

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1929 — STEVILKA 18.

Vzgoja — umetnost in sreča

Cim večkrat mislimo na to, da je otrok živa podoba božja, tembolj raste v nas spoštovanje do otroka in tembolj razumemo, kako je imel Jezus prav, ko je zaklical gorje tistemu, ki otroka pohujšuje, t. j. mu vedoma dá povod h grehu.

Tembolj pa raste v nas tudi zavest odgovornosti, ki jo imamo za otroka. Staršem je Bog izročil otroka: »Iz tega otroka mi vzgojite po svoji najboljši možnosti sliko mojega Sina, učite in vodite ga, da vrši svoje naloge na svetu, za katere sem ga ustvaril.«

Če to temeljito premislimo, potem nam je jasno, da ni otrok zaradi nas, ampak da smo mi, starši, zaradi otroka. Bog bo nekoč zahteval račun, ali smo dovršili svojo nalogo in svojo dolžnost napram otroku. Zato pa ni vzgoja otrok nekaj postranskega, ampak bistvena življenjska naloga staršev in sicer zelo lepa in bogata naloga.

Toda vzgoja ni samo dobra volja in tudi ne zgolj spoštovanje do otroka, s čimer vsaj bi bilo vse opravljeno. Vzgoja je umetnost, je znanje, je razumevanje, je vaja. Sem spadajo razne vrste znanja in umevanja: spoznanje otroške narave, pravilnega ravnanja in raznih sredstev, ki pospešujejo vzgojo, pa tudi spoznanje življenja in življenjskih izkušenj.

In ta umetnost vzgoje je v današnjih dneh še posebno težka, ker morajo naši otroci že tako zgodaj iz družinskega kroga v boj za obstanek, ker so nevarnosti v življenju večje kot kdaj prej, pa tudi zahteve, ki se stavijo za napredek vedno višje.

Te težave pri vzgoji marsikoga

straše. Vzgoja se jim zdi težko breme in ne morejo najti nikakega veselja pri vzgojnem delu. Prav zato pa vzgojno delo tako pogosto odpove, zato pa tudi mnogoteri otroci ne uživajo prav nobene vzgoje in zato duševno in telesno propadajo.

Seveda pa to tudi ni nič čudnega, če nekateri starši nimajo niti pravilnega pojma, kaj se pravi vzgajati. Manjka jim podrobnega razumevanja za vzgojno delo, hočejo sicer vzgajati, a ker ne vedo, kje prijeti, rajše vse skupaj puste. Zato pa vidimo, da je toliko otrok povsem nevzgojenih ali pa povsem napačno vzgojenih.

Za onega pa, ki umetnost vzgoje razume, se dobro zaveda, da v tem delu leže bogati duševni zakladi, ki le čakajo, da jih kdo dvigne. Spozna pa tudi, da v tem delu raste pravo duhovno veselje in sreča. Saj je to delo duševno delo, ki je bilo vedno najvišje in najplemenitejše delo. Ta zavest dviga očeta in mater iz nižin vsakdanjih trudov, pa tudi dopolni in ovenča njihovo življenjsko delo ter jima da veselega upanja na onostranstvo. Zato je vzgojna umetnost velika in polna veselja; učiti se je hočemo, da jo povsem ovladamo ter si s tem zagotovimo resnično družinsko srečo.

Mati in otrok.

Seveda veljajo vsi razgovori na tem mestu kakor materam, tako tudi očetom; vendar se povečini razgovarjamo matere o vzgoji otrok in o delu zanje, ker je vzgoja predvsem naša, t. j. materinska naloga. Prav nič pa nimamo proti temu, če se tudi možje-očetje zanimajo za to vpraša-

nje, ki se tiče tudi njih. Naše delo bo potem tem bolj uspešno, če bomo delali, kakor to že Bog hoče: z združenimi močmi.

