

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1929 — STEVILKA 17.

Delo kot kazen — delo kot poklic.

V stari šoli, ki sem jo še obiskovala, smo se v zemljepisju marsikaj učili, kar sem mislila, da mi ne bo nikoli prav prišlo. In vendar sem nekaj prav v zadnjem potovanju po Nemčiji videla, kar me je takoj opomnilo na tedanje učenje in sem tam na licu mesta dobila šele pravi pojem. Bila je to ravnina, ki jo je videti iz vlaka med Aachenom in Montjoie in še bolj potem, če se hodi peš od tam dalje proti Mützenich in dalje proti belgijski meji. Ta ravnina »Das hohe Venn« je široka gola ravnina, porastla poleg le z ostro gozdno travo, resjem in brusnicami, pozimi nepregledna planjava, enolična in otožna, vmes pa globoko, temno močvirje, s posameznimi križi, ki oznanjajo, da so samotni potniki našli tam žalostno smrt, ko so se pogreznili v brezdano močvarjo.

Seveda so davno pred vojno začeli osuševati to močvirje, kakor pri nas ljubljansko barje. Potegnili so skozenj globoke jarke in nasadili na osušeno goličavje borovce in smreke. Lepo je zdaj že tam ponekod oživela nova narava, so pa tudi še kraji kjer se še ni dalo izvesti vse po načrtu in tam je še pusta goličava.

Vprašali smo, kdo je izvršil to delo, pa so nam povedali: kaznjenci. Zgoraj na grebenu hribovja je kolonija za delamržne, postopače, vagabunde, hudodelce, ki so obsojeni v prisilno delo, sploh taki, ki so jih morali izločiti iz človeške družbe. Čez dan delajo na osuševalnih delih, za

njimi so strogi in dosledni pazniki, seveda vsi oboroženi. Vsakega, ki bi se pri delu ustavil, pokličejo s trdo, dosledno besedo nazaj k dolžnosti. Temačni pogledi, upornost in trma, to je vse, kar vidiš pri teh delavcih. Nobene vesele besede, nobene pesmi, nobenega ukanja; vse gre pod trdim geslom: moraš za kazen.

Poglejmo pa naše delavce, najemnike! Kmalu po drugi uri, komaj se svita, že gredo prav v teh tednih naši kosci v košnjo. Ali si moremo misliti le te brez vriskanja, brez veselja, brez objestnosti?

Poglejmo naše zidarje! Pri težkem dviganju bremen so si izmislili pesem, ki se najbolj ujema s škripanjem škripcev ali železnih žerjavov. S pesmijo na ustih — žal — da tudi včasih s kletvijo, delajo, neumorno delajo.

Slab kmet, slab orač mora biti, ki s sklonjeno glavo in temnega pogleda hodi za plugom. Jasnost in veselje razodeva kmetov obraz pri tem sicer težkem, a lepem delu.

Pomislimo, zakaj ta velikanska razlika med enimi in drugimi!

Oni prvi ne vedo, zakaj delajo; železni moraš, ukaz in žuganje paznikovo jih sili. Suženjsko delo! — Naši delavci vedo, zakaj delajo. Sredi najtežjega dela kakor v prividu gledajo svoj dom z ženo in otroki. Zanje delajo, to jih dviga.

Pa delu damo lahko še vzvišeni pečat. Človek, ki dela, je soudeležan na božjem vladanju sveta. Svoje delo vsakdo lahko postavi v službo božjo, ki naj bi bil vsakemu človeku njegov poklic. Kdor tako dela, ne dela več

zemlji, ki jo je po izvirnem grehu za delo božje prekletstvo, ampak dela v blagoslovljenem vinogradu Gospodovem.

Sadne mezge.

