

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1932

14. DECEMBRA

ŠTEV. 20

Zima

Kar nepričakovano nas je zavila v svoj mrzel, bel plašč. Tako radi bi bili na vrtu pogredili še to in ono. Premetati in urediti bi bilo še kompost, nekaj gred še ni prekopanih in pognojjenih, z apnom bi še radi gnojili, trato bi bilo treba tudi še pognojiti. Pa iz vsega tega menda ne bo nič. Takle grudnov sneg je tečen in kaj rad obleži. Bomo morali pač čakati do pomladi. Z druge strani moramo biti pa hvaležni za sneg, ki je najboljša odeja za občutljive vrtné rastline, pa tudi za zemljo samo. Pod to toplo in zračno odejo so rastline popolnoma na varnem in zemlja ima pod njo miren počitek.

Ko se nam je torej delo na vrtu ustavilo, si bomo poiskali primerno opravilo pod streho v topli sobi, v kleti in v prezimovališču naših vrtnih pridelkov in rastlin. Ostanimo za enkrat v sobi in pomislimo, česa bi se bilo sedajle proti novemu letu najprej lotiti. Kaj ko bi takole v praznike, če ne prej, malo pogledali na police ali v predal, kamor smo med letom shranjevali knjige, zlasti pa časopise! Zelo koristno bo, ako zberemo in uredimo take strokovne časopise, ki imajo trajno vrednost. To je posebno potrebno za tistega, ki med letom ni utegnil vsake številke prebrati. Kako prav mu bo prišlo tako čtivo sedaj pozimi. Skupaj torej in v red vse številke »Gospodarja«, »Matere in gospodinje«, »Sadjarja in vrtnarja«, »Kmetovalca«, »Slovenskega čebelarja«, pa tudi »Bogoljuba« in kar je še takih me-

sečnikov, katerih vsebina ni samo za leto, ampak ima svojo večno veljavnost, ali pa je namenjena vsaj za sedanjí rod! Če te ali one številke manjka, pišite takoj dopisnico na upravo in zaprosite za njo! Navadno jo boste dobili zastoj.

Da se letniki zopet ne raztepo in posamezne številke ne porazgube, sešite celoten letnik — čeprav še tako preprosto — samo da je trdno. Kdor je kaj bolj izurjen, naj naredi iz bolj močnega ovojnega papirja ovitek in naj knjigo obreže. Najbolje pa je, da damo letnike vezati, ako moremo utrpeti stroške. Kako potrebno in koristno bi bilo, ko bi se dečki zadnje leto, ko hodijo v šolo, učili vezave knjig! Ko bi imeli le prvotne pojme o šivanju, lepljenju in obrezovanju knjig, bi rešili na tisoče knjig in časopisov, ki se tako strgajo in porazgube.

Zbiranje, urejevanje in shranjevanje knjig in strokovnih časopisov je posebno priporočljivo za starejšo šolsko mladino. Ta bi morala imeti posebno veselje do tega posla. Kako ogromnih knjižnih zakladov si danes lahko nabere vsakdo, če skrbno spravlja le knjige Družbe sv. Mohorja, in celotne letnike strokovnih časopisov! Zaradi голе zanikarnosti in malomarnosti, pa tudi marsikje zaradi nekega omalovaževanja strokovnega ali celo vsakega čtiva in le izjemoma zaradi prevelike zaposlenosti in pomanjkanja primerne shrambe se porazgubi vsako leto na tisoče — lahko rečemo na stotisoče tako potrebnih in koristnih spisov, zvezkov in knjig.

Vse obsodbe je vredna grda navada, dajati majhnim otrokom za igračo knjige. Dobra knjiga je zaklad, iz katerega zajemajo lahko rodovi. Koliko truda je stala pisatelja, preden jo je spisal! Pa jo dajo otroku, da jo maže, trga in popolnoma ugonobi. Preden otrok ne hodi v šolo, ne zna ravnati s knjigo, torej ne spada v njegove roke. Za igračo pa knjiga ni. S takim ravnanjem se onečašča vsebina in žali pisatelj.

V hiše in v družine, kjer grdo ravnaajo s knjigami, kjer strokovne časopise sproti strgajo in zavržejo, morebiti celo še neprebrane, v take hiše in družine še ni posejala luč prosvete. Nasprotno pa lahko trdimo, da je lepo vrejena, pa čeprav skromna domača knjižnica najzanesljivejši znak kulture in marsikje tudi znak blagostanja.

Pa ne samo zbrati in urediti je treba knjige in časopise, ampak tudi prav marljivo uporabljati, zlasti sedaj pozimi. Kmečki človek, ki je od same pomladi do pozne jeseni vsak dan od ranega jutra do trde noči na nogah in pri delu, največkrat res ne utegne, da bi bral, če bi bilo še tako potrebno. Marsikdo pri vsej dobri volji ne pride do branja knjige ali časopisa niti v nedeljo. Toliko bolj potrebno je torej, da se zlasti sedaj pozimi nadomesti, kar se je zamudivo čez leto. Lepa in čez vse koristna je navada, da starejši učenci ali učenke zvečer na glas bero, družina pa poslušaja in pri tem kaj lahkega dela. Tako se otrok vadi v lepem, gladkem branju, poslušavci pa imajo vsi hkrati pouk ali zabavo. To je dokaj več vredno, nego če bere vsak zase in potiho. H

Kadar žena potuje . . .

1. Ne podajajte se nikdar na pot, ne da bi se informirale o razmerah v deželi ali mestu, v katero ste namenjene. Te razmere niso povsod enake.

