

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1930 — STEVILKA 13.

Kako je Miha naučil svojega sina, kaj je stanovski ponos.

Pavle je bil prvo leto v tovarni; kakoj po izstopu iz šole je vstopil v tovarno. Oj, s kakim ponosom je stopal vsako jutro z doma, s kanglico v roki. Notri je bilo skromno kosilo; pa na to Pavle ni mislil. Potisnil je kapo malo postrani in zamahnil z roko ter odkorakal.

Tudi v tovarni mu je bilo kar všeč. Delo je bilo sicer dolgočasno, vedno eno in isto; toda v prostem času se je s sovrstniki prav dobro imel. In kaj šele na poti proti domu! Pozimi in poleti je bilo dovolj »špasa«; če drugega ne, pa se je kdo zaletel v svojega soseda, da je ta potem odletel daleč na sredo ceste, ali sunil koga izmed starejših delavcev. Tudi z dekleti so imeli svoje muhe; preplašili so jih v njihovem čebljanju, da so prestrašene zakričale in stekle v stran.

Nekega večera je pa bil oče Miha priča, kako se je Pavle s svojimi tovariši obnašal domov grede. Kako se je zaletel v dekle, ki je po poti čitalo »Vigred« in se s svojimi tovariši potem odurno krohotal. In kako je v očetu zavrelo. Saj je sam vendar toliko držal na delavsko čast. V dno duše se je sramoval, da je moral prav na svojem lastnem otroku kaj takega doživeti. Popravil si je pas in zamrmral: »Ko domov prideš!«

Med potjo se je potem pripravljaj: »Tako obnašanje! Ali je to kakšen delavec? In kakšen stanovski ponos?« — Še nedavno je Miha prav o sta-

novskem ponosu govoril v delavskem društvu in potem o zanemarjeni in nevezgojeni mladini. In zdaj ta sramota na lastnem sinu!

Toda: kdo pa je kdaj Pavletu povedal kaj o stanovski časti in stanovskem ponosu? On, Miha, gotovo ne. Kdo pa naj mu to pove? V fantovsko društvo res zahaja; ali pa je to dovolj? Ne, ne. Pavle je še v tistih letih, ko se možatost tako rada zamenja z grobstvo. Fant si morebiti še domišlja, kdo ve, kako se je s tem postavil. E, Miha, tudi sam si nekoliko kriv prostoškega obnašanja svojega sina! Tako je Miha modroval sam pri sebi in spešil korake, da bi bil prej doma.

Zahljal je pas; pa se mu je zopet oglasilo: »Miha, šestnajstletnega fantla vendar ne boš pretepal? Mu še tisto trohico časti zbil iz telesa, ki jo ima? Kar pusti jermen in poskusi na drug način!«

Miha je prišel domov in Pavle tudi. Pa je pas ostal na svojem mestu, le v očetovih očeh je bila posebna strogost, da je Pavle povešil pogled in si mislil: »Morebiti pa oče vé?«

Po večerji se je Pavletu zelo mudilo spat; nič dobro se ni počutil. Oče pa mu je rekel: »Le malo počakaj, da mati male spravi spat!« Pa sta si obsedela nasproti. Oče ga je resno pogledal: »Fant, ali veš, kaj te je čakalo, ko si prišel domov?« — »Ne, oče.« — »Pošten nameček z jermenom, kakršnega morebiti še nisi bil deležen.« — Pavle skloni glavo o sramu.

