

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1933

14. JUNIJA

ŠTEV. 10

Endivija

Kdo ne pozna endivije, te izvrstne pozno poletne, jesenske in zimske solate! Takoj ko bo glavata solata minula, pride na vrsto endivija, ki je na dnevnem redu vso jesen in skoraj vso zimo. Lahko rečemo, da jo uživamo od avgusta tja do januarja, marsikje do februarja ali celo do marca — torej celega pol leta in še dlje. Če pa hočemo imeti endivijo res vso to dolgo dobo vedno na razpolago, jo moramo sejati večkrat in začeti s prvo setvijo o pravem času, kajti endivija potrebuje od dneva setve pa do dneva, ko je godna za uživanje, 12 do 16 tednov, nekatere sorte tudi več.

Prvo endivijo sejejo že v začetku maja, da je za rabo avgusta, ko pomine glavatica. Potem je pa treba sejati endivije vsake tri do štiri tedne tje do konca julija. Za poletno in rano jesensko rabo sejemo navadno **rumeno širokolistno endivijo**, za pozno jesensko in za zimsko rabo pa je boljša **zelena širokolistna (eskariol) endivija**. Sejemo jo navadno v sejalnico, odkoder jo pozneje, ko dobro odraste (čez 4—5 tednov) presajamo na gredice v razdalji kakih 30 krat 40 cm. Prav na redko sejana, ali na redko prepuljena se tudi nepresajena dovolj dobro razvije. Vendar pa je presajena vsekako bolj košata že zaradi tega, ker ji pri presajanju damo dovolj prostora, ki pa ji v sejalnici navadno primanjkuje. Glede trpežnosti se posebno odlikuje **kodrasta endivija**, ki ima na drobno narezljano listje. Ta počaka tje do spomladi, ako je količkej primerno shranjena.

Endivija hoče imeti zelo prenojeno

zemljo. Le v taki zemlji se razvije v košate rastline s širokimi okusnimi listi. Sejemo jo na izpraznjene gredice, kjer smo imeli zeljne ali kake druge sadike. Tudi izpraznjena topla greda brez oken je kaj pripraven prostor za sejalnico. Setev treba na vsak način pokriti, dokler seme ne izkali. Nepokrite setve se prehitro izsuše in sonce zamori kalleče rastline. V primerni sencu pod vejami ali pod slamo pa skali v 6—8 dneh. Umevno je, da je treba setev, ako ni dežja, večkrat popršiti, da ostane površje vedno vlažno. Takoj, ko opazimo, da je seme začelo kaliti, je treba odejo, oziroma senco odstraniti. Posebno je treba paziti na setev v poznejšem poletnem času, ko je huda vročina in dlje časa brez dežja. Dobro seme, spravljeno na suhem prostoru, ostane kalivo 4—5 let.

Endivijo sadimo vedno za kakim drugim pridelkom, ki ga v tistem času pobereemo z gred. Prvo endivijo bi sadili na pr. za berivko, potem za glavato solato, še pozneje za graham in nazadnje za ranim krompirjem. Zemljišče je treba pregrebsti in dobro pognojiti s kompostom ali predelanini, godnim gnojem. Gnoj, naravnost iz hleva, ni za rabo. Dokler so rastline še majhne, jih smemo parkrat zaliti z gnojnico. S tem jako pospešimo rast in razvoj. Pozneje, ko endivija dorašča in jo bo treba kmalu vezati, ne smemo več hoditi z gnojnico okoli nje, zlasti pa ne s stranišnikom. Ko endivijo sadimo, ji do polovice skrajšamo liste, da tako ne zvene in se rajši prime.

Obdelavanje endivije je kaj preprosto. Ko se dobro priraste in začne poganjati liste, jo okopamo in če treba, ople-

vemo. Ker kmalu pokrije zemljo s svojimi širokimi v vodoravni legi se razvijajočimi listi, je pozneje skoraj ni treba več okopavati. Pač pa je neogibno potrebno, da jo ob suši zalivamo, toda ne z razpršilnikom, ampak s cevjo k vsaki rastlini zase, da voda premoči zemljo tako na globoko, kakor segajo korenine.

