

MATI INA

GOSPODINJA

LETO 1930 - STEVILKA 19.

Odpo ed.

To je pa zopet nerazumljiva beseda za današnji svet! Dobiti, imeti hočejo vsi denar in premoženje, lepe obleke, lepe hiše; če vile, pa še bolj. In notri lepo, udobno pohištvo, slike in preproge. Pa če le mogoče avto in konje in pse. Kdor zmore, si vse to omisli; kdor pa ni dovolj bogat, si nabavi nadomestilo, ki je bolj poceni; kdor pa tudi tega ne zmore, želi in hrepeni po vsem tem in sovraži vse, ki več zmorejo kot on.

Uživati hočejo tudi vsi; dobre jedi in pijače, vina in likerje; in gledališče, pa veselice, potovanja in plese. Pa če ne morejo, so nesrečni in zavidajo tiste, ki to lahko store.

»Seveda« se oglašča eden ali drugi izmed nezadovoljnih, »že zopet pridiguje o odpovedi; zato, da bi bili mirni in bi se klanjali pred bogataši in bi jim mirno privoščili polne močnje in vse drugo.«

Toda, ne. Le o življenjskih vrednotah bi se danes pogovorile. Vprašati se moramo, če je bogastvo in uživanje najvišje v človeškem življenju, ali je še kaj lepšega in boljšega, za čemer naj stremiti.

Če je bogastvo in uživanje najvišje, potem imajo neusmiljeni, bahavi in reveže izkoriščajoči bogatini čisto prav in se najboljši in najplemenitejši ljudje in nihče jim ne more potem oporekati, če so res taki in stiskajo reveže. Potem so tudi afrikanski prekupčevalci s sužnji čisto v pravici, ko ne spoštujejo človečanstva in ravnajo s človekom kakor z živino. Potem imajo čisto prav vsi oni, ki se bavijo

z zavajanjem dekleta, ker si s tem služijo denar in lahko pridejo do bogastva in uživanja.

Toda vemo, da to ni najvišje, ampak je pač še kaj višjega za človeka kot pa bogastvo in uživanje in prav zato se mora človek zaradi tega višjega odpovedati bogastvu in uživanju prav tako kakor se mora ranjenec odpovedati bolni nogi, da si reši višjo vrednoto — življenje.

Pa kaj je ono višje kot bogastvo? Mislim, da človeško dostojanstvo. Oni, ki je postal morilec zaradi bogastva in uživanja, ali tat in goljuf, ta ni več pravi človek, ampak lump, ki je zavrzel človeško dostojanstvo zaradi nizkotne in namišljene dobrine. Vsak pošten človek poda roko rajše ubožcu kot pa takemu bogatemu lumpu.

Pa kaj je za nas kristijane višjega? Kristijanovo dostojanstvo; da smo otroci božji in bratje Kristusovi, ki je prostovoljno postal ubog in se je odpovedal uživanju sveta zaradi svojega notranjega dostojanstva, ki smo mu mi vsi podobni po posvečujoči milosti.

Ne samo ubogim, ampak prav tako tudi bogatim je treba pridigovati o odpovedi; kajti bogatin prav lahko v svojem izobilju pozabi na svojo človečansko in krščansko dostojanstvo in proda ono višje za nizkotno, svoje dušo za bogastvo in uživanje. Prav zato se upropastijo mnogi bogatini, ker je oče neredno hlepel po bogastvu in sin neredno hlepi po uživanju in zapravi v uživanju bogastvo ter konča svoje življenje prav žalostno.

Gotovo je, da ne smemo prekrižanih rok sedeti in čakati, da se iz

boljša naš položaj; nasprotno prav je, da stremimo sami za izboljšanjem, za prikupnim domom in boljšimi življenjskimi pogoji, toda po pošteni poti. Važno pa je, da se navadimo tudi odpovedi in še prav posebno prostovoljne odpovedi. V varčnosti in umni preudarnosti skušajmo priti do boljših življenjskih razmer, a vedno pod vplivom velike in važne besede: »Kaj pomaga človeku, če si ves svet pridobi, pa škodo na svoj duši trpi.«

Konservirajte fižol v stročju!