»Po poti sem gledal tvoje obna-

šanje. Zakaj ti tega ne izbijem? Ker mislim, da si to storil iz neumnosti in nepremišljenosti. Le pomisli, če bi te videl kak dostojen fant, n. pr. onih kdo, ki ste skupaj v šolo hodili. Kaj bi si moral misliti? Da si lump postal; eden izmed tistih, ki se ga mora človek sramovati, če ga sreča. — Še več! Ker se vse tako rado posploši, bi rekel: „Fej, takale je delavska mladina! Ničvredna, razuzdana!“ — Torej ne, da si samo sebe osramotil, ampak ves naš stan, delavski stan. Saj se je treba sramovati, da je kdo delavec, če se delavska mladina tako obnaša. — Glej, fant, za danes ti odpustim, toda za vso prihodnjost si moraš zapomniti, da si član poštenega delavskega stanu, ki stremi kvišku, ki si lasti pravico enakosti z vsemi drugimi stanovi. — Nekaterim pride čisto prav, da se delavska mladina sirovo obnaša, ko potem trdijo: „Saj delavec nima nobene izobrazbe, zato mu ne gredo nikake pravice.“ Tega jim pa ne smemo pustiti; dokazati moramo, da smo v svoji pravici, ko se borimo za enakopravnost z drugimi stanovi. Ne sicer z vnanjo močje, ampak s tem, da moremo reči: Pošteni ljudje smo in vzgajamo svoje otroke pošteno. Potem nam bodo našo enakopravnost morali priznati. In to so že storili mnogokje. Delavskega ministra smo že imeli, po raznih upravah so delavci ne le zastopniki delavskih pravic, ampak tudi sodelavci za splošno blagostanje. — Ali zdaj razumeš, da smo vsi soodgovorni za to, da se delavski stan dvigne? Ali uvidiš, da sirovost in slabo obnašanje nam vsem le škoduje? Da so delavci, ki se spozabijo nad svojo častjo, velika ovira za delavsko gibanje?<

Pavle je že davno vse razumel in uvidel. Solze so se mu udrle po licih.

Oče pa je nadaljeval: »Mislim, da nimam kakega lumpa za sina, ampak fanta, ki bo res mož na svojem mestu. Da je bilo zadnjič tvoje obnašanje graje vredno. Tudi v tovarni bodi cel mož! Potem te bodo tovariši cenili in

spoštovali. Potem boš imel celo vpliv nanje. — Zdaj pojdi spat, pa ne pozabi večerne molitve! Lahko noč!<

»Lahko noč, oče!<

Pavleta je prijel stanovski ponos od prave strani. Mnogi delavci ga poznajo in so si ga izvolili za svojega zaupnika, ker zdaj je že cel mož.

Konserviranje sadja.

Junija meseca se pri nas začne sadje. Prve so jagode, potem črešnje; za njimi bodo zorile rane hruške in marelice; potem pridejo na vrsto rana jabolka, breskve, slive itd. Potem bo pa sadje tega in onega plemena v nešteti sortah tja do pozne jeseni in še v zimo. Vso to dobo — torej od začetka junija pa tja do božiča — imamo v gospodinjstvu razno sveže sadje, ki ga tako radi uživamo sirovo, pa tudi na različne načine predelano in pripravljeno. Od januarja pa do junija — torej najmanj pet mesecev — je pa doba, ko svežega sadja primanjkuje ali ga celo ni prav nič. Temu pomanjkanju pa se lahko izognemo, ako od sedaj dalje, pa tja do pozne jeseni, dokler pač sadje zori, ne zamudimo nobene prilike, da ne bi čimveč tega božjega daru, ki ga je sedaj v izobilju, ohranili (konservirali) za zimsko dobo.

Kljub temu, da ohranjevanje, ali kakor pravimo s tujo besedo *konserviranje* sadja ni nikaka umetnost, je vendar še mnogo gospodinj, ki se še niso lotile tega posla, ker mislijo, da ne bi povoljnega uspeha, ali pa se boje stroškov. Toda noben teh razlogov ne drži. Ko bi se zavedale, kako važno in potrebno živilo je sadje, ne samo za otroke, ampak tudi za odrasle, ne samo za bolne, ampak tudi za zdrave, ne samo za bogate, ampak tudi za revne, bi se bolj pobrigale za ohranjevanje. Vedeti bi morale tudi, da je sadje, ki je sicer v svežem stanju zelo nagnjeno k pokvarjenju, kljub temu prav lahko tako predelati, da se ohrani okusno ne samo nekaj mesecev, ampak leta in leta.

In stroški? Nekateri načini konserviranja so tako preprosti, da se dado izvajati celo brez stroškov (n. pr. sušenje sadja). Za nekatere je pa treba nekaj posodja, ki pa ni tako drago, ker se lahko uporablja mnogo let. Zlasti poceni so steklenice starejšega sestava, ki se zapirajo s pergamentnim papirjem. Dražje so seveda steklenice z gumijevimi obročki in steklenimi pokrovcji. Zato je pa delo z njimi mnogo lažje in izdelek bolj trpežen.

