



VII 33 567 LB

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1929 - STEVILKA 1

Dekleta, ne v Francijo!

(Zelo važno.)

Izseljeniški komisariat našega poslaništva v Parizu je z dopisom z dne 7. decembra 1928, št. 2064, naznanil nastopno:

Neštetokrat se je tekom prošlih let dogodilo, da so naši slovenski ne-oženjeni rudarji in delavci vabili svoje zaročenke ali svoje znanke iz domovine v Francijo, češ, da jih bodo poročili. Tudi naš urad je sprejel že mnogo enakih prošenj in je v nekaterih slučajih tudi uspešno posredoval, da se je dekletom izdalo dovoljenje za doselitev v Francijo.

Izkustva kažejo, da je bilo to postopanje pogrešno. Ko pridejo dekleta v Francijo, so primorana, da žive skupaj s svojimi zaročenci in to toliko časa, da se ženitinske listine sestavijo in potrdijo od cele vrste različnih oblastev, kar traja zelo dolgo. Do resnične ženitve pride le redkokrat. Navadno ostaneta fant in dekle skupaj brez redne poroke, mnogokrat se razideta in dekle gre delat družbo drugemu in tako dalje iz rok v roke. Pogostoma se je dogodilo, da so se ta dekleta moralno pogubila ali pa padla naravnost v naročje prostitucije.

Vsled teh žalostnih dogodkov se je izseljeniški komisariat obrnil na vsa društva z okrožnico, v kateri poudarja, da bo odslej preprečeval doseljivanje deklet, prvič, ker je to v interesu naših deklet, drugič pa, ker mora biti naše stremljenje, da obdržimo svojo mladino doma. Naši fantje naj si ustvarjajo svoje domove v domovini,

in če se hočejo ženiti, naj gredo domov. Nimamo interesa na tem, da si naši ljudje ustvarjajo ognjišča na tujem, še manj pa, da se v tujini moralno pogube.

Važnost perutninarstva.

Slehera naša gospodinja se peča z rejo perutnine bodisi z rejo kokoši ali rac, gosi in pur, navadno v toliki meri, kolikor jih pač more prehraniti z odpadki v gospodinjstvu. Marsikateri dinar tako pade pridni gospodinjini v žep in to je navadno vse dobiček. Način reje, ki je udomačen že od nekdaj, je ne stane nič, saj se kokoš takorekoč sama preživi.

Vendar bi se dalo pri marsikaterem gospodarstvu dobičkonosnost perutninstva posebno v bližini mest neprimerno zvišati. Treba bi bilo intenzivneje oprijeti se reje, izbrati prave vrste; kot n. pr. nekatere so boljše za nesnost jajc, druge so zopet bolj mesnate vrste. Tako se izplača v bližini večjih mest pitanje piščancev, v trgovskih krajih, kakor na Štajerskem in v Prekmurju, pa je razvitejša trgovina jajc, ker se redijo bolj nesne kokoši. — Zelo važno pri tem je, da se rodi le čisto plemo. Dobre jajčarice so Plymutrok, ki so znane kot zimske jajčarice.

Kot mesne sorte pridejo v poštev težke Brahma, Orpingtoni in druge. Kot dobre jajčarice in tudi za pitanje so, posebno za naše razmere, štajerske sultaške kokoši.

Da pa moremo res gojiti perutninarstvo, je v prvi vrsti potreba gojiti,

kot že omenjeno, čisto pleme. Da pa se ohrani čisto pleme, je treba imeti eno vrsto kokoši popolnoma ločeno, tako da se ne mešajo in družijo s petelini iz vsega kraja, kajti kakor hitro zajde petelin druge pasme med kokoši ene pasme, ne moremo govoriti več o čisti reji in tako križano potomstvo nima več tiste prednosti svojega plemena. Zatorej je pri umni reji perutninarstva neobhodno potreben ograjen prostor in to na prostem, kjer se kokoši sprehajajo in pasejo podnevi. Ograjen mora biti tako visoko, da kokoši ograje zlepa ne preleti. Dalje so potrebna zaklopna gnezda. Samo na ta način imamo res od čiste reje korist, dalje tudi, da odbiramo jajca od najboljših kokoši in jih podkladamo kokošim za valenje.

