

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1932

19. OKTOBRA

ŠTEV. 17

Versko življenje

Ce pa daješ vbogajme, naj tvoja levica ne vé, kaj tvoja desnica dela in tvoj Oče, ki vidi na skrivnem, ti bo povrnil. (Mat 7, 1-6.)

Kaj pa vera prav za prav hoče? Urediti človekovo notranje, duševno, duhovno, moralno razmerje do Boga, do sebe, do bližnjega in do človeštva. To resen človek čuti za nujno potrebo, nima katere ne more. V sedanjih časih srečujemo sicer ljudi, ki mislijo, da se da to razmerje kar šablonsko urediti in pričakujejo, da bo znanost izgotovila moralnega človeka, a pozabijo, da nimamo tovarn ne za žito, ne za krompir, kaj šele za človeka. Pozabijo pa tudi, da mora vse moralno v človekovem življenju iz globoke, notranje, skrivnostne nuje in se ne da le na zunaj privzgojiti. Vsi pa vemo, da ima samo vera ključ do onega vira, iz katerega izvira življenje.

Vera govori o dolžnostih do Boga, do sebe in do bližnjega ali o molitvi, postu in miloščini. Molitev naš duhovno zveže z Bogom; s postom, t. j. s samopremago, z zbujanjem moralne moči napravimo red v lastnem življenju; z miloščino, t. j. z dejansko ljubeznijo do bližnjega, z vestno vršitvijo dolžnosti v družini, napram predstojnikom in podložnim, narodu, državi in človeški družbi, pa napravimo red v družabnem življenju, kolikor je to odvisno od vsakega posameznika. Ker pa je vsak posameznik odgovoren za vse, kar se dogaja v družbi, je umevno, da se moramo nujno zanimati za te svoje dolžnosti.

Ce vse to dobro premislimo, nam je jasno, da naše življenje vodi, usmerja in preveva vera. Vse naše dejanje in nehanje izvira iz globokega vira našega verskega prepričanja in prejema iz nje ga svojo utemeljitev in oporo. Naša vest mora k vsemu našemu delu in opravi lu, pa tudi zanemarjanju in opustitvi, zavzeti svoje stališče. Temu se ne more izogniti noben človek, ker je obdarjen z razsodnostjo in pametjo.

»Duh pa je, ki oživilja.« Tudi pred Kristusom in ob njegovem času je bila »vera — religija«, a bila je brez duha. Bila je zgolj vnanja oblika, ki je okostnela v zakon. Nič notranjega življenja ni bilo v njej, vse samo zunanost po predpisih zakona, le mehanično udeleževanje, le nekak obrat, morebiti tudi nekaka spekulacijska zadeva z Bogom. Kdor je zadostil zakonu, je bil vse te nadaljne dolžnosti do vere prost; manjkalo je res duha vere.

Kristus pa je hotel, da bi v njegovih zaživelo versko življenje, živa verska zavest, duh vere. Kakor je bil on živo združen z Očetom, tako naj bi bili tudi njegovi prežeti z živo mislijo in s tihim, svetim ponosom božjih otrok. »Vsem, ki so ga sprejeli, je dal moč, da postanejo otroci božji.« Božje otroštvo naj bi v njih zaživel; to naj bi jim bila smernica na njih mišljenje in delovanje. To pa je tudi čast božjih otrok in obenem tudi vez, ki pa jo v svoji kratkovidnosti često neprijetno občutimo. To je smisel celotne Gospodove pridige na

gori: božje otroštvo kot čast in naloga, božje kraljestvo pa, ki si je z vršitvijo te naloge priborimo je svedok za to, da se božje kraljestvo v človeški družbi uresničuje.

Vprašanje pa nastane, če vršimo svojo otroško nalogo tako samo po sebi umevno, kakor Bog vrši svojo očetovsko napram nam. Ali je naša dobrot preračunjena in takoj pričakuje povračila? Ali nas žene čast in priznanje, ki ga za

to zaslužimo? Ali je morebiti javno mnenje, ki nas sili? Ali je naša ljubezen do bližnjega tudi trgovska spekulacija? Ali ne iščemo pri vsem tem le sebe, ne pa Boga? Ali se smemo potem čuditi, če za vse to in tako tudi takoj prejmemo ono zunanje plačilo, priznanje, hvalo, ki smo si je želeli? Če da, ješ miloščino, nikari ne trobentaj, kakor hinavei v sinagogi. Resnično povem, ti so svoje plačilo že prejeli.