Danes hočemo naše gospodinje na kratko opozoriti na sadno konservo, ki je velike gospodarske važnosti, pa pri nas žal vse premalo znana in upoštevana. V mislih imamo sadne mezge. To so trpežni izdelki iz sadnega mesa brez sladkorja ali pa tudi z dodatkom sladkorja. V obeh slučajih je izdelek zgoščen v skozi in skozi enakomerno tvarino, ki je glede gostote podobna sirovemu maslu ali gostemu (kristaliziranemu) medu. Najbolj znana je našim gospodinjam mezza iz marelic, vkuhana s sladkorjem (marelična marmelada). Sadne mezge so zato tako važne, ker se dajo brez posebnih priprav in brez vseh stroškov pripraviti v večjih množinah, ker imajo veliko trpežnost in ker se v gospodinjstvu na najrazličnejše načine uporabljajo.

Mezza se lahko naredi iz vsakega mesnatega sadja. Posebno dober izdelek dajo češplje in jabolka. V bistvu se izdelujejo vse na isti način. Postopek je sledeči:

1. Popolnoma zrelo, zdravo (zlasti moramo odstraniti črvice plodove), in oprano sadje denemo celo ali pa tudi razrezano, toda v koži v široki, položeni posodi kuhati. Zelo sočnemu sadju (kakor so n. pr. češplje) ni treba nič vode, ker jo da takoj toliko od sebe, da se ne prižge. Sadju pa, ki ima bolj suho meso (kakor so n. pr. jabolka), treba priliti na dno posode nekoliko vode. Kuhamo toliko časa, da je sadje popolnoma mehko ali celo razkuhano.

2. Razkuhano sadje stresemo takoj vroče na nepregosto rešeto ali sploh v kakšno drugačno, v to svrhu primerno narejeno pripravo, ter ga pretlačimo, da izločimo vse neprebavne dele plodov, kakor so koščice, pečke, peclji, muhe, koža, lu-

skine od peščišč itd. Rešeto ali sploh priprava za pretlačenje, naj bo samo toliko gosta, da zadrži prej imenovane neprebavne dele sadja, sadno meso mora pa gladko skozi luknjice, da gre delo hitro in lahko od rok. Ako imamo neprimerno, zlasti pregosto pripravo za pretlačenje, je to največja ovira pri napravi sadnih mezz.

3. Čisto sadno meso, ki ga dobimo, ko kuhano sadje pretlačimo, je treba zgostiti, kajti v prirodni gostoti je preredko in prevodeno, in bi se takoj pokvarilo. Zato ga denemo v široko položeno posodo ali kotel ter ga na milem ognju kuhamo toliko časa, da se iz pari iz njega voda, kolikor je preveč in da se zgosti. Pri tem delu je treba mezza skoro prestando mešati, sicer se tem rajši pripali čim gostejša postaja. Ko je tvarina gosta kakor gost močnik, se je odločiti, ali jo bomo sladkali, ali pa shranili brez sladkorja. Jabolčno, hruškovo, marelično in breskvino marmelado navadno sladkamo in sicer dodamo na kilogram mezza kakih 80 dkg sladkorja. Češpljeve mezza pa navadno ni treba sladkati, ker je brez sladkorja dovolj sladka in tudi stanovitna.

Ko torej dodamo sladkor vroči mezzi, jo še nekoliko pokuhamo, da se raztopi in dobro vmeša. Taka mezza (marmelada) je lahko nekoliko redkejša, ker tu pripomore tudi sladkor, da se ne more pokvariti. Marmelade, ki jim ne dodajamo sladkorja, moramo pa vkuhati bolj gosto, sicer se rade pokvarijo.

4. Naposled, ko je mezza dovolj zgoščena, jo je treba djati takoj vročo v primerne posode in shraniti na takem prostoru, kjer se ne more lahko kvariti. S sladkorjem vkuhamo mezza devamo navadno v steklene posode (konzervne kozarce), ki imajo širok vrat. Kjer pa nakuhamo kaj več mezza, zlasti iz češpelj, morajo imeti pa večje in cenejše posode. Dovolj gosto vkuhana češpljeva mezza se dobro drži v veli-

kih lončenih posodah, ali v sodčkih, dežah, škafih, tudi v snažnih, dobro narejenih zabožčkih itd. Mezgo moramo vselej vročo zdevati v pripravljene, dobro osnažene in suhe posode, pa naj si bodo kakoršnekoli. Takoj nato je pa posodo trdo zavezati s pergamentnim papirjem in spraviti na suh in kolikor mogoče hladen prostor. V vlažnih, vročih prostorih se mezga pokvari naj si bo še tako dobro pripravljena.