Da je endivija godna za uživanje, jo moramo beliti. V to svrhu jo vezemo ali pa pokrivamo s primernimi odejami. Najlepše se endivija ubeli, ako zgane-mo liste v šop, ki ga od vrha do tal povežemo s kako nitjo ali z rafijevim lič-jem. V dveh, treh tednih je ubeljena in sposobna za porabo. Mokre ali močno sparjene endivije ne smemo vezati, ker rada gnije.

Endivijo sadimo lahko tudi med druge sadeže na njivo, na pr. med koruzo ali na zeljniku med zelje. Povsod bo uspevala, kjer je dobra, ugnojena in obdelana zemlja.

Endivija je jako okusna in zdrava solata. Zato priporočamo našim gospodinjam, da jo mnogo sejejo. Za poletno in rano jesensko rabo je sedajle zadnji čas za setev.

Kako endivijo spravljamo čez zimo, opišemo pa pozneje. H.

ga Domači ali kupljeni kis? Čudno je, da kupuje kis marsikaka gospodinja, ki ima doma sadje in celo grozdje. Pravijo, da se ne izplača, ali pa da se ne obenese, če ga naredijo doma. Da kvarijo sebi in svojcem želodec s kupljeno esenco, na to ne pomislijo. Pri tem imajo še navado, da nalijejo na jed kisa kakor vode. Če bi bilo dosti olja, pa par kapljic kisa, bi že šlo, a na kmetih so zelo varčni z oljem. Sadni in vinski kis porabljaš lahko za pijačo (z vodo), za obkladke in umivanje, tisto esenco iz trgovin pa ne. »Domoljub« je prinesel že dosti navodil za pripravljanje domačega kisa na malo ali na veliko, saj za zdravlilo mora biti vedno doma pravi kis. Za napade naduhe je najboljša pomoč obkladek vročega kisa. Pri splošni slabosti te okrepi, če si umiješ život s kisom.

Prehrana v poletnem času

Hrana, ki jo uživamo poleti, se znatno razlikuje od zimske. Pozimi smo rabili dosti toplote, zato je bilo potrebno, da je bila hrana bolj mastna in težja kakor v poletnem času. Medtem, ko smo pozimi izbirali topla jedila, kakor vroče juhe opoldne in tople pijače za zajtrk, se poleti dostikrat zadovoljimo kar z mrzlo hrano.

V toplem letnem času se nam pri-legajo sveža, lahka in hladna jedila, ki nas 1. krat nasitijo in osvežijo. Namesto obilice mesa, masti in kruha, posegajmo sedaj pridno po zelenjadi, posebno po solati in sadju. Zelo osvežujoče je tudi kislo mleko. Vse to so živila, ki so v prehrani neprecenljive važnosti in se poleti še posebno priležejo. Ker svežega sadja in zelenjadi nimamo vse leto na razpolago kolikor bi hoteli, ga je treba izrabiti takrat, kadar nam jih narava nudi.

Taka lahka, sveža hrana koristi vsemu organizmu in tudi želodec si malo odpočije ob njej. Veliko pa je vredno tudi to, da odvzame taka hrana gospodinji precej dela. Ker ima poleti že itak opravka čez glavo, se ji bo gotovo prileglo, če ji ne bo treba stati kar več ur, včasih celo trikrat na dan pri vročem štedilniku ter se kuhati in peči z jedili vred. Potrebno je le, da vsa družina spozna pomen in korist poletne spremembe v hrani, da ni treba delati nobenemu nikakih posebkov. Gospodinja naj bi si naredila vsaj približen načrt posameznih obedov. Za zajtrk nekaj domačega sadja, posebno razne jagode, z mlekomo ali smetano, črn kruh in mleko. Kuhanje kave in čaja bi lahko popolnoma odpadlo. Opoldne naj bi bila na mizi vsak dan solata; namesto sladkih jedi na koncu obeda pa kislo mleko. Za izpremembo ga lahko včasih pripravimo tako, da ga gladko zmešamo s smetano vred in osladkamo. Več bi tudi morali upoštevati domačo svežo skuto, ki je posebno dobra na kruhu z dodatkom drobnjaka in trohice soli. Izvrstna je tudi sladka, t. j. da ji pridenemo malo sladkorja,

smetane ali mleka in jo gladko vmešamo. Zvečer bi se pa prilegli žganci s kislim mlekom ali krompir s solato. Namesto vroče juhe, ki se kaj malo prileže, in namesto mesa, ki ga je treba kupovati, naj bi bilo na mizi sveže in suho sadje.