Nekoliko dražja pride reja pitalih piščancev, ki je pa toliko bolj dobičkonosna, ker pri dobri sorti so piščeta opitana v šestih tednih in godna za trg. Na trgu kmalu spoznajo boljše blago, ker od žlahtnih pasem in skrbno gojene živali so veliko finejše in se sčasoma za veliko višjo ceno dajo pečati v denar kot pa piščeta zanemarjenih in degeneriranih mešanih sort.

Kakor že rečeno, je treba za umno rejo perutnine sledeče: čistih pasem, kurnic, ločenih prostorov in zaklopnih gnezd. Za začetek je dovolj omejiti se zgolj na rejo nesnih živali in sčasoma se priredijo umetni valilniki in razne izboljšave, kot pokaže potreba.

Da pa vsled plemenjenja v sorodstvu živali ne izhirajo ali da drugače ne opesajo, je treba od časa do časa izmenjati plemenske živali-peteline. To se zgodi tako, da kupimo peteline pri kakem zanesljivem rejcu perutnine. Seveda mora biti iste pasme, in kar je glavno, da ni v sorodstvu z domačimi živali.

Predpogoj je tudi snaga. Vso kurnico je večkrat osnažiti in izmiti z lugom, da se uniči škodljivi mrčes.

Paziti je tudi na kužne bolezni in je obolelo žival takoj odstraniti.

V koliki množini je rediti perutnino, naj bo povedano s tem, da toliko, kolikor se je more prerediti z domačim žitom. Prehrana je odvisna tudi od paše. Pri večji reji se pa izplača pridelovati malo več žita za prehrano živali. Odvisna je tudi od delovnih moči v gospodarstvu in se bo na bolj izplačalo tam, koder je dovolj članov domače družine, posebno tam, kjer je več deklet, ker ta panoga spada že ponavadi v delokrog gospodinjstva. S tem je pa tudi dana možnost, da se deklet priučijo umnega kmetijstva, kar ji bo v življenju vedno koristilo. Najboljše je, da se kurnica poveri eni domačih deklet, da mora ona skrbeti za red in snago. S tem ima delo doma in ni ji treba stikati za mestnimi službami ter odhajati z doma.

Utegne kdo ugovarjati, češ da nabava pravih pasem, kurnic, zaklopnih gnezdov itd. stane. Res je to. Toda saj treba tudi pri napredni živinoreji dobrih mlečnih pasem, prostornih hlevov, treba je za izboljšanje travnikov gnojnih jam in umetnih gnojil.

Čas za nabavo plemenitih perutnin je v jeseni, ko se lahko dobijo in so cenejše.

Kuh'n'a.

Riž s zeljem v mesni juhi. Zreži zelje kakor za solato in ga duši z nekoliko čebule v razbeljeni masti. Mešaj, da se nekoliko zarumeni, prideni riž in zopet mešaj. Nato zalij z juho od kosti, a ne mešaj več, pusti tako dolgo počasi vreti, da pestane riž mehak. Postavi juho na mizo in jo potresi z bohiniškim sirom.

Jabolčna čežana. — Zdravniki in drugi učenci tako trdijo, da je največ redilnosti pri sadju v lupinah. Zato je pa tudi čežana, napravljena z lupinami vred, veliko bolj okusna in redilna. — Jabolka operi in zreži odstrani samo če je kaj onilega, očelca in muhe, jih stresi v lonec in prilij toliko

vode, da lahko vro. Kuhana jabolka pretlači in jih stresi nazaj v kožo, jim prideni sladkorja po okusu in košček limonine lupine ter postavi jabolka gorka ali mrzla na mizo.

