

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1929 — STEVILKA 15.

Vkuhano sadje ali kompot.

To sicer ni za vsakdanjo hrano kakor krompir, žganci ali kislo zelje. Vendar pa so v najskromnejši hiši prilike, ko bi bilo dobro, ako bi imeli kako posodico vkuhanega sadja v shrambi. V hišo pride bolezen in je kaj pripravno, ako imamo pri rokah vkuhano sadje, ki je za večino bolnikov posebno zaželjena in priporočena jed. Da nam ob takih prilikah ne bo treba hoditi po kompot k sosedu, pripravimo si ga doma sami; sedaj je čas zato. V večjih gospodinjstvih, zlasti pa v gostilnah je zaloga vkuhanega sadja še posebno potrebna, ker z nobeno prikuho tako ne ustrežemo kakor s tako okusno pripravljeno sadno konservo.

Za vkuhanje hodi v poštev posebno vse tisto sadje, ki ima samo ob sebi prav kratko trpežnost, kakor na primer vsa koščičasta plemena, pa tudi rane in jesenske zlahitne hruške. Posebno pripravne so črešnje, razne slive in češplje — bodisi cele ali razpolovljene, v koži ali olupljene. Jako čislan kompot dajo tudi breskve in marelice.

V domačem gospodinjstvu vkuhavamo vobče na dva načina in sicer v steklenicah nove oblike, ki se dajo neprodušno zapirati in v steklenicah starejše oblike, kjer dosežemo trpežnost z dodatkom sladkorja. Kdor le količkaj more, naj si omisli novejšega sestava steklenice, kjer ohranimo sadje, dokler hočemo, s samim razgrevanjem (sterilizacijo) brez vsakega sladkorja. Jako izvrstne in po vsej Evropi razširjene so Weckove steklenice za vkuhanje sadja. Tudi Rexove in Ultreform steklenice so pri nas že zelo razširjene.

S takimi posodami je delo zelo preprosto in zanesljivo in poceni. Ako pazimo na posodo, jo lahko rabimo mnogo let. Postopek pri vkuhavanju v teh steklenicah je sledeči: 1. Do čistega pomite steklenice napolnimo prav do vrha z odbranim in opranim sadjem. Črešnje, slive in češplje nasipamo v steklenice navadno cele, samo peclje jim porežemo. Med napolnjevanjem večkrat s steklenico potrkamo po mizi, da se plodovi tesneje vležijo in izpolnijo prostor. Marelice in breskve, navadno razpolovimo in koščice zavržemo. Na ta način spravimo mnogo več sadja v posodo, nego če vlagamo celega. Kdor pa hoče, vloži lahko tudi cele plodove; tudi to se obnese prav dobro. Hruške navadno razrežemo na krljle in izrežemo peščiče. Lahko jih tudi olupimo. Drobnejše vkuhamo cele v koži ali olupljene. Platiče (pri breskvah in marelicah) in hruškove krljle vlagamo kos za kosom, da se prav lepo in tesno izpolni ves prostor. Ko bi take velike kose s tako nepravilnimi oblikami kar natresli v posodo, bi prišli preveč na rahlo in bi se pri vkuhavanju tako sesedli, da bi bila steklenica na pol prazna.

2. Prav do vrha s sadjem napolnjene steklenice zalijemo do dve tretjini višine (torej ne do vrha) z vodo, ki jo po okusu osladimo, ali pa tudi nič, ker sladkor lahko dodamo, ali pa tudi nič, ker sladkor lahko dodamo šele takrat, ko damo sadje na mizo.

3. Ko so steklenice zalite, jih zapremo s steklenim pokrovcem. Med rob steklenice in pokrovec denemo prikladen snažen, opran in obrisan gumijev obroček in čez pokrovec pritr-

dimo kovinsko vzmet, ki pritiska pokrovec na steklenico, dokler se vkuhava in dokler se ne ohladi.