Taka hrana je bolj zdrava in osvežujoča, redilna, cenejša od običajne in daje tudi veliko manj dela. S H.

Zzdr. Hugon Turk:

Kljuni, kremplji in perje

Vse te tvorbe obstoje ali deloma ali izključno iz važnega telesnega tkiva ali gradiva, roževina imenovanega.

Pri kljunih perotnine je podlaga koščena in jo napravljajo kosti medčeljustnice in podčeljustnice, katere pa obdaja kot nekaka nožnica roževinasta snov ali roževina. Ptičjemu rodu je kljun potreben za dobavo in prebavo hrane, mu je nekak jedilni pribor, kot klešče in škarje, s katerimi išče in z njihovimi ostrimi robovi živež tudi razreže in zdrobi. Prptiči so imeli v kljunih še celo zobe. Da je kljun tudi orožje živali, je vsakemu dobro znano, manj pa vemo, da posreduje le-ta tudi čut tipa.

Kremplji ptičev obstoje iz same roževine in so vsem pticam obutev, pomagala za iskanje hrane, dalje so tudi posredovalci tipa in dostikrat orodje za gibanja (plezalci), mnogim so celo prav izvrstno orožje za napad in brambo. Pri mesojedih živalih — torej tudi pri psu in mački — so kremplji zadnji ud prstov na nogah in obstoje iz treh delov, to je iz korena, trupa in konice; tudi tem živalim so kremplji v varstvo noge, dalje jih rabijo za brskanje, oprijemanje pri plezanju in dostikrat kot prav nevarno orožje, posebno če so vrhu vsega še okuženi. Saj so dobro znana zastrupljenja krvi po živalskih praskah s kremplji; celo smrtnonevarne so lahko take poškodbe, če se niso takoj prav temeljito osvažile in s primernim razkuževalnim sredstvom razkužile. Tudi silni strup

stekline se prav lahko prenese od stekliča na ljudi in živali po okuženih krempljih.

Perje ptičev in torej tudi naše domače perotnine je iz same roževine. Kar je dlaka sesavcem, to je perje ptiču: obлека in varstvo zoper mraz, vročino, mokroto, vetrove, prehlade itd., varuje in uravnava telesno toplino živali in jim je dostikrat tudi kras in lepotičje. Kakor dlaka je tudi perje tvorba ali izdelek telesne kože. — Na peresu razlikujemo po sredini tulec, katerega spodnji del imenujemo cevko, zgornji strženasti del pa reberce, iz katerega izraščajo na obeh straneh veje in vejice, ki se s svojimi konci sprjemajo in napravljajo kosmačo. Čisto na koži so še puhasta peresa ali puh. Naravoslovci označujejo perje po različnih telesnih delih različno, kar pa za nas nima večjega pomena, pač pa vas zanima, da se prav radi naselijo med perje najrazličnejši zajedavci, kot uši, pršiče, grinje itd., kateri nadlegujejo živali, jim pijejo kri in življenjske soke, mučijo s srbečico in ujeti ter povzročajo celo neprijetne bolezni, hiranje in dostikrat tudi pogin. Spoznavanje in zatiranje tega nadležnega mrčesa je za vsakega rejca in prijatelji ptičev in posebej še domače perotnine, zelo važno, dasi dostikrat ne prav lahko in se mora klicati na pomoč strokovno izobražen izvedenec-živozdravnik.

ga **Dobra sladna kava.** Neopran ječmen preberi, operi do čistega in pusti ga dva dni v čisti vodi. Potem ga posuši in prežgi. Kava iz takega ječmena ima izvrsten okus in je tudi zelo redilna. Pri pranju ječmena se vidi, koliko umazanije je v njem; kdor žge neoprane, kuha vso tisto nesnažo, zato ima marsikatera ječmenova kava tako slab okus. Za dobro kavo je treba dosti ječmena in dobrega mleka. Cikorija pokvari dober okus. Cikorija je sploh nezdrava in ženske, ki se zalivajo dan na dan s cikorijino brozgo, si pokvarijo želodec, tako da ne prenaša več nobene jedi. Ko bi že bilo malo cikorijine kave in dosti mleka; pa ženice imajo najraje samo par kapljic mleka v kavi!