Letos je posebno ugodno vreme za fižol. Toda razvijati se je začel stoprav pozno poleti in na jesen, šele potem, ko je minula junijeva suša. Zato mnogo tega fižola ne bo dozorelo. Vsega pa tudi ni moči sproti jesti, ker ga je preveč. Marsikaka gospodinja je že premišljevala, kako bi nekaj tega božjega daru ohranila za zimo in še za poznejše čase, ko je največkrat prav trda za prikuhe. Tem bo gotovo ustrezno, ako podamo kratko navodilo o konserviranju fižola v stročju.

Za konserviranje mora biti fižol še bolj mlad, dokler je stročje še mesnato in zrnje še drobno in nerazvito. Pozneje, ko je zrnje že napolnoma in luščina bolj usnjata, ni več ugoden za predelavo v trpežno robo.

Fižol konserviramo na tri načine in ti so: sterilizacija v slani vodi, kisanje in sušenje. Za prvi način moramo imeti posebne steklenice, ki se neprodušno zapro. Fižol otrebimo, operemo, par minut kuhamo, da zvene. Potem ga pa vložimo tesno v steklenice, zalijemo z nekoliko slano vodo ter steriliziramo (razgrevamo) v vreli vodi 10 minut, drugi dan pa še enkrat 10 minut. Na ta način moremo konservirati le malo fižola, ker so steklenice zelo drage.

Fižol v stročju se da pa tudi kisati prav tako kakor zelje. Otrebljen fižol operemo in potem prav na čvrsto stlačimo v primerno posodo, ter lego za

lego osolimo. Ko je posoda polna, zalijemo fižol z vodo, tako da stoji čez njega. Nazadnje ga obtežimo kakor zelje, da se ne more vzdigovati. Posoda s fižolom za kisanje naj stoji kje bolj na toplem. Kisanje zelo pospešimo in vrvnamo, ako polijemo fižol s kislim mlekom. S tem zasejemo v fižol mlečno-kisle glivice, ki povzročijo v fižolu prav tako kisanje kakor v mleku.

Še najbolj priporočeno in najbolj zanesljivo bi bilo pa sušenje fižola v stročju. V to svrhu fižol otrebimo, par minut kuhamo, potem pa razprostremo po lesah kakor sadje. Ako je lepo, solčno vreme, sušimo lahko na solncu. Včasih je lepa jesen, da kar cele tedne ni deževja. Tedaj lahko nasušimo toliko fižola, da ga imamo dovolj vso zimo in pomlad, zlasti ako imamo po več velikih les in dosti pridelka. V neprilicnem vremenu sušimo pa v krušni peči, pa tudi na štedilniku ali v štedilnikovi pečici ali kjerkoli se nudi kaka ugodna prilika. Kdor bi hotel nasušiti čim več te robe, naj jo suši v sušilnici. Tu gre sušenje še tem hitreje in tembolje od rok in se porabi mnogo manj kuriva nego za sočno sadje. Med sušenjem je treba stročje večkrat premešati, s tem jako pospešujemo potek sušenja. Posušiti moramo stročje tako, da je popolnoma trdo, ker sicer se jako rado pokvari.

Suh fižol v stročju spravljamo v redke vreče, da more do njega čak. Obesimo jih kam pod streho, kjer bodo na prepihu. Napačno bi bilo, ko bi posodo s suhim stročjem shranili v vlažnem, zaprtem prostoru. Ondi bi se fižol navlekel vlage in bi se pokvaril.

Kadar hočemo tak suh fižol v stročju rabiti, ga prej nekaj ur namakajmo v čisti vodi, da se napije. Potem ga pa pripravimo kakor navaden, sveže natrgan. Če je pravilno posušen in dobro pripravljen, se nič ne razlikuje od svežega. H.

Ravnanje z oblieko, perilom in obutvijo.

(Nadaljevanje.)

Se bolj nego za vse do sedaj naštetu pa je treba vedeti, kako ravnajmo z obuvalom.