O otroku hočemo danes govoriti, bolje: o tvojem otroku. Vseeno, koliko jih imaš, ali so dečki ali deklice; vsak in vsaka zmed njih je tvoj otrok, vsakemu izmed njih žrtvuješ vso svojo skrb in ljubezen, kakor bi bil edinec(-ka) in tako v svoji ljubezni posnemaš samega Boga, ki ljubi tudi vsakega posameznika izmed milijonov svojih otrok, kakor bi bil sam na svetu in bi moral Bog le njega obdajati s svojo ljubeznijo.

Kaj pa je malo, neobgleno bitje, ki vse nezmožno začne pot v življenje? Ob zibelki tvojega novorojenčka hočemo poiskati odgovora na to vprašanje. Če pa so tvoji otroci že večji, pa se lahko spomniš nazaj na tiste čase, ko si sedela ob njih zibki in čuvala nad njim.

Otrok-dete ima telesno življenje, in to je temelj in pogoj za vse drugo. Telo ima iz tvoje krvi in končno kakor ti, iz prahu zemlje. Na to telo obrača mati v prvi vrsti svojo skrb. To pa je tudi nujno potrebno, da se telo razvija in krepi in se pripravlja za naloge, ki v življenju čakajo nanj.

V starih časih so matere negovale otroke po starih navadah, ki so se podedovale iz roda v rod in so bile vedno enake in za vsakega otroka ene in iste. Mnogokrat so se k tem vzgojnim navadam pridružile marsikateri vraže in praznoverje, ki je zahtevalo večkrat otrokovo življenje. Skrivnostni nauki starih mazačk, ki so spominjale na čarovnice, so prav pogosto zbegali mlade, nevešče matere, da so z otroki nepravilno ravnale in so potem bridko objokovale svojo lahkovernost.

V starih časih pa so matere tudi smatrale za svoj ponos in svojo najsvetejšo dolžnost, da so otroke same prehranjevale s tisto hrano, ki jo je Bog določil za naravno hrano otroku. Nikomur niso otroka zaupale, vse misli so se sukale vedno okoli malega

ljubljenca. Mi odrasli lahko hvalimo Boga, da nam je dal take skrbne matere. To je bila odlika skromnosti, da, ubožnosti in preprostosti ter sveti požrtvovalnosti naših mater, zaradi katere jim hranimo našo hvaležno ljubezen tudi še preko groba.

Dandanes so slabe stare navade iz vzgoje iztrebljene; tudi lahkovernosti za razna skrivnostna mazila in vedeževanje je izginila. Danes vé vsaka mati, da niso bile vse stare navade v vzgoji dobre in posnemanja vredne. Sedanja doba nam nudi spretnih otroških zdravnikov in zdravnic, primernih otroških zdravil, pa tudi raznih socialnih naprav (pošvetovalnica za matere, otroške bolnice, Dečji domovi, strokovno izvežbane babice i. dr.). Za vse to moramo biti novi dobi iz srca hvaležne.

Toda na ono veliko, ponosito in sveto naših mater od nekdanj, pa tudi sedanja doba ne sme pozabiti in se ne sme temu odpovedati. Naši otroci bi se po vsej pravici smeli pritoževati nad napredkom sedanjega časa, ki jih hoče oropati najboljšega in najdražjega na svetu — matere. Vse obzodbe je vredno, pa najsi kliče mater od zibelke borba za vsakdanji kruh, pohlep po zaslužku ali želja po zabavi; dasi je prvo v gotovih slučajih neizogibno, je prav tako kvarno za vse otrokovo življenje. Zahteva vseh žen in mater mora biti, da javnost spozna materinske dolžnosti za prve in neodložljive ter z ničemur drugim nadomestljive.

Otrok pa nima samo telesa, zato niso samo telesne zahteve, ki jih je treba uvaževati. Telo je stanovanje duše, ki jo stvariteljska vsemoč božja vdihne že ob spočetju. Ze novorojenček ima razum in voljo; ti dve temeljni moči spita sicer še tedaj in se še ne moreta udejestovati. Šele počasi se prične otrok zavedati po svoj okolici in jo spoznavati.