Opozoriti moramo še, da se je treba pri napravi mezge strogo ogibati gole železne posode in orodja. Še slabjši je pa posoda, ki je pocinkana, kakor so n. pr. novi brzoparilniki. Sadna kislina raztopi cink in mezga dobi tak zopern okus, da je popolnoma neužitna. Najboljše je posodje iz bakra ali pločevine, ki je pokositrena (pocinjena), položena železna posoda ali pa navadno lončeno posodje, ako je dovolj trdno, da prenese vročino.

Letos je izredno obilo češpelj. To je sad, iz katerega se da narediti izborna mezga brez sladkorja (srbsko pekmez, češko povidla). Na Češkem, pa tudi v Srbiji in Bosni je ni hiše, kjer bi ne naredili ob dobri letini pekmeza ali povidle za več let naprej. Tam je ta sadna konzerva vsakdanja hrana za staro in mlado. Zakaj bi se tudi slovenske gospodinje ne lotile tega posla?! Koliko bi se s tem rešilo tega izvrstnega sadu, ki gre sedaj po večini v žganjarske kotle! Koliko drugih živil bi lahko prihranili, ko bi pripravili pri vsaki hiši večjo količino češpljeve mezge, ki jo imenujemo tudi mi kar pekmez! In naposled, kako zdrava je ta hrana in koliko prijetne izpremembe bi prišlo v kmečko prehrano, ako bi se tudi pri nas splošno oprijeli kuhanja pekmeza!

Prihodnjič pa nekoliko o sušenju sadja! S.

Boljše je, da delaš dobro in pričakuješ slabo, kakor pa, da bi delal slabo in pričakoval dobro.

Kuhinja.

Koštrunovo meso z stročjim fižolom. Četrť kilograma koštrunovega mesa operi, ga zreži kakor za guljaž, deni v kozo, v katero prideni žlico masti, dva paradižnika, ščep paprike in nekoliko soli. Kozo pokrij, da se meso duši in zmeha. Nato prilij nekaj žlic vode, paradižnike vzemi ven, jih pretlači in prideni mesu. Posebej pa kuhaj en krožnik na poševne zrezke zrezanega fižola, pa ne premehko, ga odcedi in prideni k mesu. Vse skupaj pokrito duši še nekaj minut.

Frigana jetra. Zreži jetra ($\frac{1}{4}$ kg) na listke. Nato zarumeni v kozi z eno žlico masti eno drobno zrezano čebulo in pol žlice moke, stresi v kozo zrezana jetra, posoli jih in hitro mešaj na hudem ognju. Prilij veliko zajemalko juhe in nekoliko kisa. Ko prevro, jih zmešaj in postavi s kruhom, polento, krompirjem ali čim enakim na mizo.

Bržela (rospratelj) s čebulo. Pokrij dno kože z olupljenim, na listke zrezanim krompirjem. Nanj položi potolčeno, nesoljeno, na eni strani z moko in s ščepom potreseno brželo, nato nekaj koscev čebule, zopet krompir, nazadnje toliko juhe ali vode, da pokrije meso in krompir. Nato kozo pokrij in duši na ognjišču ali v pečici pol ure.

Hitro pečena bržela (respratelj). Razgrej v kozi nekoliko masti (eno žlico) in položi vanjo potolčeno, osoljeno in po eni strani z moko potreseno brželo (v mast položi najprej ono stran, ki ni potresena); ko se na eni strani nekoliko zarumeni, jo obrni in ko se še po drugi strani zarumeni, prilij dve žlici juhe ali gorke vode in ko prevre, postavi s solato in krompirjem na mizo. Ako hočeš, prideni med pečenjem nekaj koscev čebule. M. R.