4. Tako pripravljeno sadje denemo **razgrevat ali sterilizirat**. V to svrhu zložimo steklenice v kakršenkoli dovolj velik železen lonec z ravnim dnom, ki ima na dnu železen ali samo lesen vložek, da steklenice ne stojе neposredno na dnu. Potem nalijemo v lonec mrzle ali kvečjemu nekoliko mlačne vode, ki naj sega do blizu vrha steklenic. Nato vodo razgrevamo do 80 stopinj. Pri tej stopinji naj bodo steklenice 15—30 minut, kakor so pač velike in kakršno je sadje (čim večje so steklenice in čim trše je sadje, tem dalje se mora razgrevati). Brez toplomera se pa ne da določiti omenjena stopinja toplota. Kdor ga torej nima, naj pusti, da voda **zavre**, potem naj pa lonec odstavi na stran in pusti steklenice v kropu kakih 20 do 40 minut, vpoštevaje njihovo velikost in trdoto sadja, kakor je bilo že prej omenjeno. Ko ta doba mine, naj vzame steklenice iz vode, jih postavi na suho leseno mizo, kjer ni prepiha in pregrne čeznje vlažen v več gub zložen prt, ter jih pusti v miru toliko časa, da so popolnoma hladne. Šele potem (n. pr. drugi dan), naj sname z vsake steklenice vzmet ter naj preizkusi, če je zračni tlak pritisnil na pokrovec in jih neprodušno zaprl. Vse steklenice, ki so dobro zaprte, je treba spraviti v hladno, suho in temno shrambo.

Najbolj primerne so polliterske in literske steklenice. Za velike družine bi prišle v poštev tudi poldrug- in dvoliterske steklenice. Bolj pripravno je, da se naenkrat vkuhava v enako velikih steklenicah, nego v različnih.

Gospodinja, ki ni nikdar vkuhavala in še nikdar videla omenjene posode, naj poišče v svoji bližini kako sosedo ali kako dekle, ki je bilo v gospodinjski šoli ali v gospodinjskem tečaju, kajti dandanes bi že težko našli večjo vas, kjer bi ne bilo ženske z najpotrebnejšo gospodinjsko izobrazbo, kakršno dobe dekleta v gospodinjskih šolah in tri-

mesečnih gospodinjskih tečajih. Vsaka taka gospodinja bo z veseljem praktično pokazala, kako se postopa pri vkuhavanju sadja.

Keč je zlasti po kmetih še dokaj steklenic stare oblike za vkuhavanje sadja, bomo v prihodnji številki na kratko obrazložili, kako je ravnati, da tudi s tako posodo dosežemo svoj namen. S.

Kuhinja.

Sešekani zrezek iz govejega mesa. Četrť kilograma govejega mesa, ki si mu odstranila kožice in žile na deski, dobro sesekljaj, nekoliko posoli in napravi dva okrogla zrezka, vsakega potresi z moko in položi v razgreto mast v plitvo ponev. Masti naj bo prav malo. Ko se na eni strani zarumeni, ga obrni in ko se še na drugi strani zarumeni, prilij 1—2 žlici kisle smetane in dve žlici juhe. Ko prevre, zloži zrezka na krožnik in oblij z omako. Zraven pa daj kuhan krompir v koscih, polento ali makarone.

Laški zrezek iz telečjega mesa. Košček telečjega mesa (15 do 20 dkg) potolci in osoli; razgrej v ponvi žlico masti in položi vanjo zrezek. Ko se po obeh straneh zarumeni, prilij 1—2 žlici kisle smetane, ki jo zmešaj z majhno žličico moke in četrť litra hladne juhe; kuhaj vse skupaj še 8—10 minut ter postavi s kako prikuho na mizo.

Praktični migljaji.

Zelo grdi so madeži na jeklenih nožih in vilicah. Ako jih ne utegnemo takoj po uporabi osnažiti in umiti, vtaknimo jih v staro konzervno škatljo, v kateri imejmo vedno pripravljen droben pesek. Posebno, ako smo z nožem kaj kislega obdelavali, se madeži hitro pojavijo, ki sicer niso lahko odstranljivi. Na opisani način pa si prihranimo mnogo truda.