Shajani krompirjevi — cimetovi štrukelji. Stresi na desko pol kg moke, 30 dkg olupljenega, kuhanega, odcejenega in skozi sito pretlačenega krompirja, drobno jajce, 1 in pol dkg v nekaj žlicah mlačnega mleka razpuščenega drožja, eno žlico sladkorja, 3 dkg masti ali dve žlici olja in nekoliko soli. Iz vsega tega napravi testo, ki ga ugnetaj četr ure. Na desko pogrni prtič ter ga potresi z moko, nanj pa položi testo, ki ga pokrij z večjo skledo in ga pusti čez noč na hladnem vzhajati. Drugi dan testo razvaljaj, polij z razpuščenim surovim maslom, potresi nekoliko s cimetom, eno pest rozin in eno majhno pest sladkorja.

Lovska krompirjeva jed. Najprej se skuha cel krompir in kuhan odcedi, duši riž in drobno seseklaj nekaj kuhanega prašičjega mesa in če imaš kaj pečenke ali kakega drugega pečenega ali kuhanega mesa. Namaži kožo s surovim maslom in deni najprej eno vrsto riža, nato zreži krompir na listke in ga naloži vrhu riža. Potem deni zrezano meso in nekoliko drobno zrezanega zelenega peteršilja, nato pa zopet riž, krompir itd. Po vrhu potresi z nastrganim bohinjiskim sirom, pri kraju zalij eno zajemalko dobre juhe in postavi v pečico, da se rumenkasto zapeče. (Kadar dušiš riž, ga stresi v dobro zarumenelo čebulo).

Mezgin štrukelj. Deni na desko 36 dkg moke, 1 jajce, 5 dkg surovega masla ali masti, 8 dkg sladkorja, 1 cel pecilni prašek, 6—8 žlic mleka in pa prav malo soli. Napravi iz tega testo in ga razvaljaj za nožev hrbet debelo, namaži ga z mezgo, prereži po sredi in od srede proti kraju, vsak kos zvij. Položi oba zavitka na pleh, pomaži z jajcem in speci v precej vroči pečici. Ohlajenega zreži na poševne kosce in ga postavi na mizo.

Ing. Janko Dolinar:

Mleko jogurt.

Yoghurt ali bolgarsko kisl mleko je tako zdrava in tečna hrana ter v mnogih slučajih tudi najenostavnejše, najboljše in najcenejše zdravilo, da po vsej pravici zasluži, da se razširi čimbolj tudi v naših domovih.

Yoghurt uživajo v velikih množinah že od nekdanj v bolgarskih kmečkih hišah, bolgarska kmečka hrana ter pravzaprav iznajdba bolgarskih kmetovalcev. Zanimivo pa je, da baš bolgarski kmetje, ki uživajo dnevno Yoghurt, dočakajo nenavadno visoko starost. Vsestranska raziskovanja so dognala, da je visoka starost Bolgarov v prvi vrsti pripisovati uživanju Yoghurta.

Profesor Mečnikov na Pasteurjevem inštitutu v Parizu je preiskal točno Yoghurt in izjavil sledeče:

»Yoghurt prepreči škodljiva vrenja v črevih, pri katerih se razvijajo razne strupene snovi, katere preidejo v kri. To koristno delovanje je pripisati v prvi vrsti mlečni kislini, katere je v Yoghurtu 2—3% in v navadnem kislem mleku komaj 0.6%, ter Yoghurt-bacilu, katerega imenujemo tudi bacilus bulgaricus ali popolnoma upravičeno, bacil dolgega življenja. Yoghurt-bacil namreč uničuje v črevih škodljive bakterije, katere povzročajo razna vrenja in strupeni produkti teh preidejo v kri ter povzročajo ostarelost in onemoglost. Zlasti pri starejših ljudeh je teh škodljivih bakterij v črevih mnogo in posledica teh je slabo delovanje črev, zaprtje, onemoglost in ostarelost. Ker Yoghurt-bacil vse te škodljive bakterije uspešno uničuje, služi, ker s tem prepreči prehitro staranje, po vsej pravici ime »bacil dolgega življenja«.

