

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1929 — STEVILKA 13.

Deček in deklica.

Bog ve, zakaj je tako, da se večina staršev veseli mnogo bolj, če se jim rodi sin, nego če se jim rodi hči. Iz katerega vzroka je njihovo veselje večje, če je novorojenček moškega spola?

Nekoč sem slišala mater, ki je vzdihnila, ko so ji povedali, da je njeno novorojeno dete sin: »Hvala Bogu, vsaj ne bo trpel, kakor mora trpeti ženska!« To bi že bil nekak razlog, toda nato, kaj bo boljše za otroka, mislijo — žal, starši le malo kdaj, pač pa bolj nato, kaj bi bilo zanje boljše.

Nekateri pravijo, da je z dekleti več skrbi, posebno ko dorastejo. Uvidevni starši pa skrbe prav tako za sinove, da jim ne delajo preglavice in sramote, kakor za hčere, nevidevni pa pripuščajo fantom vso svobodo, da pijančujejo in ponočujejo, češ, moški sme vse. Odkod to mnenje? Ne v božjih, ne v cerkvenih zapovedih ni pisano, da je nekaj dovoljeno moškemu, kar ni dovoljeno ženski. Vse zapovedi veljajo za vse enako, izjem ni nikakih.

Imajo li starši več koristi od sinov, nego od hčerk, da se jih bolj vesele! Iz izkušnje vemo, da to ni res. Hčerke so uporabne za najrazličnejša dela. Na deželi je prav posebno v navadi dvojna vzgoja v kmetskih in delavskih družinah. Razlika, ki jo delajo starši v tem oziru, je še prav kričeča tedaj, če pride za tremi, štirimi dekleti končno deček na svet. Ta je pravi princ, kateremu strežejo vsi domači od najstarejšega pa do najmlajšega člana. Njemu je

dovoljeno vse, on sme delati, kar hoče. Dočim morajo sestre delati od zore do mraka doma in na polju, ko maj so dvanajst- ali trinajstletne, se deček le igra, zahteva in ukazuje, ker se že zaveda, da velja več nego njegove sestre. Razvaja se in še prav mlad strahuje vse domače. Starši so ponosni na njegove predrzne odgovore, katerim se radi smejejo. Iz takega razvajenca postane mnogokrat slab, pokvarjen človek, nasilnež, razgrajac in pretepač. O, kako se tedaj kesajo nesrečni starši, a prepozno je: napačna vzgoja ima že svoje posledice, ki se ne dajo več odpraviti.

Pa tudi kjer je več dečkov, uživajo ti doma več prednosti pred deklicami. Delavne in pridne sestre so na delu ves božji dan, bratje pa zahtevajo, da jim sestre še strežejo, da jim snažijo obleko in čevlje.

Starši morajo že z malega navajati otroke k delu, in sicer vse enako, deklice in dečke. Že z malega naj otroci vedo, da velja za vse enaka pravica in da imajo vsi iste dolžnosti. Dečki naj bodo prav tako vedno zaposleni, kakor deklice. Pomažajo naj v gospodinjstvu in gospodarstvu, na vrtu in na njivi, naj imajo isti smisel za lep in čeden dom, kakor njihove sestre. Svoje reči, šolske potrebščine, orodje naj si sami pospravljajo in si tudi bodo, če so bili navajeni, da so si sami pospravljali kot otroci svoje igrače. Od takih dečkov je pričakovati pridnih in dobrih mladeničev, ki bodo znali ceniti čom in domače delo in iz takih mladeničev bodo nekoč dobri možje ter pridni in skrbni očetje.

Mati.

Kuhinja.

Mrzla fižolova omaka z jajcem in drobnjakom. Skuhaj fižola $\frac{1}{4}$ litra, kuhanega odcedi in pretlači skozi sito, stresi v skledo in primešaj 2 trdo kuhana in sesekljana jajca, 1 veliko žlico drobno zrezanega drobnjaka, soli, olje in kis po okusu. Vse skupaj prav dobro zmešaj in postavi kot prikuho k mesu na mizo.