Ako ne maraš, da bi ti čevlji »škripali«, namakaj podplate s kuhanim lanenim oljem toliko časa, dokler usnje pije. S tem pa tudi podaljšaš podplatom »življenje«.

Marsikje je po naših domovih še dobiti zlatnino. Ta pa obledi, ako se dolgo ne nosi. Prereži čebulo ter s sokom iste namaži zlatnino, potem pa pusti ležati najmanj dve uri. Z mehko krpo nato sok obriši ter z usnjato oribaj.

Stenice so velika nadloga v vsaki hiši. Nobeno sredstvo, posebno ono, ki nam ga ponuja razna kričeča reklama, ni zadosti sigurno. Najboljši je bencin. Seveda je treba s tem previdno ravnati, ker se jako hitro vname in posebno zvečer pri luči ne smemo z bencinom šariti. Z bencinom, ako dobro namažemo vse razpoke in špranje, pokončamo ne samo žive stenice, pač pa tudi vso zalego.

Domača zdravilna sredstva.

Repa je dobra za nervozne ljudi, ~~luge~~ so jako koristna hrana za one, ki bolehalo na raku. — Dragoceno domače sredstvo so jabolka. Pred vsem imajo jabolka redilno vrednost, ker vsebujejo veliko sladkorja. Potem pospešujejo prebavo, čistijo glas, urejujejo želodčne kisline, so velikega pomena pri obolelih na jetrih in zelo koristna onim, ki trpe na revmi. Posebno pa bodo oni vedeli ceniti vrednost jabolka, ki ne morejo spati; po rednem uživanju jabolka bodo učinek kmalu čutili. — Rudeča pesa je za obolele na srcu, surovo maslo pa je organizmu to, kar je olje stroju. Pinjeno mleko je zdravo za one, ki imajo vročinsko bolezen in proti slabi prebavi. Korenje je dobro domače sredstvo proti nadihu ali astmi, a tudi kožo čisti. Češnje kadar so zrele in sladke, so kakor metla v gospodinstvu, vse kar ne spada v želodec pometejo. Rozine, fige in dateljni krepijo celice, grozdje pa razredčuje zgoščeno kri, a tudi jetra urejuje. Glavnata solata je za one, ki nimajo spanca, osvežuje pa tudi kožo. Kuhana ali pražena čebula je najboljši pokončevalec bacilov, a paradižnik je izborno sredstvo proti jeternim boleznim in za dobro prebavo. — Pri za-

strupljenjih, bodisi vsled kačjega pika, ali pa ker smo rano zanemarili ter se je kri zastrupila vsled naše brezbriznosti, je nevarno to, ker prihaja strup po krvnih žilah vedno bližje srca. Zato je prva reč, ki jo ukrenemo v takih slučajih, da nad rano obvežemo ud kolikor mogoče trdo, naj si bo že z namramnico, gumijevim trakom, ali če tega ni pri roki, pa tudi z vrvjo ali celo velikim robcem, katerega potem z kosom lesa privijamo. To sicer hudo boli, ali vseeno je bolje potrpeti kot pa umreti. Ko je prevezano, skušajmo strup odstraniti. Ako je pri rokah človek, ki ima zdrava usta, je najbolje, ako rano izsrka. Najradikalneje sredstvo pa je, da rano izžgemo z razgretim nožem, žarečo iglo, ali pa, ako imamo pri rokah kako kislino, da z isto rano izčistimo, oziroma izžgemo. Seveda pa je v takih nevarnih slučajih kolikor mogoče hitro poklicati zdravnika.

Zgodovina vezenja.

(Konec.)

V tistih časih so vezenine porabljali tudi za trodelne oltarje, ki so se zapirali; seveda pa to ni bilo pravo mesto zanje.