Mož žanje, kar seje; žena seje, kar žanje.

Praktični migljaji.

Nikdar ne postavljaj premočenih čevljev blizu vroče peči ali ognja, sicer bo usnje skvarjeno.

*

Tudi pri čiščenju čevljev bodi skromen, to se pravi, ne namaži jih preveč z globinom ali enakimi sredstvi, sicer tudi postane usnje slabo in razpoka.

*

Bolečine ranjenega dela života je mogoče zmanjšati na ta način, da položimo na rano čisto krpo, katero smo namočili v stepenem svežem jajcu.

*

Zamaški iz plutovine propuščajo zrak. Dostikrat pa rabimo popolnoma neprodorne. Vzemimo koštrunovo mast in vosek ter stopimo, nakar pomočimo zamaške v to zmes.

*

Zidarji in soboslikarji puste v sobi slab duh po barvi in apnu. Prereži eno čebulo na dvoje ter pusti v taki sobi. V par urah bo čebula ves slab zrak vsrkala.

*

Ako se ti mleko pripali, dodeni mu par zrn soli, pa bo precej zgubilo na neprijetnem duhu in okusu.

*

Parafin, namešan z enakimi deli olivnega olja in špirta, je izborno sredstvo proti revmatizmu in vsakim drugim boleznim v mišičevju.

*

Ceneno, a izvrstno domače sredstvo za politiranje pohištva je, ako zmešaš dva enaka dela ricinovega olja in en del kisa. Namaži z mehko krpo, nato pa nalahno oribaj.

*

Bolečine po težkih opeklinah je mogoče olajšati s tem, da dotična mesta namažemo z jajčnim beljakom. Ta deluje na opekline kot firnež, namreč, da pokrije vso rano ter tako ne dopušča zraka do nje, kajti zrak je oni, ki povzroča bolečine.

Gospodinje, poslušajte!

Pa prav za vas, pa za nikogar drugega ni pisana ta reč, pa še naročena je — jo boste ja brale, kaj?!

Gre za imenitno stvar, gre za dobrobit domačije, gre končno za vas same. Pa da vas predolgo mučil ne bom — radio je tisto, kar naj bo predmet vsega, kar bi vam rad povedal!

Da, radio! Ali vam je znano, ali veste, gospodinje, ki ste že in tiste, ki še niste pa za gotovo še svoj čas boste — ali veste vse skupaj, da je ta radio za gospodinjino in za gospodinjstvo nekaj, kar bi pravzaprav moralo biti v hiši...? O, pa fest! Pa še kako fest!

Mar mislite, da je radio kar tako, nemara tja nekam v en dan? Kaj pa še, še malo ne! Točna pota ima, točen cilj — kam naj gre, kam naj usmerja svoja prizadevanja, kam naj širi svojo neskončno možnost i zabave i pouka i razvedrila, pa še izobrazbe splošne, duševne, telesne, gospodarske, gospodinske...

E, — gospodinske! Zlasti vam ženam na deželi, vam kmetskim gospodinjam velja in bo veljalo: izobrazba, izobrazba, nauki, nasveti, tečajji, predavanja, — vse o gospodinjstvu. To ni lahka stvar sicer, zahteva mnogo truda, časa in stroškov, toda radiu je namen: slovensko ljudstvo dvigniti v vseh panogah, v vseh poklicih!

Potom radia se pač najlažje pripravite in izobrazite za svoj poklic, za delo v kuhinji, izven nje, v sobi, v vrtu, povsod. Doslej je ljubljanski radio svojim vernim poslušalkam, slovenskim materam in dekletom, gospodinjam priredil že 42 najrazličnejših predavanj iz gospodinjstva. To ni mala reč!

Pa to je bilo, boste rekli. Prav! Pa poglejmo kaj še bo:

V bodoči radijski sezoni, ki prične z nastopom jeseni, bo radio oskrbel gospodinjam kar 60

predavanj iz vseh panog gospodinjstva. N. pr.: o vkuhanju sadja, zelenjave, o perotniarstvu, vlaganju, ohranjevanju jajc, o kuhi sami, o negi dojenčkov, o vzgoji in še o vseh drugih rečeh, ki zadevajo našo mater, dekle, slovensko gospodinjstvo sploh.