Zima se bliža

Proti koncu oktobra ali začetkom novembra ima gospodinja dve važni opravili na vrtu: Spraviti je treba na varno zelenjad, ki je namenjena za zimo in pa zavarovati vse tiste vrtnne rastline, ki ostanejo čez zimo zunaj, pa gole, kakor so, ne prenesejo mraza našega podnebja.

Najprej torej nekaj migljejev o spravljanju zelenjadi. Tu moramo vedeti kaj je v to svrhu primerno, kdaj, kam in kako bomo hranili, da bo najmanj škode.

1. Za zimsko shranjevanje je sposobna skoro vsa listnata in korenasta zelenjad in pa kartijole, ki spadajo k brstnati zelenjadi. V zimski shrambi se bolje drži zelenjad, ki ni še popolnoma dorasla. Prezrelo zelje rajši gnije nego ono, ki ima zunanje liste še zelene. Endivija, ki je že povezana, popolnoma godna za jed, ni za shranjevanje. Doraslo korenje, debela, zrela pesa itd., mnogo rajše gnije nego še nepopolnoma razvito. Vsa za shranjevanje namenjena zelenjad mora biti zdrava in nepokvarjena.

2. Spravljanje odlašajmo čimdlje mogoče! Vsak dan ali celo teden, ki ga na ta način pridobimo, je mnogo vreden. Saj je zima že itak predolga in je dovolj prilike, da se zelenjad kvari. Čemu bi torej silili z njo prezgodaj v shrambo! Včasih je še prva polovica novembra prav lepa in bi bilo jako škoda, ko bi se pri spravljanju pre naglili. Toda pripravljeno moramo imeti vse, da hitro umaknemo bridelke. Čim se

вреme začne kaziti. Glede časa je posebno važno, da spravljamo zelenjad v vedrem, suhem vremenu, ob popoldanskih urah, ko se je posušila tudi rosa. Še bolj ugodno je za zelenjad, ako piha obnem suh, mrzel veter, ki zelenjad še temeljitej presuši.

3. Zimsko zelenjad spravljamo v prostore v poslopjih ali pa tudi na razne načine zunaj na prostem. Najboljše shrambe so suhe, svetle, pa ne pretople kleti. Posebno važno je, da je prostor suh, kajti v zatohlih, vlažnih kletih zelenjad plesni, gnije in se sploh mnogo prehitro pokvari. Toplote je treba le toliko, da v shrambi niti v najhujši zimi ne zamrzne. Dobra prezimovališča so izpraznjene tople grede in znani zakopi. Obe te dve napravi morata biti pa tako namesčeni, da ne zateka vanje deževnica, da se dašta zračiti in da se po potrebi lahko in hitro zavarujeta pred mrazom. V to svrhu je treba imeti pripravljeno primerno gradivo kakor kole, deske, slamo, listje i. dr.

4. Zeljnate glave, ohrovti, rdeče zelje postavimo bodisi v kletti ali v zakopu ali topli gredi pokoncu in jim prisujemo kocene do glav. Če se glave že dozorele, popolnoma bele, jim korenine posekamo. Glavam pa, ki še niso do konca razvite, pustimo korenine. Kartijole presadimo v prezimovališče vedno s koreninami, zlasti če še niso popolnoma razvite in dorasle. Peteršilju, zeleni, korenju in drugi korenasti zelenjadi