Takrat je prišlo do veljave tkanje gobelinastih vzorcev, (po izumitelju Gobelinu tako imenovane), ki je prav mnogo pripomoglo, da je vezenje začelo pojemati.

Drugi nasprotnik vezenja pa je nastal v začetkih čipk. Dotlej perila, ki je bilo največ iz domačega platna, niso krasili z drugim kot z barvastimi tkanimi progami in z barvastim vezenjem. Zdaj so pa tudi perilo, zlasti namizno perilo krasili s prozornimi vzorci in iz teh začetkov je nastalo belo vezenje, ki je bilo kmalu najljubše delo. Težave je delala le nabava prediog in vzorcev, ki so si jih spočetka izdelovale pridne vezilje same. Kmalu jim je bil v pomoč lesorez, graviranje in tisk. L. 1527 je izšla v Kölnu prva knjiga z vzorci.

Za obleko so bile v tisti dobi vezenine z zlatom na baržun v modi. Vzor-

ce za to so pridobivali iz redkih in izbranih živali in rastlin, ki so jih gojili v posebnem vrtu v Parizu; ta vrt pa so dali l. 1626 na razpolago medicincem in je bil takorekoč to prvi botanični vrt.

Pod vlado Ljudevita XIII. in XIV. je bila tako velikanska poraba brokata, baržuna in zlata, da so jo morali urediti s posebnim zakonom. V tedanji knjigi »Umetnost vezenja« ne najdemo samo predloge in slike vzorcev, ampak tudi vse orodje, ki so ga vezilci in vezilje potrebovali tja do preprostega bakrenega svečnika, ki je služil tedaj kot edina razsvetljava. Prav natančno je popisanih tudi 52 vrst vbodov, ki so bili tedaj znani za vezenje.

Za Ljudevita XV. se je pojavilo kitajsko vezenje. Bogataši tedanjega časa so pošiljali celo izgotovljene obleke na Kitajsko, da jim jih vezejo. Seveda je bilo to nekaj precej počasnega, česar bi sedanja moda ne prenesla.

Ko je ob koncu 18. stoletja revolucija začela pometati z železno metlo, ji je bil luksuz v obleki prva žrtev in za vezenje so se začela slaba leta. Sele po napoleonskih vojskah se mu je začelo bolje goditi.

Velik vpliv na preokret in poživitev vezenja je imela oznanitev s prelepimi narodnimi nošami Slovanov in njihovimi vezeninami. Križni vbodi, polvbodi, votli vbodi le-teh so postali kmalu svetovna moda.

Za okras perila je nastalo luknjičasto vezenje. Posebno lepe okrasne proge za perilo so prihajale z Madeire. Spretno roke so ustvarile prozorno vezenje v zvezi z barvastim vezenjem s sukancem ali svilo. Tudi takozvano hardanger-in richelien-vezenje so se pojavili; vse vrste ploščatih vbodov so zopet na površju. Posebno priljubljen je postal ploščati vbod s severa in bolgarsko vezenje; slikanje z iglo se je zopet vdomačilo. S tem pa pridemo že v dobo, ki smo jo deloma že same doživeli. Nastale so šole za umetno vezenje, s tem pa se je smisel pravega vezenja premaknil takorekoč v tovarno.

Orient je pač skozi in skozi na višku vezenja; žal, da zgodovine orientalskega vezenja nimamo.

S tem smo pregledale na kratko razvoj in zgodovino vezenja tekom stoletij do današnjega dne. Iskrena naša želja je, da mrtvi stroj in mehanično strojno delo ne potisne v ozadje prelepega ročnega vezenja, ki je v svojih osnutkih in tehnikah vse polno pravega in resničnega življenja.

Nepridiprav.

(Korec.)