Shranjevanje presnega masla

Če hočemo ohraniti presno maslo vsaj kratek čas dobro, tedaj ga moramo shranjevati na hladnem, zračnem, suhem in temnem prostoru. Presno maslo ima tudi lastnost, da se rado navzame slabega duha; zato ga ne devljimo v bližino močno dišečih snovi.

Delj časa ga pa ohranimo dobrega s pomočjo soli in sicer tako, da ga natlačimo tesno v glinast lonec in damo na dno in na vrh plast soli. V loncu ne sme ostati nič praznih lukenj z zrakom.

Najdalje pa nam počaka maslo v obliki kuhanega masla. Maslo moramo kuhati počasi in ne na prevročem ognju približno pol ure. Ali pa ga segrevamo več ur v posodi z vrelo vodo in pobiramo s površja pene. Nato ga prelijemo previdno v čist glinast lonec tako, da usedlina z dna ne pride poleg. Ko se maslo ohladi, lonec zavežemo in postavimo na hladen prostor. Š. H.

Zračenje kuhinje

Vse naše kuhinje so v splošnem premalo zračne. Gospodinja, ki v takem zatohlem prostoru prebije vse dopoldne, nikakor ne more imeti opoldne teka pri jedi. V kuhinji se nabira para v obilni meri, zato je neobhodno potrebno, da ta prostor pridno zračimo. Okno kuhinje naj bi bilo odprto tudi med kuhanjem, da sopara sproti izpuhti ven na prosto. Kuhinjski zrak pa kvarijo tudi najrazličnejša jedila, ki jih v kuhinji pripravljamo, posebno pa še razni odpadki, ki jih pustimo le nekaj časa stati v njej. Zato je treba odnesti po kosilu vsa živila, ki jih nismo porabili in vse ostanke jedil ven iz kuhinje v shrambo ali klet. Še posebno pa ne smejo ostati v kuhinji nikakršni odpadki in odrezki zelenjadi in slično. Ti se v razmeroma topli kuhinji začno kisati in kvarijo zrak. Vse odpadke sproti nosimo ven, najbolje na prosto v posodo, ki jo imamo za ta namen.

Ko nehamo s kuhanjem, pustimo okna odprta kar naprej. Na vsak način

naj bi bila kuhinjska okna zamrežena v toliko, da jih lahko brez skrbi pustimo odprta tudi čez noč. Taka kuhinja bo res zračna in brez vseh neprijetnih običajnih kuhinjskih duhov.

Zračna kuhinja je obenem tudi snažna in ugodno upliva na zdravje gospodinje, ki se ne bo več toliko pritoževala, da ima glavobol, a nobenega teka.

Š. H.

Kuhinja

Špinačni zvitek za juho. Vzemi pol litra moke, drobno jajce, za oreh masla ali žlico olja, primerno soli ter toliko mlačne vode, da je testo mehko, in napravi vlečeno testo. Gneti toliko časa, da požene penice. Pognetenega pustiš počivati pol ure. Med časom počivanja testa napraviš sledeči nadev: V slani vodi skuhaš toliko špinače, da je sesekljane četrt litra. V skledi mešaš eno žlico surovega masla, en rumenjaka, primerno soli, ščep popra, sneg in nazadnje sesekljano špinačo. Ko se narahlo zmešaš, pomažeš razvlečeno testo, potreseš s pestjo drobtin, zviješ narahlo v zvitek, položiš na pomazano pekačo ter spečeš v pečici. Pečenega in nekoliko shlajenega razrežeš na poševne kose ter zaliješ z vročo juho. Lahko ga tudi zaviješ v prtič ter skuhaš v slani vodi.

Salatina prikuha z graham. Veliko pest solatnih listov prekuham v slani vodi. (Za to kuho zadostujejo slabši zunanji listi salate.) Stresene na rešeto nekoliko poškropim z mrzlo vodo. Ožete prav na drobno sesekljam. V kozice denem žlico surovega masla, masti ali olja. V razbeljeno maščobo vržem pol žlice moke, zarumenim, primešam sesekljano salato, zalijem z osminko litra juhe ali gorke vode. V prevreto prikuho vmešam dobro pest zelenega graha, katerega sem dušila v surovem z zelenim peteršiljem odišavljenem maslu ali masti. Kot pridelek k mesu je ta jed cenjena in okusna.

