda ali korito za pomivanje naj bo vedno pripravljeno za umazano posodo. Ako nimamo časa, da bi jo takoj pomili, napolnimo škaaf z mrzlo vodo in zložimo vanj posodo tako, da jo voda popolnoma pokriva. V vodi se posoda dobro odmoči, muhe se ne pasejo po njej in pomivanje gre pozneje dosti hitreje od rok. Odpadke od jedil mečemo tudi v vedro ali škaaf, ki ga po kosilu izpraznemo in posodo pomijemo.

Kuhinjo vsak dan enkrat pospravimo in sicer najbolje po glavnem kuhanju po kosilu. Pri večernem kuhanju je ne ponesnažimo; treba je pomiti le uma-

zano posodo, da ne ostane taka čez noč, in vse delo v kuhinji je enkrat za cel dan opravljeno. Če so okna gosto zamrežena, naj ostanejo odprta vsa noč. Le take kuhinje so res zračne, a žal so še danes zelo redke.

Po vseh kuhinjah je najti preveč razne šare in ropčtije, ki prav nič e spada vanjo. Namesto raznih nepotrebnosti naj si gospodinja raje oskrbi koledar zvezek ali knjigo za razne zapiske in svinčnik, stvari, ki so za kuhinjo ravno tako važne, kot za pisarno. V kuhinjski omari naj vsaka gospodinja določi en del (predaček) za račune, potrebila, za zapisnik izdatkov in sploh za knjigovodstvo, ki je v prav majhnem obsegu potrebno tudi v najpreprostejšem gospodinjstvu. S. H.

Dr. Francé Debevec:

O jetiki.

Doslej smo se menili o prvih dveh osnovnih skupinah jetičnih obolelih: slučajni po prvem okuženju spadajo v eno skupino, slučajni vsled počasnega širjenja bolezni po krvi v drugo. One vsakdanje jetične slike, ki jih leto za letom opažamo zlasti na deželi, so ponajveč iz druge skupine.

Opišimo sedaj na kratko tretjo in četrto osnovno vrsto (skupino) oblik in slučajev tuberkuloze! Najprej tretjo. Semkaj prištevamo jetična obolelja v mladih letih (med — recimo — 10. in 20. letom), ki nastajajo po prvem kuženem ognjišču, pa se brzo širijo ne samo krvnim potom (torej milejše in bolj počasi), temveč tudi neposredno (z dihanjem, kašljem, sopenjem) iz ene dihalne cevi v drugo. Ta poslednja viza bolezenske širitve je izmed vseh najhujša, najbolj zlokobna ter nastaja navadno takrat, kadar je notranja telesna moč ziflatno popuhtala.

V tako obolelih pljučih najdemo raztresene dve vrsti jetičnih ognjišč ali tuberkulov. Ena so drobna ko praso ali leča ter leže v stenah žilic med pljučnimi mehurčki. Druga in mnogo bolj nevarna pa so velika ognjišča v stenah

pljučnih mehurčkov samih. V sredini se zmeščajo, zgnoje, s kašljem se kužni izmeček odstranjuje, pri čemer pa se s sopenjem raznašajo bacili tudi v druge dele pljuč. Od tod se razvijejo novi tuberkuli, ki tudi v sredi razpadajo. S takšnimi razpadki bolne tkanine pa se stvarjajo rane ali kaverne.

Takšne so večinoma vse sušice v dobi dozorevanja ali pubertete, zato jih imenujemo kratkomalo: **pubertetne sušice**. So seveda zelo težke. Če bi pa ne bilo pri njih tudi milejših tuberkulov (nastalih krvnim potom), potem bi pubertetna sušica bila še bolj opasna.

Končno omenimo zadnjo skupino tuberkuloznih bolezni, ki nastajajo vsled novih okužb od zunaj po okrevanju prvotnem kužnem ognjišču.