Kajzarjev Cene pa tisti večer ni prišel h Kovaču in se zaradi tega ni nihče čudil. Že zgodaj popoldne se je napravilo za nevihto, ploha za ploho se je vlivala na dolino. Kmalu je pridrl vaški potok po globokem jarku in prinesel s seboj izravana drevesa, hloče in veliko množino kamenja in peska. Kar je bilo moških moči v vasi, vse so bile pri delu na malem travniku nad vasjo, da usmerijo strahotni tok vode, peska, kamenja in prsti stran od vasi. V zvoniku je venomer bilo plat zvona, da opozori celo dolino na pretečo nevarnost, ki je spodaj v dolini niso mogli niti slutiti.

Ob Ave Mariji je nevihta ponehala in nad vas in dolino je legla neka čudna tišina; zdelo se je, da je nevarnost pri kraju. Še pa so viseli nad planinami težki in temni oblaki. Ob devetih zvečer pa je vnovič začelo liti iz oblakov in zdaj hujše kot prvič. Vaški jarek, v katerem se je valil potok kakor veletok, je bil pravcati peklenski mlin. Globoko v njem je bobnelo in rjavelo, besnelo in šumelo, grgralo in ropotalo, da se je daleč naokoli zemlja tresla.

V Kovačevi hiši so klečale ženske in otroci pred križem v kotu in vsi so molili na ves glas vse molitve, kar so jih znali in so pričenjali vedno iznova, ker strahotno neurje ni hotelo poenajati. Gospodar je, kakor poklican od neznanega notranjega glasu, pustil delo na travniku nad vasjo, češ, da gre gledat, kako v vasi voda odteka. Komaj

je stopil na domači vrt, je zaslišal onstran žive meje neznano šumenje. Skočil je pogledat in je kakor veter privihral nazaj, planil v hišo in bolj zarjovel kot zaklical: »Vse je izgubljeno! Za božjo volje, rešite se, rešite se!!«

»Jezus, Marija! Kaj pa je?« so planile ženske od molitve.

»Potok se je z vsem, kar nosi s seboj, zaježil in se ne odteka; dere že čez naš zelnik, proti naši hiši prihaja. Hitro ven iz hiše, odvežite živino in jo poženite na ono stran, vzemite otroke in ven in proč, da ne bo prepozno!«

V pretrganih stávkah je metal ta navodila iz sebe, jemal iz omare, kar se mu je zdelo najvažnejše. Hlapci in dekleta so spustili živino, Marjana, velika dekla, pa je gospodarjema pomagala spraviti otroke na varno. Oče je vzel tri večje deklice in Jakca, mati je zavila Jožka, ki je bil šele pol leta star v toplo ruto, Marjana pa je zadela poldrugo leto starega Lojzka in zraven pograbila še blazino za Jožka. Marjana je bila zadnja. V veži se je spomnila, da ima v kamri dvesto dinarjev v omari; škoda se ji jih je zdelo, če jih odnese voda; položila je blazino na tla in nanjo posadila Lojzka ter skočila v kamro. Samo dve minuti se je zamudila. Toda, ko je bila zopet v veži, je nekdo zunaj zakričal: »Če je še kdo notri, hitro ven, hudournik je že pri hiši! Pot je že poplavljen, nobeden ne pride več čez.«

V smrtnem strahu je planila Marjana v vežo in čez prag in na prosto; povsem zbegana se ni domislila na Lojzka, ki je ves preplašen, tiho sedel na blazini. Z največjim naporom so jo hlapci porinili z brunom vred preko vode, a že je pribučala nova množina lesa, skalovja, kamenja navzdol in za njo kakor veletok rjava umazana voda, ki je že itak globok jarek še poglobila, a še ji je bilo premalo prostora: zalila je Kovačevo hišo od vseh strani. Zadnji up na tja in nazaj je bil uničen. Za zasilno brv je manjkalo vsakršnih sredstev, ker je voda že vse odnesla s seboj. Na tem bregu je sicer stala visoka

smreka, ki ji je voda že močno izpodkopala korenine; toda, če bi jo bili posekali, bi bila padla v vodo, ki bi jo gotovo odnesla.