obtrgamo cimo razen srčnih listov in koreninje poleg vložimo tesno koren poleg korena nekoliko poševno v gredico iz peska ali vrtno zemlje, ki jo napravimo vsako leto na novo iz svežega peska ali zemlje v kleti. Endivijo privzdignemo iz zemlje s precejšnjo kepo in jo znosimo za en dan ali dva na kak suh prostor pod streho — če je pa lepo, solnčno ali celo vetrovno vreme, jo pa pustimo izruvano kar na gredi, da se do dobra obsuši. Šele potem jo prisipamo z rahlo prstjo v kleti ali pa na topli gredi in sicer rastlino poleg rastline. Nič ne škodi, ako prej malo zvane. V sveži prsti si kmalu zopet opomore. Glavna stvar je, da pride v šrambo popolnoma suha. V šrambi nikdar ne zalivajmo nobene zelenjadi, če se nam zdi zemlja še tako suha. S tem bi vse pokvarili. Dokler je

količakaj ugodno vreme, imejno šrambo odprto, da se zrači. Zaprimo jo šele tedaj, ko pritisne hujši mraz. Prav tako moramo ob vedrem vremenu zračiti zakope in tople grede. Odeja se mora vedno ravnati po vremenu.

Kako zavarujemo pred hudim mrazom nekatero vrtno rastlinje, ki ostane čez zimo zunaj, o tem pa prihodnjič!

Kuhinjsko zelenje ima gospodinja lahko vso zimo, ako sedajle, ko spravlja zelenjad v zimsko šrambo, posadi v primeren zabojček v sredi nekaj zelen, okrog pa korenine peteršilja in kak grmijek drobnjaka. Do hude zime naj stoji zabojček na kakem mostovžu, na verandi ali na kakem drugem svetlem prostoru. Ko pa pritisne hud mraz, ga prenesemo v kuhinjo, v blizino okna. Ondi zelené rastline vso zimo. H.

Poceni posteljno perilo

Sedaj na zimo, ko se je poleglo poljsko delo, želi marsikatera gospodinja spraviti polagoma v red zaostalo strgano perilo svoje družine. Ko pa začne to pregledovati, vidi, koliko je strganega in kako dobro bi bilo, nekatere zelo slabe kose nadomestiti z novimi.

Toda, kje dobiti dandanes denar za nabavo novega perila? Prav posebno pa tare gospodinja nabava posteljnega perila, ki je res drago; kaj je treba samo za enkratno opremo postelje dveh velikih, močnih rjuh in ene prevleke za blazino.

Iznajdljiva gospodinja pa si tudi v tej stiski lahko pomaga in sicer takole:

Najbrže že katera izmed čitateljic pozna takozvane »spalne vreče«, ki so jih uporabljali ljudje tudi že v boljših starih časih, če so šli na pot in so spali v tujih posteljah, na preprostih ležiščih itd. Če količakaj pomislimo, takoj uvidimo, da bi bila taka spalna vreča, za katero je treba neprimeroma manj blaga, kakor sicer za posteljno perilo, prav tako dobra tudi za posteljo doma.

Naj popišem najprvo kako si jo sešijemo. Za spalno vrečo, ki nadomešča

spodnjo rjuho, zgornjo rjuho in prevleko za blazino, potrebujemo kos platna ali drugega blaga, ki naj bo približno 80 cm širok in okoli 4 m dolg. Najprvo ga preganemo čez sredo, vendar tako, da je en konec pol metra daljši od drugega. Nato ga pa sešijemo ob kraju skupaj in sicer na obeh straneh, do dobimo vrečo. Ne sešijemo pa vreče skupaj čisto do konca, ampak nehamo malo prej, da ostane še nekaj prostega blaga; prosti daljši konec naj meri 80 cm, krajši pa 30 cm. Konce blaga lepo zarobimo ali pa obšijemo z močnim trakom.

Zgotovljeno spalno vrečo uporabljamo tako, da je položimo na žimnico, z daljšim prostim koncem pokrijemo blazino in lepo podvijemo (da ostane blago lepo gladko napeto na svojem mestu). Krajši prosti konec vreče pa zapognemo preko gornjega konca odeje. Še lažje in lepše uporabljamo vrečo, če ji ustavimo tam, kjer se odpira, v šive dva kosa blaga v obliki trikotov, da lažje smuknemo vanjo in da se nam ob šivih ne para in ne trga. Če tisti krajši del, ki pride čej odejo opremimo z gumbnicami, tedaj vrečo lahko na odejo tudi prišijemo, ako ima prišite gube. Za odejo

je namreč vedno boljše če je na vrečo ali rjuho pripeta.

