

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1930 — ŠTEVILKA 12.

Stanovski ponos.

Vsakdo izmed nas bi bil razžaljen, če bi ga kdo zmerjal z neotesancem. Toda, če pogledamo in trajno zasledujemo obnašanj mnogoterih na ulici, na izprehodih, v javnosti sploh, bi jim ta pridevek po pravici pristojal. Nekaterim se niti prav ne zdi, če jih imamo za olikane, češ, mi smo preprosti in navadni ljudje. Kakor da bi tem ne bilo treba biti olikanim! In prav z neko krčevito trdoto se drže starih, tudi nekoliko sirovih navad v obnašanju in zlasti v govorjenju, kar nas mnogokrat spravi v zadrego, če smo ž njimi v družbi.

Pa zakaj so taki? Zdi se, kakor da hočejo biti neotesani, neolikani, neizobraženi. Toda neotesan, neolikani, neizobražen je samo tisti, ki se sam takega dela. Kdor pa ima vsaj nekoliko ponosa v sebi, pa je preprenosen, da bi se pustil prištevati k neotesancem.

Zadnji čas je, da se zlasti naši preprosti ljudje čimprej povzpno do tega ponosa. Stanovski ponos ga bomo imenovali.

Delavski stan, ki je svetu pokazal, česa je zmožen, rokodelc in obrtnik, ki nas z vsem potrebnim oskrbujeta in kmet, ki je opora vsega človeštva, vsi ti se morajo zavedati svoje stanovske časti!

Kakor hitro se kak stan na znotraj prične krepiti, ko se njegovi člani začno zavedati, da njih stan za splošnost nekaj pomeni, naj bi tudi skušal stanovsko zavest, stanovsko čast in stanovski ponos med svojim članstvom

buditi in negovati. Ne mislim pa take stanovske zavesti, ki se prevzetno povzdiguje nad druge in zaničuje tiste, ki se še niso povzpeli tako visoko. Tudi ne one kričee, ki je fako pogosta pri nas na kmetih. Pa tudi ne one, ki posnema vse navade in razvade drugega stanu, kar pri nas prav vidimo v okolici mest, kjer je že zginilo vse pristno podeželsko in se čudiš, ko prideš tja že kar med »jaro gospodo«. To ni stanovska zavest, to je suženjstvo. — Mislim pa ono stanovsko zavest, ko si je ves stan v svesti, kaj pomeni za splošnost in se zato tudi zaveda, kakor se mu je treba obnašati.

Tako stanovsko zavest pa moramo učiti že otroke in jih vzgajati zanjo. Nikoli zato otroci ne smejo storiti kaj takega, kar se ne sklada s poštenostjo, kar bi jih na znotraj poniževalo. Obnašanje doma in na cesti, proti domačim in proti tujcem mora biti vedno spoštljivo. Od vsega početka se morajo zavedati, da se v skromni in preprosti obleki poštenost lažje razvija, kakor v našarjeni in našemljeni, na kateri ni nobene pristnosti.

Posebno pa je treba v doraščajoči mladini stanovsko zavest gojiti. Mladina se zavedaj, da se tisto, kar se ne spodobi za izobraženca, na noben način ne spodobi tudi za preprostega. Odlična dolžnost mladine iz preprostega ljudstva je, da se vede odlično. Ta odličnost pa je last vseh kristjanov, ki so božji otroci. Verska vzgoja je obenem tudi najboljša vzgoja za pravilno stanovsko zavest. Pri verski vzgoji zraste mladini tudi nekaj čut,

kaj je prav za prav dolžna stanu, kateremu pripada, raste tudi volja, da služi svojemu stanu in njegove koristi vedno in povsod zastopa.

○ kuhinjskih pripomočkov.

(Nadaljevanje.)

Izmed sodobnih kuhinjskih pripomočkov, ki so pa pri nas še malo v rabi, bi omenili nadalje »stiskalec za zvite pečenke«, ki sicer ni nujno potreben, vendar bi utegnil marsikateri gospodinji zelo koristiti. Ako pečemo zvito meso, ki smo ga do sedaj vedno povezavali z vrstico, odpade dolgotrajno in zamudno omotavanje, če imamo doma to novo kovinasto pripravo, ki ima tudi to dobro lastnost, da je zelo poceni. Meso zvijemo in vtaknemo v pripravo z kovinastimi kljukami. Delo je izvršeno hitro, je pa tudi jako snažno.