Hipoma je Kovačica presunljivo zakričala: »Lojzek! — Kje je Lojzek?« In takoj nato je Marjana obupno zakričala z rokami, pokrila obraz in se zgrudila na kolena: »Moj Bog, pozabila sem ga!«

»Jezus, Marija!«, sta kriknila oče in mati kakor iz enih ust in planila k deročemu hudourniku, hoteč na vsak način čezenj, da rešita otoka. Z vso močjo so ju morali zadrževati, da nista šla v gotovo pogubo. Sosedje so jima prigovarjali, naj mislita na druge otroke, Lojzka bo angel varuh gotovo obvaroval, pa nobena beseda ni nič zalegla. Zlasti mati se ni dala pregovoriti. V splošnem razburjenju so jo sosode komaj pridržale na suhem.

Hipoma se je pojavila med tožečimi in jokajočimi ženskami temna, gibčna postava mladega fanta; bil je Kajzarjev Cene.

»Kaj pa dela nepridiprav tu?« je strupeno vprašal Kmetič. »Kjer je kakšna nesreča, je ta gotovo zraven.«

Fant pa se ni brigal za strupeno zbadanje, ampak je hitro vprašal: »Ali je kdo mrtev? Ali je koga voda odnesla?«

»Moj otrok, moj Lojzek, voda ga bo odnesla, mojega Lojzka«, je tarnala Kovačica, kakor da govori sama z njim.

»Kje pa je otrok, kje? je vihravo vprašal Cene.

»Na oni strani v hiši smo ga pozabili,« je žalostno odgovoril Kovač.

Z žarečimi očmi je Cene pogledal po bregu navzgor in navzdol. Oči so mu ostale na visoki smreki na tej strani in na mecesnu na onem bregu, ki je bil pa gotovo kakih pet klafter oddaljen od smreke. — Vrgel je klobuk na tla in kakor veverica splezal na smreko. Ko je priplezal v vrh, je pričel drevo na vso moč majati tja in sem.

Kaj pa počenja že speč?« se je mrmraje oglasil Kmetič. Cene pa je vedno

bolj divje poganjal drevo v smeri proti mecesnu na oni strani; z vsakim sunkom je prihajala smreka bliže mecesna. Že se je z desno roko oprjel kuštrave mecesnove veje, a zibajoča smreka ga je odnesla nazaj. Zdaj so šele gledalci spoznali, kaj namerava. Vnovič je nagnil smreko z vso močjo, prijel mecesnovo vejo trdno, se zibal nekaj časa z obema vrhovoma vred nad deročo vodo, predjal potem eno nogo na mecesnovo vejo, en pogon še — in smreka se je sama zazibala nazaj na ono stran, Cene pa je visel na mecesnu. Še se je mecesen zibal, ko je Cene plezal navzdol in v skoku dosegel tla. Niti trenutka ni čakal, ampak je tekel proti hiši.

»Ljuba Marija«, je zdihovala Kovačica, Kovač pa je stal poleg nje s široko odprtimi očmi, kakor da nič več ne razume, kaj se krog njega godi. Od minute do minute je rastla napetost med gledalci; Ceneta predolgo ni bilo iz hiše.

»Moj Bog,« je zavzdihnil Kovač, morebiti je pa voda tudi že v hišo pridrla in ne more več noter.«

Ko so se vseh oči upirale v nasprotno stran za drznim rešiteljem, pa nihče ni opazil, da se je velika smreka na tem bregu začela sumljivo majati. Velikanske množine vode, ki so drvele mimo, so izpirale raz korenine prst in lizale višje ter vrtale vedno globlje. Naenkrat je na kratko zahreščalo, pljusnilo: počasi in potem vedno hitreje je padala smreka in padla zviška v deročo vodo, da je umazana voda pljusnila visoko do gledalcev. Stokratni krik je planil iz gledajoče množice. — Na oni strani pa se je prav zdaj prikazal Cene iz Kovačeve hiše z veliko rožnato blazino v naročju. Sklanjal se je daleč naprej in gledal na ono stran, kakor da ne more verjeti, da smreke ni več. Potem je tekel po bregu navzgor in navzdol in kričal nekaj nerazumljivega preko, česar seveda nihče ni mogel slišati zaradi bobnenja in šumenja deroče vode. V hipu se je okrenil in stekel z otrokom nazaj v hišo.