Sadje se ohranja na razne načine, kakoršnega je pač plemena in narave. Nekatero ohranjamo kar celo v njegovi naravni obliki ali kvečjemu razrezano v kosce. Izdelek je *vkuhano sadje* ali kompot. Edino za ta način ohranjanja moramo imeti posebne steklenice s širokimi vratovi. Kdor zmore malo večji strošek, si bo omislil take, ki se dado neprodušno zapreti (z gumijevimi obročki in steklenimi pokrovcji). Dober izdelek dosežemo pa tudi v starih steklenicah, ki jih zavezujemo s pergamentnim papirjem ali z mehurjem.

Nekatero sadje pa lahko predelamo, da ohranimo samo njegovo meso v obliki goste, gladke, medu podobne tvarine. To je pa *sadna mezza* ali marmelada.

Zopet drugo izpostavimo celo ali v koscih precejšnji toplini in prepihu, da iz njega izhlapi večina vode. Na ta način dobimo znano jako trpežno in okusno *suho sadje*.

Naposled pa lahko ohranjamo od sadja samo *sok* kot povsod čislano, zdravo in osvežujočo *brezalkoholno sadno pijačo*.

Pri vseh teh štirih načinih ohranjanja sadja obračamo vso pozornost na to, da s primernim ravnanjem *preprečimo delovanje glivic*, ki sveže sadje nazlo razkrajajo (zlasti velja to za vse poietno sadje).

Marsikateri gospodinji bi utegnilo biti ustrezno, ako ob priliki, ko zori to ali ono sadje, na kratko opozorimo,

kako ga je *ohraniti* ali *konservirati*, da kolikor mogoče obvarujemo vse redilne in zdravilne snovi v njem in da bo čimbolj trpežno.

Začnimo torej s *črešnjami*! Ohranjujemo jih lahko na dva načina in sicer jih *vkuhavamo* in *sušimo*. Za vkuhavanje vzemimo najlepše, ne prezele črešnje, bodisi kakoršnekoli sorte, porežimo jim peclje tik pri plodu in jih operimo. Potem jih napolnimo v steklenice tako, da segajo prav do vrha. Med vkladanjem potrkajmo s posodo večkrat ob mizo, da se plodovi prav tesno vležejo. Vložene črešnje zalijmo s sladkorno raztopino (na liter vode 40—70 dkg sladkorja) in sicer tako, da stoji voda le do $\frac{2}{3}$ visoko v steklenici. Nazadnje steklenice zaprimo — če so novejšega sestava (Rex), z gumijevimi obročki in steklenimi pokrovcji — če so pa stare sorte, jih zamašimo s pergamentnim papirjem (dve gubi!), ki smo ga namočili v vodi. Sedaj pa najvažnejše! Tako napolnjene in zaprte steklenice postavimo v velik železen lonec na lesen ali žičnat podstavek in nalijmo vanj toliko vode, da sega do blizu vratu steklenic. Potem denemo lonec k ognju (na štedilnik). Ako imamo toplomer, je dovolj, ako sregrejemo vodo do 80 °C. Če pa delamo brez toplomerja, pa mora voda zavreti. In v tej vreli vodi pustimo steklenice 15 do 20 minut, kakor so pač velike, da se vsebina (črešnje in sladka voda) zanesljivo do 80 ali do 100 °C razgreje. S tem *razgrevanjem*, ki ga imenujemo s tujo besedo *sterilizacija*, zamorimo na sadju vse glivice in sadje bo toliko časa trpežno, dokler se glivice iz zraka iznova ne zatrosijo vanj.

Ko določena doba mine, vzamemo steklenice iz vode in jih postavimo nekam na leseno podlago, kjer ni prepiha in jih prekrijemo z vlažnim in ožetim prtom. Ko se ohladi, jih spravimo v hladno in temno shrambo.

V steklenicah, ki se neprodušno zapro, ohranjujemo črešnje (in vsako drugo sadje) lahko *popolnoma brez*

sladkorja. Sladimo jih — če treba — še takrat, ko jih uživamo.

Kako se črešnje suše, je bolj znano. Sicer bomo pa sušenje sadja obdelali ob drugi ugodnejši priliki.

H.

Higijena kuhinje in živil.

Higijena kuhinje je v tesni zvezi z njeno snago. Pogreški v splošnem, ki se nam zde sicer malenkostni, so v kuhinji velike napake, ki imajo lahko kvaren vpliv na hrano, pripravljeno v njej.