Veliko mero pazljivosti in svojih programov bo radio posvečal še prav posebej našim dekletom. Za dekleta bo še kakšna posebna ura v radiu v letošnji jeseni, zimi, spomladi.

Zato nikar ne odlašajte, ne zamudite in pri prvi priliki hitite v Ljubljano, pa v Miklošičevo zavite, kjer je prodajalna radijske postaje — ta vam bo najboljše in najcenejše aparate preskrbela. Zapišite si naslov in ne zgrešite: Miklošičeva cesta št. 5, paviljon radijske postaje, njene prodajalne. Pa zagotovo pridite v kratkem, čakajo vas, tebe, vse!

Tujina jo je umorila.

Ob robu temnozelenega gozda, par streljajev od Zahr'bske vasi je Gernikova domačija.

Gornikovi niso bogati; imajo le par njivic, mali travnik za petokom, kos gozda, a v hlevu dvoja kravic in v svinjaku ravno toliko ščetinarjev. Poleg tega sta na koncu hiše čebelnjak in sadni vrt, eden najlepših v vasi.

Koncem svetovne vojne je španska bolezen pograbila Gernika, in kmetijo je prebrzel sin Martin, ki se je srečno povrnil z bojišča.

Mladi gospodar Martin je priden in varčen, kot je bil njegov oče, z ženko živita v najlepši slogi, a stara Gornica pestuje in varuje tri male vnuke. Kadar pa ji le čas dopušča, odide s palico na domače pokopališče k grobu svoje nesrečne hčere Mance...

* * *

Gornikova Manca je služila pri Trdinu v domači vasi za deklo. Prav radi so jo imeli, pa tudi mati jo je bila vesla. Sleherno nedeljo in praznik popoldne je prišla Manca za nekaj ur domov. Oj, kako srečne in zado-

voljne so bile te ure za hčer in mater! Taki obiski so trajali nad dve leti.

Neko nedeljsko popoldne pa je Manca prišla k svoji materi s čisto drugačnim namenom in novico: »Mama, jaz ne bom več služila pri Trdinu za deklo! Saj jo poznate Končnikovo Lenko! Za nekaj dni je prišla domov iz Trsta. Oj, ko bi jo videli! Vsa je v zlatu in svili, pa koliko zaslužil! Več na mesec, kot jaz v pol leta! Bila sem tako srečna, da je govorila z menoj. Rekla mi je: Manca, škoda te je za v te hribe, pojdi z menoj v Trst, službo ti bom preskrbela, pa boš tudi ti srečna!«

Mati je jokala in branila Manci, naj ne hodi z doma v tuje, daljno mesto: »Zapomni si Manca, ni vse zlato kar se svetli!«

Pa hči je odgovorila: »To je res! Ali to tudi pravim, ko bi vsakega požrl v tujini, bi ne bilo nobenega nazaj. Jaz grem, pa hočem poskusiti svojo srečo!«

* * *

To so gledali Zahribčani, ko se je Gornikova Manca pol leta kasneje vsa v svili in zlatu v družbi mladega gospoda pripeljala kar z avtomobilom domov. Gornik kakor tudi mati nista bila nič kaj vesela tega obiska. Zapazila sta takoj, da Manca ni več odkritosrčna in verna hči. Še manj jima je bil po godu hčerin spremljevalec; znal je komaj za silo govoriti naš lepi jezik.

Pri odhodu je še oče pomenljivo govoril hčeri: »Manca, Manca, samo to ti pravim, bodi previdna in poštena, drugače se boš še grenko kesala, a prepozno bode!«

* * *

Mrzla zima je bila. Nekega nedeljskega jutra, ko so hiteli ljudje od rane sv. maše domov, je župan povabil Gornika naj gre z njim, ker se imata nekaj zmeniti. Župan je povedal Gorniku, da se njegova hči nahaja v bolnici, otrok da ji je umrl, a sama je zelo slaba. Ko bode za silo okrevala, jo bodo poslali domov...