Ti, mati, pa si mu učiteljica. Tvoj obraz je prva slika, ki jo sprejme ogledalo njegove duše, tvoj glas prvi, ki ga spozna izmed drugih: ti se sme-

ješ in kramljaš z njim in tvoje ime je prvo, ki ga z nerodnim jezikom izgovori. Zato tudi imenujemo govorico, ki se je otrok pri tebi nauči: materin jezik.

Istočasno z razumom pa se razvija tudi druga moč otrokove duše: volja. Prve želje in prvo hotenje otroka je še podzavestno, le naгон narave. Šele počasi nastaja zavestno hotenje in zavest, da je kot človek ustvarjen za gospodarja vsemu stvarstvu.

Materi nastane takoj ob rojstvu važna naloga, ne samo negovati, prehranjevati in učiti otroka, ampak ga tudi v z g a j a t i, t. j. njegovo voljo in hrepenenje usmerjati, da postane pozneje v resnici gospodar stvarstva in svoje življenjske naloge prav vrši.

Statve v kmetsko hišo.

Vesejska razstava nudi letos odlično novost v domačem tkalstvu. Razstavljena je domača tkalnica z vso pripravo. Mehanične lesene statve (krosna) zavzemajo komaj dva in pol metra prostora in so prirejene nalašč za male kmečke hiše. Ta praktičen stroj se bo gotovo vpeljal po deželi za tkanje raznega blaga — zlasti pa perila. Starinsko izdelovanje debelega domačega platna se umika izdelovanju tanjših tkanin. Na razstavljenih statvah se lahko tke debelo laneno in konopneno platno, bombaževinasta kotenina in umetna svila. Prejo za laneno in konopneno platno se pridela doma, bombaž in svila pa se kupita. Če se tke doma tudi iz kupljene preje, so oblačilni stroški polovico manjši. Stroj se lahko napravi doma, samo nekaj delov je treba naročiti iz inozemstva. Kompletan stroj velja komaj 1100 Din. Akcijo za razširjenje domačega tkalstva je pričel Državni osrednji zavod za žensko domačo obrt v Ljubljani. Prve tkalske tečaje je omogočil ljubljanski odbor v Beli krajini, kjer se še največ tke. Da je

imel tečaj uspeh, dokazuje Belokranjica, ki tke gladko na novem stroju.

Skušajmo dvigniti domače tkalstvo po kmetijskih domovih, da se znižajo oblačilni stroški, ki so danes skoraj najtežje breme za našega podeželskega človeka.

Započeto akcijo je treba nadaljevati, ker kaže že v začetku lepe uspehe. Podeželsko ljudstvo opozarjamo na tkalnico prav posebno. Tkalnica se nahaja v paviljonu »E« na zunanji strani.

Gospodinje, sušite sadje!

O sušenju sadja smo pisali sicer že večkrat, vendar pa se nam zdi, baš letos in ob temle času nujno potrebno, da še enkrat opozorimo zlasti naše gospodinje na ta najpreprostejši in najvažnejši in najboljši način konserviranja sadja. Zakaj baš letos? Zato ker imamo po vsej Sloveniji izredno dobro letino tistega sadja, ki je za sušenje kakor ustvarjeno — to so hruške, zlasti pa češplje.

Da je suho sadje — posebno pa češplje posebno uporabno v gospodinjstvu, menda ni treba posebej poudarjati. Saj je vsaki gospodinji znano, kako prav pride, kadar je in koliko več bi ga porabile, če bi ga imele, ali če bi ne bilo tako drago. Pa trgovce vprašajte koliko suhih češpelj prodajo, čeprav so drage, ker jih dobivajo z juga naše države, ali pa celo iz daljne Kalifornije. Letos je pa hvala Bogu doma toliko tega pridelka, da se prav lahko založi z njim za več let naprej vsaka gospodinja.