Čevlji se umažejo od cestnega blata in prahu, kvarijo pa jih tudi vročina, mokrota, sneg itd. Zato jih moramo po vsaki uporabi osnažiti, da ne pokajo. Ko jih damo z nog, jih pustimo najprvo, da se prezračijo in šele potem jih z zato narejenimi kopiti (zadostuje, ako si kupimo 1 par in ga potem predevamo z enih čevljev v druge) spravimo v pravo obliko. Tudi slabe navade kvarijo čevlje, kakor napačna hoja, drgnjenje čevljev drugega ob drugega pri sedenju, ali puščanje mokrih in umazanih kar po več dni. Skrbnost in pazljivost sta najboljši sredstvi za dolgo trpežnost obuvala. Dobra je navada, snažiti čevlje zvečer, ko imamo več časa, da ob tej priliki obuvalo tudi pregledamo, ako jemorda potrebno kakšnega popravila. Če moramo osnažiti več raznih vrst (barv) čevljev, tedaj jih najprej razberemo in razvrstimo po vrsti materiala (usnje, tkanina) in barvah. Mokre in blatne čevlje samo obrišemo z vlažno krpo ter nataknejo na kopito, da se malo posuše ter jih šele potem osnažimo kot ponavadi.

Da gre snaženje čevljev lahko in hitro od rok, spravimo vse potrebno orodje in pripomočke v nalašč za to določen in primerno predeljen zabojček. V njem naj bo torej več krtač, krpe ter sredstva za snaženje, kakor razne kreme, olje, bencin itd. Boljšim čevljem odstranimo najprvo vso nesnažo, to je blato ali prah, jim namažemo s krpico kremo prav natanko in jih zdrgnemo z mehko, snažno krpo, da se svetijo. Barvaste čevlje namažemo redno z istobravno kremo. Tu in tam jih je dobro zdrgniti z mlekom ali z limoninim sokom. Temeljito jih

osnažimo z bencinom ali pa z mešanico 2 delov mleka in 1 dela terpenina. Ko so popolnoma suhi, jih namažemo in zlikamo kot navadno.

Čevlje iz navadnega usnja včasih tudi umijemo z mlačno milnico, suho obrišemo in namažemo s čistilom s pomočjo posebne krtačice. Suhe pa s krtačo svetlo skrtačimo in končno še zlikamo s krpo. Če hočemo, da so nepremočljivi, jih lahko namažemo s posebno mastjo, ki jo dobimo v ta namen v prodajalni.

Lakaste čevlje hranimo vedno pri srednji temperaturi; suha vročina, pa tudi hud mraz jim škoduje. Čim dalj časa jih skušajmo ohraniti lepe brez mazanja ter šele pozneje uporabljajmo fino olje ali kremo za lak.

Čevlje iz blaga (tkanina) lahko operemo, posebno bele in sicer samo s pomočjo vodene krtačice, ki jo namilimo. Pri tem delu moramo biti urni, da čevljev ne premočimo skozi in skozi. Še precej vlažne bele čevlje potem namažemo z belo kašo, to je z zmesjo belega prahu za čevlje (belin) in vode ter pustimo posušiti.

Obuvalo iz kavčuka (galoše, snežne čevlje), ki je zadnje čase mnogo v navadi, umijemo z mlačno vodo, a previdno, da se znotraj ne zmóči, potem ga pa namažemo z glicerinom ali oljem, da se svetli. Pravilno obuvalo je važno za nego nog. Dobro je, ga tekom dneva večkrat menjati. Doma nosimo obuvalo z lahkimi, tankimi, zunaj doma pa z močnimi podplati. Zdravo obuvalo so sandale, ker noga lahko izhlapeva. Ako se nam zdi kedaj potrebno osnažiti tudi notranjščino čevljev, tedaj smemo storiti to samo z bencinom.

Važno je tudi, kako in kje čevlje shranjujemo. Prav lepo omarico za shranjevanje čevljev si lahko naredimo sami iz navadnega zaboja, ki ga postavimo pokonci ali podolgem, na primeren prostor. Vanj nategnemo žice in jih na stenah pritrđimo. Po dve žici tvorita polico; na sprednji sloni podplat, na zadnji je zataknjena

peta. Zaboj zagrnimo z zastorom in ga postavimo na poljuben prostor (n. pr. pod klop, med dve ouari, za vrata itd.), ki pa mora biti zračen in suh.

(Dalje prihodnjič.) Š. A.

Kuhinja.

Zdrobovi vložki za v juho. Mešaj žlico masti z enim rumenjacom. Napravi sneg enega beljaka in ga rahlo primešaj rumenjaku ter 8 dk \ddot{g} (dve žlici) pšeničnega zdroba in eno pest krušnih drobtin. Nato vzemi takoj žlico, jo pomoči v juho in z njo zajemaj po pol žlice testa in ga spuščaj v juho, ki mora že vreči. Testa ne pusti stati, ker bi postali vložki trdi.