Tudi za pranje solate nam nudi industrija pripomoček, ki daleč presega običajne cednike za solato. To cedilo sestoji namreč iz dveh enakih posod iz redke žičnate mreže z držaji. Solato denemo v to dvojno sito, ga zapremo (stisnemo skupaj) in voda hitro in popolnoma odteče. Na ta način gre delo laže, pa tudi urneje izpod rok.

Nekaj sličnega je »vložek za crenje«, ki je tudi iz žičnate pletenine in nam olajša crenje v masti, ki je po večini zelo zamudno in težavno. Za ponev v kateri cremo, dobimo žičnat vložek, ki je narejen tako, da se ponvi vedno lepo prilaga ako ga vložimo vanjo. Mast se pri tem sprosti popolnoma odcedi in je s tem tudi precej prihranimo. To pripravo uporabljamo lahko tudi za pranje solate — tako nam služi kar v dva namena.

Omenjenima dvema pripravama je podobna »vložek za vodovodno školjko«. Zelenjadi navadno ne moremo prati pri vodovodu, posebno ker se školjka kaj rada zamaši, razen tega pa tudi ni vedno dovolj snažna. Ako pa vložimo vanjo to žičnato sito, ki ga pravzaprav nataknemo na rob

školjke, potem lahko brez skrbi peremo tudi drobno zelenjad in to vse v tekoči vodi, ki izpere najboljše in najtemeljnejše: čista voda priteka, pere, umazana pa odteka. Kolika pomoč je ta naprava za gospodinjo, ker ji ni treba prenašati skled z vodo, ki jo je bilo treba preje menjavati najmanj trikrat ali celo še večkrat.

Več jaje damo lahko naenkrat v vrelo vodo s pomočjo žičnatega stojalca. To stojalce je narejeno tako, da ima v sredi držaj z ročajem, okoli katerega je nastavljenih šest žičnatih skledic, v katere posadimo jajca. Stojalce je treba samo prijeti za ročaj in postaviti v vrelo vodo ter ga zopet vzeti ven, ko so jajca kuhana.

Gospodinjam, ki rade pečejo kekse, bi kaj dobro služil sledeči nov pripomoček. Namesto posameznih drobnih oblik (zvezdic, srčec), ki napravijo delo pri izrezovanju testa zelo zamudno, dobimo v trgovinah eno samo izrezovalno obliko, ki izreže naenkrat 20—30 koščkov takega peciva. Tudi za rezanje tort dobimo podobno, okroglo pripravo; samo pritisnemo jo na torto, ki jo hočemo razdeliti in že je razrezana na 12—14 kosov. Sličen je razdeljevalec za jabolka, ki z enim samim pritiskom razdeli jabolko na 8 delov (krhljev).

Vročo posodo na štedilniku težko prijemamo z golo roko, krpe in razne za to namenjene vrečice pa niso baš zelo pripravne ter se hitro umažejo in strgajo. Da nam ni treba vročega lonca prijemati s cunjjo, imamo pripomoček v obliki ročaja, ki ima dve kljuki. Ena teh kljuk zagradi lonec za ročaj, druga pa lonec objame in obe držita posodo tako trdno, da jo lahko prenesemo kamorkoli.

Kadar vmešavamo testo, dalj časa, nam skleda kaj rada nagaja in ne stoji mirno. Tudi tu je gospodinji na razpolago pripomoček »držalo za skledo«, ki ga pritrdimo na mizo, kjer trdno drži skledo, da se ne more nikamor premakniti in delo hitro napreduje.

Stroj za lupljenje krompirja, repe, črnega korena, jabolk in sadja sploh, je zelo praktična naprava toda zaenkrat še precej draga in bi se izplačala le v večjih gospodinjstvih. 2—4 kg krompirja olupi v 1 minuti. Z njim hranimo tudi živila, ker lepi strojček zlo štedljivo. 20% prihranka.