Če pa hočemo s pridom izrabiti letošnje ugodno priliko, ki se najbrž ne povrne tako kmalu, je neogibno potrebno, da začnemo takoj, kajti sadje zori in čas hiti. Pripravimo torej najprej, kar je treba, da bo šlo sušenje gladko in hitro od rok. Tu pa ne mislimo na posebne sušilnice, kajti to je bolj moška zadeva, ampak na krušno peč in štedilnik, kjer se vsak dan kuri in nse lahko dobršen del toplote, ki je sicer izgubljena, izrabi za sušenje sa-

dja. Posebno pa imamo v mislih lese, to so posode, v katere naložimo sadje, ko ga denemo sušiti.

Kjer še redno kuhajo v pečeh, tam je stvar najpreprostejša, ker lahko suše v njej vsako popoldne in vsako noč. Prav tako se lahko neprestano izrablja toplota na temenu. Pa tudi na štedilniku se da sadje s pridom sušiti, kjer imajo za to primerno stojalo z lesami, kar se lahko naredi tudi doma.

V prisojnih legah, zlasti ob južnih stenah in ob toplem jesenskem vremenu sušimo lahko tudi na solncu, posebno, ko se je sadje že prej na pol posušilo pri drugi toploti.

Naj pa že sušimo sadje kjerkoli, povsod moramo imeti posodje, v katerem se suši — to so lese. Marsikje bi radi sušili, pa nimajo les in devajo sadje v plitve sklede, latvice in drugo tako posodo, ki pa ni zato rabo, ker zrak ne more neovirano krožiti okoli sadja. Razna rešeta, ki jih tudi uporabljajo, so že boljša, le to je napaka, da imajo okroglo obliko, ki ni tako pripravna kakor štirioglate. Pa tudi predraga so in se v vročini prehitro pokvarijo. Še slabše ravnajo tam, kjer nasipajo sadje kar golo v peč. Ako je peč količkaj vroča, se sadje peče, ne pa suši; vrhutega se tudi grdo umaže. Preproste lese naredimo prav lahko doma. Zbijemo si iz štirih po $1\frac{1}{2}$ cm debelih in kakih 6 cm širokih desk štirioglate obode, ki naj bodo kakih 60—70 cm dolgi in 35—40 cm široki. Za dno pribijemo na en rob oboda mrežico iz pocinjene žice in sicer tako gosto, da drži n. pr. fižol. Še bolje pa je, da za dno nabijemo podolgem ali povprek lesene letvice po $\frac{3}{4}$ —1 cm narazen. Takih les je treba več, da jih naložimo v peč ali na peč tudi drugo vrh druge. Za štedilnik napravi kovač ali ključavničar preprosto stojalo, na štirih kratkih nožicah. Nanj naložimo štiri, do osem enakih les, ki jih med sušenjem izmenjavamo, da niso vedno ene in iste zgoraj, druge pa spodaj.

Pri sušenju češpelj je zelo ugodno to, da jih sušimo lahko izredno dolgo — mesec dni in še več. Začnemo takoj

ko dozoriijo, potem pa nadaljujemo tja v oktober, dokler le ostanejo na drevesu. Za sušenje jih vedno le tresemo, ker odpadejo samo tiste, ki so močno zrele. Čim dlje ostanejo na drevesu, tem slajše so in tem hitreje se suše. Preden denemo češplje sušiti, moramo skrbno odbrati vse razpokane, nagnite in zlasti vse črvice. Črvida suha češplja se studi vsakomur in zastudi potem še zdrave. Ko denemo sveže češplje sušiti, jih moramo izpočetka obvarovati prehude vročine (največ do 60° C), sicer razpokajo in izteče iz njih sok. Šele pozneje, ko se jim začne koža grbančiti, smejo priti v večjo toplino. Ako se med sušenjem večkrat ohladi, jim to prav nič ne škoduje, celo izboljša se kakovost, ako jih napol suhe denemo za nekaj ur na zrak. Na ta način sušenje prav lahko dokončamo na solncu ali samo na zraku; ako pa to ni mogoče, pa na toplem temenu krušne peči.

