

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1931 — STEVILKA 4.

Ko je šla Ančka na tuje

O, ljudje božji, to ni šala, če Bog komu položi sedem malih drugega za drugim v zibelko! In pa, če za vse skupaj ni drugega zaslužka kot oni, ki ga prineso domov očetove roke. Pri Tonetu se je tako zgodilo. Nič čudnega, če se mu je naenkrat življenje zazdelo težko in mu je nehote vstala misel: »Če bi imel takrat, ko sem se ženil, današnje izkušnje...« Njegova žena Magdalena pa te misli ni do konca domislila. Mati, ki vzgaja sedmero otrok, vsaj ve, čemu je na svetu in ve, kakšno je njeno delo. Nobenega izmed njih ne bi hotela pogrešiti niti enega; vsi so ji enako dragi. In zdaj je Tonček že v službi, priden, delaven in varčen fant. Ančka je do zdaj materi pomagala pri gospodinjstvu, sedemnajst let je stara. Ker bo pa Lenica letos dovršila šolo, bo ta prišla na njeno mesto, Ančka bo pa morala...

Kam? V tovarno? Zato je treba biti korajžen, podjeten, tudi zgovoren, kar vse pa Ančka ni. Tiha je, vsa zaverovana v dom, kar cela gospodinja je že. Ne, za tovarno Ančka ni!

Kaj pa v trgovino? Mati Magdalena je tudi na to že mislila; toda dolga učna doba in pa še to, ker trgovske vaje le malokdaj stanujejo pri gospodarjevih in trgovčeve gospe ne skrbe več za dekleta, kot so včasih.

»Kaj pa še,« se je oglasil oče Tone, »le pametna bodi, žena! V trgovinah se morajo prodajalke vse preveč lišpati, pa ti Ančka lahko postane prevzetna in pa na gospodinjstvo ti

čisto pozabi. Če se taka reva potem omoži, gre vse navzkriž. To ni nič za nas, delavske ljudi! Zakaj pa ne bi šla služiti h kaki dobri gospodinjji? Tam bi se še marsikaj zraven naučila.«

»Pa kje ji najdemo službo?«

»To mislim ne bo težko; gospe v mestu vedno iščejo dobre služkinje.«

»Ali misliš, da jo dam kamor bi bilo?«

»Ah kaj, služba je služba. Bomo pač gledali, da dobi dobro gospodinjjo in dobro plačo.«

»Veš kaj, kot skrbna mati bom gledala tudi na to, da pride v dobro krščansko hišo, kjer ne bo v nevarnosti, da se pohujša. Gospod župnik so zadnjič pravili pri ženah, da so nevarnosti dandanes za dekleta zelo velike, bodisi v službi ali drugje.«

»Že mogoče, če gre dekle kar na slepo srečo v mesto in pade v roke nepoštenim posredovalcem ali posredovalkam, ki jo oddado, kamor se jim zdi, celo v zloglasne hiše, ki so še zmiraj kljub precej dobrim zakonom.«

»Moj Bog, Tone, če bi se našemu otroku kaj takega primerilo!«

»No, takoj ne smemo misliti na najhujše! Saj so tudi dobre gospodinjje, kjer so služkinje dobro spravljene. In pa poučiš Ančko lahko, kako naj nase drži in se nevarnosti ogiblje.«

»To že; ampak kje dobimo službo zanjo? — Pa zdaj sem si domislila; gospod župnik so zadnjič pravili, da ima kolodvorski misijon na kolodvo-

ru zaupne osebe, ki gledajo ob prihodu vlakov na mlada dekleta.«

»No vidiš, takoj jutri lahko vprašaš Ančino učiteljico, ki bo to gotovo vedela in morebiti ve tudi za kakšno službo v mestu.«

In drugi dan je šla mati Magdalena k učiteljici. Ta je takoj pisala v mesto in čez tri dni je že prišel odgovor, da je prav dobra služba pri gospej svetnikovi Š. odprta in naj se Ančka po praznikih kar pripravi.