Okna kuhinje naj bodo zamrežena, da jo s tem obvarujemo golazni in da jo lahko zračimo vso noč. Ker je kuhinja popolnoma pospravljena že zvečer, pobrišemo zjutraj v njej samo prah, pripravimo sveže kuhinjsko perilo, potrebno orodje in začnemo s kuhanjem. *Kuhinjske brisače* (za roke) in *krpe za posodo menjajmo* če mogoče *vsak dan*, najmanj pa dvakrat na teden. Zvečer umazane poberemo, zjutraj pa razdelimo sveže. V majhni kuhinji zadostuje ena brisača za roke, v večji jih moramo imeti seveda več. Obesimo jih za zanjko na kljuko poleg umivalnika ali vodo-voda, kjer si umivamo roke. Istotam mora biti *polica*, ki je lesena ali pa iz stekla, na kateri je vedno pripravljeno *milo za umivanje rok*, *krema za mazanje rok* (lanolin, glicerini), da ne pokajo, ter *mazilo proti opeklinam*. Istočasno kot ostalo kuhinjsko perilo je treba menjati tudi umazane kuhinjske predpasnike. Predpasnikov za kuhanje nikoli uporabljati za druga hišna dela! Sem spada tudi *čepica* ali *rutica*, ki je pri kuhanju vprav tako potrebna kakor predpasnik.

V vsaki kuhinji naj stoji eno ali več *veder s pokrovi*, kamor mečemo *odpadke*. Stojijo naj priročno, to se pravi, na takem kraju, kjer za kuhanje pripravljamo (trebimo zelenjad, lupimo sadje in podobno), kjer je torej največ odpadkov, da jih ni treba nositi daleč — kdovekam. Vedra so najboljša *taka, ki jih odpiramo z no-*

go; pri tem ne potrebujemo rok, ki jih seveda tudi ni treba umiti potem, ko smo uporabljali vedro in s tem tudi ne prekiniti dela. Vedra z odpadki vsak večer izpraznimo in *popolnoma čisto umijemo!* Razni, skrajno neprijetni duhovi, ki se razširjajo iz te ali one kuhinje, izhajajo večinoma od kuhinjskih odpadkov, ki se kisajo in kvarijo v kuhinji. Po končanem kuhanju odnesemo iz nje takoj *vsa živila* v shrambo ali klet, kjer jih pa shranjujemo. Kar smo bili prinesli iz kleti, pa nismo porabili, nesemo v klet nazaj, kar je iz shrambe v shrambo itd. Le malenkostne množine živil, ki jih shranjujemo v kuhinjski omari zato, da so nam bliže pri roki, denemo v iste posode nazaj (moka, sol)! *Ostankov jedil* tudi nikoli ne puščajmo v kuhinji. Samo kuhinja, v kateri ni najti nič takih stvari, ki smo jih omenili, po omarah, mihah ali policah, je res snažna in higijenska.

Zelenjad, ki jo prinesemo naravnost iz vrta, *osnažimo že zunaj*, da pride tako že kolikor mogoče snazna v kuhinjo. Pa je tudi lažje trebiti zunaj, kjer ni treba paziti tako na snago kakor v kuhinji. Zelenja (n. pr. pri korenju, deloma pri kolerabah), ki ga sploh ne rabimo, nikoli ne nosimo v kuhinjo. Tudi prst, ki se drži zelenjadi, otresimo in operimo zunaj!

Ne postavljajmo *nikdar nobene kuhinjske posode ali orodja na tla!* To velja za vsa posoda, najsibo že rabljena ali že nerabljena. Tla so vendar najbolj nesnažen del vsakega prostora, tudi kuhinje, in vendar najdemo v marsikateri kuhinji po tleh kuhinjsko posodo, prazno in polno. Tudi velika posoda kakor ogromni lonci in izredno široke kozice niso pri tem izvzete. Za te si preskrbimo prav enostavne *lesene podstavke* (10 cm od tal) iz ozkih deščic, na katere postavljamo veliko in po potrebi tudi manjšo kuhinjsko posodo. Tako stoji posoda vedno na snažni podlagi, je snažna zunaj in znotraj, ker ne pride

v dotiko z nesnago, ki jo s čevlji nanosimo na tla. Te podstavke pa večkrat poribajmo.