Klobasice iz špinače kot samostojna jed. Eno jajce, četrt litra mleka in 18 dkg moke prav dobro stepem v precej globokem loncu. Iz tega testa napravim 5 do 6 jajčnih krp. V slani vodi skuham

dve pesti zbrane in oprane špinače. Kuhano odcedim, osvežim z mrzlo vodo in prav na drobno sesekljam. Sesekljani pridenem dve žlici kisle smetane, eno jajce, drobno zrezanega peteršilja in prav malo zelenega česna. Ko je dodobra premešano, namažem enakomerno jajčne bleke, jih zavijem ter denem drugega poleg drugega na pomazano pekačo. Po vrhu jih polijem z mešanico kisle smetane in sladkega mleka. Vsakega naj bo po eno žlico. V srednje vroči pečici pustim klobasice četrť ure, da se zarumene. Pečene in zarumenjene razrežem na kose in dam na mizo.

Špargeljni s kisló smetano. Četrť kile špargeljev skuham v slanem kropu. Kuhane odcedim in denem na podolgast krožnik. S štirimi žlicami kisle smetane jih polijem, potresem z drobtinami, polijem z dvema žlicama razgretega surovega masla ter postavim še za 10 minut v pečico. Dam jih na mizo kot samostojno jed.

R a z n o

ga Paradižniki odganjajo kapusovega belina in muhe. Paradižnike — namreč rastlino — pozna gotovo že vsaka gospodinja, saj so tudi pri nas že zelo razširjeni. Belin, to je tisti metulj, ki stavi zalego po zelju, da ga potem gosenice požro do golih reber, žal tudi ni neznan. Sedajle se bo kmalu pojavil po zelnikih in vrtovih, kjer smo nasadili zelje in druge kapusnice. Nekdo je dognal, da se belin zelo ogiblje takih njiv in vrtov, kjer rastejo paradižniki. Če je to res, se nam ne bo treba več boriti z gosenicami na zelju. Posadili bomo v zelnik ali na vrt tu in tam med zemlje kako rastlino paradižnika, pa bo zelje zavarovano pred gosenicami. Prav tako je neki hlapec dognal, da zbežijo iz hleva vse muhe, ako postavimo vanj lonček s paradižnikovo rastlino. Ker je uprav sedaj čas, da se lahko posadi paradižnik med zelje, pa tudi v lonček za hlev ali sobo, priporočamo gospodinjam, da poskusijo to in ono. Saj belinove nadloge je vedno dovolj, muh po hlevih in stanovanjih pa še več H.

ga Vrtnica zdravilo. Ko se ospo vrtnice, gredo lističi v nemar. Ti lističi pa imajo v sebi zdravilno moč in so omeñjeni v vseh starih receptih za očesne bolezni. Še danes se dobijo v lekarni posušeni vrtničini lističi. Zdravnik jih zapisuje tudi za izpiranje opahle kože. O sladkem, ki ga pripravljajo na našem jugu iz listkov, o raznih likerjih in dišečih vodah je bilo objavljenih že polno receptov. Tukaj govorimo samo o zdravilni moči listkov. Ti se lahko posušijo v senci ali namočijo v žganju ali na olju. Lahko tudi nabašješ listke v glinast lonec, naliješ malo vode, iztisneš drugi dan in prekuhaš v steklenici. V žganju morajo biti lističi 8 do 14 dni na soncu, potem jih iztisni. V olju kake tri tedne, stara zdravilna knjiga pravi celo dva meseca. Posušene listke spravi v papirju na suhem kraju, najbolje v omari pri obleki in pri perilu, ki mu daje dober duh in odganja molje. Suši in uporabljaj samo lepe suhe listke; kar je mokro, je izgubilo moč in rado gnije. Listki, ki so bili v olju, so dober obkladek za zanohtnico in črva. Če prevreš sveže ali posušene listke, imaš dobro izpiralo za bolne oči in usta. To ustavi gnilobo zob in vnetje ust. Oči in usta se izpirajo s toplim čajem, tako kakor z gomiliščnim. Tudi boleča koža se pozdravi. Žganje listkov pozdravi kožo še bolj, okrepi žile in noge. Olje primešaj loju ali svinjski masti, pa imaš dobro mazilo za zatečene noge in zabrekle žile. Za bolne oči in nos ga utiraj v senci in na čelo. Trda koža na podplatih se omeči, če utareš vsak dan mazila z rožnim oljem. Če namočiš listke v dober kis in ocediš čez 14 dni, imaš hladilno pijačo (žlica kisa na četrt litra vode) in okrepilo za opešane bolnike, ki se potijo. Oteri bolnika po celem životu s tem kisom. To, ali kopanje v vodi, v kateri je prevrelo par pesti listkov, osveži tudi zdravega. Kis in izkuha vrtnic dasta blagu lep lesk, da je kakor novo, tudi rjavo pohišstvo se lepo očedi s tem.

