

# MATI IN GOSPODINJA

LETO 1930 — STEVILKA 17.

## Skopost.

Ali si že kdaj razmišljala, kaj je prav za prav največje bogastvo? Bogastva in denarja nimaš; toda ali bi menjala z bogatinko, ki pa ne more hoditi, ali ki nima pameti? Gotovo ne. In zakaj? Ker so pravi zakladi življenja le oni, ki res življenje izpopolnjujejo. Tvoji zdravi udje in tvoji popolni čuti tudi za milijone niso naprodaj, kaj-ne? Torej je življenje in zdravje dragocenejše kot pa bogastvo.

Največji dar, ki ti ga je Bog dal, pa je tvoj duh. Neumrjoč je, dočim bo tvoje telo ob svojem času zapadlo smrti. Duh je slika Stvarnikova; zato je tvoje stremljenje, tvojega duha vedno bolj Stvarniku približati, najvažnejše delo tvojega življenja in edino vredno, da ga vršiš z vso vnemo.

Vsi darovi življenja pa so le za to, da to najvišje stremljenje podpirajo, ali ga vsaj ne ovirajo. Ko pa so mu v oviro, potem postanejo slabi in jih je treba zavreči. Tudi denar in bogastvo moreta biti važna darova. Z njima si lahko pridobimo izobrazbo, si ustanovimo udobno domačnost, lahko svojo družino dobro preskrbimo, lahko drugim oskrbimo delo, lahko storimo mnogo dobrega in več dobrega, kakor če jih ne bi imeli. Zato je prav, če ju iščemo in je celo moralna dolžnost, da skrbimo za nju.

Kdor se hoče oženiti ali omožiti, je dolžan, najprej skrbeti za to, da bo mogel svojo družino pošteno preživljati. Kdor ima talent in lahko napreduje, pa ga iz udobnosti ne izrablja, pač ne more reči: »Gospod, talent sem zakopal, da ne pride nihče do njega.

Seveda pa z rastočim premoženjem raste tudi odgovornost napram sebi in drugim v uporabi premoženja. Ubog, preprost človek lažje ostane pošten in dober, kakor pa bogataš, ki si z zlatim ključem lahko odpre vsaka vrata, ki ga ljudje hvalijo, se mu dobrikajo in vsako željo izpolnijo.

Revni otroci, ki v pomanjkanju rasto, ki morajo že zgodaj prijeti za vsako delo, da pridejo do skromnega obstanka, postanejo mnogo lažje temeljitji in značajni, kot pa bogati otroci, ki jim je od zgodnje mladosti na razpolago vse, kar pozele in jih vse poslušajo. Zato je tudi vzgoja v bogati hiši mnogo težja in gotovo ne uspe, ako mati ni dobra in nevajena velike požrtvovalnosti. Saj tak otrok tako lahko postane svojevoljen in neusmiljen do drugih, ali pa mehkužneš, ki svojo moč zapravlja.

Zato je Gospod po vsej pravici zaklical svoj »gorje« nad bogatini svojega časa, ki si svojega bogastva niso pridobili s poštenim delom, ampak z lakomnostjo in zatiranjem ubogih ter so ga zapravljali, namesto da bi ga rabili, ki so bili njegovi sužnji, namesto njegovi prijatelji.

Toda denar in bogastvo imeti in ga prav rabiti, še ni greh in more postati celo važno sredstvo za dobrodelnost. Mislimo si človeka, ki mu je bogastvo najvišje, ki ne pozna večjega veselja kot kupičiti denar, ki svojo skrinjo tako čuva kot zmaj zakleti zaklade. Ali pa so res taki ljudje? O, so, so. Iz samega pohlepa po denarju ne kupijo niti najpotrebnejšega; ne privoščijo si ničesar; od življenja ne poznajo drugega kot trpljenje od jutra do večera, ki lepe božje narave še ne pogledajo

ne. Takim je denar — bog, ki ga nad vse ljubijo, ki mu brezpogojno žrtvujejo svoje dolgo življenje. Ali ni treba takih ljudi obžalovati?