Drobnjakova jajčna omaka z pešameljem. Napravi iz ene žemlje pešamelj, v hladnega prideni nekoliko soli, 2 jajci v trdo kuhani in sesekljeni, 1 polno žlico drobno zrezanega drobnjaka, olje in kis po okusu. Vse skupaj dobro premešaj in postavi kot prikuho na mizo.

Žemljin pešamelj. Razgrej v kozici 1 žlico surovega masla, prideni eno v vodi napojeno in ožeto žemljo ali kruha 4—6 žlic mleka. To mešaj na ognju, da postane gladko, potem odstavi.

Drobnjakova jajčna omaka z napojenim kruhom. Namoči pol žemlje ali kruha v kisu, napojeni kruh dobro zmešaj, mu prideni dve v trdo kuhani sesekljeni jajci, nekoliko soli, olja in eno žlico drobno zrezanega drobnjaka. Ko vse dobro zmešaš, postavi na mizo.

Krompirjevi zrezki z drobnjakom. Skuhaj 4 debele krompirje; kuhane odcedi, olupi in nastrgaj v skledo. To krompirjevo kašo osoli, ji prideni dve žlici kisle smetane, eno jajce in majhno žlico drobnjaka. Iz te zmesi naloži na desko kupčke, ki jih potlači na prst debele zrezke ter po obeh straneh potresi z drobtinami, nato pa speci v razbeljeni masti tako, da postanejo po obeh straneh rumeni. Postavi jih s solato na mizo.

Svež goveji jezik v omaki. Skuhaj dobro opran goveji jezik z vso zelenjavo kakor goveje meso, ga osoli in kuhaj 3—4 ure. Kuhanega olupi in pretakni s slanino, položi ga v kozo na razbeljeno mast, prideni eno zrezano čebulo. Ko se prav malo zarumeni, prideni eno žlico moke. zaie-

malko juhe, 1—2 žlici svežega pretlačenega paradižnika in, ko nekaj minut vre, prideni še 102 žlici kisle smetane. Ko vse skupaj prevre, zreži jezik, ga naloži na krožnik in precedi nanj omako, obloži jezik z dušenim rižem ali makaroni.

Ameriški kruh. Tolci $\frac{1}{4}$ ure v kotliču 4 jajca in 16 dkg sladkorja najprej na gorkem, da se nekoliko ogreje, in še $\frac{1}{4}$ ure na hladnem. Nato primešaj nekoliko stolčnega janeža ali limonine lupine in 12 dkg moke. Stresi v pomazan model in speci v srednje vroči pečici.

Endivija.

Endivija je solata za jesen in zimo. Glede okusa in uporabnosti prekša vse druge solatne rastline. Skoro lahko trdimo, da je še bolj priljubljena nego glavната solata. Kdor pa hoče jesti to izvrstno solato že koncem poletja in v jeseni, jo mora sejati takoj sedaj, če je že ni. Za zimsko uporabo jo je treba pa sejati julija in začetka avgusta.

V glavnem razlikujemo dve vrsti endivije, in sicer širokolistno (eskarijolno) in kodrolistno (mahovko). Najbolj znana in tudi najbolj priljubljena je širokolistna endivija, katere je pa tudi več sort. Za jesensko rabo sejemo navadno rumenolistno, za zimsko pa zelenolistno eskarijolkko. Mahovka ni sicer tako okusna kakor širokolistna eskarijolkka, vendar pa ima to veliko prednost, da ne gnije tako rada, kakor navadne širokolistne sorte, torej je zlasti za shranjevanje v zimo zelo pripravna. Seme endivije lahko pridelamo doma, ali ga pa kupimo v semenski trgovini. Dandanes se dobi povsod po kmečkih prodajalnah.