Opisana spalna vreča nas velja komaj kakih 40—50 Din, medtem ko velja posteljno perilo za eno posteljo najmanj trikrat toliko.

S spalno vrečo, ki jo imamo mesto posteljnega perila, pa ne prihranimo samo na blagu oziroma denarju, temveč tudi na delu in trudu pri šivanju, pranju, likanju in postiljanju postelje. Menjanje posteljnega perila in postiljanje da kaj malo truda, če uporabljamo namesto rjuh spalno vrečo, katero je treba prav za prav samo položiti na žimnico, ne pa podvijati od vseh strani, kakor običajne rjuhe. Posebno če je pri hiši več postelj, je to delo znatno krajše in lažje in ga zmore vsak otrok.

Vnspek. Hugon Turk:

Krompir

Današnji sodobniki niti misliti ne moremo, da so bili časi, ko ni bilo krompirja, še manj pa, da bi lahko izginil tudi sedaj iz našega gospodarstva in gospodinjstva. In vendar to žalibog ni izključeno, vsaj tako nas strašijo že nekaj let zaradi razširjevanja hude krompirjeve bolezni »raka«. Tudi rastlina krompirjeva resnično nekam peša in njen pravi sad, dvopredelasta, kot črešnja velika jagoda, je postal silno redek; večinoma je sploh izginil. Le poglejte po evetju avgusta in septembra meseca po naših njivah s krompirjem! Vrh tega so se razpasle poleg že imenovane kužne, tudi razne druge nevarne bolezni na gomoljih ter mnogoštevilni zajedavci na rastlini in krompirju samem. Vse to so slaba znamenja: krompir peša in že se govori o njegovem nadomestku. Toda upajmo, da brez krompirjevi časi še niso tako blizu.

Krompir, tudi podzemljica ali korun imenovan, ni torej sad (plod) krompirjeve rastline, ampak le gomoljasta odebela izrastkov pozemeljskega stebila, tako imenovanih živic (nitk), ki postanejo mesnate in se izrastejo v razne velikosti in oblike. Iz pravega semena

končno pa ne smemo pozabiti, da si s to novostjo prihranimo tudi precej pranja in likanja, kar ni malenkost, posebno v zimskem času.

Tudi gostom lahko posteljemo kar s spalno vrečo, posebno, če ostanejo samo en dan ali dva.

Kjer imajo železne postelje, tam vrečo pri zglavju privežejo na posteljnjak s trakovi. Namesto da bi jo podvijali.

Za stalno uporabo je dobra, če si naredimo spalne vreče precej obilne, t. j. dosti široke, pa tudi dolge. Posebno dolg naj bi bil tisti del za zglavje, da ga lahko podganemo prav pod žimnico, ne pa samo pod blazino.

S. H

vzgojena rastlina rodi šele v 2 ali 3. letu za porabo pripravne gomolje (krompirje), zato sade prvod le krompirjeve razreske, ki takoj isto leto obrode gomolje.

Nobena kulturna rastlina nima toliko številno razvrsti kot krompir. Že l. 1875. je bilo na razstavi v Altenburgu na Nemškem razstavljenih nič manjnego 2344 vrst krompirja.

Krompir razvrščajo po obliki, okusu, kraju itd., pred vsem pa po njegovi dozorelosti v **zgodnogođni**, **srednogođni** in **pozno gođni krompir**. Prvozođna vrsta je najdražja in se prideluje na sredozemskem otoku Malta, potem na Portugalskem, Alžiru, Južni Franciji, Italiji in posebno tudi na slovenskem Goriškem in Vipavskem.

Oblika gomoljev je lahko okroglasta, tretenčasta, kifeljčasta, celo stebelasto okrogla. Krompirjevi gomolji so lahko ravni, zakrivljeni ali neenakomerno grudasti. Kakor znano, ima površje plitke globelice, katere nabuhlo obraščajo za tečni členi, že imenovana »očesca«.