Pa še drugačni so tudi. V našem kraju je živel delavec, priden in pošten, pa si je v glavo vtepel, da hoče imeti svojo hišo, pa ne preprosto, ampak veliko in razkošno in da jo hoče takoj plačati. Zdaj se je pa začelo stradanje za celo družino več let. Mož je prevzel najtežja dela, ki so bila najbolj plačana; pri tem pa ni mislil na svoje moči, ki takemu delu niso bile kos. Res je kupil čez nekaj let veliko in lepo hišo in jo je plačal z gotovim denarjem. S svojo družino se je vselil v kletno stanovanje, vse drugo pa je oddal strankam. Pa še tisto leto so ga odnesli iz njegove hiše na pokopališče. Tedaj mi je prišla na misel beseda: »Norec, še nočoj, to noč, bom tirjal tvojo dušo od tebe.«

Pa še drugačni ljudje so bili v naši okolici. Bogati, res premožni, pa so hoteli starega očeta dati od hiše, samo da bi njim ostalo več.

Ali vidiš sedaj, da pohlep po denarju ne gospodari samo pri kapitalistih, ampak tudi v naših vrstah? In da sta varčnost in skopost dve čisto različni stvari, zdaj tudi veš!

## Pomen pogrjnene mize.

Med preprostejšim in revnejšim ljudstvom je dostikrat razširjeno mnenje, da je lepo pripravljena in pokrita miza nepotrebno razkošje — na kratko: nekaj, kar za preprosto hišo ne velja. Res je sicer, da velik del prebivalstva v mnogih deželah ne obeduje pri pogrjnjeni mizi in se sploh ne zbira okrog skupne jedilne mize; toda pri nas je to ponekod le grda navada, da ne obeduje vsa družina pri skupni mizi (razen ob nedeljah in praznikih). Zgodi se celo, da obedujejo ljudje v majhni kuhinji, ki je vsa polna sopare in dima; mož kósi morda še pri mizi, žena pa že na zaboju za premog in otroci na polici od okna itd.

Priznati pa moramo, da najdemo tak način obedovanja po kmetih redkokdaj, in da je to razširjeno bolj pri revnejših slojih v mestih.

Pustimo jedilni mizi častno mesto po vseh hišah, najsibo še tako revnal Prejšnje čase je ta prostor zavzemalo ognjišče, čigar plamen in blagodejna toplota je privabila vse člane mnogoštevilne družine, kjer so se odpočili od dnevnega truda ter prijazno pokramljali med seboj. In ne samo člane družine, temveč tudi marsikaterega gosta ali utrujenega popotnika je prijazno pozdravilo in povabilo domače ognjišče.

Dandanes jemo pri mizi. Jedilna miza je središče družinskega življenja. Torej ne zasluži, da jo oskrbujemo in gojimo, a ne samo ob praznikih? Praznična miza ni samo za praznik, temveč za vsak dan! Ravno v delavnih dneh z vso kopico skrbi, težav in nadlog potrebujejo ljudje nekaj, kar jih dvigne iz enolične vsakdanjosti in jim nudi vsaj malo lepega in veselega, ako pridejo domov trudni in izmučeni. Ali ne učinkuje čisto in lepo pripravljena miza (snaga je že skrbnost) kakor svetel žarek v temnih skrbeh tega sveta? Kako prijetne občutke vzbudi tudi preprosta, a lepo na mizo prinešena jed! Ne mislimo, da je treba bogastva za okusno, skrbno pripravljeno mizo! Nikakor ne! V vzorno pogrjnjeni mizi se zrcali ljubezen gospodinje do domačih, kakor v izvrstno pripravljene obedu. Skrajno nelepo in neprimerno je, če gospodinja posnema prav napačne besede, ki jih tolikokrat slišimo: »da je za domače vse dobro«. Ne uporabljajmo nikoli strganega ali zamazanega prta! Čisto poribana, pa nepogrjnena miza učinkuje dosti boljše! Če ne premoremo brezhlebnega prta, potem bodimo raje brez njega; kajti novodobna gospodinja je spoznala, da je namizno perilo kaj draga reč in si je jela pomagati s trajnejšimi in bolj praktič-

nimi sredstvi, kakor je namizno perilo. Dala je prevleči mizo enkrat za vselej s snovjo, ki je lepa in praktična obenem, ter ne daje stalnega dela ali stroškov, kot je to pri pranju perila. Take jedilne mize imajo torej vrhno ploskev prevlečeno s steklom, linolejem ali kavčukom, v skromnejših razmerah s povoščenim platnom. Med obedom, pa tudi drugače jih ni treba pokrivati s prtom, kar pomeni za gospodinjo precejšen prihranek na delu in denarju.