Kaj se zgodi, če po zaceljenem prvem kužnem mestu v pljučih bacili na novo pridejo v telo? Nastane dvojic možnosti: a) Izostane sleherni vidnejša bolezenska sprememba. Telo je odporno. Po prenehanju okuženju si je škodljive znanke — bacile — dobro zapomnilo ter organiziralo posebno policijo (v obliki raznih celic in kemičnih snovi), ki neprestano patroljira po krvi in organih ter takoj obkolji utihotapljene bacile. b) Na mestu izvora nastane novo, sveže bolezensko ognjišče. Nedovoljna obramba ni mogla v kali zlomiti moči kužnih klic, vsled česar je nastalo vnetje večjega ali manjšega obsega. Morda se organizmu z naknadnimi rezervami v boj pcklicanih celic in kemičnih spojin še posreči požar-bolezen omejiti. V tem slučaju se bojno polje očisti, odvečne snovi izkašljajo ali posrkajo v telo, bojne poljane pa se prerastejo s trpežno vezno tkanino. Toda če se je — znak posebno hudih bojev! — obolelo, vneto mesto močno ognjilo, razpadlo, potem ostane trajna luknja, kaverna, ki se pač težko in redko sama po sebi stisne in preraste.

Kaj čuti bolnik ob takšni notranji bolezenski sliki? Nenadoma, rekel bi: sredi cvetočega zdravja, se pojavi vročica, glavobol, kašelj, znojenje, zbadanje v prsih. Bolnikova okolica govori o prehladu, španski, vnetju prsne mreže.

Po nekaj gnen, tednih hude režave zginemo, občutek zdravja se povrne. Prizadeti je že zdavnaj pozabil na nekdanjo bolezen, ko se nenadoma prehlad, španska, dejanjsko jetika, zopet povrne. V pljučih najdemo v takšnih slučajih kaverno ali razpadajoče bolezensko ognjišče. Po globokem udihavanju je nastalo iz starega razpadlega mesta novo kužno žarišče. Zlasti izleti na goro, daljši, utrujevalni sprehodi, ples so nevarni, da se pljuca na novo razbole.

Čim so se pri tej vrsti jetike napravile kaverne, je rešitev težka. Storimo sicer vse za okrevanje, toda notranje težnja moč je navadno — prešibka, nastaja kaj naglo slika težke, hitre jetike, ki se urno približava svojemu koncu.

Nekaj vrtnih škodljivcev.

Kakor vse druge kulturne rastline, tako ima tudi zelenjad in sploh vse vrtno rastlinje svoje posebne zajedavce. Največ preglavice nam prizadevajo nešteti živalski škodljivci, ki jih je mnogo v zemlji, pa tudi na nadzemeljskih delih rastlin. Predvsem so **korenine in listi**, ki največ trpe pred zajedavci. Ker sta to najvažnejša organa rastline, je umevno, da je tudi škoda na njih posebno občutna in se največkrat ne da popraviti. Zato je pa zelo važno, da zajedavce zatiramo prej, preden morejo rastline oškodovati. Škodo moramo torej, kolikor le mogoče **preprečiti**.

V zemlji se dado zajedavci užugati posebno v tem, da zemljišče pozno v jeseni ali pozimi globoko prekopamo in pustimo čez zimo v grudah. Še popolnejši je uspeh, ako ob enem močno gnojimo z živim apnom in pa ako pravilno kolobarimo. Svež hlevski gnoj jako pospešuje razvoj raznih zajedavcev v zemlji. Zato izkušeni zelenjadarji priporočajo gnojenje s predelanim, preležanim gnojem ali pa še bolje s kompostom. Kjer je zemlja močno pregnojena z živalskim gnojem, je posebno priporočljivo gnojiti izjemoma kako leto samo z umetnimi gnojili.

Najbolj osovražen podzemeljski zajedavec naših zelenjadnih rastlin je

mramor Uspešno ga zatiramo le tako, da ga na razne načine lovimo. Mnogo jih pokončamo že pri obdelovanju zemlje in okopavanju rastlin. Posebno izdaten je lov, ako zasledimo gnezdo z mladiči. Love ga tudi v cvetlične lonce, ki jih zakopajo po vrtnih stezicah do roba v zemljo in jih med seboj spojijo s palicami položenimi od lonca do lonca. Pravijo tudi, da se mramor ogiblje zemlje, ki je gnoljena z igličastim gnojem, (kjer imajo za steljo seseklano smrekovo ali borovo vejevje).