Kemijsko sestoji krompir povprečno iz: 74.93 odst. vode, 20.86 odst. škroba, dekstrina in sladkorja, 1.99 odst. beljakovine, 1.09 odst. mineralnih snovi (pe-

pela), 0.80 odst. surove staničnine (vlakenc) in le 0.15 odst. tolsče (maščobe).

Iz te sestave se jasno vidi, da krompir sam ni popolna hrana za človeka in ravnotako nepopolna hrana za živali. Primanjkuje mu najvažnejših živil t. j. beljakovine in tolsče. Izrečno veliko pa ima skroba, ki se v živem telesu spremeni v dekstrin in končno v sladkor. Za polnovredno hrano ali krmo se mora krompirju dodajati še živež oziroma krma, k vsebuje več beljakovine in tolsče kot n. pr. slanina, mast, ocvirki, mleko, sir, meso; pri živalih pa močna krmila.

Okusnost krompirja odvisi pred vsem od njegove razvrsti (vrste), potem od zemlje (grude), gnoja, pravilne dozorelosti, shranjevanja itd. — Pravilno dozorel surov krompir mora imeti tenko, svoji vrsti primerno toda ne zeleno barvano kožo (lupino), na katere površini morajo biti poseben znak dozorelosti znane jamice (globeli) in »očki«. Na prerezu ne sme imeti rjavih lis ter sredica (mesec) ne sme biti gobasta, ampak jedernata.

Skuhan krompir mora imeti mil, prijeten, močnat okus; ne sme biti voden, tudi ne sme biti kisel, pa tudi sladak ne ter ne sme dišati po trchnobi ali gnilobi. — V slani vodi kuhani krompir se kemično nič ne izpremeni, temveč dobi le še dober okus in izgubi pust in plehek okus surovega krompirja. — Da krompir pravilno skuhamo, ga moramo dejati (pristaviti) v mrzlo vodo. V vrelo vodo položeni krompir ostane večinoma trd ali se vsaj nečrta mehko skuha in to zaradi tega, ker v kropu takoj skrčne krompirjeva beljakovina in voda nima dostopa v notranjščino celic.

Mraz slabo vpliva na krompir, ker spremeni en del njegovega skroba v sladkor in ta da zoperno sladke okus kuhanemu krompirju, surovi pa prične hitro gniti. Zato se mora krompir shranjevati v suhih, zračnih in ne premrzlih krajih (kleteh itd.), kjer ne more zmrzniti in mu vlaga, zatohlost, gorkota in mraz ne morejo škodovati. — Skrbeti moramo, da krompir ne prične kaliti, ker takrat se razvije v njem hud strup,

solanin imenovan. V zdravih gomoljih je tega strupa le prav malo in ne škoduje. Strup solanin se zmnoži prav posebno v kalu (odganjkih), pa tudi v gomoljih samih. Zato tak krompir, kakor tudi snetljivi, zmrznjeni, gnili, plesnivi ali po boleznih in zajedavcih izkvarjeni, pa tudi nezreli krompir škoduje človeškemu in živalskemu zdravju. Pa tudi zdrav in dober krompir, katerega človek uporablja dnevno v preobilni, brez potrebnih dodatkov beljakovine in tolsče, lahko slabo vpliva na zdravje. izpremeni se celo telesna oblika, preraztegnejo se želodec in čreva, oslabi se življensko delovanje in oslabi se odpornost zoper bolezni.

Bolezni krompirja so različne, najbolj nevarna je že gori imenovani »rak«, potem krompirjeva plesen, ki uničuje zel in povzroča gnilobo gomoljev, nadalje gliva peronospera, ki suši rastlino in zavre razvoj gomoljev itd. Tudi višje razviti kromp. škodljivci so mnogoštevilni, imenujem naj le ameriškega krompirjevca, ličinke majniškega hrošča, gosenice smrtoglavca, razni črvi itd.

Krompir je silno važen kot jed in krma, katere pridelovanje je precej enostavno in priprava lahka in raznolika, po vsebini skroba znamenita. Ravno oblika skroba je postavila krompir po vsem kulturnem svetu med najvažnejše industrijske surovine. Saj izdelujejo iz krompirja v velikih tovarnah skrob, sago, dekstrin, sirup in spirit.