Najsibo miza pogrnjena ali ne, vedno bodi čista, snažna in čedne, vabljive zunanosti. Na tako mizo pa postavljamo zopet samo posodo, ki je predvsem cela, in čisto pomita. Za vsakega naj bo pravočasno (pripravljanje!) na mizi potrebno jedilno orodje. Kako neprijetno je, ako zaradi površnosti manjka tu žlica, tam vilice, onilemu kozarec itd. Jedilni pribor, kamor prištevamo jedilno žlico, nož in vilice, naj bo temeljito osnažen, preden ga nese mo na mizo. Posebno je paziti na spranje med posameznimi roglji vilic, kjer kaj radi ostanejo ostanki jedil, ako nismo pri pomivanju in brisanju izredno natančni. Kadar snažimo pribor tudi s smirkovim platnom (šmirgel), tedaj ga je treba potem še enkrat umiti, če ne ostane črn; samo suho brisanje ne zadostuje.

Ko je torej miza čedno in skrbno pripravljena, jo pa skušajmo še malo okrasiti. To ni nič nemogočega, kakor se to morda zdi tej ali oni izmed gospodinji ali deklet. Za to ni treba dosti časa, stroškov pa sploh nobenih. Kako lepo učinkuje šopek poljskega cvetja v preprostem — glinastem lončku! Le par minut, in miza nas vabi veliko bolj prijazno in ljubeče, ako je okrašena s cvetjem, kakor pa če bi bila mrtva in pusta. V nekaterih krajih so na razpolago prekrasne gorske cvetlice, v drugih zopet vodne (lokvanj), katerih eden

ali dva cveta lahko ljubko plavata v nizko, prozorni posodici. Jeseni in pozimi pa se zatečemo v gozd, kjer nas vednozeleno iglasto drevje obilo založi z okrasom za mizo. Mizo okrasimo vsaj ob slovesnih prilikah.

Malokatera gospodinja bi mogla izdati večje vsote za lepo, domačo, vsakdanjo mizo! Toda vsaki je mogoče, da spozna pomen lepo pripravljene mize, njen vpliv na razpoloženje in veselje obitelji pri obedih in da se po svojih močeh potruji, jo negovati in gojiti.

Lepa jedilna miza ni razkošje, ampak samo znak visoke kulture (izobrazbe).  
S. H.

## Kuhinja.

**Zdrobova juha z gobami.** Deni v kozo za drobno jajce surovega masla in zarumeni blede rumeno v njem 2 žlici zdroba. Počasi prilivaj gorko vodo in mešaj da se ne napravijo svaljki! Kuhaj juho 10 minut. Nato ji prideni 2 žlici dušenih in dobro sesekljanih gob in žlico dobro zrezanega peteršilja. Ko vse prevre, je juha gotova.

**Pikantna krompirjeva solata.** Pretlači 4 srednje debele kuhane krompirje, jih stresi v skledo in prideni 2 pretlačeni sardeli; 1 žlico nastrganega hrena, 1 dobro zrezano in pretlačeno čebulo, žličico gorčice, 2 kuhana rumenjaka, eno peso pretlačeno in 2—4 kisle kumarice prav drobno zrezane. Prilij olje, kis in sol ter vse skupaj dobro premešaj in postavi k mrzli pečenki, ribi ali kakemu drugemu mesu na mizo.

**Kašnati štrukelj.** Napravi raztegnjeno testo iz  $\frac{1}{4}$  litra moke,  $\frac{1}{8}$  litra mlačne vode, enega drobnega jajca ali beljaka, nekoliko soli in za lešnik masti. Skuhaj v slani vodi  $\frac{2}{3}$  litra z vrelo vodo oprane kaše. Nato zmešaj eno žlico masti, nekoliko drobno zrezane in v masti precvrte čebule, žlico zelene peteršilja, ščep popra, 1 jajce ter nekoliko ohlajeno kašo. Vse dobro premešaj in namaži po testu, ki si ga prav natenko raztegnila, nato zvij štrukelj v

klobaso, jo položi na pomazan pleh in speci. Pečeni štrukelj razreži v poševne kose, katere stresi v skledo in precedi nanje dobre goveje juhe in postavi takoj na mizo.

**Mlečni vsukanec.** Napravi vsukanec iz  $\frac{1}{4}$  litra moke in enega jajca. Te sva-ljke zakuhaj v 2 litrih zavrelega mleka, pusti da počasi vre 10 minut; osoli ga s kavino žličo soli, dobro zmešaj in postavi na mizo. Če hočeš redkejšega, prilij več mleka.