Radi tega koristnega delovanja se uživa dandanes Yoghurt že po celem svetu, zlasti mnogo pa v bolnišnicah in zdraviliščih. Dočim se priporoča zlasti za oslabele in onemogle ter za

rekonvalescente, zoper razne bolezni na jetrih, ledvicah, črevih in želodcu, zoper bledico in napade slabosti, pa tudi za zdrave ljudi zelo tečna, okrepujoča in zdrava hrana.

Gotovo skoro vse mlekarnе izdelujejo razen masla in sira tudi Yoghurt. Kakor ga na Bolgarskem vsak izdeluje za svojo potrebo tudi doma, ta izdelava tudi našemu kmetu oz. našim gospodinjam ne bo prav nič težja. Res dober Yoghurt se napravi na sledeči način:

Kdor Yoghurt šele začne izdelovati, mora kupiti Yoghurt-fermenta (ne pastile), katerega dobi v vsaki večji lekarni. Potem je treba skuhati odrejeno množino mleka in pustiti 10 minut slabo kuhati. Nato se ohladi na 45° C, prida v navodilu predpisano količino Yoghurtfermenta, dobro premeša in pusti stati 5—8 ur na toplem prostoru tako, da toplota mleka ostane stalno 35—50° C; to so skrajne meje, najboljša pa je stalna toplota 42° C. Ko je Yoghurt gotov, se postavi na hladen prostor, kjer se drži po več dni in nosi po potrebi na mizo. Uživa se slično kakor navadno kislo mleko. — Pri ponovni izdelavi Yoghurta pa seveda ni treba več kupovati Yoghurtfermenta, temveč se mesto tega primeša na 1 liter mleka kar 2—3 žlice starega Yoghurta.

Za izdelovanje Yoghurta se lahko uporabi tudi že posneto mleko. Sicer se lahko napravi Yoghurt tudi, ne da se mleko skuha, vendar ta način ni priporočljiv in se da le težko napraviti res dober Yoghurt.

Vkljub temu, da izgleda izdelovanje Yoghurta nekoliko težavno radi potrebne stalne določene toplote, je vendar prav enostavno. Bolgarske gospodinje mleko enostavno skuhajo kakor omenjeno, puste ohladiti na 45° C, pridajo starega Yoghurta, postavijo čez noč na peč in do jutra je Yoghurt gotov. Ne potrebujejo niti toplomera, saj je 45° C toplota, ki jo imajo navadno gorko kuhane jedi, ko se zavživajo, in ki je vsaki gospodi-

nji dobro znana. Našim gospodinjam pa bi se za začetek že priporočalo uporabiti toplomer, ki pa bo po kratki vaji tudi odveč. Tudi se priporoča za začetek kupiti rajši v mlekarni čašo Yoghurta kakor pa v lekarni fermenta, ker ta je malokdaj zares dober.

Dober Yoghurt mora biti trd skoro kakor surovo maslo in ne izločevati nobene sirotke. Ako je Yoghurt premalo trd, je to dokaz, da je bila toplota prenizka, ako pa je toplota previsoka, se mleko rado zasiri. Dasi je izdelovanje Yoghurta prav enostavno, vendar je treba tudi tu nekaj vaje in ni treba obupati, ako se prvi poskusi ponesrečijo; po kratki vaji bo šlo brez vsake težave. Bolgarski gospodinja izdelovanje Yoghurta ne dela prav nič več težave kot naši izdelovanje navadnega kislega mleka.

V mestih je tudi pri nas Yoghurt že dobro znan in upati je, da se radi svojega zdravju tako koristnega delovanja razširi čimbolj tudi v slovenskih kmečkih hišah in postane naša narodna hrana. Kmetovalci so me, ko sem jim govoril o Yoghurtu, ponovno prosili, da jim napišem navodilo za izdelovanje in s temi vrsticami bodi tej želji ustrezno.