Endivijo sejemo, kakor že rečeno, od konca maja pa tja do avgusta. Majeva in junijeva setev da pozno poletni in jesenski, julijeva in avgustovo setev pa zimski pridelek. Pred koncem maja je ne sejemo, ker gre prerada v cvet. Kdor pa hoče doma

pridelati seme, jo mora sejati že aprila ali začetkom maja. Seme, ki je težko kalivo, sejemo v sejalnice na planem na kakem senčnem prostoru. Setev moramo na vsak način kako obsenčiti, dokler seme ne vzkali. Dobro se obnese, ako setev potrosimo za 1 cm na debelo z žaganjem, ki ga dobro zalijemo. Sploh moramo skrbeti, da se površje sejalnice nikdar ne posuši. Na žgočem solncu izkali malokatero zrno, čeprav imamo najboljše seme. Kalenje zelo pospešimo, ako seme 24 ur namakamo. Ko zraste toliko velika, da ima 5—6 listov, jo presadimo na dobro pripravljeno gredo. Svežega gnoja ne mara, pač pa ji ugaja zemljišče, ki je bilo isto pomlad močno pognojeno. Če pa takega zemljišča nimamo, moramo pa gnojiti z močno predelanim gnojem ali pa s kompostom. Sadimo v štirih ali petih vrstah na navadno 1.20 m široko gredo, v vrsti pa naj bodo rastline po 30 do 40 cm vsaksebi. Preden sadimo, liste nekoliko pristrizemo in priščipnemo korenine. Ko sadike začno rasti, jih ob dežju zalivajmo z gnojnico, toda le toliko časa, da se dobro razvijejo in razrastejo. Par tednov prej, preden endivija doraste, prenehamo z zalivanjem z gnojnico.

Endivija ne dela glav kakor glavata solata, ampak listi se bohotno razrastejo ležeč po tleh v obliki zvezde. Taki zeleni listi so pa neokusni. Preden jih moremo uživati, jih ubelimo na ta način, da jih povežemo v snopič. V to svrhu jih z obema rokama privzdignemo in stisnemo v rahlo butarico, ki jo z safijevim ličjem ali z rženo slamo ohlapno povežemo. V 10 do 20 dneh — kakršno je pač vreme — je endivija godna. Vezati smemo le popolnoma dorasle rastline, ker sicer prodere osrčje zunanje liste in rastlina se tako pokvari. Ponekod endivijo tudi pokrivajo z vrečami, slamo ali kako drugo primerno odejo. To se obnese pa le ob suhem toplim vremenu.

Ta rastlina je silno nagnjena k

gnilobi. Zato jo vežemo ali pokrivalo le ob suhem vremenu, najbolje proti večeru, ko so se rastline že ohladile in so popolnoma suhe. Samo ob sebi je umevno, da ne vežemo vse endivije naenkrat, ampak po potrebi in kakor dorašča. Zato jo moramo tudi večkrat sejati in večkrat saditi. Endivije, ki jo mislimo spraviti v zimsko shrambo, ne vežemo. Kako se endivija shranjuje za zimo, bomo pojasnili ob svojem času.

Gospodinje, sejte obilo endivije. Pridelek vam bo mnogo odleget, ker z njim si boste prihranile druga živila!

S.

Ali naj kupim svoj posnemalnik?

Zopet hodijo po deželi, še celo v avtomobilih se vozijo in vsiljujejo kmetom male posnemalnike. Pri tem pokažejo tako veliko zgovornost in tako sijajno dokazujejo prednosti malih posnemalnikov za kmeta, da naposled kmeta prepričajo, da je kot napreden gospodar dolžan takoj podpisati pogodbo in si nabaviti posnemalnik, ako noče denarja metati skozi okno.

Žal pa je to zopet le nova nadloga za našega kmeta, ki mu bo povzročila nove velike škode, kakor so jih povzročili tisti, ki so prodajali za pretirano ceno srečke vojne škode, češke stavbne srečke itd.

Zakaj ni ugodno, da si kmet nabavi svoj posnemalnik? Prvič, je množina mleka veliko premajhna, da bi kmet za svojih pet, deset ali kvečjemu dvajset litrov obratoval s posnemalnikom. To se kratkomalo ne izplača. To je ravno tako, če orjete prav kratko njivo, ko imate na oba konca samo obračanje, zorjete pa skoro nič.

Drugič je pri premajhni množini mleka in seveda vsled tega pri premajhnih posnemalnikih gotova izguba na izdelku, ker se v taki množini in s takim posnemalnikom-igračko ne dobi taka množina smetane, ka-

kor bi jo iz tega mleka dobila pravilno urejena mlekarna.