**Štajersko koštrunovo meso.** Deni v lonec nekoliko vode, 1—2 žlici kisa, nekaj koscev korenja, korenino peteršilja, eno zrezano čebulo, prav majhno vejico šetraja in pol kg prej poparjenega koštrunovega mesa. Ko se meso napol skuha, prideni 1 krožnik olupljenega in na kocke zrezanega krompirja, osoli ter prideni še ščep popra in kuhaj do mehkega.

**Malinova mezga.** Kuhaj pol kg sladkorja z  $\frac{1}{4}$  litra vode da je skoro gost. Kuhanemu prideni 1 liter pretlačenih malin in vse skupaj kuhaj  $\frac{1}{4}$  ure. Še gorkega stresi v ogrete kozarce in ko se ohladi ga zaveži.

**Brusnice z vinom.** Kuhaj 12 minut  $\frac{1}{4}$  kg sladkorja,  $\frac{1}{4}$  litra vina in košček cimeta. V to vino stresi 1 liter bresnic in ko nekaj minut vro jih stresi še gorke v ogrete kozarce.

M. R.

## Brezalkoholne sadne pijače.

Zmislj za brezalkoholne pijače se je v zadnjih desetletjih jako razvil in tako razširil, da je danes že ni gostilne, kjer bi ne imeli poleg vina in piva tudi raznih »pokalic«, »šabes« itd. Vsakomur je pa znano, da so te vrste pijače industrijski izdelki, sestavljeni iz vode in nekaterih primesi in napojeni z ogljikovo kislino, da se peni. Nihče pa menda ne bo trdil, da bi bili ti umetni izdelki toliko vredni in v zdravstvenem oziru tako neoporečni, kakor to lahko trdimo o naravnih sadnih sokovih, ki so brez

dvoma najnaravnejša, najokusnejša in najzdravejša, da naravnost zdravi in brezalkoholna pijača.

Pa je res čudno, da se pri nas nihče ne loti izdelovanja teh pijač na veliko, kakor delajo to v Švici, kjer je že mnogo velikih podjetij za izdelovanje naravnih brezalkoholnih sadnih pijač. Kakor ima pri nas vsaka gostilna pokalice ali kaj podobnega, tako dobimo v Švici v vsaki gostilni naravno sadno pijačo, ki je pripravljena navadno iz jabolk ali iz hrušek, pa tudi iz grozdja.

Če se pa pri nas doslej še nihče ni mogel ogreti za tako industrijsko izrabo sadja, naj bi vsaj gospodinje za dom pripravile nekaj naravne pijače, da bi imele vsaj kaj za otroke in bolnike. Malinovec in drugi sokovi (borovničev, ribezovec itd.) so sicer tudi brezalkoholne sadne pijače, toda jih uživamo s precejšnjim dodatkom sladkorja, ker so sokovi iz jagodastega sadja (razen iz grozdja) sami na sebi prekisli in ne-uzitni. Drugače pa je s sokom iz jabolk, hrušek in iz grozdja. Ti sokovi so tako ubrano sestavljeni, da imajo zelo prijeten, torej ravno prav sladek in ravno prav kislast okus brez vsakega dodatka sladkorja. In take sokove imamo danes v mislih, to je prav za prav brezalkoholna sadna pijača v najožjem pomenu besede.

Kako pa torej ohranimo, ali kakor večkrat slišimo, konserviramo tak naraven sok iz omenjenega sadja? Lahko! Treba je le preprečiti, da ne more kipeti, pa ostane sladek in okusen ne samo čez zimo, ampak tudi čez poletje in čega prej ne spijemo, tudi lahko več let. Kako pridobivamo iz sadja ali grozdja sok, nam ni treba še posebej opisovati, ker je to znano povsod, kjer prejšajo sadje ali grozdje. Vedeti moramo le, kako za trajno ustavimo kipenje. To pa dosežemo s primerno vročino, ki zamori kvas-

nice, ali kipele glivice, ki so v vsakem sadnem soku, ako je le minuto na zraku. Sadni sok moramo torej v zaprtih steklenicah razgreti do prilično 70 ali kvečjemu do 75° C (sterilizirati) in steklenice tako zavrovati, da ne more vanje zunanji zrak (neprodušno zapreti), pa je sok ohranjen za neomejen čas, oziroma toliko časa, da pride zopet v stik z zunanjim zrakom.