Pleten'e rokavic.

Da nas ne bo po zimi zeblo v roke, si hočemo splesti rokavice. Pri rokavicah je prav tako kot pri nogavicah. Za moške, ki imajo delo zunaj v gozdu, in si z vožnjo služijo vsakdanji kruh in tudi take, ki imajo domačo vožnjo, bomo spletle rokavice iz debele domače volne.

Rokavice pletemo navadno na štiri pletilke ne na pet kot nogavice. Na vsako pletilko nasnujemo po 16 zanj. Potem pletemo rob: eno zanjko desno, eno levo tridesetkrat naokoli. Ko smo izgotovili rob, pletemo desno desetkrat naokoli. Pripletle smo do tja, koder se roka širi. Zato moramo širiti rokavico. Nogavice oži-

mo, rokavice širimo. Zato pri eni snemamo, pri drugi nabiramo. Nabiramo na dve pletilkah in sicer na tistih, ki smo jih začetkoma skupaj speli. Nabiramo tako, da ovijemo nit okoli pletilke. Navijemo na prvi pletilki, ko smo popletli eno zanjko. Na tretji pletilki pa, ko imamo še eno zanjko poplesti. Zdaj sta vmes dve zanjki. Zanjko, ki smo jo ovili, popletemo od zadaj in sicer tako, da se ne pozna luknjica. Za vsakim ovitjem pletemo dvakrat naokrog. Drugo ovitje napravimo tako, da so štiri vmesne zanjke. Tako ponavljamo do tedaj, da imamo deset vmesnih zanjek, ali dvanajst z navitimi. Širjenje rokavice je s tem končano in zanjke za palec so pri pravljenju. Tet dvanajst zanjek predenemo na debelo nit in zavežemo tako, da bomo lahko odvezali ko bomo delali palec, kar se zgodi, ko je rokavica s prsti ali brez prstov končana.

Sedaj se začne delo od medpalca do prstov. Ker imamo dve zanjki manj, kot smo jih imeli prvotno, in ker je roka v dlani širja kot v zapetju, moramo nasnuti med palcem nekaj zanjek. Pri debeli volneni rokavici jih nasnujemo šest. Sedaj pletemo do prstov. Ker bomo pa iz te debele domače volne pletli rokavico brez prstov, bomo pletli tako dolgo naprej, da dosežemo konec mazinca. Ta dolgost se ne da natanko določiti. Najboljše je, da dotični, za katerega je rokavica, pomeri.

Ko je dolgost dosežena, začnemo s snemanjem na treh koncih pletilk. Snemamo tako kot pri nogavici. Ko imamo na vsaki pletilki po dve, zadelamo.

Zdaj se lotimo palca. Z niti predenemo zanjki na pletilke. Zanjki imamo dvanajst. To ne zadostuje za palec, zato nabereimo tistih šest, ki smo jih nasnuli za dlan. Teh 18 zanjek razdelimo na vsako pletilko po 6. Da pa ne bo palčeva odprtina preširoka, snamemo takoj dvakrat in sicer prvo nabrano in prvo predjano, oziroma zadnjo nabrano in zadnjo predjano.

Ce je še preširoka, snamemo še enkrat z razdaljo enkrat naokoli. Potem pletemo do nohta. Od nohta dalje snemamo in zadelamo. Za delo so take rokavice zelo pripravne. Pripravne so tudi za majhne otroke, ki jim je rokavice s prsti težko obleči. Za otroške rokavice je seveda treba vse zmanjšati.

Peterček — božji dar.