Ali naj gre Ančka sama v mesto, ali naj gre mati z njo? Sicer pravi učiteljica, da se na gospodične od kolodvorskega misijona Ančka lahko zanese, a mati Magdalena vendar hoče vedeti, kje bo njen otrok. Z njo se odpelje v mesto.

Svetnikova gospa je Ančke kar vesela; vpričo matere ji odkaže delo, ki ga bo opravljala vsak dan, pa še sobe, kuhinjo, shrambe, klet in podstrešje ji pokaže. Takoj tudi zve, da je pri hiši kuharica, ki je prav zdaj na trgu; da so tudi otroci, ne sicer majhni več: eden hodi na gimnazijo, eden na univerzo, dve hčerki pa na pripravnico. Gospa pokaže tudi sobico, kjer bo Ančka spala s kuharico. Dve postelji, miza, par stolov, dve omari in pri vsaki postelji na steni sveta podoba. Mati Magdalena je kar zadovoljna, pa vendar mora še poprašati:

»Gospa, kako pa je z nedeljsko službo božjo?«

»Vsako nedeljo ob pol 7 je v najbližji cerkvi sv. maša in pridiga. K sv. zakramentom pa bo hodila lahko s Katrico, ki gre vsako prvo nedeljo v mesecu.«

»Ob nedeljah bo prosta od treh do osmih; vežnega ključa pri nas posli nimajo; pa še med tednom eno popoldne.«

»Kaj pa naj dela ob prostem času?«

»V to, pravijo, naj se gospodinje ne vtikamo. Katrica je članica »Poselske zveze« in Marijine družbe. Tam imajo večkrat predavanja pa tudi zabavne popoldneve in poučne

večere. — Naša Katrica pa se misli poročiti z mizariskim pomočnikom R. in si zdaj v društvu, kjer se tudi uče šivati, sama šiva perilo. — Imamo pa tudi Mohorjeve knjige, ki jih lahko bere, kadar je prosta.«

Ančka in mati sta zvedeli dovolj in obe sta bili zadovoljni. Domenile so se, da Ančka v treh dneh nastopi službo, domov gre samo še po obleko in perilo.

Ker je mati vedela, da ne boš doma nikoli same, je Ančki po poti, ko sta šli proti domu s kolodvora, povedala, kar ji je mislila za na pot. Tako le ji je govorila:

»Ančka, zdaj greš v svet. Dozdaj sva z očetom skrbela, da ni nič hudega prišlo do tebe. Mislim, da te čaka dobra služba v mestu, a tako ne bo, kakor doma. So pač tuji ljudje, dom pa je le eden in doma je tvoja mati, ki bo mislila na tebe in molila zate. Tega ne pozabi in prav pogosto domov piši, kako ti je! Vedno se drži Boga, na molitev ne pozabi, pridna bodi, zvesta in počtena! Cela gora denarja je lahko pred teboj pa se ga ne boš dotaknila, ker ni tvoj, to vern. Ne daj se zapeljati v nobeno, še tako majhno nepravilnost. Ob nedeljah na cerkev ne pozabi, popoldne pa pojdi v »Poselsko zvezo« in se udeležuj vsega življenja v društvu. Poišči si dobro prijateljico, tako, ki je počtena, ki rada v cerkev hodi in ki na dom še ni pozabila. — Pa še nekaj ti moram povedati. Sedemnajst let si zdaj stara, čez par let boš v tistih letih, ko se dekleta može. To je že pač tako na svetu. In če boš v tistih letih prišla in nam z očetom povedala, da si se spoznala z dobrim, pridnim, krščanskim mladeničem, ne bova imela nič proti temu, da se vzameta in ustanovita novo družino.

Toda, če hočeš, da te bo kdaj izbral dober, počten fant za svojo življenjsko družico, moraš sama ostati dobra in počtena. Ponosna bodi na svoje dekleštvo, na svojo žensko čast. V mestu je zanjo mnogo nevarnosti. Nikoli se ne ustavlaj po cestah in

vogalih kakor da bi bila na prodaj; z nikomur ne hodi, ki ga dobro ne poznaš. Mnogo je takih v mestu, ki so vsakemu verjele in so nesrečne postale; nobenega veselja nimajo več. Tudi take so med njimi, ki jim je maži vse to pravila, kakor jaz tebi, pa niso verjele, preden niso same skusile. Pa jaz tega od tebe ne mislim, ker vem, da hočeš dobra ostati zdaj kot dekle in pozneje kot žena. — Karkoli ti se v tem oziru prigodi, sporoči mi, pa tudi s svojim spovednikom se posvetuj.