Na prav takih podstavkih naj stoji tudi *deske za testo, večji pekali*, sploh vsako večje kuhinjsko orodje, ki ga ni moč shranjevati v zaprti omari. Tudi *vreče* z večjo zalogo živil (moka, sladkor itd.) postavimo na take podstavke, ki naj jih bo v vsakem gospodinjstvu vedno nekaj na razpolago.

Nobene *pokrovke* za lonce ali kozice ne polagajmo iz rok v notranjo stranjo navzdol. Kar pride v dotiko z jedjo, naj bo vedno popolnoma snažno. Če odkrijemo lonec, obrnemo pokrovko tako, da je notranja stran, ki zapira lonec, obrnjena navzgor.

Za prijemanje vroče posode se zaenkrat poslužujemo še *sešitih vrečic iz belega ali barvastega blaga*. Razne umazane krpe, ki so ležale kdovekje, niso za to. Najbolj prikladen prostor za te vrečice je drog, ki teče okrog štedilnika. Nanj privežemo večjo vrečo, vanjo pa vtaknemo druge vrečice, s katerimi prijemamo posodo. Tako so snažno, pa tudi zelo priročno shranjene. Pri velikih štedilnikih v večjih gospodinjstvih jih imamo nekaj na enem, nekaj na drugem koncu, da ne hodimo daleč ponje. Te vrečice menjamo vsak teden ali vsaj vsakih 14 dni.

Vsak madež s štedilnika odstranimo *sproti*. Tudi med kuhanjem mora biti štedilnik popolnoma snažen. Prav tako umijmo takoj vsak madež tudi takrat, če je miza prevlečena s pločevino ali z linolejem. Lesene mize pa varujemo s krpo, ki jo razgrnemo nanjo.

Kozarce za vodo, ki jih rabimo v kuhinji, sproti umivajmo (vsak družinski član za seboj) in jih poveznimo v za to določen predal.

Vsi predali in police naj bodo brez papirja, pač pa snažno poribane.

Kuhinjsko posodo umivajmo z milnico in jo dobro izplaknimo. Za kuhanje milnice določimo posebno po-

sodo; vodi dodajmo lahko tudi nekoliko sode, toda ne preveč, ker kvarirake. (1% milnica in 1% sode). Sita umivajmo s krtačo, da ne ostanejo v njih ostanki jedil. Š. H.

(Dalje prihodnjič.)

Kuhinja.

Žganci. Stresi $\frac{1}{4}$ litra ajdove moke v kožo in jo mešaj, da se dobro segreje. Nato prilij dober $\frac{1}{4}$ litra zavrele in osoljene vode in vse skupaj mešaj nekaj minut. Zabeli jih z razgreto mastjo ali maslom in zdrobi z yilicami. Postavi žgance kot samostojno jed z mlekom, kumnovno ali govejo juho.

Pljuča z rižem in grahom. Skuhaj $\frac{1}{4}$ kg govejih, svinjskih ali kostrunoviv pljuč. Kuhane zreži prav drobno, deni v kožo eno žlico masti in eno drobno zrezano čebulo. Ko se čebula zarumeni, prideni pljuča, sol, za noževo špico popra in strok sesekljanega česna ter duši vse skupaj nekaj minut. Posebej pa praži $\frac{1}{4}$ litra riža, ga zalij in kuhaj četrt ure, nato prideni $\frac{1}{4}$ litra kuhanega graha z vodo vred in še pljuča. Ko vse dobro premešaš, postavi jed s solato ali kislim zeljem na mizo.

Švabski zrezek v omaki. Potolci prst debel zrezek pljučne pečenke ali bržolo (rospratelj), ga nekoliko posoli in v kozi, kjer si razgrela eno žlico masti, naglo speci. Pečenega položi na krožnik, v mast pa stresi pol drobno zrezane čebule, da se nekoliko zarumeni, prideni pol žličice sesekljanih kapor, košček limonine lupine in eno zrezano kislo kumarico, potresi še z žličico moke in prav malo zarumeni. Nato prilij zajemalko juhe in ko prevre, prideni žlico kisle smetane, položi zrezek nazaj v to omako in ko prevre, ga zopet položi na krožnik in ga oblij z omako. Okrog pa naloži polento, cmoke ali kaj enakega.