g Da vpliva kajenje slabo na razum, trdi tudi profesor B. na bruselski univerzi. Od 4000 dečkov, ki obiskujejo

Franjo Neubauer:

Čudežna cvetica

osnovne šole v različnih krajih Belgije, jih je kadilo 49%. Od teh 49 odstotkov jih je kadilo 10.9 odstotkov vsak dan, drugi le včasih. Dečki, ki so kadili le včasih, so bili boljši za učenje kakor oni, ki so kadili vsak dan, a slabši od onih, ki sploh niso kadili. Dr. Seaver, profesor na univerzi, je dognal, da je dijak, ki kadi redno, bolj šibke rasti in ožjih prsi, kakor dijak ki kadi le včasih. Najbolje se pa odreže dijak, ki sploh ne kadi; je krepak in duševno bolj razvit. Sodnik v Newyorku je povedal časnika: »Od sto dečkov, ki pridejo zaradi hudodelstev pred sodišče, ima 99% prste vse rumene od tobaka. Tobak in otroški zločini so v tesni zvezi.«

ga **Pogrete mesene jedi.** Marsikdo si je že kupil bolezen in smrt s kakim starim golažem. V mestih marsikje naredijo golaža velike količine in ga pogrevajo, dokler ga je kaj. Želodčni krči, dolgotrajni katarji, celo smrt, so posledice uživanja starega, pogretega mesa. So res osebe, katerim ne škoduje tudi taka jed, ker delajo dosti na zraku; toda star golaž ali klobasa sta vrgla že največjega junaka. Zato ne hodi v gostilno, katere ne poznaš, poglej vsako mesno jed in poduhaj, preden užiješ. Vse, kar je premehko, opolzlo, kar nima pristne barve, kar ima zoprni duh, je lahko škodljivo. Bolje je, da zavržeš denar, kakor zdravje in boljši je kos suhega kruha ali krompir, kakor staro meso. Pa beremo vsak čas o zastrupljenju z mesom. Največ slučajev zastrupljenja se pa ne izve, ker dolgi oboleli vino ali kaj drugega.

g **Praščiji sejem v Mariboru.** Na zadnji praščiji sejem so pripeljali 265 praščičev, ki so jih lastniki prodajali po naslednjih cenah za glavo: mladi praščiči 5—6 tednov stari 100—120 Din, 7—9 tednov 180—220 Din, 3—4 mesece 250 do 350 Din, 5—7 mesecev 450—550 Din, 8 do 10 mesecev 650—680 Din, 1 leto stari 750—850 Din. Za 1 kg žive teže 7.50 do 8 Din, 1 kg mrtve teže 10.50—11 Din. Prodanih je bilo 166 praščičev.

Poganjaj, rasti, šmarnica
cvetica bela ti,
Devici posvečena,
ki ji enake ni.

Brezmadežen in čisto bel
bil vedno Njen je cvet,
od večne je Ljubezni
spočet bil in ogret.

Zastonj besnel, zaganjal s
sovražni je vihar!
Vse veke nedotaknjen
ostal je nežni čar.

In vselej, ko se na zemlji
povrne krasni maj,
po svetu se razlije
dehteče cvetke slaj

Gojé cvetico doli vsi
gozdovi vseh višav,
goji v gredici vrtni
deviška jo Ljubáv.

Krasóto Njeno angeli
pojoč oznanjajo
in vsi se ji svetniki
v nebesih klanjajo.

Zemljani cvetko na oltar
povsod postavljajo,
in jutro ji pozvanja,
večer pozdravlja jo.