Preprost, v vsakem gospodinjstvu možen postopek je takle: 1. Ko prešajo sadje za sadjevec ali grozdje za vino, naj gospodinja pripravi nekaj steklenic; če nima primernejših manjših, so dobre tudi od slatine (radenske ali rogaške i. dr.). Pred uporabo naj jih temeljito pomije in pripravi toliko zamaškov, kolikor je steklenic. Zamaške treba 24 ur namakati v mlačni vodi, potem pa par minut kuhati in temeljito oplakniti v čisti mrzli vodi. 2. V pripravljene steklenice naj potem nalije čiste gā mošta naravnost izpod preše (proti koncu teče navadno lepo čist in prozoren). Vsake steklenice naj manjka dobre tri prste. Potem naj jih takoj dobro zamaši in zamaške na kakšen način pritrdi (z motvozom ali s posebno kljukico). 3. Takoj na to naj postavi steklenice v primeren lonec ali še bolje v kotel na leseno podlago in naj nalije v lonec ali kotel vode, da bo segala tako visoko, kakor je mošt v steklenicah. 4. Vodo nato razgrevajmo do 70 ali največ do 75° C in pustimo steklenice v tej toplini kakih 30 minut. 5. Ko ta doba mine, zdevajmo steklenice narobe v kako košaro ali jerbas. Šele, ko se popolnoma ohlade, jih postavimo pokonci, odvezemimo motvoz ali pripravo, ki je držala zamašek in takoj nato zalijmo zamaške s parafinom (s stopljeno parafin. svečo).

Kjer nimajo toplomera, je treba razgrevati vodo, da se začne pripravljati k vrenju. V takem stanju postavimo posodo od ognja

in pustimo steklenice v njej tudi 30 minut. Nadalje pa ravnajmo, kakor že zgoraj povedano. Ko bi razgrevali (sterilizirali) mošt v vreli vodi, bi zgubil pravi naravni okus (dobil bi okus po kuhi).

6. Steklenice s steriliziranim sokom shranimo stoječe v hladnem in suhem prostoru. Ko steklenico odpremo, moramo vsebino čimprej porabiti, ker začne kmalu kipeti, zlasti poleti. Le v ledenici (na ledu) ostane vsebina dalje časa neizpremenjena, čeprav načeta. H.

## Nekaj o šoli.

So nekatere resnice, ki jih ni treba dokazovati, ker so nekaj samo ob sebi umevnega. Samo ob sebi umevno je, da luč sveti, da ogenj greje, da zrak oživlja, da voda osvežuje. K tem samo ob sebi umevnim stvarim spada tudi to, da mora priti vzgoja od onega, kar kdo je, ali kar mora kdo postati. Kdor hoče iz koga narediti kaj drugega, kakor za kar je človek namenjen — ta ne vzgaja, temveč podira, ruši! Vzgoja katoliškega otroka mora biti katoliška.

Seveda je šola v vzgoji otrokovi samo eno poglavje. Otrok mora biti vzgojen, predno pride v šolo, in mora biti vzgojevan, kadar je že šolo zapustil. Šola je nadaljevanje in izpopolnjevanje družinske vzgoje. Šola je, četudi je očetova hiša siromašna bajta, poslopje poleg hiše očetove. Šola tvori z družino in s Cerkvijo nerazločljivo svetišče vzgoje. To je trojica v otrokovih nebesih. Zato mora biti šola za katoliške otroke katoliška. Šola je namestnica staršev in katoliški starši morajo naravno imeti katoliške namestnike! Sto let se že govori o neki nevtralni (ne krop ne voda) šoli. Toda kljub temu še ni bilo v sto letih nobene nevtralne šole. Ni je bilo, ker je nevtralna šola praktično nemogoča, kakor pravi papež Pij XI. v svoji okrožnici. V šoli se vedno zrcali duh vladajočih organov, duh učiteljev, duh učnih knjig! Vsak uči po svoje! Vsak uči, kar in kakor zna! Vsak

daje od tega, kar ima. Po jekleni miselni doslednosti Evangelija je vsaka šola, ki ni s Cerkvijo, proti njej.

## Razno.

**ga Za tiste, ki imajo slabotna pljuča.** Zjutraj pri odprtem oknu delaj vaje, ki bodo povzročile čim globočje dihanje. V zaprti sobi si nato zmij prsa z mrzlo vodo in jih nato odrgni z brisačo. To ponavljaj vsak dan.