Večkrat misli na ta-le najin razgovor, ko boš že v mestu!

Približali sta se k domu in utihnil; obe sta zamišljeni odšli na svoje delo.

Ančka se je pripravila v dveh dneh na odhod, tretji dan zjutaj pa se je poslovila od vseh bratcev in sestric, prav posebno pa še od očeta in matere, ki sta jo pokropila z blagoslovljeno vodo in prekrižala. Mati pa ji je stisnila v roke blagoslovljen rožni venec.

Ančka si je zapomnila materine besede. Šest let je služila pri svetnikovi gospe. — Danes pa je žena uglednega pekovskega mojstra.

O pridelovanju vrtnih semen

Milijoni gredo vsako leto iz naše države za vrtna semena, ki jih iz inozemstva naročajo posamezniki za svojo potrebo, in trgovci s semeni za nadrobno prodajo. Da bomo imeli nekoliko pojma kako ogromne količine vrtnih semen inozemskega proizvoda porabimo vsako leto, naj navadnem samo nekaj številčk. Ena sama velika semenska uvozna tvrdka je razpečala minulo leto inozemskega semena od zelja 1500 kg, solatnega semena 700 do 800 kg, korenjevega semena 1000 kilogramov, čebulnega semena 700 gk, graha 2vagona itd. O kmetijskih semenih (deteljno, pesno, repno itd.) niti ne govorimo. Tu moramo računati uvoza kar na mnogo vagonov.

Ako premišljujemo to dejstvo, se moramo vendar vprašati, če je res neogibno potrebno, da izdamo toliko milijonov vsako leto v tujino za seme in če bi se res ne dalo vsaj nekaj tega blaga pridelati v državi, oziroma v naši banovini.

Nihče ne more potrebe tega uvoza kar kratkoma zanikati, češ vsa ta semena bi mi lahko pridelali doma in bi si na ta način prihranili vsako leto lepe denarce. Taka sodba bi bila prenačljena in krivična. Pred vsem imamo semena, ki v evropskem podnebjju ne zorijo in jih je treba na vsak način uvažati celo iz drugih delov sveta, ako hočemo gojiti dotične rastline. V kmetijstvu sicer nimamo takih rastlin, pač pa jih vrtnarji nujno potrebujejo. Poleg teh pa imamo še mnogo rastlin, ki v našem premokrem in premalo solčnem podnebjju slabo in neenakomerno zorijo in bi bilo pridelovanje semena pri nekaterih kar brezuspešno, pri drugih pa zelo tvegano. Le-sem spada zlasti razno okrasno rastlinje, cvetlice in tudi nekatera zelenjadna plemena.

Kljub temu pa ostane še jako mnogo rastlin — zlasti zelenjadnih plemen —, od katerih bi lahko pridelovali tudi pri nas dobro seme in sicer ne le za lastno uporabo, ampak tudi v večjih množinah za kupčijo.

Seveda pa moramo vedeti, da ta stvar ni tako lahka in tako preprosta kakor si to predstavlja kakšna stara ženica na kmetih, ki posadi vsako pomlad za seme par zeljnatih, repnih in korenjevih rastlin. Čeprav že vnaprej izločimo vse cvetlično rastlinje in vso tisto zelenjad, ki je pri nas v to svrhu ne bi mogli gojiti, ostane vendar le še samo iz zelenjadi okoli 30 plemen. Pomisliti pa je dalje, da goje vsako plemo v pre mnogih sortah. Če bi računali, da je treba gojiti od vsakega plemena povprečno samo le 6 vrst, imamo že $30 \times 6 = 180$ različnih sort. V resnici pa jih je še mnogo več.