Jesenski veter nastilja listje po grobovih in ga siplje po pogrebcih, ki stoje sklonjenih glav okoli svežega groba. Par žultorumenih, zlatih listov je vrgel veter na črno krsto kot zadnji zemski kras. Potem pa zagrne prst krsto in vse je končano. Zlato materino srce je utihnilo. Sledila je očetu po par mesecih, šestero sirot pa stoji ob grobu, se stiska, iskajoč pomoči in joka, joka solze zapuščnosti. —

Pogrebeci so se zbrali v vaški krčmi pri sedmini. Kmalu so se razživelj; glasni in zgovorni so postali; nihče pa se ne zmeni za sirote, ki se stiskajo v kotu v novih črnih oblekah. Pa se dvigne župan, potrka na kozarec in naznani navzočim: »Ko smo ravno vsi skupaj, pa se še pogovorimo zaradi otrok. Nekam jih moramo spraviti. Kdo vzame katerega?«

Nekaj časa vse tiho, potem se oglasi bogati Kovač: »Marjanico vzamem jaz. Stirinajst let je stara; naši materi bo že lahko kaj pomagala.«

»Dobro; stvar je rešena!«

»Katko vzamem jaz; kar tu naj ostane,« se oglasi gostilničar. »Pripravna je in že tudi dvanajst let stara, lahko bo že malo gostom postregla, posebno v nedeljo, ko je več ljudi. Slabo ji ne bo pri nas.«

»Torej urejeno!«

»Jaz pa vzamem Rezko,« pravi trgovec Mlakar. »Je sicer šele enajst let stara, pa na otroke bo že pazila, ko je moja žena v trgovini.«

Trije otroci so že oddani. Župan vzdihne; čim manj je let, težje je. Dvakrat, trikrat mora povprašati.

Oglasil se je še Kranjec: »V božjem imenu! Jaz vzamem mali dve. Saj imamo, in za dvoje ust se ne bo dosti poznalo. Kokoši bosta kmalu lahko krmili in za jajci pogledali.«

Olajšan je vzdihnil župan. Ostane samo še triletni Peterček, a kam ž njim. Tako majhen je še! Kdaj bo še za delo! In še nege in varstva potrebuje! Kdo se ima čas ž njim ukvarjati! — Dolgo so šle besede tja in sem. Preplašen se stiska Peterček k leto starejši sestrici in kuka pod njeno roko po pogrebcih. Nobeden ga noče. Končno stopi ženica k županu: »Bom pa jaz Peterčka vzela. Jesti bo imel, prostora pa tudi v moji bajti. Za drugo bo pa že Bog skrbel.«

Kar odleglo je vsem skupaj in pritrjujoče mrmranje se je slišalo po zakajeni gostilniški sobi. Uboga ženica pa je kmalu nato stopala po strmi rebri proti svojemu domu z malim Peterčkom ob roki ali v naročju. Doma ga je skrbno položila v posteljo svojega najmlajšega, ki je že pred par leti odšel po svetu Bog ve, kam.

Vestno je skrbela ta dobra vdova za svojega varovanca. Ničesar mu ni manjkalo. niti ne ljubezni, na kateri je zapuščenno žensko srce dvakrat bogato.

In Peterček je rasel ne samo po letih, ampak tudi po pameti in razumu. Ko je začel hoditi v šolo, ga gospod učitelj ni mogel prehvaliti. — Kmalu so ga poslali v mestne šole, kjer je kot marsikateri kmečki sin, kmalu prekosil vse svoje sovrstnike. Vsake počitnice pa je hodil k svoji krušni materi, ki je tudi prva zvedela za njegov sklep, da se hoče popolnoma darovati Bogu, da hoče postati duhovnik.

Velik praznik je nastopil za vas in celo občino. Mlaji stoje po vasi in okoli cerkve, zastave vihrajo, topiči pokajo, zvonovi pritrkavajo. Cela vas je zbrana v cerkvi, pred oltarjem pa stoji nekdanji Peterček, da opravi prvič najsvetejšo daritev.