**ga Kako naj živijo ljudje s srčnimi hibami.** Pod tem naslovom piše izboren mesečnik »Zdravje« pod uredništvom dr. Ivo Pirca v Ljubljani sledeče: Dunajski specialist za srčne bolezni docent dr. Maks Herz je imel na Dunaju o srčnih hibaž zanimivo predavanje, v katerem izvaja: Srčna hiba ni smrtna obsodba za obolelega, tudi če je srce povečano, žile zaapnele, krvni tlak povečan, ker temu vsemu se srce prilagodi pri primernem načinu življenja. Glavno zdravilo za obolelega na srčni hibi je dobro razpoloženje. Žalost in dolgočasje sta srčna strupa. Ako je bolnik zmerno užival kavo, alkohol in nikotin, ni potrebno, da se temu odpove, kajti odpoved vsemu mu pripravlja žalost in neznočno življenje. Nespametno je tudi pustiti bolnika žejati in ga hraniti le z brezmesno hrano. Le, kjer se je pojavila vodenica, je umestno, da uživa bolnik čim manj tekočin. Strogo je prepovedano bolniku uživati ono, kar mu ne prija in ne diši. Ostalo zdravljenje obstoja v 10 urnem ponožnem spanju z vzdignjenim vzglavjem in 1 uro pred in 1 uro po jedi; podnevi hoja po ravni poti in premikanja, ki ne utrujajo. Vsako hribolastvo in skijanje je prepovedano. Zjutraj je priporočljivo umivanje celega telesa z vodo, ki je preko noči stala. Občevanje bližnje okolice z bolnikom mora biti ljubeznivo in ne tako vsiljivo, da ga vsaka beseda in kretnja spomni na njegovo bolezen, ker bolnik s srčno hibo skoro vedno svojo bolezen precenjuje.

**g Spravljanje jajec za zimo.** Kakor razno zelenjad je treba tudi jajca spravi-

viti za tisti zimski čas, ko kokoši ne nesejo in imajo jajca dobro ceno. Postopek je dokaj enostaven. Največkrat spravljajo jajca v lončeno posodo, ki jo drže v gorkem času na hladnem kraju. Za 180 jajec je potreben lonec, ki drži 32 litrov. Nikdar ne sme biti v eni posodi več kot 500 jajec. Da ohranijo jajca potrebno svežost vlije se na deset litrov navadne prekuhane in nato ohlajene vode en liter takozvane »steklene vode«, ki se dobi v vsaki lekarni. Tekočina naj stoji kake tri prste nad vloženimi jajci. Posodo je treba pokriti z dobrim papirjem in še s kako krpo. Od časa do časa je kontrolirati, če je tekočina preveč izhlapela. V tem slučaju je treba vode dotočiti. Jajca morajo biti vedno pod vodo, sicer se pokvarijo. Na opisani način pravilno spravljena pa ostanejo sveža v pozno zimo.

**ga Kaj pa perutnina?** Smo še vedno v času, ko se mnoge kure skubijo in takih rev se gospodinje ne usmilijo kot treba. Čimbolj boš kokoš, ki spreminja perje krmila, tem prej se bo obrasla in zopet začela nesti jajca. Zdaj je tudi čas, da temeljito osnažiš kurji hlev. Odstrani gnoj, namaži dobro osnažena tla in stene s karbolno kislino, ali pa vsaj temeljito prebeli notranjost hiše. S tem boš obvarovala kure pred razno golaznijo in pred marsikatero boleznijo. Postreži perutnini, da bo tudi ona lahko postregla tebi z mnogimi jajci in končno z okusno pečenko.

**ga Za kom derejo najbolj?** Za tistim, ki najbolj kriči, ki se ga najbolj sliši. In kdo je ta? Brezbožen časopis. Dandanes so mnogi preleni, da bi sami mislili, zato slepo verjamejo, kar jim kdo natveze. Pohujševalca pripelješ v hišo, če naročiš in bereš časopis, ki Cerkev z njim ne soglaša.

**ga Proizvodnja kruha v Italiji.** Danes je v Italiji okoli 38 tisoč pekaren, v katerih dela 45 tisoč delavcev. Na vsakih 1100 ljudi pride ena pekarna. V Italiji se speče 210.000 kvintalov kruha in sicer več kot polovico v pekarnah, ostanek pa doma.