Iz tega sledi, da bo treba pred vsem pridelovanje vrtnih semen organizirati — porazdeliti posamezna ple-

mena in sorte med pridelovavce tako, da bo eno in drugo primerno upoštevano in tako razdeljeno, da bo prišlo na posameznega pridelovavca čim manj plemen in sort. Pridelovati je treba začeti v večjih količinah pred vsem tista plemena, ki v kakem kraju dobro uspevajo in so pridelovanja ljudje že kolikor toliko vajeni. Glede sort je treba točnega dogovora z mero-dajnimi činitelji, kakor so zelenjadarji, vrtnarji in trgovci s semeni.

Zelenjadna plemena, od katerih bi se dalo pri nas seme skoro povsod z dobrim uspehom pridelovati, bi bila: zelje, ohrovt, kolerabe, solata, špinaca, korenje, peteršilj, zelena, redkev in redkvica, čebula, kumare in fižol. Tudi rdeča pesa, pardižniki in dišavna zelišča ne bi povzročala posebnih težkoč.

Posameznik pa seveda ne bo prideloval vseh naštetih plemen. To bi bilo zelo napačno, zlasti ako pomislimo, kakor že rečeno, da je treba gojiti vsako pleme v mnogih sortah. Najlaže in najzanesljiveje bi se to pridelovanje vpeljalo, ko bi posamezne vasi prevzele po eno samo zelenjadno pleme v pridelovanje in bi si sorte dotičnega plemena porazdelili med seboj. Tako bi imel posameznik opraviti z eno samo rastlino enega plemena. Če bi bil pošten in bi se ravnal po navodilih, bi moral pridelati popolnoma zanesljivo seme dotične sorte. Kasneje, ko bi se pridelovanju semena privadili, bi se lahko razširili na več plemen, ki med seboj niso v sorodu in se torej ni bati križanja.

Pridelovanje semena raznih sort korenja na isti njivi ni mogoče. Lahko pa pridelujemo poleg korenjevega semena, tudi seme od čebule, ali od zelja, solate ali še od katerekoli druge zelenjadne rastline, ki s korenjem ni v sorodu. Ne moremo poleg korenja gojiti semenskega peteršilja niti zelene, ker so ta tri plemena med seboj v bližnjem sorodstvu.

Da ustrezemo raznim interesentom, bomo v prihodnjih številkah

»Matere in gospodinje« priobčili še več člankov v tej zadevi.

Pridelovanje semena od vrtnih rastlin bi nam lahko donášalo lepe dohodke brez posebnega truda. Zato opozarjamo na ta pridelek vse naše gospodinje pa tudi gospodarje, ker je baš sedaj čas, da se odloči, kdor ima priliko in potrebno dobro voljo. Sporazumeti pa se je treba najprej s kako pošteno semensko trgovino zaradi dobave potrebnega semena in zato, da si zagotovimo za pridelek zanesljivega odjemavca. H.

Snažen'e madežev

(Nadaljevanje.)

Zeleni madeži od trave. a) Zelene madeže na belih oblekah namočimo v vodi, kateri smo pridedjali salmijaka, in speremo. Z barvastih oblek pa odstranimo take madeže z glicerinom ali parfinom, tako da jih s temi sredstvi namažemo, pustimo eno uro, nato zmencamo v mlačni vodi in operemo kakor ponavadi.

b) Pomaga tudi mlačno sladko mleko, mlačna voda in milo ali pa močna raztopina kuhinjske soli.

c) Z mešanico iz 5 g vodikovega prekisa (superoksida), 50 g salmijaka in 50 g vode poškropimo madeže in jih čez nekaj minut speremo s hladno vodo.

d) Te madeže odpravimo tudi s špiritom (čistim alkoholom), ako madež prej ni prišel v dotiko z vodo. Namočimo jih v alkoholu, potem pa zdrgnemo.

Makeži od kave. Podrgnemo jih narahlo z glicerinom, splaknemo z mlačno vodo in zlikamo s rednje vročim likalnikom na narobni strani.