Glede nakupa vseh navedenih priprav ter ostalih kuhinjskih pripomočkov pa velja tole: dobro premislimo, preden si to ali ono nabavimo! Ne kupujemo kar tja v en dan, temveč vedno preračunajmo, jeli se priprava za naše razmere res izplača, če nam bo torej resnično olajšala delo in prihranila dragocen čas.

Š. H.

Kuhinja.

To in ono. Ako hočeš, da so kolerabce zelene tudi kadar jih skušaš, prideni med kuhanjem kolerabičnega perja za noževo špico jedilne sode.

Robidno listje za čaj. Sedaj je čas, da nabereš robidnega listja. Nabiraj ga na solnčnem kraju, kjer ni prahu. Posuši ga v senci in v papirnati vreči in ga shrani na suhem prostoru. Kadar rabiš čaj, zavri pol litra vode in stresi notri listov, kolikor s tremi prsti zagrabiš in pusti da 8—10 minut vre. Nato precedi, prdeni sladkor, košček limoninega olupka in soka. Ta čaj se odlikuje po okusu od ruskega in je zdravilen.

Jagodovi listi. Naberi jagodne liste (najboljši so kadar jagode cveto) drugo vse kakor pri robidovem listju!

Dišeča perla se ravno tako pripravi.

Materina dušica (timijan) se pripravi ravno tako. Kadar imaš hud katar, skuhaj vse tri skupaj, čaj osladi ali mu prideni medu.

Cvet georgin (dalij). Ako hočeš imeti odtrgan cvet več časa svež, ga odreži zjutraj pred solnčnim vzhodom.

Nageljni. Ako hočeš imeti odtrgane cvete dalj časa sveže, prideni v kozarec ali vazo nekoliko (za noževo

špico) aspirina in vsaki dan vodo odlij in zalij s svežo.

Petersilj. Pozimi, ko nam primanjkuje zelenega peteršilja in je drag, ga lahko ohraniš tako, da ga deneš v širok kozarec in ga povezneš.

Penarejen malinov odcedek. Zavri 1 leir rdečega vina z 1 kg sladkorja. Ko je vino četrte ure vrelo, prideni 1 dkg limonine kisline (se dobi v lekarni). Nalij v steklenice in shrani.

Jagode s sladkorjem. Stresi v skledo 1 kg jagod, priden jim 90 dkg stolčnega sladkorja in mešaj 2 uri. Deni v kozarec vendar pa ne obstane delj časa kakor 2—3 mesce.

Orehovo želodčno zdravilo. 30 zelenih orehov namakaj nekaj dni v vodi, katero vsak dan premenjaj. Nato jih odcedi in razreži ter stresi v velik kozarec, prideni 20 nageljnovih žbic, košček cimeta, vejico pelina, pol limone in pomarančine lupine, ter nalij 1—2 litra špirta ali drugega dobrega žganja in 10—15 dkg sladkorja. Vse dobro zmešaj in postavi 6 tednov na solnce. Kadar rabiš, deni v kozarec žlico tega likerja in dve žlici vode ter spij.

M. R.

○ zalivanju.

Malokatero leto je čez poletje toliko dežja, da bi ne bilo treba na vrtu prav nič zalivati. Dasi imamo v našem podnebju povprečno dovolj, včasih celo prveč padavin, nastopi vendar skoro vsako poletje doba, ko primanjkuje dežja. To pomanjkanje se posebno čuti na vrtu. Od vrtno zelenjadi — zlasti od solate, zelja, kolerab, kumar itd. — zahtevamo, da je nežna in okusna. Take lastnosti ima pa le tedaj, če je v rasti nič ne ovira. Najhujša ovira je pa brez dvoma pomanjkanje vode. In zato je treba vrtno rastline zalivati, ako dalj časa ni dežja. Tu je treba vedeti zlasti: kakšna voda je za zalivanje najbolj ugodna, kako zalivajmo in kdaj zalivajmo.

Za zalivanje vrtnih sadežev ni vsaka voda enako dobra. Najboljša je

deževnica, potočnica in rečnica — torej mehka voda. Najslabejša pa mrzla studenčnica — trda voda. Tako vodo napeljemo v zbiralnike, da se na solncu ogreje in izgubi vsaj nekoliko prirodne trdote.