# 3. a. n. a. š. e. m. a. t. e.

M. K.:

## Brlogarjev Anž.

(Nadaljevanje.)

V zadregi se je popraskal za ušesom. A že je tlesknil z rokami in si naglo slekel jopič. S tenkim motvozom, ki ga je nosil vedno s seboj, je zadrnil rokave in na sprednji strani jopič prepletel z motvozom in ga spodaj dobro zadrnil. In je spet nabiral močnice in jih usipal v jopič, ki se je vedno bolj napihoval. Ko je bil do vrha poln, je stal sredi trate kakor možič, ki so mu odsekali glavo in noge.

Anž se je smejal, ko ga je gledal »Preteto,« je dejal. »Skoraj bi me bilo strah neznankega možica. Pa je tudi pošteno širok in ni mu kaj reči.«

A je bil spet v zadregi, ker ni imel nobene posode več, kamor bi nabiral močnice. Toda naposled se je posmejal spet na glas. Naglo si je slekel prtene hlače, ker je vedel, vedel, da ga ne bo zeblo prav nič, ker je pod prtenimi hlačami nosil platnene hlače, ki jih je bil lani raztrgal in ga je bilo letos sram, da bi jih še nosil, ker bi ga ljudje gotovo s ciganom zmerjali.

Z motvozom je zadrnil hlačnice in nabiral vanje močnice. Delo mu je šlo naglo izpod rok in sam se je začudil, ko so bile hlače do vrha napolnjene z močnicami. Zdaj pa je že sklenil, da gre domov. Našopirjeni jopič si je pritrdil k nahrbtniku, a hlače si je posadil na rame in je zvižgaje odšel z gore. A na gozdnem obronku se je ustavil, ker ga je bilo vendarle sram, da bi šel tako natovorjen skozi vas. Zato je odložil našopirjene hlače in suknič h grmu. »O mraku pridem ponje,« si je dejal. »Takrat me ne bo videl nihče in tudi sram me ne bo.«

A komaj je bil na sredi vasi, že se je pripeljal iz grmovja Podrep-

nikov Tine, ki je po gozdu zasledoval veverico. Začuden je obstal pri grmu in gledal čudno stvar, ki je ležala za grmom. A hipoma je zavrisnil v divjem strahu in zdrvel iz gozda. »Pomagajte, pomagajte!« je vpil skozi vas. »Brlogarjevega Anža so razbojniki. Glavo so mu odrezali in mrtev leži gori za grmom. Joj, pomagajte!«

Ljudje so se zgrnili okrog nje in prestrašeni Tine jim je pripovedoval jecaje vse, kar je videl v gozdu. Vaščani so zmajevali z glavo in zaradi Anža jih je resnično zaskrbelo. Šli so za Tinetom in mrzel strah jih je prešinil, ko so zagledali truplo brez glave. Hlače in jopič so bili rdeči, a ljudje so mislili, da so rdeči samo od krvi. Pa jih je navdal še večji strah. A tedaj se je Anžicev ded sklonil in potipal mrliča. Pa se je zakrohotal in rekel: »O, dobro nas je Anže nasukal! Saj so hlače in jopič samo močnic polne. Ti pribiti nepridiprav, kaj si izmislil!«

Ljudje so se smejali in se norčevali iz Tineta, kateremu so na hrbet naložili napihnjene hlače in jopič. Moral jih je nesti na Anžev dom in Anž se je smejal kakor še nikoli, ko je zvedel za strah, ki ga je napravil vaščanom. A smeje se še danes, no, največ zaradi tega, ker mu je trgovec odštel neznanško veliko denarcev za močnice. Pa bi se ne smejal?

(Konec.)

M. K.

## Zgodba o zlatem in srebrnem metulju

Trudina stara mati je bila že dve leti mrtva, a Truda se je je še spominjala tako živo, da niti verjeti ni mogla, da je stara mati res mrtva. Če se je že ranjke stare matere tako spominjala, o kaj šele onih pripovedk, ki jih ji je stara mati vsak dan pripovedovala. Posebno

krasna je bila ona pripovedka o srebrnem in zlatem metulju, ki živi v gozdu in ga ni nikoli na polju. Ta metulj prepeva stokrat lepše nego najglasnejša in najlepša ptica. Kdor ga sliši samo enkrat, ne bo umrl nikoli; a kdor ga ujame in zapre v srebrno gajbico, bo še silnejši kot vsi kralji in metulj mu bo vsak dan priklical trikratno srečo, da je na svetu ni krasnejše.