Če bi odpovedal krompir si sedaj lahko mislimo, kako velika nesreča bi bilo to za vse človeštvo.

ga Vedno manj pride domačih lesnikov na trg. Kaj ne rodi več leska? Na Angleškem imajo cele gozdove lesk in lesniki prinašajo posestnikom lep denar. Zakaj kupujemo laške lesnike? Lahko bi oplemenitili leske, lahko posadili namesto trnja leskove grme in prodajali bi lesnike izven dežele, namesto da bi jih kupovali. Ravno tako bi morali nasaditi namesto akacije in konjskega kostanja povsod zlahkno orehovo drevo.

Pravila za shranjevanje zimskega sadja

1. Zimsko sadje pustimo na drevju, dokler le mogoče. Prva slana mu prav nič ne škoduje. Prerano spravljeno zimsko sadje ni trpežno in v shrambi niti ne pozori, ampak vene.

2. Za zimo izberimo le res trpežne zimске sorte. Jesenske sorte ne čakajo pomladi, ko bi še tako pravilno ravnali z njimi.

3. Za shranjevanje je le pravilno obrano in skrbno obrano sadje, brez najmanjše napake. Vlažnega sadja ne devajmo v shrambo.

4. Izberimo vsak črviv ali kakorkoli ranjen sad, kajti vsaka najmanjša ranica zadostuje, da se začne gniloba.

5. Za shranjevanje namenjenega sadja ne smemo brisati, ker s tem bi odstranili voščeno prevlako, ki mnogo pripomore k stanovitnosti.

6. Zimska sadna shramba naj ima po možnosti enakomerno toploto, ki naj ne presega 8° C. Tudi preveč suha naj ne bo sadna shramba.

7. Sadje naj bo shranjeno v temi. Svetloba namreč jako pospešuje zorenje in propadanje.

8. Predmeti, ki imajo hud duh, ne spadajo v sadno shrambo, ker se sadje prerado navzame vsakega duha in je potem težko užitno.

9. V sadni shrambi je treba gledati na največjo snago in čistoto. Zato je treba police in vse posodje, v katerem je sadje shranjeno, vsako leto na novo posnažiti, prostor pa temeljito očistiti in zažveplati.

10. Sadje v sadni shrambi moramo redno pregledavati in prebirati, da sproti odstranimo, kar se hoče na ta ali oni način kvariti. H.

R a z n o

ga Gobe kot krmilo. V vojnem času so gospodarski krogi v Avstriji preizkusili krmljenje prešičev in govedi z gobami. Prišli so do spoznanja da uživajo kunci, koze, prešiči, ovce in perutnina lahko tudi strupene gobe brez vsake škode, če so gobe prekuhane in je voda odlita. To je važno radi tega, ker se ne izgubi toliko časa pri izbiranju gob. Živina je tudi gobe, ki jih človek ne mara. Seveda ne bo nabiral nikdo jurčkov za krmo. Za zimo nasušimo lahko gob za živino; stolčemo in porabimo pri krmi za oblodo; saj popraši tudi dobra kuharica meso in omake s prahom gob. Dr. Dietrich je pisal v poljedelskem listu, da uživa živina lahko vse vrste gob razen posebno strupenih. Dr. Cott je razpravljal o krmilni moči presnih gob in izvajal: »Presne gobe imajo sicer v sebi približno toliko vode kakor repa, imajo pa dosti več dušičnatih snovi, kakor jih ima repa in imajo vsaj toliko redilne moči,

kakor trava srednje vrste. Zdrob pošušeni gob pa ima toliko moči v sebi, kakor žitno zrnje. Najbolje je če kuhaš tak zdrob z drugo krmo.« — Veverice, srne, medved, zajec, divja perutnina, uživajo radi gobe vseh vrst; srna poišče tudi mušnico. Zajec je prijatelj golobc (sivk). Medved ljubi maslenko, mavrahe in jurčke; kuno je videl lovec ko se je pasla na mrazovkah. Veverica ni izbirične uživa tudi strupene gobe. Lovci pravijo, da zatika veverica gobe med skorjo drevesa in med veje, da si suši in nabira gobe za zimo...