Kjerkoli se po svetu vscom
razlega pesmi glas,
te čudežne cvetice
opeva sveti kras.

Zvonovi zazvonite vsi,
zapijte v majski dan,
da bo spomin cvetice
slovesno praznovan!

Vi angeli, svetniki vsi
odprite srečni raj,
učite nas slaviti
Cvetico vekomai!

Pošljite naročnino!

Z A N A Š E M A L E

Obisk

»Sinek, greva k mamici, ki počiva v jamici?«
In oba sta tožna vsa:
mož in sin na grob odšla.

Mož je nem na grobu stal:
dobre žene mu je žal.
Sinek mu je polvesel
palico iz roke vzal.

»Kaj mi koplješ v jamici,
pokoj motiš mamici?« —
»Sinek kopljem v jamico,
da dosežem mamico.

Kopljem, kopljem v črni kraj,
da bi eno roko vsaj
naše dobre mamice
dvignil nam iz jamice.«

Kako se je Gavgec s sultanom vozil

V nedeljo dopoldne je šel Gavgec z materjo k maši, in ko je prispel pred vaško krčmo, je zagledal prečudovito reč: — voz brez koles.

»Mata,« je vprašal »kaj pa je to?«

»Sani so,« je rekla mati.

»Sani?« se je začudil Gavgec, in ko je opazil moža, ki je sedel na tisti voz brez koles in se odpeljal, je bil s tem zelo zadovoljen.

»He-he-he...« se je zasmel. »Tudi jaz si napravim take sani.«

Doma je stopil na podstrešje, vzal materine nečké, jih na obeh straneh navrtal, vtaknil v luknje vrvi, poklical Sultana in ga zapregel. Potem je sedel v nečké, kakor je bil videl moža na saneh in je zaklical: »Hi!«

Sultanu, ki vprege ni bil vajen, se je zdela tista reč močno nerodna, zato je poskočil in vzal pot pod noge. Mislil si je, da bo tisti reči ušel, a ko je videl, da dirja za njim, je le še bolj pospešil korake

Gavgecu se je zdela tista vožnja preimenitna; skoraj še bolj kakor ona sve-tega Ilije, o katerem je bil slišal pripovedovati gospoda župnika. Zadovoljno se je smejal in sladko hihital.

Sultan je bežal in bežal, da se je od snega kadilo in da se je veter delal. Dirjal je čez klanec, čez travnike in loke in njive zasnežene, da se je Gavgec le s težavo obdržal in ni z voza pal.

Tako sta Sultan in Gavgec prispela do brezovega grmičja, ki je rastle nad globokim jarkom, polnim ledenomrzle vode. Gavgec se je prestrašil in je zakričal: »Hi, hout!« da se je Sultan prestrašil in skočil na stran do prvega grma in bi se bilo lahko vse srečno izteklo, ko ne bi bila baš v tistem grmu nesreča čepela. Imela je špičasta ušesa in dolge noge, in ko je začula Gavgečev ukaz in Sultanov dir, je vzela pot pod noge, da nikoli tako.

»Hov! Hov!« je zalajal Sultan in se spustil za njo, ki je prestrašena tekla po bregu navzdol, saj že pregovor pravi, da nesreča nikdar ne počiva. Tekla je in tekla, a ko je videla, da ji Sultan sledi, je napravila ovinek ter dejala: »Smuk!« in skočila čez jarek.

»Hov!« je zalajal Sultan in se pogljal za njo. In tedaj se je zgodilo, da je Gavgecu zmanjkalo tal pod nogami in da je, še preden se je zavedel, kako in zakaj, reklo v globokem in mokrem jarku: »Čof!«

Gavgec je začutil mrzlo mokroto, ki ga je vsega oblila in do kosti zmočila. Le s težavo se je skobacal na breg, in ko se je ozrl po vpregi, je komaj še videl, kako je zavila za dolgoouho nesrečo v temen gozd.

Moker in premražen se je privlekel domov, in ko se je naposled vrnil še Sultan z žalostnimi ostanki poprej še celih nečk, je Gavgec zopet premilo zavekal, ker dotaknilo se ga je bilo nekaj trdega, ki je bilo svet — palica...