Marsikje imajo navado, da češplje preveč posuše. Sadje ne sme biti tako suho, da bi ropotalo, ko ga pretresamo, ampak mora biti še primerno voljno. Češplje so suhe, ako ne moremo iztisniti iz posameznega sadu soka. — Kdor je količkaj vajen sušenja, takoj čuti med prsti, ko prebira, kaj je dovolj suho. Najprej so suhi jabolčni krožki in krljji, delj se morajo sušiti hruške, zlasti, če sušimo cele, najdelj (do 30 ur) se suše pa češplje.

Suho sadje je treba spraviti na suh in zračen prostor. Najbolje se ohrani v redkih vrečah, kje v podstrešju, kjer je suh zrak in kolikor toliko prepriha.

Kuhinja.

Grahova omaka. Skuhaj v slani vodi 1 liter izluščenega graha z vejico peteršilja ali janeža. Deni v kozo eno žlico masti; ko je vroča, prideni žlico moke in ko se blede zarumeni, prideni žličico drobno zrezanega zelenega peteršilja in ščep sladkorja. Ko se malo popraži, prideni grah z grahovko vred. Ko vse skupaj prevre,

stresi grah v skledo in ga postavi s krompirjevim pirejem na mizo.

Buče v prežganju. Olupi še mlado zeleno bučo, zribaj jo kakor kislo renpo, stresi v skledo, jo osoli, prideni 1—2 žlici kisa in pol žličice kumne; premešaj, pokrij in pusti tako stati eno uro. Nato napravi prežganje, v katerega si dejala nekoliko drobno zrezane čebule; ko se nekoliko zarumeni, ožmi buče in jih stresi v prežganje, zalij z juho ali krompirjevko, prideni ščep popra in vse skupaj kuhaj še nekaj minut.

Čebulna omaka. Olupi in drobno zreži ali nastrgaj 3 debele čebule. Deni v kozo eno veliko žlico masti in zrezano čebulo, mešaj na ognju, dokler se čebula ne zarumeni. Ko se čebula zarumeni, jo potresi z žlico moke in jo še nekajkrat premešaj; zalij jo z juho ali gorko vodo, osoli, prideni ščep popra in kuhaj omako četrt ure.

Mrzlo goveje meso v omaki. Ako ti opoldne ostane goveje meso, ga zreži na tenke rezine in jih stresi v skledo in zmešaj s sledečo omako: Za 20 dkg mesa seseklaj dve peresi peteršilja, eno debelo čebulo, 2—4 kisle kumarice, vse skupaj stresi v skledo. Prideni žličico gorčice, 2 žlici olja in kisa, ščep popra in soli. Vse skupaj dobro zmešaj in primešaj mesu. Zraven pa daj še 1—2 v trdo kuhani jajci na krhle zrezani.

Zapečeni makaroni. Nalomi v skledo četrt kilograma makaronov, polij jih z vrelo vodo, nato jih odcedi in kuhaj v slani vodi 20—25 minut. Kuhane odcedi ali stresi na rešeto, da se odtečejo. Mešaj 2 žlici kisle smetane, 2 rumenjaka, prideni žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja, dve do štiri žlice kuhanega in drobno zrezanega mesa kakršnegakoli, prideni odcejene makarone in sneg dveh beljakov. Vse skupaj na rahlo zmešaj, stresi v dobro pomazano kozo in speci. Pečeno postavi s solato ali pa s kislim zeliem na mizo. M. R.

Ržen kruh. Deni v skledo 2 litra bele pšenične moke in 1 liter ržene; v lonček pa deni 2 dkg kvasa, osminsko litra mlačne vode in 4 žlice moke. Kvas dobro zmešaj in postavi na gorko, da vzide. V moko napravi v sredo jamico, jo osoli in ji prilij osminko manj kot en liter gorke, vendar ne vroče vode, prideni nato še 1 žlico kimmeljna. Vse zmešaj s kuhalnico (malo moke pusti za vgnetaanje) in prideni vzhajani kvas ter nato dobro vgneti. Potem testo pokrij s prtice in ga postavi na gorko, da vzide. Vzhajano zopet pogneti in iz njega napravi 2 podolgasti štruci; te deni v stručníce, ki so s prtice pogrnjene in z moko potresene. Testo pusti, da zopet vzide. Vzšlo štruco deni na z maslom namazano pekačo, jo pomaži z mlekom, napravi na štruco 3 počezne zareze in peci v precej vroči pečici pičlo uro. (Če zamesiš kruh zvečer, zadostuje manj kvasa. Namesto pšenične daš lahko ječmenove in nekoliko koruzne moke.)