Zalivamo na dva načina: ali vsaki rastlini posebe, naravnost h koreninam, ali pa razpršimo vodo počez čez vso gredo kar po rastlinah. Ako hočemo doseči, da se zemlja zanesljivo premoči do korenin, zalivajmo k vsaki rastlini zase in tako dolgo, da se zemlja namoči dovolj na globoko in na široko. Kadar pa hočemo rastline samo osvežiti in poživiti njihove liste in zgornjo plast zemlje, takrat pa rastline samo poškopimo ali z vodo popršimo. Prvi način je pravzaprav zalivanje zamakanje v pravem pomenu besede. Tako zalivanje je izdatno in ga ni treba ponavljati vsak dan. Navadno pa zalivajo prepovršno in zato prepogosto, pa vendar brez pravega haska. Kaj koristi, ako se izsušena zemlja zmoči za 2, 3 prste na globoko?! H koreninam ne pride od takega zalivanja niti kapljica vode, čeprav zalivamo vsak dan; kajti voda prav hitro izhlapi in delo je bilo skoraj zaman. Ako pa temeljito zalijemo do korenin, se površje sicer tudi kmalu izsuši, v globini pa voda potraja nekaj dni.

Kadar sadimo solato, zelje ali cvetlice, vselej zalijmo vsako posajeno rastlino posebej. Dajmo ji vsaj po pol litra vode. Nazadnje pa popršimo celo gredo, da se omočijo tudi zunanji deli rastlin in vrhna plast zemlje. Setve treba vselej popršiti, da se zmoči vsa zemlja, ki se mokra tesneje oprime semenskih zrn.

Mlado sadno drevje, ki je bilo letošnje pomlad posajeno, je treba ob dolgotrajni suši tudi zalivati — pa ne vsak dan po malem kakor marsikje delajo, ampak kvečjemu vsak teden. Toda takrat moramo dati vsakemu drevesu po 10 do 20 litrov vode. Čimvečja je rastlina, temveč vode

mora dobiti, in tem redkeje jo je zalivati.

Če hočemo pravilno zalivati, moramo imeti za to potrebno orodje — zalivačo ali vrtno škropilnico. K posameznim rastlinam zalivajmo vedno s cevjo, čez celo gredo in po rastlinah pa z razpršilnikom. Sevte je zalivati le z razpršilnikom in previdno, da voda ne odnaša zemlje in semena.

Spomladi, dokler je še hladno, zalivajmo le zjutraj in dopoldne ter samo v lepem vremenu. Ob mrzlem in pa oblačnem vremenu (spomladi namreč) zalivanje več škoduje nego koristi. Poleti zalivajmo pa kolikor moči proti večeru, ko se dela senca in se zemlja ohlaja. Večerno zalivanje je jako izdatno, ker čez noč voda ne izhlapeva tako hitro in zaleze globlje v zemljo, nego če zalivamo zjutraj. Pridni vrtnarji zalivajo zato pozno v noč ali prav zgodaj zjutraj.

H.

Endivija.

Glavate solate bo kmalu konec, potem bo pa stiska za tako priljubljena in zdrava solatna jedila. Zato pa ne zamudite sejati za pozno poletno in jesensko rabo endivije. Seme od te solate prodajajo dandanes že skoro v vsaki vasi. Za dva, tri dinarje ga je dovolj za setev. Za pozno poletni in jesenski pridelek je najboljša širokolistna rumena eskariol. Sejemo jo od konca maja, pa do konca junija. Kar je sejano pozneje — julija meseca — je že bolj za zimsko uporabo.

Za sejalnico izberemo senčnato gredico z dobro pregnojeno rahlo zemljo. Setev zalijmo in pokrijmo, dokler seme ne vzkali, s smrekovimi vejami ali jo kako drugače obsenčimo, ker na solncu endivija nerada kali. Tako, ko vzkali moramo senco odstraniti, da mlade rastlinice ne zdvijajo. Ko setev primerno odraste, presadimo endivijo na dobro pripravljeno (globoko prešibano in poravnano) vrtno gredo. Na navadni

1.20 m široki gredi imajo štiri vrste dovolj prostora. V vrsti naj bodo rastline po 25—30 cm narazen. Presajajmo rajši bolj mlade, nego prestare sadike. Da ne zvenejo, jim navadno odrežemo polovico listov.