Posebno važno pa je, da maslo, kakršno bo kmet na ta način prideloval, ne bo dobro in trajno in zato tudi ne bo imelo prave cene. Vse skupaj je res le igračka, podobna glede uspeha kuhi, ki jo izvršujejo otroci v kuhinjah-igračkah. Zlasti v letnem času, ko bi se radi večje množine mleka posnemanje še izplačalo, se pa maslo takoj skvari. V premalih množinah se namreč smetana ne more pasterizirati. V poletnem času pa se maslo iz nepasterizirane smetane izredno hitro kvari.

Kakor je igračka izdelovanje, ki se ne izplača, tako se ne izplača tudi vnovčevanje masla ali smetane v tako malih množinah. In povrh tega pa se ti posnemalniki, ki jih kupite od agentov, še pretirano dragi.

V poštev bi prišli posnemalniki le za posestnike, ki so zelo daleč od prometnih cest ali od konzumnih krajev, pa še tam le za večje posestnike, ki imajo večje množine mleka in pa pod pogojem, da se več posestnikov združi in si skupno nabavi posnemalnik.

Taka skupnost več posestnikov radi nabave skupnega posnemalnika, radi skupnega predelovanja mleka in skupne prodaje masla pa je že v bistvu mlekarska zadruga. In v resnici 30letne izkušnje kažejo, da se delo s posnemalniki in skupno predelovanje mleka izplača le v mlekarskih zadrugah. Združeni posestniki morejo dobavljati zadostne množine mleka, tako da se izplača nabava primerno velikega posnemalnika, ki tudi dnevno delj časa obratuje. Združeni kmetovalci si poleg posnemalnika nabavijo tudi vse druge priprave in uredbo obratovališča, da se mleko najbolje izkoristi in da se napravi dober in trajen izdelek. Združeni kmetovalci si bodo gotovo oskrbeli tudi dobro izvežbanega mlekarja, ki jim bo izdeloval prvovrstno maslo. Na ta način bodo kmetovalci najmanj izdali za posnemalnik, ker kljub

sorazmerno dragim mlekarskim napravam pride razmeroma na vsakega člana le malo, gotovo veliko manj, ako si vsak zase nabavi majhen posnemalnik. Na drugi strani bodo pa kmetovalci potom mlekarske zadruge dosegli za svoje mleko najlepšo ceno, kar dokazujejo številne mlekarske zadruge, ki lepo uspevajo in svojim članom mleko lepo plačujejo.

Da bi še bolj gotovo dosegli uspeh pri prodaji, obljublajo gotovi agentje kmetovalcem, da jim bodo maslo plačevali po 48 do 65 Din za kilogram. V nekaterih krajih so kmetovalci takim obljubam že nasedli in kupili posnemalnike, toda, žal, ti agentje, oziroma njih tvrdka ne držijo besede in masla ne kupujejo.

Ako imate mleko za prodajo, ustanovite si mlekarsko zadrugo. Posvetujte se z dotično zadrugo zvezo, h kateri bo zadruga pristopila, glede nabave posnemalnika in drugih strojev. Dovolj so bili slovenski kmetje oškodovani pri kupovanju srečk vojne škode, čeških stavbnih srečk itd. Ali naj še naprej doprinašajo žrtve za svojo lahkovernost in zapljivost, da se bodo gotovi ljudje v pest smejali, dobro živeli in se vozili v avtomobilu na račun kmetijske zapljivosti in lahkovernosti.

Praktični migljaji.

Pelin je važno zdravilo, zato naj vsaka gospodinja pusti majhen prostorček za pelin. Pelin se uporablja svež ali posušen. Sveže pelinove liste naloži v steklenico in nalij nanj finega špirita ali kako pristno žganje, n. pr. hruševca ali slivovko. Steklenico zamaši in postavi v shrambo. Kadar čutiš, da ti v želodcu ni kaj v redu, vzemi nekaj kapljic pelinovega žganja v žlici vode.