Ogri in strune izpodjedajo zlasti solato in kapusnice. Drugače jim je težko priti do živega, nego da jih vstrajno lovimo in pobiramo pri obdelovanju zemlje in pozneje pri usehlih rastlinah.

Zelna muha in kljunotaj sta dva jako škodljiva zajedavca kapusnih sadik. Zelna muha zalega jajčeca na stebela mladih kapusnic. Ličinke, ki žive v stebelu, povzročijo, da se naredi na njem za lešnik ali celo za droban oreh debele bule, v katerih žive, dokler ne dorastejo.

Kljunotajeve ličinke se zajedo pa v korenine in jih popolnoma uničijo. Nabrekline in bule po stebelih kapusnic prizadeva tudi neka glivica. Pravimo, da je zelje kilavo. Za vse te slučaje si zapomnimo tole: Svež hlevski gnoj je poseben pospeševalec zelne muhe, in kljunotaja. Bolehne in bulaste sadike, takoj na ogenj! Prav tako važno je, da zažgemo v jeseni vse zeljnate ostanke, zlasti kocenje in korenine. Silno napačno je, ako te ostanke skladamo na kompost ali jih celo na zelniku ali na vrtu, podorjemo, ali podstihamo. S tem samo pospešujemo razširjanje teh škodljivcev. Kje sta ta dva zajedavca zelo razširjena, gnojimo nekaj let z umetnimi gnojili. V to svrhu priporočamo mešano vrtno gnojilo, ki ga ima v zalogi Kmetijska družba po Din 2.50 kg. Na ar, t. j. 100 kvadratnih metrov zadostuje 10 do 12 kilogramov.

Na zapleveljenih vrtovih se jako rada pojavi ličinka vrtno rovke. Črnkaste v svitek zvite gosence izjedajo zlasti kapusnice in tako sadike popol-

noma uničijo. Kjer so vrtovi čisti, se tega škodljivca ni treba bati. Ako ga pa kje zasledimo, ga lahko polovimo.

Velika nadloga po vrtovih so bolhači; zlasti se pojavljajo v velikih množinah ob suhih letih. Če jih ne preganjamo, nam do golega uničijo posevke kapusnic, repe in drugih križnic. Lotijo se celo že odraslih sadik po vrtovih in zevnikih in tako izpijejo liste, da rastline usihajo. Najbolj v živo jih zadene mo z mokroto. Napadene seive večkrat na dan popršimo z vodo, pa bodo bolhači kmalu odnehali. S sadik jih preženemo, ako jih potrosimo s presejanim pepelom, s sajami, s cestnim prahom, z živim apnom, ali s kakim drugim prašilom, ki je rastlinam neškodljivo. S.

(Dalje prih.)

Za smeh.

Tujec: »Ali je ta vas električno razsvetljena?«

Domačin: »Samo kadar se bliska in treska.«

Anzele: »Torej, vi ste se povzpeli od tal do vrha?«

Mandelc: »Da, nekdam sem čevlje snažil, zdaj sem pa frizer. «

Vandrovec je poprosil za kos kruha. Gospodinja ga je zavrnila, češ, da je močan in da bi lahko delal.

»Mamica, rad bi delal, a ne morem, ker sem baš take nesrečne sorte,« je odvrnil možakar.

»Nesrečne sorte, kaj se to pravi?« je vprašala žena.

»Vidite, prelahek sem za težko delo in pretežak za lahko delo,« je pojasnil vandrovec.

France se je oženil in oče mu je poleg drugih stvari podaril tudi miško past. »Čemu pa to?« se je začudil sin. »Fant,« je dejal oče, »poslušaj me. Zenska se nobene stvari bolj ne boji kot miši. Položi tvoj denar vsak večer pod past, pa verjemi, da ti ne bo nikdar izginil.«

3. a n a š e m a i e

V gozdu bede.