Gornik ni cutil nobenega mraza, ko se je vračal od župana. Od jeze in žalosti je krenil v gostilno in tam popival celi dan, kar še ni storil nikdar. Sele drugi dan je zvedela žena od njege žalostno novico, ki jo je zaključil: »Prišla bo domov, vlačuga, a pod mojo streho ne sme...«

Okrog Svečnice se je povrnila Manca v domači kraj. Stanovala in hirala je v zapuščeni koči in še preden je drevje ozelenelo je umrla v cvetu svojih let.

Nesrečna mati pa še vedno hodi molit na grob svoje hčere. To zmore le materino srce.

Ponižna žena.

Nekoč sta živela mož in žena. Angela je bila pobožna in ponižna žena. Živela sta v slogi in bilo jima je dobro. Zgodilo pa se je, da je moža zadela nesreča pri njegovem podjetju. Nesreča je postajala zmerom večja in vse imetje mu je propadlo. Vsak dan je bilo hujše, prišla sta v strašno bedo. Četudi se človek nesreče brani, ga vendar ne pusti, ampak ga še bolj pritisne k tlom. Peter je bil uničen in brez moči. Začel je piti, ali to mu ni nič koristilo. Zvečer je prihajal domov pijan. Ko ga vsaj domov ne bi bilo! Smilila se mu je žena Angela in jezil se je sam nase. Ni bilo stvari, ki bi mu pomogla. Žena pa je verovala v čudeže! Ni spregovorila besedice, nič mu ni očitala, ampak je lepo ponižno opravljala svoje delo. Kako močna je bila njena vera! In z očmi polnimi vere je gledala v svet.

* * *

Peter pride v krčmo. Ves dan sedi v njej. Denarja nima, vendar bi rad pil. Radi tega je ves potr vstal in se odpravil proti domu. Po poti je premišljeval: »Ni denarja — in ničesar nimam, kar bi človek zarinil v prodajo. Kdor mi da denar, temu prodam svojo ženo!«

V tem mu pride naproti neznan moški.

»Na kaj si sedaj mislil?« vpraša Petra.

»Da ti po pravici povem: mislil sem na to, da prodam svoje ženo prvemu, ki mi kaj plača zanjo.«

»Dobro, dobro,« odvrne neznanec. »Jaz ti jo dobro plačam, le pripelji jo k meni. Ko se zazori, vstani in pripelji mi svojo ženo!« Določil mu je še dan, ko izvršiti kupčijo.

»A kje boš dobil denar?«

»Izkopal bom zate zaklad, kjer bo zate dovolj denarja! Nič se ne boji!« ...

* * *

Tako sta živela naprej s svojo ženo. Angela ni nič vedela o moževi pogodbi. Se vedno je bila taka ko prej: imela je trdno vero! On pa je bil žalosten. Ponoči ni mogel spati. Če je malo zaprl oči, je začel škrtati in šklepetati z zobmi. Čas pogodb se je vsak dan bolj bližal.

»Vstani in pojdi z menoj!« pravi ženi nekega jutra. »Tam za poljem je zakopan zaklad, a ga brez tebe ne morem najti. Oba ga bova izkopal! Dobila bova strahovito denarja! Saj vidiš, kako naju je pritisnila nesreča ob zid. Odslej bova živela brez težav in skrbi.«

(Dalje prih.)

Kaj stane.

V Avstriji je bilo lansko leto. Bogat mož je prišel k župniku, da mu naznani izstop iz katoliške cerkve, ker se hoče poročiti z bogato židinjjo. Prosil je za potrdilo, da je izstopil iz katoliške cerkve.

Molče je pisal župnik to potrdilo in ko je končal, je izročil z žalostnim pogledom zaslepljenemu možu. Hlastno je zagrabil ta za list in je vprašal: »Kaj pa stane?«

Župnik ga je pogledal v oči in odgovoril s povdarkom: »Vaše večno zveličanje.«

Mož je osupnil in negotovih korakov odšel.