Brezovo listje zdravilo proti revmatizmu. Posuši mlado brezovo listje (najbolje je maj in junij za to). Čaj iz brezovega listja se pa tako-le pripravi: 2 dkg listja zreži in polij s pol litra zavrele vode in postavi na gor-

ko, da stoji pokrito dve uri. Bolnik naj pije v majhnih čašičah tri do štiri na dan. Tudi za boleznin na jetrih, ledicah, vodenici in sladkorni boleznin se priporoča čaj iz brezovega listja. Ako se ti potijo noge, si natresi v čevlje svežega brezovega listja, in sicer na boso nogo.

Ako te piči čebela, takoj izvleči želo (iztisni rano). Na rano pa pokladaj obkladke svežega mleka. Tudi drobno sesekljan česenj je dober.

Da se mleko ne skisa sedaj v poletnem času, položimo v zavretega opran list hrenovega pirja.

Če te podplati pečejo, napravi si vložke iz časopisnega papirja.

Če se na rumenih ali rujavih čevljih pokažejo temni madeži, jih teko le odpravi: vzemi košček vate, pomoči v bencin in madež dobro drgni. To ponavljaj večkrat, in vzemi vedno svežo bato. Ko je usnje čisto, ga namaži s kremo. Vsake 14 dni namaži tako čevlje z nezavretim svežim mlekom.

Mokre čevlje nabaši s časopisnim papirjem in posuši, pa ne na solncu.

Podgane preženeš iz hlevov in svinjakov, če jim nasuješ saj ali smole v luknje, zamašiš s stolčnim steklom in zamažeš s cementom.

Na nožih in vilicah osnažimo rjo, ako rjaste madeže s petrolejsko krpo zbrisemo in nato izdrgnemo s premočnim pepelom.

Krompir bo mnogo okusnejši, ako ga soliš neposredno, preden zavre. Ako pa hočeš, da bo bel, posebno star krompir, prideni malo žličko kisa, ko bo kuhan.

Ako dobiš lahke opekline, je svež krompir dobro sredstvo za olajšanje bolečin.

Juha naj ne vre, pač pa mora stati lonec ob strani, toliko da ostane vroča. Z vrenjem najboljši del juhe shlapi in tako zgubi dober okus.

Vse premalo se pri nas upošteva vrednost limone. Gotovo je najboljša pijača čaj z limono, zdrav je in osvežujoč. Kdor ima kurja očesa, naj si potem, ko si je okopal noge, namaže

z limono. Ako nimaš drugega pri roki, oribaj si glavo s koščkom limone na mestu, kjer imaš bolečine. Sok ene limone kuhaj dve minuti ter dobro osladi. To daj prehlajenemu, ko je šel v posteljo, in sicer kolikor mogoče vroče. Prehlad bo v največ slučajih izginil. Limona je izborno sredstvo proti kožnim boleznim, kakor tudi ozeblinam. Tudi za otroke je limona dobra proti glistam. Zato naj bi limone ne manjkalo v nobeni hiši.

Jeziš se, ako se predali omare ne odpirajo tako, kakor bi rada. Navadno se pa takrat, kadar greš v predal, mudi. Da ne bo nepotrebne nevolje, namaži stranice predalov z milom ali voskom, pa boš videla, kako gladko se bo odpiralo in zapiralo.

Kako se godi našim bratom na Koroškem.

Koroška je dežela visokih gora in lepih jezer. Imenuje se »lepa dežela sedmerih jezer«. To so seveda samo najpomembnejša jezera. Kajti vseh jezer in ribnikov je na Koroškem okrog 210. Največje je Vrbsko jezero med Beljakom in Celovcem. Meri 21.6 km². Vrbsko jezero leži še danes v slovenskem ozemlju Koroške. Žal se okolica prelepega Vrbskega jezera hitro ponemčuje.

Prav ob robu slovenskega ozemlja leži tiho Osojsko jezero. Je tretje največje koroško jezero in meri 10.7 km². Ob tem jezeru je stal nekdanj imeniten samostan, v katerem je delal pokoro poljski kralj Boleslav, ki je umoril škofa Stanislava. — Popolnoma v nemškem ozemlju Koroške ležita Milštatsko (13.3 km²) in Belo jezero (6.6 km²). Belo jezero ima velikost Bohinjskega jezera.