Endivija hoče imeti dobro pregnjeno zemljo, ne mara pa svežega gnoja. Gnojiti treba torej s starim, predelanim gnojem ali pa z dobrim kompostom. Ko endivija začne dobro rasti, jo opokamo. Drugega dela pa ni z njo, dokler doraste. Šele tedaj, ko se začno srčni listi kodrati, je godna za povezavanje, da se ubeli.

Tudi na mestu sejana in nepresajena endivija se povoljno razvije, če jo prepulimo, da ima vsaka rastlina dovolj prostora. Endivijo sadimo ali sejemo za grahom, ranim krompirjem, za kolerabami ali za kakim drugim pridelkom, ki ga umaknemo ob tistem času.

H.

Dr. Francé Debevec:

O jetiki.

Nadaljujmo danes poglavje *Kako se čuvamo jetike?* Zadnjič smo v prvi vrsti poudarjali, kako se je treba ravnati v okolici jetičnika, da ne obolimo. Šteli smo vrsto navodil v ta namen.

Seveda, siliti poedinca, da se prav ponaša, bodisi, da je sam bolan in bi moral sprečevati nove okužitve, bodisi da biva okoli jetičnega bolnika in se mora bati in čuvati infekcije (nalezjenja), tega ne moremo. Do neke meje pač vplivamo z zakoni in predpisi, da ljudje žive tako, kakor je koristno njihovemu zdravju. Toda če ljudje sami ne bodo skušali vedno ravnati po preizkušanih zdravstvenih navodilih, potem bo tudi črka na papirju ostala mrtva.

Ondot, kjer se da nadzirati, *oblast* lahko mnogo stori v prid zdravju, zlasti zoper širjenje jetike. V to poglavje spada zavarovanje zoper boleznin in nezgode, pobijanje brezposelnosti, pažnja na red in snago v delavskih obratih, prepoved uporabe mla-

doletnih za delo, zakoni o stanovanjskem redu, nadzorstvo glede uporabe pitne vode, odstanjevanje odpadkov, zgraditev igrališč, parkov, telovadišč, prostorov za kopanje in solnčenje itd.

Poglejmo v države, v katerih je število smrtnih slučajev vsled jetike znatno padlo! Kaj je bilo temu dejstvu vzrok? *Gospodarski dvig* države v prvi vrsti. Bilo je več zaslužka, več blagostanja, ljudje in ljudska družba je mogla bolj gledati na svoje telesno zdravje, jetike je bilo manj.

Računati na iznajdbo takšnega sredstva ali cepiva, ki bi za dolgo dobo usposobilo telo, da ne podleže okuženju in bolezni, je varljivo. Mnogo cepiv v to svrhu je že bilo sestavljenih, ali tako zelo uspešnih ne. Bacil jetike je tak, da skozi njegovo vanjsko kožico zdravilo izredno težko prodre.

Skušajmo zato vse storiti, da *telo okrepimo*, potem ne bo lahko jetika zavladata v telesu. Seveda, težko je preskrbeti zaslužka, kruha, zračnega stanovanja itd. Toda mnogo se da tudi v današnjih prilikah storiti v tem pravcu. Mnogo bo že storjenega, če popeljemo zanemarjena bitja ven iz zakajenih gostilniških sob v zračne čitalnice, društvene prostore, v lepo prirodo itd.

Za slučaj bolezni pa si predvsem zapomnimo sledeči važni nauk: Ne čakati, da pride do nevarnejše stopnje obolenja, temveč že *koj spočetka*, ko sumimo prve znake morebitnega skritega obolenja, je najbolje in najuspešnejše, da posežemo vmes. Čim dalje časa čakaš, čim težja postaja bolezen, tem slabše postajajo šanse za okrevanje, tem večje in težje so tudi duševne in — materielne, denarne žrtve za zdravljenje. Nepregledne so vrste onih nesrečnih ljudi, ki so ali iz površnosti ali pa iz bojazni pred razgovorom o morebitnem početnem, najbrže še lahkem bolezenskem procesu zakasnili zlati pravi čas ter si nakopali težke breme dolgotrajnega hiranja.