Kmetijsko-gospodinjski tečaji.

Za tista dekleta, ki jim čas ali gmojne razmere ne dopuščajo, da bi šle v eno ali pol leta trajajočo gospodinjstvo šolo, je poskrbljeno z 10—12 tedenskimi gospodinjstvenimi tečaji, katere prireja vsako jesen in zimo (od 1. oktobra do božiča in od 7. januarja do srede marca) Slovenska orliška zveza. V kraju, kjer se zbere 16 deklet, ki žele gospodinjstvene izobrazbe in so prostori na razpolago, vzame zadevo tečaja v roko orliški krožek, Prosvetno društvo, Dekliška zveza, Marijina družba ali kdo drugi in piše na Slovensko orliško zvezo v Ljubljani, Ljudski dom, po vsa pojasnila, ki jih ta radevolje takoj dpošlje. Za 1. oktober bi bila še možnost za tak tečaj. Dekleta, naše bodoče gospodinjne in matere naj vestno uporabijo zimski čas za najpotrebnejšo: gospodinjstvo in vzgojno izobrazbo!

Ponižna žena.

(Konec.)

Angela se odpravi z njim. Odideta od doma. Peter je stopal naprej. Tedaj se mu je zasmilila žena in žal mu je bilo, da jo je obljubil neznanemu možu! Spomnil se je, kako lepo sta živela skupaj. In kaj bo sedaj? ...

Poleg poti je bila cerkev. Angela reče: »Za trenutek stopim v cerkev. Kar tu me počakaj, takoj pridem!«

»Kar pojdi!« meni Peter.

Odšla je v cerkev — in kot doma — k Materi Božji. Ustavi se pred njo in se ozre na Njo: nič ne govori, le gleda v Marijo — in začne jokati... Tako je vsa objokana zastala. Materi Božji se je zasmilila, ogrnila jo je s plaščem in odšla iz cerkve.

Peter je čakal in čakal ženo, dokler ni prišla. (Misli je, da je prišla Angela, a je bila Mati Božja.) Krenila sta drug za drugim proti dogovorjenemu kraju. Neznanca, s katerim je Peter sklenil pogodbo, še ni bilo.

Tedaj pa nenadoma nastane vihar, da se drevje lomi, in »oni« je prišel.

»Ali si mi privedel svojo ženo?«

Peter od strahu ni mogel niti odgovoriti. »Oni« pa je planil proti Mariji, misleč, da je Petrova žena. Ona naredi nad »njim« znak križa, da je kar vznak tresčil!

»Ah, lopov!« besno zaškriplje neznanec, ki ni bil nihče drugi kot sam hudobec. »Si me prevaril, to vendar ni tvoja žena, ampak Mati Jezusa Nazareškega!« ...

Marija je razgrnila plašč, hudič je poskočil, zemlja se odpre pod njim, da strmoglavi v brezno, kjer izgine ...

Tudi Matere Božje ni bilo več ...

* * *

Peter odide iz gozda.

Na zemljo je že legal mrak. Pridel do cerkve.

Angela stopi ravno iz cerkve. Peteru so bila usta kot zapečateni od samega strahu.

»A kje imaš zaklad?« ga vpraša žena,

Peter jo pogleda, kot bi hotel reči: »Kakašen zaklad? Kateri zaklad pa ti mogel biti večji kot je vera?«

Odšla sta proti domu.

Naprej sta živela težko in v trpljenju, vsa zatopljena v delo in skrb. Toda kljub temu jima je bilo dobro in lepo — ker sta živela v slogi in ljubezni. (Poslovenil J. Gregorič.)

Praktični migljaji.