Samotni potnik je urno korakal po poti. Mlad je še bil, veselo je požvižgaval v lepi večer in brez skrbi jo je mahal naprej in naprej. Niti opazil ni, da je prišel v gozd in ker se je že mračilo, kmalu ni vedel ne kod, ne kam. Prav na križpotu je bil; iz doline, po kateri je prišel, so vstajale sive megle; luna je vzšla, okoli njega pa je bil gost, teman gozd. Pogumno je korakal dalje, dokler se ni pot bolj in bolj zožila in mu korenine na stezi niso pričele ovirati hoje. Gotovo je že več ur hodil kar po poti naprej; truden in lačen je postal. Prav pred njim čez pot je ležala podrtá smreka. Utrujen se je vsedel nanjo in premišljeval, kaj naj zdaj.

Nepopisen strah se ga je polastil; tekel je nazaj po poti, po kateri je prišel. Toda na grozo je opazil, da je prišel prav na tisto mesto nazaj, kjer je prej počival. Zopet in zopet je bežal s tega kraja, pa vedno ga je neznana sila prignala nazaj. V obupnem strahu je začel klicati na pomoč, a seveda ni priklical nikogar. Vsedel se je na podrtó smreko in pričel ihteti, bridko ihteti.

Ko se je dvignil, je videl pred seboj tri može. Prvi je imel lepo in bogato oblačilo z dragocenim pasom. Drugi je imel črno obleko z rdečim pasom; tretji pa modro delavsko obleko z usnjatim pasom. V močni pesti pa je držal težko sekiro.

»Kaj delaš tu?« so ga vprašali vsi trije.

»Usmilite se me in povejte, kje sem,« je jecljal trudni popotnik.

»V gozdu bede si« so mu odgovorili.

»Usmilite se me in rešite me,« je prosil.

»Izberi si enega izmed nas, da te odpelje iz gozda!«

Popotniku je najbolj ugajal mož v bogati obleki in si je zato izbral njega. Le-ta je dvignil roko in druga dva sta izginila.

Potem je namignil mladeniču in je urnih korakov stopal pred njim. Dolgo dolgo sta hodila in popotnik je ječal: »Truden sem; ne morem dalje. Kam me vodiš?«

»Pot je še dolga in ti si že truden? Ne morem ti pomagati, ne morem te odvesti iz gozda. Tu pa imaš meč; kmalu bo prijezdil tod mimo jezdec. Ubij ga in vsedi se na njegovega konja!« mu je rekel mož v bogati obleki.

»Gorje mi« je zaklical mladenič. »Kdo si ti, da mi kaj takega svetuješ?«

»Jaz sem hudobija,« je mož odgovoril.

»Beži od mene!« je zakričal popotnik. In mož je res izginil.

Mladenič se je zgrudil na tla in je klical na pomoč. Ko se je ozrl, sta stala druga dva moža pred njim, naj si enega izmed njih izbere za vodnika. Mladenič si je izbral onega v črni obleki z rdečim pasom.

Molče sta korakala dalje. Po dolgi poti se je mož ustavil pred globokim prepodom. »Tu notri stanuje smrt. Skoči notri in rešen boš!«

»Kdo si ti, da mi kaj takega svetuješ,« je vprašal preplašen mladenič.

»Jaz sem o b u p,« je odvrnil mož in izginil.

Zopet je klical mladenič na pomoč in pred njim je stal mož v modri obleki.

»Pojdi z menoj!« mu je rekel. »Pot je sicer dolga in treba je prestati mnogo truda; a tistemu, ki zna trpeti, pomaga Bog.«

Prijel je mladeniča za roko in ga je vodil dalje. S sekiro je posekal vse ovire, da sta mogla dalje.

»Vzemi ta brun in ga nesi!«

Četudi truden, ga je naložil na ramo in nesel. Gozd se je začel redčiti. Tovor se mu ni zdel nič več težak, ker mu je upanje spešilo korake.

Kmalu sta stopila iz gozda, pred njima je ležala lepa pokrajina.