Zares zanesljivo zagotovilo, da si ali da nisi obolel od jetike, redko

kđaj zadošča sama navačna preiskava, n. pr. po domačem zdravniku. Navadno je treba preiskati še bolj natančno, z Röntgenskimi žarki, s poizkusnimi injekcijami tuberkulina. Preden nimaš polnega uverjenja z zanesljivimi dokazi, toliko časa je težko biti povsem miren; zlasti pa mnogo trpe od — šestokrat pretiranega — straha pred jetiko živčno bolj občutljivi ljudje.

S tem zaključujemo poglavje: kako se jetike čuvamo, prihodnjč pa načemu zdravljenje jetike.

Med kod zdravilo.

(Dalje.)

5. Med kot živilo v pecivu.

Ze naši predniki so cenili pecivo oslajeno z medom. Med tem, ko obteži s sladkorjem oslajeno pecivo tudi zdravi želodec, prenese z medom oslajeno pecivo tudi šibkejši želodec. Gospodinje to vedo, a pritožujejo se, da med med peko izteče. Vzrok je, da medu pred uporabo ne prevrejo. Med se mora vsaj četrt ure izpostaviti vrenju (treba pa je paziti, da ne vzkipi kakor mleko), potem ohladiti in šele nato porabiti. Ni treba posebno poudarjati, da gre v ta namen krona ajdovemu medu izmed vseh vrst medu.

K sklepu še nekoliko besed o redilnosti, lastnostih in nakupu medu. Med živili zavzema med najodličnejše mesto, saj je dognano, da vsebuje med štirikrat toliko redilnih snovi kot meso.

Med je gosta tekočina in tehta 1 liter zrelega medu 13 do 1430 gramov. Takoj po odjemanju je med čist in prozoren, barva je lahko svitla kakor pri olivnem olju, rdečkasta ali temna, kakršna je pač vrsta. Med se mora hraniti v dobro zaprtih posodah, ker se zelo navzame vlage iz zraka in začčenja kisati na površini. V dobro zaprti posodi se med sčasoma strdi, ako ni bil dovolj zrel pri odjemanju, se le deloma strdi. Med, ki se izpostavi

v stekleni posodi več dni solncu, se nerad strdi. Strjen med se napravi vedno lahko tekoč, ako se v zaprti posodi izpostavi solncu ali segreje na ta način, da se postavi zaprto posodo z medom v toplo vodo in polagoma (tekem 24 ur) med steče brez škode na kakovost. Ako se pa med naglo ugreje na 50 ali več stopinj, izgubi veliko na okusu in vrednosti.

Cena medu je v zadnjih letih zelo padla. Danes se dobi med pri čebelarjih v množini do 5 kg po 20—25 dinarjev po kakovosti, množine od 5 kg naprej se dobijo po 18—22 Din po kakovosti. Občinstvu je dana ugodna prilika, da si oskrbi po nizki ceni zdravilo in hranilo. Ako bodo bolehnii se poslužili medu kot zdravila, smo prepričani, da bo marsikateri zopet veselo dvignil glavo; in da smo to dosegli z našim člankom, bo za nas največje zadoščenje.

Iveri.

Mladina je cvet človeštva, up boljše bodočnosti. Mladino vzgajati se pravi svet prenoviti. (Leon XIII.)

Napuh in želja, da govorijo o nas in nas hvalijo, je slabost, ki vodi do pozabljenja vsega, kar je božjega in zastrupi vsa naša še tako dobra dela. (Vincenc Pavelski.)

Ničemurnost, ki se oblači v obleko čednosti in hlini pobožnost, je še vseh hujša kot javna bahavost. (Ocr.)

Kako naj upamo, da bodo one, ki žive in prežive svojo mladost v veseljačenju in zabavah kdaj dobre, resne družinske matere? To je nemogoče! (Dupanloup.)

Ako doživiš stokrat malo in skromno veselje, je več vredno, kakor če te objame eno samo preveliko; prav kakor pohlevn dež in plaha.

(Keppler.)

Naročite »Slovenca« na ogled!
Naslov: Ljubljana, Jugoslovanska tiskarna.

3. a n a š e m a l e

Tri vladarice.