Sadni madeži. a) Sveže sadne madeže podrgnemo s škrobom, zdrabljenim v prah. Ko je škrob vsrkal madež, ga odstranimo s ščetko in blago speremo.

b) Zastarele madeže odstranimo, če jih podrgnemo s soljo in limonovim sokom.

c) Poskusimo lahko tudi z gliceri-

nom, s katerim podrgnemo madež, pustimo eno uro, polijemo z vrelo vodo, ki odstrani potem maščobo z madežem vred.

d) Še svež madež odstranimo, če ga hitro speremo z milom in mlačno vodo, ga pustimo čez noč v mleku ter ga drugi dan speremo (n. pr. zoper madeže od češenj). Zoper madeže od malin pa pomaga dobro premešano kislo mleko; končno speremo blago z mlačno vodo. Š. H.

Kako ravnamo z glinasto posodo

Glinasta posoda vseh vrst (porcelan, kamenina, fajansa in navadna lončevina) je občutljiva za udarce in hudo toplino, zato je treba z njo prav previdno ravnati. Če izpostavljammo n. pr. porcelan naglim izpremembam topline, tedaj to povzroča pokanje lošča (glazure); v te majhne razpoke se potem vsede umazanost in prah, ki jih ne moremo odpraviti ne z umivanjem in ne s splakovanjem, niti s strganjem (taka posoda ima sive črtice). Vsaj nekoliko nam pomaga, če tako posodo namilimo z mlačno vodo, splaknemo in dobro posušimo. Da glinaste izdelke vedno dobro posušimo po umivanju je važno, kajti moker porcelan dobi rad sive, plesnive madeže. Porcelan je najprimernejša posoda za shranjevanje jedilnih ostankov, ker niti kisline, niti maščobe ne vplivajo nanj. Če shranjujemo finjšo posodo za dalj časa ne smemo pozabiti dati med posamezne kose posode papir ali košček blaga, sicer robata spodnja stran krožnika kaj lahko obdrgne zgornjo stran prihodnjega.

Novo lončeno posodo pred uporabo 24 ur namakajmo, da izgubi duh po zemlji. Potem pa še kuhajmo v njej lug iz pepeta 2 uri. Da odstranimo slabe strani svinčenega lošča (glazure), pridenemo lugu 2 jedilni žlici soli in 2 jedilni žlici kisa. Taka posoda je potem tudi močnejša in lošče se ne odloči kmalu.

Za vse glinaste izdelke je najbolje,

ako jih umivamo v leseni posodi (škaf, kad itd.) ker se nam manj poškodujejo. Korito iz umetnega kamna ni za to; pomagamo si tako, da položimo med pomivanjem vanj krpo, da se nam posoda ne pobije. Š. H.

Perutninska kolera

Tudi našo domačo perutnino ogrožajo nevarne kužne bolezni, predvsem je to perutninska kolera.

Perutninsko kolero so poznali že koncem XVIII. stoletja, toda povzročitelja bolezni (*bacillus avisepticus*) so doznali šele v l. 1879. in 1880. in prav s tem bacilom je napravil veliki učenjak Pasteur prve poskuse s cepenjem zoper kužne bolezni, ki je danes tako velikega pomena pri ljudeh in živalih po vsem svetu. — Perutninska kolera je danes razširjena po vsej Evropi, Severni Ameriki in Južni Afriki, povsod kjer se pokaže, povzroča ogromno škodo, ker pomori polovico in še več domače perutnine (kokoši, rac, gosi, puranov, fazanov); okužijo se lahko tudi ptiči, ki jih držimo v stanovanjih, pa tudi prostoživeče ptice (vrabci, šinkovci in dr.).

V kraje, kjer še ni bolezni, se ta zanese večinoma po perutnini, katero so nakupili okuženo v drugih krajih. Ni izključeno, da se zatrosi bolezen pa v sili zaklani perutnini, dostikrat se raznese po perutninskih razstavah, ki niso dovolj nadzorovane po živnozdravnikih, dalje po domačih golobih, ki so se našli bolezni v okuženih dvorcih, bolezen raznesejo tudi vrabci in druge v prosti naravi živeče ptice. Razen tega se razširi bolezen lahko s perutnino, ki je poginila radi te kužne bolezni in se ni pravilno zagrebela ali uničila ali le proč vrgla, ali tudi z okuženimi odpadki in produkti (jajci, batom, krvjo, črevami, perjem itd.). Tudi se zdrava perutnina okuži s tem, da pride na ceste, pašnike, v potoke ali tolmane in ribnike, v katerih so bile poprej po perutninski koleri okužene ali bolne živali.