Lepo je tudi Baško jezero z otokom na sredi. Baško jezero (2.3 km²) leži popolnoma v slovenskem ozemlju ob vznožju Kepe ali Jepe (2143 metrov). V slovenski Podjuni leži mično Klopinsko jezero, ki meri

okroglo 1 km². V Kanalski dolini leži samotno Rabeljsko jezero (0.5 km²). Kdo ne pozna Gregorčičeve pesmi o Rabeljskem jezeru?

Slovenci smo pogosto gledali na Koroško kot na kako več ali manj tujo deželo. A to ni bilo pravilno. Na Koroškem žive naši ljudje, bratje nam po krvi in jeziku. Še danes živi 100.000 Slovencev na Koroškem. A nekdanj je bila vsa Koroška slovenska in še danes ljudstvo na Solnograškem Koroške ne imenuje drugače nego »Slovenska dežela« (Das Windische Land).

Vprašal bo kdo: če je na Koroškem še toliko Slovencev in obstoji ondi strnjeno slovensko ozemlje, kako pa, da ti Slovenci niso prišli v našo narodno državo? To vprašanje je popolnoma umestno. Danes položaj že lahko pregledamo in reči moramo, da je bilo od strani Slovencev (kot celote) res treba že precejšnje nerodnosti, da do te združitve ni prišlo. Krivi temu so prvič izvenkoroški Slovenci, ker so novembra in začetkom decembra 1918 zamudili ugodni trenutek, ko bi bili Koroško lahko rešili. In drugič so krivi koroški Slovenci sami, ker so pri glasovanju 10. oktobra 1920 oddali 22.025 glasov za Avstrijo in samo 15.279 za Jugoslavijo. Torej 59 odstotkov glasov za Avstrijo in 41 odstotkov za Jugoslavijo.

Začudeno se vprašamo, kako da je večina koroških Slovencev glasovala za nemško državo Avstrijo in ne za svojo narodno državo Jugoslavijo? Vzrok temu je predvsem in v prvi vrsti **ponemčevalna šola**. Če bi bila na Koroškem od vsega začetka, to je od l. 1869, sem, ko se je v Avstriji vpeljala splošna šolska dolžnost, slovenska šola, ni nobenega dvoma, da bi bila 10. oktobra 1920 zmagala Jugoslavija. Nemci so že skozi 50 let pred plebiscitom koroške Slovence s pomočjo ponemčevalne šole zastrupljali z nemškim duhom. Skozi 50 let so jih s pomočjo

šole nasilno in po načrtu (sistematično) potujčevali. Koroški Slovenci so proti ponemčevalni šoli ogorčeno protestirali. Občinski odbor občine Sveče v Rožu je n. pr. 24. okt. 1869 napravil naslednji sklep:

»Podpisani občinski odbor odločno protestira proti vpeljavi nemškega učnega jezika v našo šolo Sveče. Ker je tukaj čisto slovenska vas ter otroci ne razumejo niti besede nemškega jezika, odločno odklanjamo vsak poskus, vpeljati nemški učni jezik v našo šolo. Zahtevamo odločno, da ostane pouk v naši šoli slovenski.« — Enake proteste so napravile tudi druge koroške slovenske občine in šolski sveti. Med drugimi tudi danes že precej ponemčene občine Poreče in Breza ob Vrbskem jezeru ter Vetrinj pri Celovcu. A vse zastoj! Nemci so bili za vse proteste gluhi! Vsilili so Slovincem nemško, tako zvano utrakvistično šolo, v kateri se slovenski otrok niti šteti ne nauči po slovensko! Skozi 50 let so po načrtu in z vso brezobzirnostjo s pomočjo šole ponemčevali Slovence na Koroškem in dobljeni plebiscit 10. oktobra 1920 je predvsem sad te šole. To je sam priznal po plebiscitu nemški učitelj z besedami: »Da nismo imeli od vsega začetka utrakvistične šole, bi plebiscita nikdar ne dobili.«