Krompir s kumarami (vegeterijanska jed). Dve veliki kumari olupi in za prst debele rezine zreži, deni v kozo in prideni 2—3 žlice olja, eno zrezano čebulo in sol, pokrij in kuhaj četrt ure. Posebej pa kuhaj četrt ure 6 debelih krompirjev (neolupljenih). Nato krompir olupi in zreži na kocke ter ga prideni kumaram, prideni še eno pest janeževega pirja, drobno zrezanega, ali kislico in pokrito kuhaj še četrt ure. Prideni še dve žlici kisle smetane in ko prevre, postavi kot samostojno jed z makaroni na mizo.

Kumnovo meso. Razreži na majhne kose četrt kilograma mehkega govejega mesa; stresi meso v kozo, v kateri si razgrela žlico masti, prideni tudi nekaj kosov čebule, žlico gorke vode in nekoliko soli ter pokrito duši toliko časa, da sok povre; potem prideni velik ščep kumne in pol žlice moke; ko se nekoliko zarumeni, prilij četrt litra gorke vode; ko še nekaj minut vre, ga stresi v skledo in obloži s kuhanim, na majhne kose zrezanim krompirjem.

Rajželjeva potica. Telečji rajželjc dobro operi, ga s soljo in čebulo zdrgni ter ga kuhaj narahlo pol ure, da ni premehak. Kuhanega stresi na rešetó, da se odteče. Mast mu nekoliko odstrani. Sesekljaj polovico rajželjca, pa ne preveč drobno. Razreži štiri zemlje ali bel kruh na majhne kocke

in jih v skledi polij s $\frac{1}{4}$ litra mrzlega mleka. V skledi pa zmešaj 3 žlice kisle smetane, 3 jajca in drobno zrezanega zelenega peteršilja (za eno žlico); nekoliko osoli, prideni velik ščep popra, sesekljani rajželjc in napoljene zemlje, vse skupaj zmešaj in stresi v dobro pomazan model ter ga peči pol ure. Pečenega zreži na kose in ga postavi kot samostojno jed s solato na mizo (4—6 osebam).

Štrukelj s svinjskim mesom. Napravi kakor navadno raztegnjeno testo in ga nadevaj s sledečo nadevo: mešaj četrt litra kisle smetane s 3 rumenjaki, prideni sneg 2 beljakov in s to nadevo pomazi ter potresi eno pest krušnih drobtin. Štrukelj zvij, položi v drobno pomazano kozo in ga speci. Pečenega zreži in ga postavi kot močnato jed na mizo.

Kako obvarujemo meso v vročini nekaj dni sveže. Ako ga zavijemo v dobro sprano platneno krpo, ki smo jo namočili v kisu in narahlo oželi. Ali ga položimo v kislo mleko. Ali ga za en dan prej prevremo. Ali ga damo v mavinado.

Marinada. Položi meso v skledo in ga z oljem dobro pomazi, prideni za 1 kg mesa 2—4 žlice kisa, nekoliko limonine lupine in čebule. Postavi ga na hladno, pokrij in ga enkrat obrni. M. R.

Nekaj o človeš em telesu.

Človeško telo ima nad 7 milijonov lukn \ddot{u} in isto toliko žlez za pot. Ogrodje sestoji iz več kot 200 kosti. Vsa kri — okrog 5 litrov — gre vsako minuto skozi srce. — V človeški krvi je 22 bilijonov krvnih delcev. Ako bi jih položili drugega za drugim, znašala bi razdalja trikratno pot okrog zemlje. Brzovlak bi vozil od konca do kraja nepretrgoma več kot sto dni. Površina vseh krvnih delcev v človeškem telesu meri 3840 kvadr. metrov. — Človeško srce tehta okrog pol kilograma. V 24 urah bije 100.000 krat. — Želodec proizvaja dnevno 3 in pol kilograma soka, potrebnega za pre-

bavo hrane. — Odrasel človek dihne 18 krat v minuti in izdihne vsakokrat tričetrt litra zraka.