Od okužbe do izbruha bolezni (inkubacijska doba) traja lahko samo nekaj ur (8 do 9 ur) ali 1 do 9 dni.

Bolezen nastopi v dveh oblikah: s hitrim (akutnim) in z dolgotrajajočim (kroničnim) potekom. — V prvem slučaju dostikrat niti opazovati ne moremo bolezenskih znakov, ker živali nenadoma poginejo, med tem ko še okoli tekajo ali pa padejo z grede ali drevja na tla, zamahnejo ali zakrillijo nekajkrat s perutnicami in poginejo.

Večinoma pa opazimo pred poginom izrazite bolezenske pojave (simptome): bolniki postanejo nenadoma žalostni, sede sključeno na oddaljenih mestih, se tresejo, skrivajo glavo pod perutnice ali jo drže navzadaj, perje je naščepirjeno (>naježeno<), perutnice se povešajo, če se premikajo, jim vise glave in peruti k tlom, korak je negotov, opotekajoč. Jed se upre takoj od začetka, žeja je huda. Iz nosnic in iz kljuna se izceja penasta slina. Greben bradice, kljunov rob so modro-rdeče barve, živali zvijajo krčevito vrat ali stegujejo glavo in vrat naprej, pri tem neredkokrat bruhajo sivorumeno sluznato snov (tvargino). Na višku bolezni se pojavi silovita driska, prava kolera, blato je začetkoma rumenkasto-sivo, kašnato, pozneje redko tekoče, umazano zeleno, tudi rdečkasto od krvi in zelo smrdeče. Bolniki dihalo težko, z odprtimi kljunom, sedijo v omotici z zaprtimi očmi mirno na istem mestu, ako se hočejo dvigniti, padejo na tla in ko nastopijo krči, poginejo v omotici in sicer nastopi smrt v 1—3, izjemoma v 7—12 dneh, poginejo pa vse obolele živali, izjeme so prav redke. — Pač pa je mogoče, da preide bolezen v dolgotrajno (kronično) obliko ali pa nastopi že od začetka kot taka. Živali postanejo slabokrvne, shirajo in slednjič nastopi trdovratna driska. Na sklepkih nog ali perutnic se napravijo bule, ki so boleče in ovirajo pregibanje. Tudi v teh slučajih se konča bolezen večinoma s smrtjo, ki pa nastopi lahko šele čez več tednov.

Z zdravili se ne opravi pri tej kužni bolezni skoraj nič, pač pa moramo izbruh perutninske kolere *nemudoma naznaniti* pristojnemu oblastvu (županu ali orožnikom) ali najbližjemu živinozdravniku, ki nam nudi lahko edino pomoč z zaščitnim cepljenjem s tozadevno sirotko. Najboljše pa je, da smo pri morebitnem nakupu perutnine, posebno plemenske, zelo, zelo previdni. In če smo morali nakupiti tuje plemenske živali za izboljšanje ali izpopolnitev domače perutnine, moramo novonakupljene živali držati najmanj en teden posebej priprte in popolnoma ločene od domače perutnine in šele če je ostala dokupljena tuja in domača perutnina po tej opazovalni dobi nesumljiva, potem jo lahko spustimo iz zapore med svoje živali.

Razno

ga Prva ministrea. Na Švedskem je bila imenovana v novo vlado gospa Hesselgreen, ki je s tem postala prva ministrka v tej državi.

ga Združene kat. socialne organizacije v Franciji so započele akcijo, naj se mater vrne domu in otrokom. Možu-očetu naj se zviša plača, da bo lahko preživel svojo družino, ne da bi ženi-materi bilo treba ven zadelom in zaslužkom.

ga Redovnica — doktorica. Na karolinskem vseučilišču v Pragi je postala doktorica modroslovja prva redovnica-uršulinka, S. Terezija Marešova. Proglasitev je bila jako slovesna. Sestra je deseti otrok nekega bivšega šolskega ravnatelja.

ga Pri 49 odstotkih bolnikov v dveh nemških umobolnicah je bil alkohol vzrok bolezni.

ga Pri vodenici, ki je nastala vsled slabosti srca, ženejo nekatere soli živega srebra (salirgan, novasurrol, novurit, itd.) vodo na presenetljiv način naprej; v prav zadnjem času so poskušali uporabo istih soli tudi v razvodenenju telesa v slučajih zatolščenja in sedaj tudi pri oteklinah in vnetjih členkov.