»Moj Bog, tudi sam se ne upa več čez! Vse je izgubljeno... A v hiši sta oba izgubljena!« je tarnal Kovač. Ženske so zdihovale in pričele vnovič moliti.

Vnovič se je prikazal Cene na oni strani. Iz hiše je prinesel velik zavoj, ki je bil skrbno povezan. Kričal je in kazal z rokami, a kričanja radi bobnenja vode nihče ni razumel; iz znamenj pa so spoznali, da bo vrgel zavoj na to stran, naj pazijo... In že je zamahnil z zavojem — en — dva...

»Moj Bog in Marija«, so zahreščale ženske, »saj ni mogoče, naravnost v vodo bo padel!«

V tem trenutku pa je v velikem loku priletel velik rožnat zavoj čez jarek in se zakotalil v travo. Kakor v vročici so planili Kovačevi k njemu in ga dvignili. Dve blazini sta prevezani križema druga na drugo in v sredi pa Lojzek: cel, živ in zdrav. Radovedni se zgriinjajo sosedje okoli Kovačevih, oče in mati pa imata oči le za Lojzka, za rešenega Lojzka in jokata od veselja. Nato mahata Cenetu na drugo stran v znamenje, kako zelo sta mu hvaležna. Cene sklepa roke, kakor da je neizrečeno vesel, da je mogel Kovaču napraviti veselje. Še parkrat zamahne z roko kakor v slovo, potem se okrene nazaj proti hiši. Ko se je čez nekaj časa močno zabliskalo, so ga videli, kako kleči pred hišo s sklenjenimi rokami...

Okoli polnoči so planile vode od treh strani proti Kovačevi hiši in so jo kar poplaknile s površja z vsem, kar je bilo v nji in okoli nje...

Dva dni potem je bilo v cerkvi slovesno mrtvaško opravilo, ki so se ga udeležili kmetje od blizu in daleč, kakor ob pogrebu najbogatejšega gospodarja. Opravilo pa je bilo tembolj žalostno, ker pogreba ni bilo. Mrtvi, za katerega so v cerkvi molili, je ležal daleč kje v dolini, zasut pod naplavljenimi množinami peska in skalovja.

Okna snažiti ni lahko, vendar je tudi to včasih potrebno. Ako jih namažeš s parafinom in nato zdrgneš, bodo čista kot kristal.

3: a : n : a : š : e : m : a : t : e :

Po svetu okrog.

(Dalje.)

Da bi skoz obroč kdaj skočil,
z njim se trudijo zaman,
a kljub gladu in udarcem
isti je iz dneva v dan.

Paziju pa zdaj veselja
plašč več dati mogel ni,
najsí z mečem in klobukom
kreta še se pred ljudmi.

Kaj mu slava zdaj pomaga,
kaj pohvala množice,
revež venomer žaluje,
ker uk Muriju ne gre.

In slaščič se ne dotakne,
do klobas zdaj nič mu ni,
misli le, kako pač Muri
žejo sam in glad trpi.

Marsikdaj mu kost porine
v hlev ponoči na skrivaj
in obljublja neprestano
mu svobode zlate raj...

V pragozdu.

V tem času je spoznal
poblize opico učeno.
Imenovala se je Bes.
Priateljstvo je izvršeno.

Bes bil doma na jugu je,
v zamorski je deželi.
Bil tudi je najboljša moč
v plesalski družbi celi.

Ko vidi Bes zdaj Pazija,
kako ves sam žaluje,
primakne se nekoč zvečer,
tako mu beseduje:

»Smiliš se mi, a le pogum, —
prijatelj je v trpljenju:
meni pa predla marsikdaj
še trja je v življenju ...