Navadno povzije človek dnevno 2 in tričetrt kilograma hrane in pijače, na leto torej okrog 1000 kg. Bitje človeškega srca zavisi od starosti: Detetu v povoju bije srce 140 krat, dečku 90 krat, mladeniču 80 krat, odraslemu človeku 70 krat, in starčku 76 krat v minuti. — Ako primerjamo bitje človeškega srca z živalskim, opazimo zanimivo razliko. Srce male ptice bije do 160 krat, psa 110 krat, ovce 80 krat, konja 40 krat, a slona samo 30 krat v minuti. Torej, čim večja je žival, tem manjkrat ji zatriplje srce.

Žitna shramba.

Za žitno shrambo služijo predvsem skrinje ali posebne omare z globokimi predeli, večje kot jih imajo trgovci za moko. Nekateri so odkrite, druge pokrite.

Preden spravimo žito, moramo shrambo dobro prečistiti. Umljivo je, da treba shrambo pomesti, odstraniti ves prah, a to ne zadostuje. Treba jo je tudi razkužiti, kar napravimo najbolje z žveplom, ki zamori s svojimi plini vsa živa bitja, pa tudi vse povzročitelje glivičnih bolezni. V shrambi zažgi nekoliko žvepla. Med tem časom (in najbolje še nadaljnih 24 ur) moramo držati vse zaprto, da žvepleni plin dobro opravi svoje delo. Po 24 urah prostor dobro prezračimo.

Kdor noče žitne shrambe razkužiti z žveplom, naj vse vsaj dobro prebeli z apnenim mlekom (v vodi raztopljenim apnom), ki je tudi izborno sredstvo proti glivičnim boleznim, kot je plesen in od te izvirajoča zaduhlost.

Prideni par kapljic parafina škrobu, ki je namenjeno perilu. Likalnik bo gladko tekkel in perilo bo imelo lepši sijaj.

Košček pomarančne kože položi v posodico kjer imaš shranjen čaj. Najnavadnejši čaj bo tako dobil prijetnejši okus.

Razno.

ga Kako naj grgramo. Večina ljudi sploh ne zna grgrati. Poslušaj: Njaprej moraš globoko vdihniti, moraš vzeti grgralno vodo v usta, glavo nagniti nazaj in jezik dvajset- do tridesetkrat potisniti ven. Na ta način pride grgralna voda zares v stik z bezgalkami in z goltancem. Ker grgramo nestrupene stvari, nič ne škoduje, če uide kakšna malenkost skoz grlo. Zelo priporočajo za grgranje octasto glino, jedilno žlico na kozarec pitne vode. Pravo grgranje, pri katerem pride grgralna voda do bezgalk in do goltančeve stene, ima neko gotovo snažilno vrednost, manj pa razkuževalno vrednost; to pa zato ne, ker z močno učinkujočimi razkuževalnimi sredstvi ne moremo in ne smemo grgrati. (»Zdravje«.)

ga Davek na neporočene v Franciji obstoja že od leta 1920. Znaša 25% od dohodninskega davka in velja v enaki meri za moške in ženske čez 30 let starosti. Vendar število samcev in samic v Franciji stalno narašča, in sicer v sledečem redu: 1924 200.000, 1925 238.000, 1926 258.000, 1928 270.000. Če bi bili Francozi uvedli v državni zakon in vse javno življenje one pojme o družinskem življenju, ki jih načelno zastopa Cerkve, bi jim davka na neporočene sploh ne bilo treba uvajati.

ga Varstvo nezakonskih otrok na Irskem je bilo zelo povečano z nedavno sprejetim zakonom. Oče mora plačati poleg izrednih visokih stroškov za otroka še redno tedensko okrog 270 Din, in sicer do otrokovega izpolnjenega 16. leta. Ako bi otrok bil po tej dobi še vedno ne sposoben, da se sam preživlja, mora oče plačevati zanj omenjeno tedensko odškodnino še po 16. letu starosti.

ga Turško ženstvo. Parlamentu je predložila turška vlada nov občinski zakon, po katerem turška ženska ne bo samo volila, ampak bo lahko tudi izvoljena v občinski odbor. Turška

vlada ne naklada ženskemu spolu samo dolžnosti, ampak daje »boljšim polovicam«, čeprav z njimi v izobrazbi lahko kosa marsikatera Evropejka, tudi moderne pravice.