Žanašema

Zd. Oc.:

Usoavanka

Mirno spavaj, dete zlato,
Bog naj te zaziblje v raj
z angeljci na božjo trato,
pojdi se igrat sedaj.

V tebi solnce sreče sije,
v tebi klije sto lepot,
milost božja nate lije,
varje angela perot.

Dokler v sebi boš hranil
čistost teh otroških dni,
vedno boš se napotilo
v sanjah v raj, kjer Bog živi.

Šaliva pravlica

(Iz Podkarpatske Rusije.)

Ko sem se rodil, me je poslala mati
v mlin. Mlinarja pa tedaj ni bilo doma,
odšel je bil v gozd po jagode. — Vprašal
sem mlinarko: »Kdaj pride mlinar
domov? Rad bi mlet, potrebujem ko-
lečev za botrinjo.«

Mlinarka je odgovorila, naj poča-
kam, ker ne ve, kdaj se mlinar vrne.
Stala je tamkaj velika sekira. Vzel
sem jo v roke in si jo ogledal.

Mlinarka je dejala: »Ne mahaj s
sekiro, bo imela kmalu mlade seki-
rice.«

To sem pa preslišal in obrnil seki-
ro na drugo plat.

Imela je pod seboj sedem sekiric.

Mlinar jo je primahal domov in
dejala: »I, kaj si pa to naredil, fantek?«

Jako vesel je bil in mi je podaril
mlado sekiro.

Vzel sem jo in odšel domov. V go-
zdu je letelo na ražnju sedem pečenih
polbov.

Pa sem si mislil: »Ti bi bili kakor
mlašč za botrinjo!« In hajdi za njimi.

Dohitel sem jih v gozdu. Posedli
na velik dob in sprnili v duplo.

Splezal sem na hrast k duplu in

vtikal v luknjo roko — pa ni šlo; vti-
kal nogo — a zastoj. Ujezil sem se,
se zvil v klopčič ter zlezal v duplo ves.

Pobral sem golobe in odhitel do-
mov. Med potjo sem srečal kmeta, ki
je na hrastu mlatil pšenico. Pleve so
padale na tla, zrnje je letalo na
listje. Pcklical sem ga: »Kaj poč-
neš, prijatelj? Kaj takega še nisem
videl!«

Kmet se je zasmeljal in dejal: »Tudi
jaz še nisem videl, da bi tak fantek,
kakrašen si ti, imel sedem panjev če-
bel.«

Pogledal sem na roke in zagledal,
da iz njih poletavajo čebele. Prav raz-
veselilo me je, da sem tako srečen.
Materi prinesem pečene golobe, se-
dem kadi strdi, pa še sekiro povrhu.

Ko sem prikorakal domov, sem ho-
tel kadi odložiti v shrambi.

Rinil sem kadi skozi vrata — pa ni
šlo. Napravil sem v vratih špranjo s
sekiro, a tudi nič. Ves nejevoljen sem
prijel za sveder, izvrtal v vratih luk-
njo in potisnil kadi v hram.

Potlej sem šel v hišo. Tam so pri-
pravljali mojo botrinjo. V slamnatih
šlapah s papirnatimi podkvami sem
začel plesati.

Vpili so name: »Počasi, fante, po-
časi!«

Vzel sem z mize cel hlebec in ra-
jal dalje. Mati mi je zaklicala: »Po-
časi! V piskru je morje, se bo razlilo!«

A nisem slišal in plesal, plesal, da
so iz papirnatih podkev letele iskre.
Kmalu sem s copato zadel ob lonec in
ga prevrnil. Morje se je razlilo po
mizi, po izbi in po postelji.

Starši so zbežali na peč, ali morje
je raslo za njimi.