Nekoč je živel star, silno moder in bogat kralj. Dolgo let je vladal v splošno zadovoljstvo svojega ljudstva. Zelo se je bil utrudil v delu in skrbeh za svoje kraljestvo; zato je sklenil, da pojde na počitnice. Poklical je svoje tri hčere in jim je izročil krono in vladarsko žezlo, rekoč: »Tri leta želim počivati. A ta čas boste vladale ve, ljube moje hčerke: prvo leto moja modra najstarejša, drugo leto moja najlepša hčerka, tretje leto pa moja najmlajša, ki ni tako modra in lepa, a jo moje ljudstvo najbolj ljubi. Ona, ki bo najbolje vladala, bo obdržala krono po moji smrti.

Oče je odšel na počitnice, hčerke pa so vladale, kakor jim je oče naročil. Tri leta so pa minila, kakor en dan.

Oče se je vrnil s počitnic in je poklical hčerke, naj mu poročajo, kako so vladale. Pa same niso hotele svojega vladanja ne hvaliti, ne grajati; zato so rekle: »Ljubi očka, to naj pa povedo naši ministri in vse ljudstvo.«

Kralj je res sklical veliko ljudsko zborovanje v svoj grad, na katerem je imel vsak besedo. Vesel pa je bil, da se hčerke niso skregale zaradi zlate krone. Pazno je poslušal poročila svojega naroda in se je čudil, koliko novega je zvedel, na kar niti mislil ni.

Bilo pa je tako-le: Prvo leto je vladala najstarejša, ki je bila silno modra. Zakoni in naredbe, ki jih je izdala s pomočjo svojih ministrov, so bili dobri, a silno hladni: suha črka. Ljudstvo pa, vajeno dobrote, prijaznosti in ljubezni starega kralja, ni bilo zadovoljno in si je želelo: »Da bi to leto pač kmalu minilo!« — Ko je res to leto minilo, je pričela vladati lepa kraljčina. O, koliko hudega je povzročila! Žene in dekleta v celem kraljestvu so postale ničemurne, ka-

kor kraljica. Ni ji bilo mar vladanja in skrbi, le veseljačila je okrog, da so ministri bridko zdihovali, ljudstvo pa je godrnjalo in povsod je bilo slišati upravičeno željo: »Da bi to leto le kmalu minilo!«

Minilo je res tudi drugo leto in na prestol je prišla najmlajša kraljeva hči. S strahom se je lotila dela, ki se ji je zdelo silno važno, a zavedala se je, da ni tako pametna in lepa, kakor njeni sestri, a tudi ne tako bogata, da bi pomagala vsm ubogim in potrebnim. Ljudstvo pa se je razvselilo in jo je imenovalo samo »naša ljubljenska«. V vsem kraljestvu se je pričelo življenje sreče, ljubezni in zadovoljstva. Z žarečimi čemi je hodila kraljica iz kraja v kraj, delila dobrote in pomagala vsem siromakom. Žene in dekleta so sledile zgledu svoje kraljice in zopet se je vrnila sreča v družine. Ljudstvo pa je želelo le eno: »Da bi naša ljubljenska ostala vedno kraljica!« Pa prav tretje leto je prav hitro minilo.

Kralj je poslušal poročila svojega ljudstva in je dolgo dolgo zamišljen sedel na zlatem prestolu. Končno se je predramil in je vzkliknil: »Ljubezen nad vse!« Poklical je najmlajšo, snel s svoje glave zlato krono in jo je postavil na glavo najmlajše. Vsa prestrašena se je branila: »Ne, ne, nočem vladati, ampak služiti vsakemu!«

Modri oče pa je odgovoril: »Prav zato je krona tvoja! Ljubezen je večja, modrejša, bogatejša kot sama modrost in lepota. Kjer v domu in domovini vlada ljubezen, tam je za ljudstvo dobro preskrbljeno. Ljubezen je kraljica vseh sreč!«

Stari kralj je poljubil svojo miljenko, ki je vladala dolgo vrsto let v sreči in zadovoljnosti.

V šoli. Učitelj: »Mirko, koliko zob ima človek?«

Mirko: »To je pa od tega odvisno, koliko je star.«

Trije rokodelci.