ga »Vzem' jo na kvatre...« V Rusiji lahko vsak trenutek vržeš jarem zakona raz sebe. Doslej se je bilo treba podpisati v državnih pisarnah, zdaj pa še tega ne bo treba več. Kar na pošti se boš podpisal ali podpisala, poštarica pa pritisne žig pod tvojo izjavo, pa si rešen sitne Eve ali rešena sitnega Adama. Ni posebnih stroškov, tudi nič sitnosti z advokati. Kam bo prišla država, ki tako zlorablja in kvarí stanico svojega življenja, vsak lahko sodi. — Uboga Rusija!

ga **Trgovina z otroki v 20. stoletju.** V mestu Ningpo na Kitajskem so zasačili modernega trgovca s sužnji. Bil je to bogat človek, ki si je pridobil stotisoče s prodajo otrok. Ko je priplula neka ladja v pristanišče omenjenega mesta, je nekdo, ki je šel mimo, začul kričanje. Policija je ladjo pregledala in našla pod krovom 30 malih otrok obeh spolov.

ga **Limona** spada k južnemu sadju. V poletnih mesecih je zelo priljubljen sad. Uporabljamo ga namesto kisa, predvsem za gašenje žeje. Kdor si hoče žejo res ugasiti z limonado, jo mora piti brez sladkorja, torej le z vodo, v katero stisnemo limonim sok. Sladkor sam namreč povzroča v telesu toploto in žejo. Limona vpliva, če jo zmerno uživamo, blagodejno tudi na prebavo. Izborna pijača za poletne mesece je kozarec s polovico vina in polovico vode ter nekaj kapljic limonovega soka.

ga **Mravlje iz cvetličnih loncev** preženeš, če raztopiš v litru vroče vode za oreh kafe (canfora), pustiš raztopino, da se ohladi, in potem cvetlice zaliješ. Mravlje ne bodo prenesle duha in bodo izginile kot kafa.

ga **Redka ljubezen.** Neki časnikar je obiskal v norveškem mestu Lillenhammeru Karolino Bjornson,

vdovo slavnega norveškega književnika Bjorstjerna Bjornsona. Žena je stara že 94 let in zelo slabo sliši in vidi. Je pa še vedno vedrega duha in bistre pameti. Ima izredno dober spomin in ve podrobno vse, kar se je zgodilo pred 80 leti, ko je bila še dekle. Poleg tega je zelo dobre volje in rada pripoveduje dogodljaje, ki so posebno ugajali njenemu možu. Starka je čisto belo oblečena, in to že dvajset let, od tedaj namreč, ko ji je umrl mož. Obleka, nogavice, čevlji, glavnik na glavi, vse to je belo. Zdi se kakor bitje z drugega sveta. Edina njena skrb na stare dni je, da varuje sobo, v kateri je delal njen mož. Vse je še prav tako kakor pred dvajsetimi leti, ko je njen mož odpotoval v Pariz, da bi se pozdravil, pa je tam našel smrt. In kakor je stalo pohištvo tedaj, ko je odpotoval, tako je vse ostalo do današnjega dne. Stol je ostal pri oknu, na pisalni mizi so odprte knjige in nedovršeni rokopisi, peresa, tintnik, svinčniki. Vse to je ostalo tako, kakor da bi Bjornson odpotoval včeraj, ne pa pred dvajsetimi leti. Zares redka ljubezen žene do moža.

ga **Ruska zdravstvena komisija** je ugotovila, da pije alkohol 17% ruskih dečkov od 7—14 leta, od teh je redno pijanih 20%. Iste razmere vladajo med deklicami. Ali ni to žalostna slika? Kam so privedli boljšeвики nesrečno Rusijo!

ga **Ptičje množice zatirajo škodljivce.** Posestnik Lajoč Kiš v Vojvodini je sporočil te dni poljedelskem oddelku v Subotici, da je bilo njegovo posestvo napadeno po gosenicah in kobilicah, ki pa so že popolnoma iztrebljene. Škodljivkam so namreč sledile cele jate ptičev vrabčje velikosti, ki so uničile vse gosenice in kobilice. Tudi iz drugih krajev so prišla podobna poročila. Strokovnjaki trdijo, da potujočim kobilicam neprestano slede ptiči, ki škodljivce hruštajo, dokler jih je kaj.