Prav spredaj pred oltarjem pa kleči vsa zatopljena v molitev njegova krušna mati. Ničesar drugega ne vidi kot svojega Peterčka in tudi drugega ne zna moliti kot to: »O, dobri Bog, zahvaljen, da si mi ga dal! Danes Ti ga dam zopet nazaj. Tvoj je!«

Praktični mig'aji.

Rjo z nikelnastih predmetov odstranimo na ta način, da jih namažemo s petrolejem, potem pa oribemo z ogljenim prahom.

*

Ako imaš ptiče v kletkah, nastane s časom v kletki neprijeten duh, ki ga pa ni lahko odstraniti, seveda, ako ne veš kako. Vzemi mavca (gipsa) ter ga potrosi po kletki in šele vrhu tega nasuj drobnega peska. Neprijeten duh bo popolnoma izginil.

*

Lahka stvar je pod ribati v poletnem času, teže pa je to pozimi. Ako v vsak škač vode, s katero umivaš pod, prideneš žlico salmi'aka, se bo pod zelo hitro posušil in ne bo ti dolgo trajnega čakanja.

*

Ako ste imeli v hiši bolnika z nalezljivo boleznijo in je treba sobo temeljito razkužiti, tedaj napravite to najenostavneje na ta način, da navadno železno lopato razgrejete v ognju in na to nanjo vlijete eno unčo karbolne kisline. Sopara te se zaje v vsako špranjo in luknjo, tako da je vsa soba popolnoma razkužena. Ne stane veliko in je na ta način temeljito ter natančno opravljeno.

*

Mnogokrat se pripeti, da se zastor na oknu vžge in ako nismo previdni, iz tega neznatnega ognja nastane lahko velik požar. Najenostavneje v takem slučaju je, da pograbiš metlo ter jo pomočiš v škač vode, nakar boš z lahkoto goreče zastorje pogasila.

Žanašemaše

Po svetu o'rog.

Čudne poti in doživljaji Pazija in Marija.

D o m a.

Sredi gozdov in gorâ,
proč od šumnega sveta,
tam župnišče se beli
in v dolino se smeji.

V njem prebiva župnik vnet,
majhen le njegov je svet —
vas in nekaj bajt okrog
vse je, kar mu dal je Bog.

Pač pa psička še ima,
kodra prav živahnega,
ki mu krajša dolgi čas.

Kakor večkrat k'je pri na
kodru P a z i je ime,
vsak poklicati ga ve.

P a z i živo je srebró,
je prešeren še močno,
uren je za vse igrače,
spretno vam čez mizo skače,
zna pozdravljati, prositi,
zna po dveh nogah hoditi;
če ti pade stvar v vodó,
P a z i skoči koj ponjo;
vrata sam odpreti zna —
res je umen, kar se dà.

Da, sošedov Francek, glej,
pač je v vódo obsorej —
P a z i reši ga iz nje,
vsak zato mu hvalo vé.

Tudi župnik ljubi ga,
P a z i vsak dan več mu zna
Sme na zofo se stegniti
in pri njem si odpočiti,
pri kosilu ga zabava, —
P a z i je pač bistra glava
Ga priklene redkokdaj,
ame pod pos'eljo sedaj,
na odeji mehki spati.

Vendar mora kaznovati
ga vkljub vsemu čestokrat, —
enega ne pušča rad:

P a z i rad okrog se klati
nič doma mu ni obstati,
z deco se okrog potika,
gozd, daljava le ga mika.



često vso noč kod se klati.
zjutraj spat prikolovrati,
ko odpel je petelin:
skratka, res je — potepin!

(Dalje.)

Stric Dolfe:

Opica in krokodil.

Nekega dne je zlezla gospa opica
na palmo in ogledovala n'ene žlaht-
ne sadeže. Na zemlji pa je v blatu
blizu debla ležal z odprtim žrelom
krokodil, loveč muhe. Ozrl se je kvi-
šku in prijateljsko vprašal opico, kaj
dela na palmi.