Truda pa je na vsak način hotela slišati onega čudovitega metulja. Seveda, najrajša bi ga bila celo ujela, če bi ga le znala in mogla. Na metulja je mislila vsak dan in še vsako noč sanjala o njem. Zato ni prav nič čudno, da je naposled trdno sklenila, da ga gre iskat, pa bilo že kamorkoli.

Zarana v jutru se odpravi v gozd. Muca je šinila z dolgimi skoki za njo in jo je dohitela prav sredi polja. »Mijav,« pravi, »kam pa greš? O, pa brez mene greš in me pustiš samo doma? Kaj sem ti storila, da si huda name?«

»Zlatega in srebrnega metulja grem iskat,« odvrne Truda. »No, če hočeš, pa pojdi z mano. V dveh bova veliko lažje lovili.«

»Metulja — mijav, pa še zlatega in srebrnega!« se namuzne mačka. »O, to bo pa prigrizek, ki mi bo dobro del, še bolje kot ona miška z zlatim rogljičem, ki jo iščem že vse življenje, a je ne najdem nikoli nikjer.«

In gresta proti gozdu, hrček se jima pridruži, ko zve, kaj gresta iskat. Pridruži se jim podlasica in tudi poljska miš, ko ji mačka velikodušno obljubi, da jo bo pustila ves dan v miru. Komaj stopijo v gozd, že jih poprosi zajec, naj ga vzamejo s seboj. Tudi kuna in ververica jim ne dasta miru, dokler ju ne sprejmejo v svojo družbo. V gozdu jim zastopi dolgorepa lisica pot in jih pogleda kakor pisana mati. Ko zve, kam so namenjeni, jih pogleda še huje. »Če me ne vzamete s sabo, vas vse požrem,« pravi. »Lisica sem in sem huda kot nihče na svetu.«

Kaj hočejo? Hudo zver vzamejo s sabo in hodijo po gozdu in gledajo molče, kje bi splašili zlatega in srebr-

nega metulja s prelepega cveta. A ga ne zagledajo prav nikjer. Že se jim pridruži tudi jazbec, srna hodi za njimi, a pred vsemi gre ošabno lisica, ki gode venomer: »Jaz ga najdem. Pretkana sem in ga pograbim. Če pa ga ne najdem, pograbim vas vse in vas požrem.«

In se vse živali boje grozotne tetke in na tihem žele, da bi že skoro našli čudovitega metulja. Samo Truda se ne boji in kara lisico. No, lisica postaja vedno bolj objestna, ker ji je vseč, da se je danes vse boji. Že cvrkne siromašnega zajčka za dolgo uho, da je reklo — plosk! in je zajček poskočil. A Trudi to ni prav, z roko zamahne in šapne lisico po glavi.

»Boš dala mir?« ji reče. »Pusti zajčka! Zajček ima tudi pravico, da najde našega metulja.«

»Bevsk!« odvrne razježena lisica. »Udarila bi te pošteno, da nisi ti. A to ti rečem in obljubim, da tebe prvo požrem, če ne najdemo metulja.«

»No, le,« se posmeje Truda. »Kar poizkusi, pa boš videla, kako si slabotna. Naš Murček te zadavi in ti bo joj!«

---

Kdor v grehu živi, na pajčevini (nad peklom) sedi!

---

## Za smeh.

Peter je v šoli vedno kakšno neumno uganil. Bil je večkrat tepen in če se je spet kaj zgodilo v šoli, je bil takoj na sumu Peterček. Učitelj je rohnal: »Kdo je pa že spet to storil?« Peter se je izgovarjal: »Jaz ne, jaz ne!« Nekoč vpraša gospod katehet: »Kdo je (seveda precej krepko) naredil nebo in zemljo?« Peter, ki je najbrže ravno gruntal, kako bi napravil kakšno novo spletko, je v nepazljivosti brž prestrašeno odgovoril: »Gospod, jaz že ne, jaz že ne!«

Po otrocih se starši spoznajo. Učitelj: »Povej mi, Lizika, kateri je Gospodov dan.« Lizika: »Ne vem.« Učitelj: »No, kdaj gre tvoja mamica v cerkev?« Lizika: »Kadar ima novo obleko.«