Zadnja leta se je mnogo govorilo o kulturni avtonomiji ali samoupravi, ki da jo mislijo dati Nemci Slovincem na Koroškem. Toda to avtonomijo so Nemci namenili samo za one zavedne Slovence, ki so kljub vsemu nasilstvu in kljub vsemu ponemčevanju ohranili svojemu narodu zvestobo. Taka avtonomija pa bi samo pospešila popolni propad in popolno ponemčenje Slovencev na Koroškem. Zato so zastopniki Slovencev tako avtonomijo odklonili. A resnične avtonomije, to je narodne (slovenske) šole za vse Slovence na Koroškem pa Nemci dati nočejo. Kajti potem bi ponemčevanje ne šlo več tako v klasje.

3. a n a š e m a l e

Mirko Kunčič:

Škrjanček je soince izgubil.

Škrjanček ves smel pod nebó se je
vzpel:

»Kod hodi solnčece zlató?«
Oblački vsi beli in razigrani:
»Pravkar odšlo je ná trato!«

Škrjanček se vrne v skrbeh na
zemljó.

Solnca pa ni in ni...
Vzpine ves vznemirjen se spet pod
nebo:

»Kod načajivec tiči?«

»Hihihihí,« se zasmejejo zvezde,
»kaj pa je s tabo nocoj?
Mar se ti sanja? Mar si pijanček?
Brž nam pojasni, neroda škrjanček:
kdaj sije solnčece — sredi noči?«

Sram je škrjančka pijančka na moč.
Jadrno — frrr — jo odkuri skoz
noč —

v polje pšenično spat.

Po svetu okrog.

(Dalje.)

Goste prav lepo pozdravi,
Murija še ne prezre.
S plesom pa potem zadivi
goste in gledalce vse.

Potlej vsede se za mizo
in pokliče Bepota,
a neroda se spotakne
razbije kozarca dva...

Še med stole se zaplete
in prevrže mizo vso,
sadje in pečenka pada,
sklede, čaše, — vse drobnó...

A v nenadnem strahu družba
se v vse kraje razprši,
v divjih skokih se kateri
med ljudi še zakadi.

Eden od dvorjanov v zraku
dolge se vrvi drži,
a princesa vam s spletičnó
po vseh štirih ubeži.

Fipsa — opico — potegne
še iz lože ven čuvaj.
Od povsod krohot odmeva,
smeh in vrisk in dirindaj...

Pet iz enega stroka.

Petero grahkov je sedelo v zelenem
stroku. Sami so bili zeleni, strok je bil
zelen in zato so mislili, da je cel svet
zelen. In to je bilo čisto res, ker bila je
pomlad. Strok je rastel, grahki so se
debelili, pa še vedno so sedeli lepo v
vrsti notri v stroku. Prišel je dež in po-
sijalo je solnce; strok je posinel in po-
stal prozoren. Toplo je bilo in lepo;
svetlo podnevi in tema ponoči. Grahki
pa so bili čimdalje večji in čimdalje bolj
zamišljeni so bili, kajti nekaj morajo
vendar začeti.

»Ali naj zmiraj tu sedimo?« so
vprašali. »Če od samega sedenja le ne
oomo čisto trdi. Morebiti je pa tudi
tam zunaj še kaj lepega.«

Več tednov je prišlo, grahki so po-
rumeneli in strok tudi. »Cel svet po-
staja rumen« so dejali in bilo je res,
ker je jesen prihajala v dežlo.

Naenkrat so začutili sunek; nekdo
je strok utrgal in djal z drugimi stroki
v privihnjen predpasnik. »Zdaj bodo
pa kmalu stroke izluščili in pridejo po
nas« so rekli in so čakali, da se to
zgodí.

»Rad bi vedel, kateri izmed nas bo
prišel najdalje,« pravi grahek, najmanj-
ši. »Kmalu bomo videli.«

»Naj pride, kar ima priti,« pravi
največji.