Piškotna torta. Mešaj 4 rumenjake, zrezane limonine lupine 20 minut. Nato prideni sneg $\frac{1}{4}$ beljakov in 4 polne žlice moke. Vse skupaj narahlo

premešaj in stresi v pomazan tortni model ter postavi v srednje vročo pečico, da se rumenkasto zapeče. Pečeno potresi s sladkorjem.

Črešnjev kolač. Mešaj $\frac{1}{4}$ ure 5 dkg sirovega masla, 6 dkg sladkorja in 2 rumenjaka. Nato prideni sneg 2 beljakov, šcep cimeta, par zrn soli, 10 dkg moke, 3 žlice mrzlega mleka in še 10 dkg moke ter polovico pecilnega praška. Ko vse dobro premešaš, stresi v dobro pomazan tortni model, testo razravnaj in obloži po vrhu črešenj brez pecljev in pečk. Speci ga v srednje vroči pečici. Pečenega potresi s sladkorjem in postavi gorkega ali mrzlega na mizo. M. R.

Drobiž.

Ako opereš riž v topli, mesto v mrzli vodi, bo ta boljšega okusa.

Kadar kuhaš riž, stisni par kapljice limonovega soka v lonec. S tem dosežeš, da bo riž bolj bele barve in pa zrna se ne bodo sprijela.

Mleko ostane dalj časa sladko, ako je v široki in plitvi posodi, kot pa v ozkem in globokem loncu.

Ako imaš glavobol, vzemi bombaž, ali volno ter napravi nekakšne blazinice. Te namoči v vroči vodi ter jih drži za ušesi. Dostikrat pa pomaga, ako takoj ko se glavobol pričinja pojavljati, vržeš v kozarec vode par zrn soli ter to izpiješ.

Ako hočeš, da neprijetno kolcanje poneha, pritisni palec desne roke v dlan leve ter zadrži dihanje.

Takozvani svileni papir, je izvrstno sredstvo za čiščenje vsakovrstnega stekla, kakor tudi bakra ali medenine (mesinga).

Ako hočeš počeno jajce kuhati, zavij ga v masten papir ter poveži s koprncem.

Kozarec drobnega pepela, dve žlički sode-bicarbonate ter pomešano z vo, do, da izborno čistilno sredstvo za vse vrste kovine

Barvano blago kaj rado zgubi barvo kadar se pere, posebno pri kuhanju. Vrzi žlico soli v vodo, pa bo perilo ohranilo prvotno barvo.

Težko je verjetno, da so otroške igrače dostikrat strupene. Posebno ono ceneno blago, ki ga prodajajo sejmarji. Konjički, bobni, puške, čelade itd., so igrače, barvane s strupeno barvo. Vsaka mati pa dobro ve, da otrok vsako stvar nese v usta. V otroških bolnišnicah so enake igrače opustili in tudi materam bi bilo to priporočati.

Desetdedenski kmetijsko-gospodinjski tečaj.

Mnogokrat slišimo, da spada k vzornemu gospodarstvu tudi vzorno gospodinjstvo. Za vzorno gospodinjstvo pa je treba dobre, skrbne, varčne, izobražene gospodinje. Res je, da je najboljša šola doma pri materi; res je pa tudi, da te šole ne vzamemo tako resno in je navada, da gredo hčere tudi še v gospodinjske šole. Iz katerihkoli vzrokov pa ni vsaki mogoč vstop v tako šolo, zadovoljiti se morajo mnoge s poukom v krajših ali daljših gospodinjskih tečajih, ki jim skušajo nadomestiti gospodinjsko šolanje. Tudi Slovenska krščanska zveza že nekaj let prireja take tečaje v jesenskih in zimskih mesecih. Priredi jih v krajih, kjer to želi Prosvetno društvo, Ženski ali Dekliški odsek, Marijina družba ali drugo društvo, ki ima na razpolago kuhinjo s štedilnikom in primerno sobo za predavanje. Kjer so potem tudi dekleta ali žene, ki žele tega pouka in so pripravljene žrtvovati deset tednov časa in malenkostno vsoto, so dani vsi pogoji, da se tak tečaj prične. Vsa taka društva naj se obrnejo po nadaljnja pojasnila glede kmetijsko-gospodinjskega tečaja, ki bi se pričel 1. oktobra (do božiča), ali 7. januarja (do 15. marca) na Slovensko kršč. žensko zvezo, Ljubljana, Miklošičeva cesta 5.