Žanašemaše:

Mirko Kunčič:

Ajda cvete.

Bratci, hej, radujmo se —
ajda že cvete.
V trumah svatovat gredo
k njej čebelice.

Murni krasno svirajo,
čmrlji sabo bas
so privlekli — zum zum zum —
brundajo v en glas.

Vmes metuljčki rajajo,
ko da so pijani —
pa so volje židane
le in razigrani.

Z njimi, bratci, rajajmo —
ajda že cvete.
To bo žgančkov ajdovih
in medu, juhe!

Nagajivčki v zraku.

Kakor slišimo v pravljicah o škra-
teljčkih, ki žive v gozdu, o vilah, ki
žive ob vodi, prav tako so tudi v zra-
ku posebne vrste majceni duhovi, ki
jih zaradi njihove živahnosti najbolje
imenujemo: nagajivčki. O, da, res so
nagajivčki, ker znajo tako zelo na-
gajati.

Pa so bili nekoč nagajivčki hu-
dobni in Bog jih je temeljito okregal.
Toda hud ni bil in to so nagajivčki
dobro vedeli in jim božji opomini niso
šli posebno k srcu. Seveda, molčali
so, dokler je Bog govoril; ko jih je pa
odpusil, pa se jim je kar videlo na
obrazih, da že kujejo nove načrte za
svoje hudomušnosti.

Najsrboritejši je bil Pihač, ki je bil
sploh voditelj vseh. Hitro je poklical
Šelestača in Šumca, da jima razodene
svoje načrte.

»Pa moremo vseeno še ljudi prav
pošteno zjeziti. Saj bosta pomagala,
ne?« ju je vprašal.

»Seveda lahko računaš z nama,
saj veš, da držimo skupaj,« sta mu
odgovorila.

»Kar tu dol v to mesto pod namil«
In že so odhiteli.

Drugi pa so klicali za njimi: »Le
pazite, da vas Bog ne opazi, potem
bo jojl!« Pa oni jih že niso več slišali.
Kihač in Prhač sta še planila za nji-
mi in sta jih komaj dotekla.

Zvečer so se vsi srečno vrnili. Niso
mogli od samega smeha do sape, da
bi vse povedali, kar so doživeli.

Pihač se je zleknil po roznatem
oblačku in je začel: »Hu. To so lju-
dem frčali klobuki z glave! Le videti
bi morali! S palicami in dežniki so
jih tiščali na glavo, pa le ni nič po-
magalo.«

»Kaj to,« se je bahal Šelestač.
»Ženske šele, ženske! Komaj so si
pobrале slamnike, že smo jim začeli
privzdigovati krila, da jih je bilo
tako sram, da niso nič mogle. Mi
pa smejali.«

»Najlepše pa je bilo tam zunaj v
predmestju,« je pravil Šumec, ki je
sedel na mali meglici in je bingljal
z nogami. »Perilo, srajce, robci, krila,
predpasniki, vse se je vrtelo v zraku
in nazadnje padlo na tla. Kokoši z
gnojišča pa so pritekale vse rado-
vedne in potacale z umazanimi no-
gami še mokro perilo. O, kako so
se perice jezile! Mi pa smejali, da
se nismo mogli nehati!«

Zvedavo so poslušali oni, ki so
doma ostali in pravkar je Kihač že
odprl usta, da pove svojo razposa-
jenost, ko je nenadoma stopil Bog
med nje. Vse je slišal zdaj in tudi
videl prej, kaj so počeli. Z vso res-
nobo jih je posvaril in jim povedal,
da ljudje niso zato na svetu, da bi
jih taki-le paglavci zasmehovali. In
je še pristavil: »Če se še enkrat kaj
takega zgodi, vas bom vse zaprl.«

To je napravilo mogočen vtis na
vse, da so par trenutkov samo mol-
čali.