»Pk« in strok je počil in vseh grah-
kov se je strkljalo na solnčno svetlobo.
V perišču malega dečka so ležali in to
je veselo ropotal ž njimi in pripovedo-
val, kako bo vse razstrelil, daleč, daleč.

Imel je namreč malo puško in že je vtaknil grahek vanjo in sprožil. Grahek je odletel daleč, daleč.

»Zdaj letim v svet« je še zaklical svojim tovarišem in — več ga ni bilo.

Drugi je še zaklical: »Prav proti solncu letim« in je zginil. Deček je prenehal streljati; zato so bili nadaljnji grahki nestrpni; dva izmed njih sta se strkljala na tla: »Saj spali smo že prej tovolj.«

»Naj se zgodi, kar hoče«, pravi zadnji in je odletel v zrak. Pa ne daleč; zadel je ob strešno opeko in padel v špranjo pri podstrešnem oknu; notri je bilo malo prsti in mahu. »Naj se zgodi, kar se mora« je dejal in Bog ga ni pozabil.

V podstrešni sobici je stanovala uboga žena, ki je čez dan hodila streč premožnim ljudem. Doma pa je ostala njena hčerka, ki je že nad eno leto ležala na bolniški postelji in ni mogla ne živeti ne umreti.

Nekega jutra, prihodnje pomladi, ko se je mati odpravljala na delo je deklica hrepeneče obrnila glavo proti oknu, kjer je solnce tako prijazno kukalo v sobo. »Kaj pa je tisto-le zeleno na oknu, ki se veter igra z njim?« je vprašala. »Grahek je, ki je pravkar skalil.« — »Kako pa je ta prišel sem?« — »Dobro, boš imela kaj za gledati!« — In mati je porinila posteljo bolne hčerke hčerke bližje k oknu ter odšla na delo. »Mama, jaz bom pa ozdravila«, je rekla deklica zvečer, ko je prišla mati z dela domov.

»Bog daj, ljuba hčerka!« je odvrnila mati, ki pa ni prav verjela. — K rastočemu grahku je postavila palčico, da ga veter ne bo zruval. Od spodaj navzgor je pa napela nitko, da se bo grahek lepo nanjo ovil, ko zraste. In vsak dan je bil večji. Kmalu se je pokazal cvet in mati je vedno bolj verjela, da bo tudi hčerka ozdravela. In res, kakor je rasel grahek, prav tako je rastle tudi hčerkino zdravje. Ko je cvet zacvetel, je že lahko vstala za eno uro in je prav od blizu gledala lepi grahek. Obe z materjo sta zahvalili Boga za zdravje, pa tudi za grahek, ki je ne-

dvomno hčerki pomagal do zdravja.

Kaj pa drugi grahki? — Prvi, ki je odletel, je padel v strešni žleb in tam ga je golob pojedel. — Ona dva lenuhka, ki sta se strkljala po tleh, sta tudi prišla v golobov želodec. Tisti, ki je mislil, da bo poletel do solnca, je padel v cestni jarek in je ležal tam v vodi ter se je napihnil in čez nekaj časa razklal na polovico.

Najlepše je bilo onemu na oknu podstrešne sobice, ki je pri bolni deklici začel — novo življenje.

Uganke.

Kdo pleza na drevesa in zidovje, pa nima nog?

(Brtljan.)

Kakšna podobnost je med krojačem in bahačem?

(Oba rezeta.)

Kako sta si podobna brivec in perlica?

(Oba rabita milo.)

Katera je najmočnejša tekočina?

(Voda, ker goni mline.)

Kaj ima začetek pa nobenega konca?

(Človeška duša.)

Katera je najtežja palica?

(Beraska.)

Na kateri cesti ni nič prahu, ne peska?

(Na rimski cesti na nebu.)

Kateri je najdaljši dan v letu?

(Ponedeljek, ker ima 10 črk.)

Kdo ima šest nog, pa hodi le po štirih?

(Jezdec.)

Kaj spada k dobro narejenemu čevlju?

(Se drugi čevlj.)

Svoji okolici vselej pokazati prijazen obraz, če tudi neprijetnosti in skrbi sree teže, ni samo umetnost, ampak tudi — krepost.