>Gledam orehe, rada bi se jih na-

jedla,« odgovori opica, »toda tu gori jih ni mnogo.«

»Ko sem šel danes zjutraj ob bregu reke, sem jih videl polno drevo,« je nato dejal krokodil.

»Res?« odvrne požrešna opica, toda kako bi prišla jaz do njih?«

»O, čisto lahko. Če se ne bojiš zlezti na moj hrbet, takoj odplavam s teboj do tja,« dé krokodil.

»Toda,« pravi opica, ki je dvomila v krokodilovo iskrenost, »mogel bi se z menoj vred potopiti pod vodo, a jaz si ne bi rada zmočila nog!«

»Oh, nič strahu, prijateljica,« jo je zagotavljal gospod krokodil.

Nikdar sita opica je le dobila toliko poguma, da je zlezla s palme in se pozorno vsedla na hrbet povodni zverini. Nekaj časa je šlo dobro. Mala opica se je zvedavo razgledovala po bregu reke, da bi kje zagledala tisto drevo, toda ker se le ni prikazalo, je končno vprašala: »Kje pa si vendar videl tisto drevo, prijatelj?«

»Če hočem govoriti resnico,« go spa opica,« je odgovoril zviti krokodil, »sploh nisem videl takšnega drevesa.«

Ko je gospa opica to čula, se je vstrašila in vprašala: »Kam pa me torej neseš potem?«

»No, mili prijatelj, moja žena je močno bolna in zdravnik je dejal, da mora piti juho iz opičjih jeter. Nesem te torej k njej,« je odgovoril gospod krokodil.

Sedaj je gospa opica, sluteč vso nevarnost, uporabila tudi sama vso zvičajnost in je dejala: »Prijatelj, zelo obžalujem, da je tvoja gospa soproga bolna, toda jaz zdajle nimam jeter.«

»Kako to?« je brž vprašal krokodil.

»No,« je razlagala gospa opica, bolela me je danes zjutraj glava in sem se obvezala s svojimi jetri, da bi se pozdravila. Res me je glava nehala boleti in sem potem jetra obesila sušit. Sedaj vise na drevesu, odkoder sva pravkar prišla.«

»Glej jo no,« je odvrnil krokodil, »pač si nespametna, da kar takole pustiš svoja jetra obešena na palmi.«

»Kaj hočeš!« je dejala opica, »toda jaz nikakor ne maram, da bi se tvoja soproga jezila in če me prepelejš nazaj do onega drevesa, lahko zlezem po nje in ti jih prinesem.«

»Govoriš odkritosrčno?« skrbno vpraša krokodil.

»Popolnoma!« zatrdi opica.

Vrnila sta se torej brž na mesto, odkoder sta prišla in z radostnim srcem je stopila opica s krokodilovega hrbta na breg ter spretno skočila na drevo. Dolgo je nekako snemala jetra, da je njen prijatelj spodaj začel klicati nad njo: »Si jih že dobila?«

»Seveda,« je odvrnila gospa opica, »saj sem jih imela ves čas pri sebi in si jih hočem tudi nadalje obdržati sama!«

Krokodila je bilo tako sram, da se je dal opici tako ujeti, da je jokal zaradi tega. Od tistega časa mu zmeraj tečejo solze raz oči, kadar se spomni tega dogodka.

Mirko Kunčič:

Polž junak.

Polž junak gre skozi hosto, skozi hosto, črno, gosto, kjer doma so tolovaji, krvoločni bolj kot zmaji.

V polžu hrabro srce bije. Škrat nad njim iz grma vpije: »Ne bojiš se, striček mili, da bi v hišo ti vlomili?«

Polžek se zasmije, škrateljčka ošteje: »Kaj bi bal se, viš ga, viš, ko sem reven bolj kot miš!«

V moji hiši ni zlata; v njej sta le rožička dva: pride naj kak rokovnjač — bo pobegnil urnih krač!«

Pošljite naročnino!