Najbolj spoštovan gospod na svetu je dandanes gospod dinar.

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

Janek Narobe.

V mali vasici je živel ubog mizar s svojo ženo in svojim sinkom. Temu je bilo Janezek ime. Ker pa se je ljudem zdelo to ime predolgo, so mu rekli samo Janek. Stanovali so v stari, napol podrti bajti; streha ji je bila tako slaba, da je deževnica curljala v hišo in kadar je hotela mati kaj kuhati, kar se ni prepogosto zgodilo, se je po celi bajti tako kadilo, da ni bilo za zdržati. Največkrat mati ni imela kaj kuhati in takrat Janek ni dobil drugega pod zobe kot skorjo suhega kruha in prav pogosto je moral iti lahen spat.

V mali vasici je bilo malo mizarkega dela, pa tudi, če bi ga bilo več, bi oče ne mogel delati, ker je bil vedno bolan. Tudi mati je od težkega poljskega dela vsa oslabela. Janekova mladost torej ni bila vesela, toda ker sta ga imela oče in mati zelo rada, je bil kljub temu srečen.

Ko je bil Janek deset let star, mu je umrl oče in nekaj tednov pozneje tudi še mati. Mali Janek je ostal sam na svetu. Vaščani so se razgovarjali, kaj naj s fantom in so sklenili, da bo pri vsaki hiši en teden. Jesti bo dobil in delal bo, kar bo mogel.

Zdaj se je pričela za Janeka zelo žalostna doba. Jesti je sicer imel dovolj in dela tudi. A nihče mu ni privoščil prijazne besede, le kregali in zmerjali so ga pri vsaki hiši, ker ni mogel delati, kakor veliki ljudje. Zato mu je bilo zelo hudo in največkrat je v solzah zaspal, zlasti tedaj, kadar je bil zaradi svoje nerodnosti pri delu tudi še tepen. Takrat je klical na pomoč očeta in mater, toda ta dva sta spala v grobu in mu nista mogla pomagati. Le včasih v sanjah se mu je zdelo, kakor da ga je pobožala materina roka in kakor bi mu bila rekla: Le priden bodi in potrpi, pa se ti bo enkrat še dobro godilo.

Janek se je resno trudil, da bi zadovoljil svoje krušne gospodarje, pa se mu ni posrečilo; karkoli je začel, vse je bilo narobe; zato je dobil ime Janek Narobe.

Najslabše se mu je godilo v županovi hiši, kjer so bili najbolj bogati v vasi. Tam so imeli sina Miheca, ki je nagajal Janeku kjer je le mogel. Vsega pa je bil seveda kriv ubogi Janek, ki je bil tudi vselej tepen namesto Miheca.

Vsi so zmerjali Janeka: »Iz tebe ne bo nikoli nič prida,« tako da je že sam verjel, da bo res tako in zato je bridko jokal.

Nekega dne pa je prišel k njemu županov Mihec posebno dobre volje. Začel mu je pripovedovati, da bo oče župan postal minister, on, Mihec, pa najprej princ, potem kralj.

Z odprtimi usti je Janek poslušal to pripovedovanje, a razumeti ni mogel. Mihec mu je nato povedal, da je kralju umrl sin-edinec in da hoče zdaj sprejeti za sina tistega dečka iz cele prostrane kraljevine, ki bi mu znal povedati pravo željo. Sto in sto mladih fantov da je že odšlo na kraljevi dvor, a nihče ni znal povedati prave želje. Jutri gre tudi on, Mihec, ki bo pa gotovo pravo zadel.

Janek si je mislil: če bo župan postal minister, Mihec pa princ, potem se bo tudi meni dobro godilo.

Drugo jutro se je Mihec res odpravil na pot v najlepši obleki. In mirno, brez prepira so potekli naslednji dnevi pričakovanja: ali bo, ali ne bo.

Čez teden dni pa se je Mihec vrnil. Tudi on ni znal povedati prave želje. oparjen je bil, pa se je še vedno tolažil, da se mu bo kljub temu dobro godilo, ko postane oče minister.

Seveda so se za Janeka začeli zopet težki dnevi; kajti Mihec, ves raztogoten, da se mu ni posrečilo postati princ, ga je mučil, kolikor in kjer ga

je mogel. Janek pa ni z nikomur govoril, ampak je tiho nekaj razmišljal.