ga Žltavi orehi škodujejo grlu in želodcu. Ljudsko mnenje je, da naj sploh ne je orehov, kdor ni zdrav v grlu.

ga Pure in gosi pitajo z orehi. Prvi dar dobi žival enega, drugi dan dva in tako naprej do 12 — potem zopet vsak dan enega manj. Meso živali, ki je bila pitana z orehi, je vse drugače okusno kakor od one, ki je bila opitana

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

Pastir

Dan je kratek, noč je nizka,
sence padajo z vrhov.
Pojdi, breza, dimka, sivka!
Pojdi s pašnikov domov!

Ti, planina, bodi sama!
Breza, sivka? Dajta mir!
Ako ne, bo pravdo vama
s palico končal pastir.

Na spomlad po zimi hudi
če po sreči šlo bo vse:
z dimko pride telek tudi
To bo radost! Ali ne?

Virgilij.

Jankov hranilček

Pri Strojarijevih je bilo čudovito tiho v hiši. Pet otrok — pa je vseh pet tičalo skupaj: brali so in se igrali, toda vse brez pravega veselja. Ko je vstopil v sobo oče, so vsi pogledali vanj, kaj bo povedal. Mati je bila namreč bolna in nobeden izmed otrok ni smel k nji v bolniško sobo.

Oče je sedel k otrokom, vzel najmlajšega na kolena, druge pobožal, potem pa povedal, da je mami sicer nekoliko bolje, da bo pa ozdravela le, ako pojde za štiri tedne v milejši zrak — na jug.

>Potem mora pa mamica takoj takoj na pot,< vzklikne najstarejši.

>Prav bi bilo seveda to, Peterček,< pravi oče, >toda nimam dovolj denarja. Poskusim pa, da ga dobim, morda se mi posreči.<

Ko je oče odšel iz sobe, so začeli otroci živahno šepetati med seboj. Vsak je imel svoj hranilček. Na godovne dneve sta oče in mati kaj vrgla vanje, aji za posebno dobro spričevalo, in še pri drugih — likah. Tudi dobra stara mama je li ... iam kaj radodarno prispevala.

>Mama mora na pot, mama mora na pot,< je silil Peterček, >če ji damo vse iz naših hranilčkov, bo pač dolgo lahko ostala na jugu.<

Osem otroških oči je od veselja zazarelo. Le sedemletni Janko se je obrnil v stran in nič ni rekel. Janko je bil edini izmed teh otrok, ki je večkrat kaj iztresel iz hranilčka in si kupil slaščice ali kako igračo. Saj mu ni bilo prepovedano, toda oče je večkrat omenil, da bi bilo bolje, ko bi Janko varčeval.

Štirje otroci so prinesli svoje hranilčke in jih vsi veseli izpraznili. Ni bilo veliko, le nekaj drobiža, toda domišljali so si, da bo mami zadostovalo za pot na jug.

>No, Janko, kaj pa tvoj denar?< Janko je stekel iz sobe. Čudno težko mu je bilo pri srcu, ker ni mogel nič prispevati za pot. O, zakaj je bil vendar tako sladkosneden! Kaj zdaj, če bo denarja ostalih premalo in mama ne bo ozdravela?

Zvečer so izročili otroci očetu svoje prihranke.

>Kaj ne, očka, zdaj bo mamica lahko šla na jug?<

Oče je bil ganjen od darežljivosti otrok. Vzel je malo vsoto in rekel žalosten:

>Dovolj seveda še ni, nekaj bom moral še kje dobiti.<

Zdaj je bil Janko ves iz sebe. Ko bi bil tudi on varčeval, ko bi bil tudi on prihranke dal, bi bilo gotovo dovolj. — Tako bo on vzrok, da mati ne bo mogla odpotovati.

Solze so se ulile fantiču po licu in s težkim vzdihom je stekel iz sobe. Oče je stopil za njim, toda utolažiti ga ni mogel. Venomer je otrok tarnal, da je napravil vse prihranke in da mami ne more pomagati.