Začuj me in pa veruj mi,
da govorim resnico!«
In res mu zgodbe te pove
s preprosto govorico:



Grimm:

Pastirček modrijanček.

Živel je pastirček, ki je bil zaradi svoje bistroumnosti znan daleč naokoli. Vest o tej nenavadni nadarjenosti mladega pobiča je jeknila do samega kralja tiste dežele. Da bi se preprical, če je res, kar so ljudje govorili, je pozval pastirčka v svojo palačo.

In mu je velel:

»Odgovori mi na tri vprašanja, pobič. Če mi bodo všeč, te bom pridržal pri sebi na dvoru in skrbel zate kakor za rodnega sina do konca dni.«

Pastirček je vprašal:

»Kakšna so tvoja vprašanja, o kralj?«

Kralj je dejal:

»Prvo vprašanje je: koliko kapljic vode je v morju?«

Pastirček je pomislil in odvrnil:

»Zajezi vse reke, ki se stekajo v morje, da ne kane nobena kapljica več vanj — in povedal ti bom, koliko kapljic je v morju, o kralj.«

Kralj je dejal:

»Drugo vprašanje je: koliko zvezd je na nebu?«

Pastirček je pomislil in rekel:

»Dajte mi velik kos papirja.« In je z peresom nanizal nanj toliko pik in pikic, da bi jih komaj kdo utegnil sešteti in bi človek skoraj izgubil oči sredi njih. In je pristavil: »Toliko zvezd je na nebu, kolikor pik na papirju, o kralj... Naj jih sešteje kdo!«

In ni jih mogel nihče sešteti.

Kralj je dejal:

»Tretje vprašanje je: koliko sekund ima večnost?«

Pastirček je pomislil in odgovoril:

»Nedaleč odtod stoji gora. Za uro hoda je visoka, za uro hoda globoka in za uro hoda široka. Nanjo sede vsakih sto let enkrat ptička in brusi svoj kljunček na njej. Kadar bo gora izbrušena od vrha do tal tako, da je nikjer več ne bo — bo prva sekunda večnosti odbila.«

Kralj se je razveselil prebrisanega pobiča in ga pohvalil:

»Odgovoril si mi na vprašanja boljše kot vsak modrijan. Kar sem obljubil, bom storil: pridržal te bom pri sebi na dvoru in skrbel zate kakor za rodnega sina do konca dni.«

Mirko Kunčič:

Roža ob poti.

Z glasom pritajenim zahrepenela je roža samotna ob poti:

»Deklica, lepa kot jutranja zarja, pridi mi, pridi naproti!

Z drobnimi prstki pobožaj me, v šopek ljubeče poveži. Nesi pred križ me Brezmadežne, da se pogled njen razneži.

Ah tam v kapelici — tam je lepo!

Angel na harfo pozvanja.

Smrt je kot bajka. Kot v raji se tam sladko, presladko sanja...

Tam bi dehtela do konca dni,

Mariji na čast in tebi.

Deklica moja pridi že,

pridi, iz tal me izgrebi! — — —

Ni je bilo. Tuj mož je prišel;

z ust smrdelo je žganje.

Z blatno nogo je strl rožo siroto — Zbogom, prelepe sanje!

Kaj naj se igramo.

Kje je krtača?

Igralci stoje z rokami na hrbtu v krogu. Iz rok v roko pa gre skrivaj krtača, ki jo mora sredi kroga stoječi iskati. Da ne ve takoj, v kateri smeri gre krtača, se mora najprej trikrat zaprtimi očmi zasukati. Ko gre krtača iz rok v roko, se seveda lahko pripeti, da jo iskalec kje za hrbti igralcev zagleda. Takrat mora hitro stopiti pred tistega, kjer jo je videl. Na besedo »Prosim« mora tisti igralec pokazati obe roki. Če je imel krtačo, zamenja ta mesto z iskalcem. — Pri dobrih igralcih se mora iskalec dolgo truditi, preden najde; zato je pri tej igri prav mnogo zabave