»Tvoja želja se ti je izpolnila. Izpe-

ljal sem te iz gozda bede. Vrzi zdaj tovor raz sebe!»

Mladenič je storil tako in vprašal: »Povej mi, kdo si ti, da si mogel to storiti, kar onadva nista zmogla!«

»Jaz sem delo,« je odgovoril mož in izginil.

Jabolka.

Stanovali smo pred mestom. Neki kmet je vsak dan pripeljal na trg vsakovrstno sočivje in zelenjavo in jo prodajal ravno nasproti naše hiše. V jeseni, ko je imel sadje, smo otroci stopicali okoli njega in s poželjivimi očmi gledali na voziček, ki ga je vlekel majhen, suh konjiček.

Nekoč pa je bila skušnjava že prevelika. Konjiček je pripeljal na vozičku veliko vrečo, ki je bila na več krajih raztrgana, da so skozi luknje gledala prelepa rdeča jabolka. Zdelo se nam je, da nas izzivajo in se nam smejejo. Največji od nas so stopili bliže in ko je kmet nekam odšel, je nekdo svetoval, da dajmo še bolj razširiti luknje na vreči. Začeli smo se posvetovati in jaz sem bil edini proti temu. Toda zmagala je večina in mali tatiči so se odpravili na delo. Jaz pa sem se postavil pred vrečo in zaklical, naj se mi nihče ne približa, sicer... Hotel sem jih odvrniti od te hudobne namere, pa sem dobil po ustih! Udarim napadalca nazaj in začela sva se obdelovati. Vse je planilo name.

Nisem bil izurjen v pretepanju in kmalu sem bil na tleh. Prevrnil sem tudi vrečo, katero sem branil.

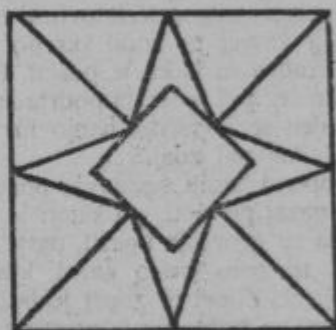
Kmet začuje vpitje in priteče k vozu ter me najde pod vozom sredi raztresenih jabolok. Drugi otroci so prej urno zbežali. Kmet je videl, kako so zbežali in sedaj videl zakaj, mene pa je imel za njihovega zaveznika in je mislil, da sem jih podpiral pri »delu«. Pograbil me je za lase in preden sem se mogel opravičiti, me je našeskal z bičem radi tatvine, katero sem mislil preprečiti. Strašno me je togotila krivica, ki se mi je zgodila,

a sem bil preveč ponosen, da bi se izgovarjal. Dobil sem svoje...

In sedaj, ko sem že starejši in sem marsikaj skusil v življenju, vidim, da mi je oni kmet storil nehote veliko uslugo, ko me je pretepel. Naučil me je, da moram delati dobro radi pravice in radi Boga, a ne radi pohvale ali nagrade, in tako mi je dal priljubljenost, da je pokazal svojo značajnost!...

J. G-ič.

Takole je pravilno.



No, to pot pa ni šlo tako lahko in gladko kot zadnjič. Prvič je bilo pošte — nič koliko, poln predal, ki je globok in dolg. Sedaj pa je pošta komaj dobro pokrila dno.

Nekateri niso razumeli ter so koščke izrezali ter jih kar nalepili v tistem redu, kot so bili natisnjeni. Seveda ti niso prišli pri žrebanju v poštev.

Zreb je določil, da dobijo »Storžka in njegovo burkasto življenje« Marija Stritar, Brezovska gora 27, France Pestotnik v Pišajnovici in Habjan Frančiška v Zgornji Šiški.

Nihče na svetu ni tako zabit in neumen, da bi se od njega bližnji ničesar ne naučil.

Kdor bi postal malodušen zato, ker mu nasprotujejo bedaki, bi s tem samo dokazal, da je sam bedak.

Največji umetnik je hudobni jezik; iz komarja ti kravo in celo slona naredi.