Nekaj dni potem je mati Strojarijeva odpotovala. Oče si je denar izposodil, da bi ohranil otrokom mater.

Čez teden so otroci spet obiskali svojo staro mater in vsak je dobil od nje dva dinarja, da si kupi kaj sladkega. Stirje izmed otrok so brž drli v slaščičarno in si kaj kupili. Samo Janko je ostal zunaj. Držal je dinarja trdo v roki in ju dal zvečer očetu.

»Pošlji ju mami,« je rekel sramežljivo, »naj si kaj lepega kupi; jaz ji takrat nisem mogel nič dati. Zdaj pa svojih prihrankov ne bom več zajedel; ampak pridno varčeval, da jih bom podaril mami, ko se spet vrne domov.«

Oče je stisnil fantiča k sebi in ga prisrčno poljubil.

Prošnjia

Sinica se je zahitela
na moje okno: Cicifuj!
Lepo so žita dozorela?
Kako bo z mano? Premišljuj!

Na zelniku se dobro suče,
mrčes sem vzela: Cicifuj!
Na vrtu videla sem buče.
Peške iz njih za nas izrui!

Utegne bti zima huda.
Po sapah sodim: Cicifuj!
Rodila nas je ista gruda,
nikar tako ne bodi tuj!

Virgilij.

Nezadovoljna gospoda

Ob nekem potoku je živelo mnogo vodnih miši. Nekega dne sta se dve srečali in ena je rekla drugi: »Če hočeš, stanujva skupaj.«

»Prav!« je rekla druga. »Kar pojdiva, pa izkopljiva si luknjo, dosti veliko, da bo za dve sobi. Jaz bom milostiva gospa, ti pa milostivi gospod.«

Ko je bila luknja izkopana in sobi narejeni, sta se vselila milostivi gospod in milostiva gospa.

»Zdaj morava pa tudi služabnika imeti,« je rekla milostiva — »ko bi le kmalu kateri prišel!«

Prišla je pa ribica in se ponudila: »Imate pri vas kakšno službo?«

»Imamo!« je rekla milostiva. »kaj pa znaš?«

»Plavati znam,« je odgovorila ribica.

»To bo že dobro za tvojo službo,« je pripomnila milostiva.

Ko je ribica osem dni služila, je rekla milostiva. »Ti znaš samo plavati. Če ne znaš tudi hoditi, te ne morem rabiti.«

»Hoditi seveda ne znam,« je rekla ribica in odpotovala.

Zdaj je milostiva gospoda razglasila, da rabi služabnika, ki zna plavati in hoditi.

Oglasil se je rak: »Jaz znam pa oboje.«

Milostiva je rekla: »Dobro! Dolgo boš lahko naš služabnik.«

Toda že čez tri tedne je rekla milostiva: »Ne morem te več rabiti. Potreben mi je služabnik, ki zna tudi plezati.«

Rak je povezal svojo palico in šel. Toda zadenjsko, da je še dal časa lahko občudoval milostivo gospo.

Drugi dan se je za službo zglasila žabica. »Jaz znam pa plavati, hoditi in plezati.«

»To je lepo!« je rekla milostiva, »zdaj sem vendar našla posla, ki zna vse! Kar brž nastopi! Dobro ti bo pri nas.«

In je žabica nastopila. Plavala je, skakala in plezala. Toda čez štiri tedne je rekla milostiva: »Vsega le še ne znaš. Veš, ko bi še letati znala!«

»Tega pa ne znam!« je dejala žabica.

»Zal mi je, da te ne morem več rabiti!« je rekla milostiva.

Zdaj se je poslovila tudi žabica in je zlezla nazaj na svoj leskovi grm.

Milostiva je iskala naprej, toda prišel ni nihče več. Ni bilo nikogar, ki bi hotel pri nji služiti. Sama se je morala poslej ubijati. Če je bila radi tega kdaj nevoljna, ker je morala sama opraviti vsa dela pri hiši, in je vsa potrta sedela ob robu potoka in se praskala za ušesi, pač ni bilo zameriti žabici na leskovem grmu, če se ji je porogljivo oglašala: »Kvak! Kvak!«