Kadar pražiš zelo trdo meso, prideni noževo špico jedilne sode, tako bo meso postalo mehko.

Nikdar ne položi sušiti gobo za umivanje na sonce. Sicer postane trda in se lomi.

Posode iz aluminija ne smeš po nobenim pogojem umivati s sodo. Ta kislina se namreč zaje v kovino in če jo le nekaj časa tako pustiš, bo posoda ocrnela.

Ako imaš star krompir in ga rabiš za boljšo mizo ali pojedino, prideni malo žličko kisa malo preje, nego bo krompir kuhan. Krompir bo lepo bel.

Ako si ženske izpirajo lase v trdi vodi, se isti nekako sprijemljejo, ko se posuše. Prideni vodi veliko žlico limonovega soka, pa bo v tem oziru mnogo drugače. Poskusi.

Ne zametuj malih koščkov mila. Spravljaj jih v za to določeno posodo in ko imaš pranje, jih do zadnjega porabiš. Letni račun za milo se bo na tak način precej zmanjšal.

Dandanes je tudi že na deželi prišla v modo noša lakastih čevljev. Marsikdo pa ne ve, kako se taki čevlji snažijo. Ako bi to počenjal kot navadno, bi patentirano usnje hitro razpokalo. Zato nikdar lakastih čevljev drugače snažiti, kot z mlekom.

Žanašemaie

Po svetu okrog.

(Dalje.)

»Prestopim jedva trikrat se
kaj naokrog po travi, —
že z viška prekopicnem se,
potolčem se po glavi.

»A zdaj se je pričel posmeh
in ni hotél neháti, —
to rad bi škornje te sezul,
kdo more pomagáti?

»Gorje, prijeli so se nog
in bili kot prišiti...
Jaz vlekel sem, kričal zaman,
kako se jih rešiti?

»In z grozo zdaj sem bil spoznal,
kaj z mano so počeli:
nalili smole v škornje so
in mene zdaj ujeli...



»Res, farmar, glej, in sin njegov
iz gošče sta pridrla,
(čakala sta, li pojdem v past)
pa k meni sta jo ucvrta!

»Naj so kričali bratje vsi
naj še roké so vili, —
odvedla v ujetništvo sta
me možka dva po sili.

»Mlajši zažvižga, brž nato
je deca prihitela
in me z veselim vriščem je
domov s seboj odvéla...«

Na farmi.

»Lesena hiša kraj gozdá
in prav ob robu travnika,
gozd jo obdajal je hladan, —
tu čakal me je novi stan.

»Bil marsikdaj zbežal bi rad,
poskusil res sem dostikrat,
ko iz pragozda daljnega
čul jok sem bratovskih tožbâ

Vedno so me dobili,
ko hotél sem v svobodo.
Izkupil sem udarce.
Udal sem se v usodo...«

Ker zvest in ubogljiv postal
sem, me je deca posihmal
ljubila; dečko je celó
pripravil čedno sobico:
v omari sam sem stanoval
in vso opravo mi je dal.
Če sem obisk dobil sedaj,
potrkal vselej je poprej,
poklonil se in dél lepo:
»No, dober dan, kakó, kakó?«
Zvečer lepó so me odeli,
prijazno »lahko noč« želeli,
nosili sadja, kruha mi, —
zares mi sile bilo ni.
Čeprav sem ujetnik ostal,
se nisem več pritoževal.

(Dalje.)

Janez Širokoustnež.

Zivel je nekoč kralj, ki je imel mladega služabnika po imenu Janez. Ta je mnogo obetal, a malo izpolnil, veliko govoril, a komaj polovico resniče; zato so ga vsi imenovali Širokoustnež in to ime se ga je prijelo.