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

Trije rokodelci.

Ko so povečerali, jih je peljala v sosedno sobo, kjer so stale tri postelje. Z roko je pokazala nanje in izrekla samo eno besedo: »Spite!«, ter odšla. Vsi so se po dolegm času razveselili snažne postelje in hoteli še kaj pogovoriti, a zlatar je rekel, da v tej hiši gotovo ni navada mnogo govoriti, ker je gospodinja tako redkobesedna; zato so vsi trije kmalu zasпали.

Ko so se zjutraj zbudili, je na mizi že čakal zajtrk, ki jim je šel prav v slast. Gospodinja je že sedela pri kolvratu in predla. Ko so pojedli, jih je vprašala: »Kdo ste in kakšna je vaša obrt?« Krojač in čevljar sta hotela na dolgo in široko razlagati, a žena je mignila zlatarju: »Govori ti!« Ko ji je na kratko povedal, je vprašala: »Zakaj se potepate po svetu, mesto da bi delali?«

»Ker nikjer ne dobimo dela,« je bil žalosten odgovor.

»Ostanite pri meni, za tri dni imam dela za vse tri,« je ponudila žena. To se je trem rokodelcem malo čudno zdelo in zlatar je rekel: »Saj nimamo orodja in vi tudi ne.«

»Boste videli,« je rekla žena in jih je odvedla v prvo nadsiropje, kjer je pri vsakem oknu stala miza s krojaškim, čevljarškim in zlatarskim orodjem. Vsi trije so se začudili in gledali, kako je to mogoče. »Naredi mi par čevljev!« je rekla čevljarju in krojaču: »Izgotovi mi obleko! In ti mi naredi prstan!« zlatarju. »V treh dneh mora biti vse gotovo. Toda pomnite: brez nepotrebne besedičenja!«

»Pomeri mi čevlje!« je rekla nato čevljarju. Kako se je ta začudil, ko ji je meril noge, kakršne še ni videl. »Pomeri mi obleko!« je nato rekla krojaču. Ves začuden ji je vzel mero; kajti tako lepo zrastlega telesa še ni videl. »Pomeri mi prst!« je rekla še

zlatarju. In ta še ni videl tako lepe ženske roke, kakršno je imela žena. In začudenje je raslo, ko je prinesla čevljarju najfinejšega usnja za čevlje, krojaču mehke svile in baržuna za obleko in zlatarju najboljšega zlata in dragih kamnov, ki naj jih vstavi v prstan.

Z veseljem so pričeli z delom in gostobesedna krojač in čevljar sta seveda hotela klepetati pri delu, a nevidna roka jima je prilepila na usta velik obliž, da nista mogla; šele pri večerji sta ga mogla odstraniti. Odslej sta delala čisto tiho.

Ko so pretekli trije dnevi, je gospodinja prišla, da pogleda njih izdelke. Obula je čevlje: bili so ji čisto prav. »Kako naj ti poplačam tvoje izvrstno delo?« je vprašala čevljarja.

»Rad bi vedno delal čevlje iz tako finega usnja,« je ta odgovoril. »Tvoja želja naj se ti izpolni!« Potem je pokazal krojač izgotovljeno obleko. »Tc je pravo mojstrsko delo! Kakšno plačilo želiš?«

»Da bi vedno delal obleke iz tako finega blaga!« je odvrnil.

»Naj se ti izpolni!« mu je rekla. Potem se je obrnila k zlatarju: »Gotovo si boš tudi ti izbral tako plačilo, kakor onadva; tudi tvojo željo ti lahko izpolnim.«

»Ne, gospa. Moje delo je dovolj bogato plačano, če vam smem izgotovljeni prstan natakni na prst.« To reksi, ji ga je nataknil na prst in o čudo! Stare žene ni bilo več; pred njim je stala prelepa mlada deklica. Vse tri živali so zakričale, grozen grom je pretresel hišo. Poleg prelepe deklice sta stali še dve drugi (srna in mačka). star služabnik, bivši krokar, pa jih je povabil, naj bodo gostje kraljice. Samotna hiša se je spremenila v lep grač in vsi so stali v sijajno razsvetljeni dvorani.