Nekoč so šli po svetu, da poiščejo dela: krojač, čevljar in zlatar. Vsi trije so bili dobri delavci, najboljši pa je bil zlatar. Da jim ni bil na potu čas predolg, sta skrbela krojač in čevljar, ki sta nagajala drug drugemu; zlatar pa je bil tih in molčeč.

Dolgo so že hodili iz kraja v kraj, pa nikjer niso dobili dela in zato so bili slabe volje. Čevljar ni več tako veselo žvižgal kot prej; luknja v podplatu je bila čimdalje večja, a niti kosca usnja ni imel, da bi jo zašil. Krojač je vsak dan udel svojo šivan-ko, da je krpal svoj suknjič in svoje hlače, ki sta mu hotela popolnoma razpasti. Zlatar pa ju je tolažil, da vsaka stvar, tudi huda, le nekaj časa traja; saj svet je okrogel in se bo že tako zasukal, da pridejo na pravi kraj, kjer se jim bo dobro godilo.

Obrnili so se proti glavnemu mestu, kjer so upali dobiti delo. Pot jih je peljala skozi velik gozd. Sredi gozda jih je dohitela noč. Hoteli so prenočevati v gozdu, pa se je v daljavi pokazala mala lučica. Bila jim je kakor tolažba iz nebes; zato so se napatili proti nji. Ko so se ji približali, so opazili, da prihaja iz hiše, ki je samotna stala sredi gozda. Krojaček, ki je bil nekoliko boječ, je rekel, da bo najbrž kaka razbojniška hiša in če gredo notri, ne bodo več jedli kruha. »Razbojniki sem, razbojniki tje, da le pod streho pridemo. Kaj nam pa tudi morejo vzeti, saj itak nič nimamo. Tebi, krojaček, lahko vzamejo tvoj likalnik; tebi zlatar, tvoj vosek, iz katerega modeliraš oblike za tvoje delo; meni pa moje dreto in kladivo,« je dejal čevljar.

»Nikar toliko ne govorita,« ju je posvaril zlatar. »Sila je res velika, a jaz zaupam na Boga in na svojo pošteno in čisto vest.« S temi besedami je potrkal na vrata. Dolgo se ni nihče glasil. Že je hotel nepotrpežljivi čevljar s svojo popotno palico potrkati

vnovič, ko se je odprlo okno in ženski glas je vprašal, kaj žele.

»Dobra žena, vzemite nas nocoj pod streho. Popotni rokodelci smo, zgrešili smo pot in ne znamo dalje,« je prosil zlatar.

»Tu ni prenočišče za potepuhe,« je odgovorila žena in že hotela zapreti okno. A zlatar je tako milo prosil, naj jih vzame pod streho, da je prišla in odprla vrata.

Vstopili so, a kako so se začudili, ko so zagledali lepo sobo, ki je nikakor niso pričakovali. Na drogu je sedel čisto bel krokar, ki je naše popotnike začudeno gledal s črnimi očmi. Pri peči je sedela bela mačka in jih prav tako gledala. Iz kota pa se je dvignila čisto bela srnica in povohala vse tri popotnike. Snežnobeli so bili tudi ženini lasje in niso prav nič pristojali mlademu ženinemu obrazu, iz katerega je gledalo dvoje modrih oči. Pogledala je vse tri in zapovedujoče rekla: »Sedite!« Brez vsake nadaljne besede je odšla v kuhinjo, od koder se je kmalo zaslišalo ropotanje s ponvami in krožnikov. Naši trije popotniki so si pomenljivo namignili. In res, kmalu jih je prišla klicat k večerji. V izbranih besedah sta se ji krojač in čevljar hotela zahvaliti, pa ju je kratko prekinila: »Jejte!« in nič drugega (Dalje.)

Janezek prosi odpuščanja.

Teta je prišla na obisk. Gospodinja brž hiti kuhat kavo in pusti odprta vrata iz kuhinje v sobo, kjer je sedela teta. Janezek priteče k materi in na glas pravi: »Joj, mama, ta teta je strašno grda!«

Mati je dobro vedela, da je teta otroka slišala, zato je ukazala Janezku, naj prosi teto odpuščanja in ji reče, da mu je žal.

Janezek gre počasi v sobo in ko pride k teti, reče: »Teta, meni je žal, da ste tako grdi!«