Na dvoru tega kralja pa je bival tudi dvorni šaljivec, ki je skrbel gospodi za zabavo in smehi. Ta je sklenil, da bo Širokoustneža na vsak način spreobrnil. To se je tako-le zgodilo:

Nekega dne bi bil kralj rad imel za večerjo pečenih ptičev; zato je rekel: »Janez, pojdi v gozd in ustrelj deset ptičev za večerjo!« Širokoustnež pa je rekel: »Hm, gospod kralj, ne deset, ampak sto jih bom prinesel.« — »Dobro,« je dejal kralj, »če si tako dober strelec, pa jih ustrelj sto in za vsakega ti plačam s cekinom.«

Ta pogovor je slišal tudi dvorni šaljivec in je hitro odšel pred Janezom v gozd in kjer je videl največ ptičev na drevju, je zaklical v ptičjim jeziku:

»Bežite, ptičice, daleč od tod!
Širokoustnež že odhaja na pot,
da sto drobnih ptičic ustrelj!«

Ko je Janez Širokoustnež prišel v gozd, ni nikjer nobene ptičice niti videl, kaj da bi jo še ustrelil. Vse so se poskrile in Janez je s prazno torbo odšel domov. Kralj ga je dal zapreti v ječo sto dni, ker ni držal dane besede.

Ko je prišel iz ječe, je zopet nastopil svojo službo kot kraljevi sluga. Nekega dne je rekel kralj: »Danes bi zelo rad imel pet rib za večerjo.« Širokoustnež je že odprl usta, da izreče veliko obljubo, pa se je spomnil svojih sto dni zavora in zato ni preširoko zinil. Rekel je le: »Ne samo pet, ampak vsaj petdeset jih prinesem.« Kralj pa mu reče: »Če si tako dober ribič, pa jih prinesi in za vsako dobiš cekin!«

Šaljivec pa je stekel pred njim do reke in je ribe opozoril, rekoč:

»Bežite, ribice, daleč od tod!
Širokoustnež že odhaja na pot,
da petdeset ribic ulovi.«

Ko je širokoustnež prišel k vodi,

ni bilo nobene ribe nikjer. Vrnil se je s prazno mrežo v grad in kralj ga je dal zapreti v ječo petdeset dni.

Ko je prišel iz ječe, je zopet spremljal kralja. Nekega dne je zopet rekel kralj: »Za danes zvečer bi pa prav rad imel zajca za večerjo.« Širokoustnež veselo pomane roke in hitro reče: »Vsaj deset zajcev se poda h kraljevi večerji.« Kralj mu za vsakega obljubi cekin, a med tem časom je že šaljivec ctekel v bližnji gozd in je kričal:

»Bežite, zajčki, daleč od tod!
Širokoustnež že odhaja na pot,
da deset zajčkov ustrelj!«

In ko je Širokoustnež prišel, že ni bilo nikjer nobenega zajca. Janez pa se je vrnil v grad brez plena, dobil pa je deset dni zavora za neizpolnjeno obljubo. Ko je prišel iz ječe, je zopet pri kralju nastopil svojo službo.

Nekega dne na izprehodu je kralj želel za večerjo srno. Širokoustnež se je spomnil vsega trpljenja, ki ga je prestal zaradi predolgega jezika in je to pot rekel: »Gospod kralj, poskusiti hočem, če vam bom mogel ustreči« in je odšel v gozd. To pot pa ni šel šaljivec pred njim, da poskrije srne in Janez je ustrelil srno ter jo je odnesel kralju. Ta se je posmejal in rekel: »Glej, če nič nemogočega ne obljubiš, pa lahko izpolniš!« Vsi so se smejali, posebno pa šaljivec. Širokoustnež pa je bil od slej skromen in se ni nikoli več bahal.

Kaj naj se igramo.

Mucka, mucka, hitro v kot!

Na igrišču je treba v pesek narisati lik, ki ima toliko kotov, kolikor je igralcev, manj eden. V vsak kot stopi en igralec, voditelj pa, ki nima nobenega kota, je mucka in stoji v sredi lika. Mucka zakliče: »Mucka skoči v kot.« Takrat vsi igralci zamenjajo svoja mesta in mucka gleda, da si dobi tudi svoj kotic. Če se ji to posreči, mora tisti, ki ostane brez kotic, zavzeti njeno mesto; če se ji pa ne posreči, mora vnovič na sredo.