»Ali me več ne poznaš?« je vprašala kraljica zlatarja. »Tisočkrat ti

hvala! Začarana sem bila v starko, moji sestriči pa v srno in mačko, dokler me ne reši nekdo, ki mu je več plemenitost kot pa bogastvo, me je mogel rešiti. In to si bil ti. Odslej ti bom žena in ti boš moj kralj.« Vesel in iznenaden ji je podal roko.

Krojač in čevljar sta začudeno in tudi nevoščljivo postrani gledala. Novi kralj ju je takoj imenoval — to je bilo njegovo prvo kraljevsko delo — za dvornega krojača in dvornega čevljarja. Tako sta imela vedno dovolj finega usnja in mehke svile in baržuna. Kmalu sta obogatela. Bivši zlatar pa je bil kralj in mož najlepše kraljice na svetu, ker je znal o pravem času molčati. In vsi so bili srečni.

Pred nebeškimi vrati.

(Narodna pripovedka.)

Nekoč so umrli trije ljudje. Prvi je bil lakomen berač, drugi krivičen graščak, tretji pa pošten in pravičen kmet.

Vsi trije so morali pred nebeškega Sodnika.

Prvi gre berač. Hodi in hodi in pride do nebeških vrat. Mislil je, da ga bodo tudi tukaj kar lepo spustili notri kakor pri ljudeh, zato je potrkal in čakal, da mu odprejo vrata. Na pragu se prikaže sv. Peter in ga vpraša:

»Kaj želiš?«

»Saj vidiš, prišel sem, da me spustiš v nebesa!« odvrne berač.

»Toda, ali si se umil, prijatelj?« vpraša sv. Peter.

»Kje? Nisem sel!« odvrne berač.

»Tako umazan in neumit ne moreš priti pred Boga! Zato pojdi tja dol k studentu in se najprej umij, potem pa pridil! ga pouči sv. Peter in zapre nebeška vrata.

Berač odide k studentu, toda nikakor ne more do vode, ker je ves studenec okoli in okoli obložen s celo goro beraških torb. Poskuša priti k studentu od te strani, poskuša od druge — toda vse zastonj! Ne more blizu in ne more ... Kaj naj stori? Ni druge

pomoči, kakor da se zopet vrne pred nebeška vrata.

Potrka. Sveti Peter pride in ga vpraša:

»No, ali si se umil?«

»Nisem,« odgovori prosjak. »Kako se bom umil, ko je okrog studenca nametano čudovito mnogo beraških torb, ki ne puste človeka blizu k vodi!«

Tedaj pa pravi sv. Peter:

»Sedaj vidiš, dragi, da nisi za v nebesa, ker te obtožujejo grehi, ki si jih storil v življenju. One torbe, ki si jih videl, so torbe onih siromakov, ki so bili večji reveži kakor ti, pa si jim od vzela miloščino, ki bi jo dobili od plemenitih ljudi, če ne bi bil vsega porabil ti, ki si imel že zadosti!«

»Toda, sveti Peter, saj vidiš, da sem revež,« začne moledovati berač.

»Če si revež ali pa bogataš, vseeno bi bil lahko storil kaj dobrega in se varoval hudega!« odvrne sveti Peter in zapre vrata, berač pa mora ves obupan dalje ...

Za beračem pride pred nebeška vrata graščak. Oblastno se postavi in pogumno potrka. Pride sveti Peter in ga vpraša:

»Kaj hočeš?«

»Pusti me v nebesa in pred Boga.

(Nadaljevanje.)

Svatovska.

Župan je možil svojo hčer. Na dan svatbe je naročil učitelju, naj pride zvečer z učenci pod okno in ko bodo zazvenele čaše in bo starešina rekel: »Bog živi nevesto!« naj zavpije z otroci: »In ženina tudi in župana tudi!«

Res, zvečer so se zbrali učitelj in otroci pod oknom. Dekla je prinesla v svatovsko sobo pladenj kozarcev. Pladenj se ji je izmuznil iz rok — in na tleh je bilo vse skupaj. Župan zarohni nad dekle: »Da bi te pes nesel!«

Ko je učitelj pod oknom zaslišal cvenk in glas iz hiše, je začel z otroci: »In ženina tudi in našega župana tudi!«

Župan je odprl okno in zakričal: »In tebe tudi, osel stari!«