Trije hrabri možički

V luknji med koreninami starega hrasta so imeli svoje domovinke trije palčki. Eden izmed njih je bil krojač. Vedno je nosil s seboj vatelj in škarje, včasih pa tudi sešil kako oblekico zase ali za svoja tovariša iz kož gozdnih miši. Drugi je bil kletar. Iz rasnih kapelj, ki jih je zbiral po cvetovih, je napravljval najboljše pijače, posebno majnika, ko so bila gozdna zelišča v najboljši rasti. Tretji pa je bil kuhar. Vedno je nosil za pasom veliko žlico in moral je vsak dan skuhati kosilo. Nekaj časa je bil pa že zelo slabe volje vsako dopoldne in opoldne, pa tudi njegova tovariša, kajti kuhinja je bila od dne do dne bolj slabo oskrbljena z divjačino, večnih jedi iz zelišč in koreninice so se bili možički že tudi preobjedli.

»Jutri zgodaj gremo na lov,« je rekel zato kuhar nekega večera. »Prav zadnji čas je, da pride zopet kakšna sočna pečenka na mizo. Vsak dan samo postne jedi — tega moj želodec več ne prenese.«

Tovariša sta mu pritrdila. In kakor so sklenili, tako so izvršili. Zjutraj prav zgodaj so se odpravili na lov. Krojač je vzel velik drog; bil je narejen iz smrekovega vršiča in tako dolg kot on sam. Kuhar si je otovoril ogromen kij; na koncu je imel nataknujen želod: kdor je s tem dobil po glavi, mu ni bilo dobro. Kletar pa je vzel lok in si zataknil šop pšice, narejenih iz bodic akacijinih. Pa so šli.

Molče so korakali drug za drugim, kajti to so vedeli, da ne sme delati ropota, kdor hoče zalesti divjačino. Kar zgrabi kuhar krojača za ramo in mu zašepeta: »Tamle je nekaj. Vsi trije obstoje in zadržujejo sapo. Res, tam pod robidovjem se je nekaj zganilo — seveda maj je je — debel rjav hrošč je prilezel iz listja.

»To bo pečenka!« so zaklicali vsi trije kakor iz enega grla, potem pa brž skočili za veliko gobo, da se skrijejo in puste hrošču priti bližje.

Hrošč se priplazi previdno na plan in prične se napad. Kuhar vrže vanj svoj

kij, krojač svoj dolgi drog, kletar pa izstrelji svojo najostrejšo pšico. Zadeti so že morali, kajti hrošč se je prevalil na hrbet in pomolil vseh šest od sebe.

Z zmagoslavnim krikom planejo možički izza gobe.

»Jaz sem ga zadel!« vpije kuhar in že zgrabi hrošča za nogo, da si ga oprta na ramo.

Toda krojač ga odrine od hrošča. »Moj drog ga je najprej zadel in moj je!« vpije.

»Kaj bosta vidva,« skoči mednju kletar. »Vidva sta bore malo zadela, pogodila ga je moja pšica!«

Toda kletar je imel kljub svoji obilnosti tako tenek glas, da ga onadva niti niti poslušala.

»Sem ga daj!« je vpil kuhar in zgrabil za hrošča.

»Pusti ga, če ne te oplazim preko ušes!« je začival kletar. Oba sta zgrabila za hrošča in vsak ga je vlekel za eno nogo — o strah in groza! Možička sta kar odrevenela in zazijala drug v drugega. Hrošč je namreč v hipu oživel in jel premikati noge. En trenutek, dva, sta se gledala možička vsa prepadena, pa sta hrošča popustila in jo bliskoma ubrala nazaj za gobo.

Hrošč, ki se je bil samo potuhnil, se je zdaj postavil na noge. Začuden je pogledal okrog sebe in godrnjaje zlezel nazaj pod robidovje.

Do go je bilo vse tiho in šele čez lep čas so si upali možički spet izza gobe.

»Ali ni bilo to grozno?« je zašepetal kuhar.

»Kako lahko bi se bila zgodila velika nesreča!« je menil krojač.

»Jaz sem še ves trd od strahu,« je rekel kletar in si obrisal mrzel pot s čela.

Potem so vzeli svoje orožje in se odpravili vsi potrti domov. Na lov se nobeden ni več upal. Ko je bilo opoldne kosilo spet iz samih zelišč in koreninice, so vsi globoko vzdihnili.

I seveda, hroščeva pečenka bi bila vsekako boljša.