Nekega dne pa je Janek izginil; povsod so ga iskali, pa ga niso mogli nikjer najti. Niso pa se dolgo razburjali radi tega; en jedec manj.

Janek pa je korakal s culico v roki proti kraljevemu dvoru. Čim bližje je prihajal, tem več dečkov svoje starosti je srečaval, ki so prihajali s kraljevskega dvora. Vsi pa so ga zasmehovali in zmerjali.

Ko je prišel na dvorišče kraljevskega gradu, je videl vse polno pogrnenih miz, pri njih pa na stotine fantov, ki so prišli iz istega vzroka tja kakor on, in jih je kraljica bogato pogostila, da so vsaj nekaj dobrega imeli od dolge poti; v grad pa niso smeli.

Janek je vse to začudeno gledal in si ni prav upal povedati, čemu je prišel. Končno pa se je le ojunatil. Kraljevemu služabniku je povedal, da želi tudi on poskusiti svojo srečo. In zapele so fanfare, grajska vrata pa so se na stečaj odprla. Na terasi vrh stopnic pa se je prikazal v sijajnem spremstvu kraljevskega par. Janek se je zgrudil na kolena in oči ni mogel odtrgati od prelepe kraljice. Še nikoli ni videl tako lepe žene; najlepše na nji pa so bile njene oči. Tako lepo in milo so gledale, kakor oči njegove mrtve mamice. Pri spominu nanjo je začel bridko jokati. Zdaj se je oglašila kraljica: »Zdaj pa le povej, mali, kaj bi najraje imel!« In Janek ni prav nič pomišljal, ampak je takoj odgovoril: »Da bi me vi, gospa kraljica, prav radi imeli.«

Tedaj so zaigrale vse godbe, kانونi na gradu so ustrelili in vse množice ljudstva, ki so se nabrale, so začele klicati: »Živel naš novi kraljevič!« Kajti to je bila prava želja.

Kraljica je prišla po stopnicah do Janeka in ga je poljubila na čelo. Služabniki pa so mu prinesli prekrasna oblačila, kakor se za kraljeviča spodobi.

Janek je bil zdaj pravi kraljevič in pod smrtno kaznijo je bilo prepo-

vedano še kdaj imenovati njegovo zbadljivo ime — Narobe.

Ko pa je stari kralj umrl, je Janek postal kralj.

Ce je Mihca poklical za ministra? Ne verjamem.

M. K.:

Zaradi Metke.

Saj Lukec nazadnje ni bil slab po bič; samo žilico je imel hudo in ta žilica mu ni dala miru nikjer. Še manj pa, ko je bil s sestrico Metko sam doma. Pa jo je dražil neprestano, dražil tako dolgo, da je Metka morala nakremžiti lice in usta in je zajokala tako žalostno, da bi se je usmili vsak človek razen Lukca. No, Lukec se je posmejal glasno, ko je spravil Metko v jok, in je zbežal iz hiše. Vedel je dobro, da mati sliši Metkin jok in pride vsak hip v izbo in ga pograbi.

Pred materjo pa se je Lukec zaradi Metkinega joka opravičeval tako: »Oh, mati, glejte! Saj nisem mislil hudega. Nisem napačen človek. Samo žilica je kriva. Veste, ta moja prebita žilica, ki mi ne da miru nikoli. In Metka je tudi kriva. Zakaj se pa cmeri za vsako besedo?«

A mati ga je opominjevala: »Lukec, ne govori mi tega! Hudoben si in iz hudobije nagajaš Metki. Čakaj, nekoč ti bo še žal. Še klical boš Metko in Boga prosil, da bi z njo mogel govoriti zlepa. Pa bo prepozno in boš jokal zaradi tega, ker nisi lepo ravnal z njo in si ji s hudimi besedami nagajal.«

»Oha,« se je zavzel Lukec in se je posmejal sam pri sebi. Da bi jokal zaradi Metke? Zaradi cmerike, ki ne prenese niti najnedolžnejše besede? No, naj mu reče to kdo, naj mu reče kaj takega mati sama — Lukec se mora smejati, seveda skrivaj, ker materinim besedam se pač ne sme glasno smejati.

(Nadaljevanje.)

Sreča, katero ti pričakuješ, navadno zamudi vlak.