Prvi se je ojunčil Piháč: »Kaj, zaprl? Kako neki in kam? Mi že uvidemo, brez skrbi!«

Ker so videli svojega voditelja tako pogumnega, so prišli kmalu tudi drugi do sape. — Že so začeli kovati nove načrte...

Nekoč je bil Bog prav nujno zaposlen z važnim delom. Ta trenutek so nagajivčki hoteli izrabiti za zopeten izlet, poln hudomušnih domislekov. Torej brž, dol na zemljo! To pot so izleteli vsi in ni nihče ostal doma.

Vihrač je bil najbolj divji, da nadomesti, kar je zadnjič zamudil: Lomil je veje, ruval drevesa, odkrival kozolce, metal opeko s streh, brzojavno žico je trgal, vodo je razburkal, z ladjami se je igral. To je bilo strahotno!

Meglač je zastrl vso pokrajino v gosto meglo. Ljudje so zgrešili pot, vozovi so zavozili v jarke ali v vodo, ker vozniki niso videli mostov. Koliko nesreč se je zgodilo? Vsi drugi so se lotili ljudi in so jih mučili, kjer je kdo mogel. To ni bila hudomušnost, to je bila hudobija!

Pa kazen je bila blizu. Bog je slišal pritožbe ljudi; sklenil je ničvredneže močno kaznovati. Vstopil se je na praž zračnega kraljestva, ko so se vračali in je vsakega ujel v roko. To so se otepali, pa nič ni pomagalo; Bog jih je trdno držal v svoji močni roki.

V temne železne omare jih je vtaknil, v katerih je bila čudna tekočina. O, tekočine pa nagajivčki ne marajo! To je bila grozna kazen!

Pa prišlo je še hujše. Te omare so zanesli božji seli na svet k učenim ljudem, ki so jih zvezali z umetnimi stroji ter jih namestili na vozovih. In glej! Nobenega konja ni bilo treba vpreči v tak voz, ker so ga stroji gnali. In joj! Stroj je so morali pa gnati naši nagajivčki.

Pač trda kazen! Jezili so se in upirali, a kaj, ko je bila pa človeška volja močnejša od njih. Kadar

so bili najbolj jezni, so mogli dati duška svoji jezi s kratkim ali za-tegnjenim: »Tef, tef - teeeef, teeeef!« Pa še to le takrat, kadar je voznik hotel opomniti ljudi, da se umaknejo hitro vozečemu vozu.

Kaj naj se igramo.

Ugani, kdo je!

Igralci sede v krogu. Sredi kroga stoji soigralec, ki mu voditelj igre zaveže oči. Ta »slepec« gre proti sedečim igralcem, se vstopi pred enega, otiplje z nogo (z roko ni dovoljeno!) ter se temu vsede na kolena. Sedeči, ki drži »slepca« na kolenih, se javi s potvorjenim glasom, iz katerega naj »slepec« sklepa, kdo je. Otipavanje in izpraševanje ni dovoljeno. Uganiti sme samo enkrat. Če je uganil napačno, mu igralci med smehom ploskajo in se mora vrniti v sredo kroga ter vnovič ugibati. — Če je pravilno uganil, mora uganjeni postati »slepec«. Igra je zelo zabavna.

Ovratnik suknje ali suknjiča se rad prične svetiti. Ta svetloba pa mu ne pristaja prav dobro. Vzemi mehko krpo ter jo namoči v amonijaku ali močnem kislu ter svetla mesta dobro odrgni.

*

Za pranje volnenega blaga in flanelne je deževnica najboljša.

*

Posoda iz cina, kakršno imajo že v mnogih krajih, se najenostavneje in najlepše očisti, ako jo par minut denemo v krop, v katerem smo raztopili precejšen kos sode. Tudi po cerkvah je mnogo take posode.

Jeklene predmete, okvir štedilnika itd. osnažimo na ta način, da jih namažemo s prerezano čebulo ter tako pustimo en dan. Potem pa zgladimo najboljše z mešanico zdrobljene opeke, pomešane z terpentinom.