Ročno sem razluščil grah, zrnje
spravil v žep, iz luščin sem napravil
čoln, da se je v njem vsa družina re-
šila na kopno — le jaz sem utonil.

In od tistega dne živim še danes
ta dan.

Zdaj pa izračunite na prste, koliko
je v tej pravljici resnice!

H. Pavlišin.

Steblo in ptiček

(Ukrajinska pravljica.)

Letel je ptiček, letel in sedel na seno. Steblo je zlezlo ptičku na čevelj in se ni mogel sezuti.

Zagledal je kozo in jo prosil: »Iz- vleci mi steblo!«

Koza je zameketala: »Ne izvlečem ga!«

Zagledal je ptiček volka: »Volk, ugrizni kozo!«

Volk je zarenčal: »Ne ugriznem je!«

Zagledal je ptiček ogenj: »Ogenj, popali volka!«

Ogenj je zaprasketal: »Ne popalim ga!«

Zagledal je ptiček vodo: »Voda, pogasi ogenj!«

Voda je zašumela: »Ne pogasim ga!«

Zagledal je ptiček bika: »Bik, izpij vodo!«

Bik je zatulil: »Ne izpijem je!«

Zagledal je ptiček bič: »Bič, oplazi bika!«

Bič je zažvižgal: »Ne oplazim ga!«

Zagledal je ptiček črve: »Črvi, iz- glodajte bič!«

Črvi so zamrmrali: »Ne izglodamo ga!«

Zagledal je ptiček kokoši: »Kokoši, putke, pozobajte črve!«

Čibke so zakokodajsale: »Ne po- zobljemo jih!«

Zagledal je ptiček lisice: »Lisičice, lisičice, snejte kokoši! Kokoši nočejo pozobati črvov, črvi nočejo izgledati biča, bič noče udariti bika, bik noče piti vode, voda noče pogasiti ognja, ogenj noče volka popaliti, volk noče koze ugrizniti in koza noče potegniti stebila iz mojega čevlja.«

Lisice so planile na kokoši, kokoši na črve, črvi na bič, bič na bika, bik na vodo, voda na ogenj, ogenj na volka, volk na kozo in ta je potegnila ptiču steblo iz čevlja in zbežala.

Ptiček se je razveselil in odletel.

Sova in poljska miš

Pozno zvečer je bilo. Po polju je skakljala samotna poljska miš. Iskala je hrane svojemu lačnemu želodčku.

Pa je hušnila od nekod velika sova in zgrabila poljsko miš za vrat. Že jo je hotela usmrtiti, ker pa je miška začela tako milo javkati in pro- siti, naj jo pusti živo, se je premislila in dejala:

»Dobro! Pustim te pri življenju, če mi poveš, s čim naj si utešim glad.«

Miška je modro odgovorila:

»Če si res tako strašno lačna, draga moja, potem te moja malenkost ne bo nasitila. Saj vidiš, kako drobna in suha sem. Veš kaj? Vem za gne- zdo, v katerem je vse polno mladih mišk.«

»Kje pa je to gnezdo?« je poiz- vedovala sova.

»Ni daleč od tukaj. Če hočeš, te povedem tja. Toda obljubiti mi mo- raš, da boš mene pustila živeti.«

»Koliko pa je mišk v tem gne- zdu?« je bila radovedna sova.

»Dve stari in šest mladih,« je povedala poljska miš.

»In lahko vse požrem?« je vpra- šala sova.

»Ja, vseh osem mišk lahko po- žreš, je pritrčila poljska miš. »Toda, kako sem ti že rekla, mene ne smeš usmrtiti.«

Tedaj se je sova razsrdila, da je bilo grozno in zarohnela nad samo- ljubno miško:

»Fej te bodi, malopridnica! Torej drugim privoščiš to, česar se sama bojiš? Da te le sram ni, grdoba! Za kazen zdaj baš tebe požrem!«

In se je zgodilo tako...

F. Wiedemann-M. Kunčič:

Večina ljudi je takih, kakor ure, so prehitri ali pa prepočasni.

Ako pri kraju ne vidiš dna, ne bredi čez vodo.