2. Preskrbite si vse potrebne listine (potni list, vizume itd.), sicer se izpostavite neprilikom, ki imajo težke posledice za vse nadaljnje potovanje, posebno pa še, ker lahko zakasnjijo vaš prihod v kraj, kjer ste se bile prijavile.

3. Ker imajo večja mesta več kolodvorov, povprašajte, na katerem morate izstopiti. Kadar poročate o svojem prihodu, skrbite tudi za to, da boste označile kolodvor, na katerem boste izstopile.

4. **Potni list, denar, izpričevala spravite v poseben žep pod obleko.** V denarnici obdržite samo za vožnjo potrebni drobci. Pazite, da ne boste puščale denarnice v plaščnem ali jopičnem žepu. V kovčegu, katerega izročite železnici, ne puščajte nikdar nikakih vrednot, črtudi se kovčeg dobro zaklene.

5. Na potovanje vzemite nekaj več denarja, kot ga rabite za vozni listek, ker na potovanju ima človek lahko ne predvidene izdatke: prenočišča, preva-

žanje prtljage, morda doplačilo za brzovlak, če smo zamudili potniški vlak, itd.

6. Prtljago oddajte železnici; za neznatno vsoto vam preskrbi prevoz. V nekaterih deželah je boljše, če pošljemo prtljago že nekaj dni poprej, če mogoče, naslovivši jo na kolodvor kraja, kamor smo namenjeni. Prišedši v ta kraj, jo lahko takoj dobimo, potem ko je bila carinsko pregledana.

7. Pri tej preiskavi bodite vedno navzoče, bodisi na meji, ali pa na kolodvoru, kjer izstopite, sicer se lahko zgodi, da vaša prtljaga ostane v carinarnici. Če potujete v Anglijo, se morate takoj pri izstopu pobrigati za svojo prtljago. Če tam nadaljujete vožnjo, morate same skrbeti za to, da se prtljaga spravi v isti vlak, s katerim potujete. Kadarkoli potem prestopite, morate paziti, da gre prtljaga z vami.

8. Brzovlakovi pa večkrat nimajo voz 3. razreda in je treba doplačila. Dobro torej preštudirajte pot!

9. Ko ste to storile, potem še upoštevajte, da ura ni v vseh deželah enaka.

10. Med potovanjem se ne spuščajte v razgovor z neznanimi osebami, pa najsi bodo ženske, še manj pa z moškimi.

Nikomur ne pripovedujte, kam potujete, predvsem pa ne spreminjajte svojega polnega načrta, če vam neznanec to svetuje.

11. Od neznanih sopotnikov ne sprejemajte bombonov ali kakršnekoli hrane ali pijače. Ne sprejemajte in niti ne poduhajte cvetic, katere bi vam kdo ponujal. Zgodilo se je že, da so na ta način zločinci zastrupili ali uspavali mlada dekleta.

12. Kadar rabite kakih pojasnil med potovanjem, se obrnite na železniško osebje. Povprašajte natančno, kje je treba preslopiti. Nikdar ne stopite v voz, preden se niste prepričale, da je vlak res tisti, v katerega morate vstopiti. Boljše je celo večkrat povprašati.

13. Na vseh večjih postajah se obračajte na službujoče osebe »Kolodvorskega misijona«, katere spoznate po belorumenem traku. V slučaju, da je ne najdete, pa povprašajte pri železniškem uradniku. Službujoča oseba »Kolodvorskega misijona« je večkrat ponešana med množico, posebno na velikih kolodvorih, kjer išče dekleta, ki so v zadregi.

14. V nekaterih deželah ni navada, da bi se postaje klicale. Takrat pa javajte po času, ob katerem morate dospeti na svoj cilj, in pravočasno povprašajte, da se ne boste peljale predaleč.

15. Na postajah, kjer ima vlak le malo daljši postanek, nikar ne zapuščajte kolodvora. Uro odhoda vlaka čakajte poleg službujoče osebe »Kolodvorskega misijona«, ali pa v čakalnici.

16. Ako vam je treba kje prenočiti, poiščite zavetišče »Kolodvorskega misijona«, ki je označeno na belorumenem lepaku, katerega najdete na vsakem večjem kolodvoru. Še bolje je, da si ta naslov dobite v naprej, da lahko zavetišču javite svoj prihod. Prosite istočasno, da pridejo po vas na kolodvor. Označite kako znamenje, po katerem se boste obojestransko spoznale. Za slučaj, da spremenite svoj načrt, ne pozabite brzojaviti zavetišču ali »Kolodvorskemu misijonu«, da mu prihranite nepotrebne poti.

17. Kadar prenočite v kakem hotelu, bodi to vselej le hotel, katerega vam bo priporočala pisarna »Kolodvorskega misijona«. V hotelu pazite posebno na to, da boste vrata dobro zaklenile s ključem. Nikdar jih ne pozabite zakleniti!

18. Kadar morate zjutraj že zgodaj zapustiti hotel, zahtevajte račun že prejšnji večer, zakaj v zadnjem trenutku ne boste imele več časa, da ga preračunate, niti ne boste mogle zaradi naglice uveljaviti svoje morebitne reklamacije.

19. Pazite, da potuje prtljaga z istim vlakom, kot ve same. Tudi na ročno prtljago pazite in je nikomur ne zaupajte, izvzemši, če ste jo vpisale kot ročno prtljago in jo proti potrdilu oddale. Tudi kolodvorskim nosačem jo lahko zaupate, iz previdnosti pa si zapomnite številko, katero tak nosač nosi na čepici.

20. V tujem mestu nikdar ne sprašujte za pot drugih kot izključno samo policijske uslužbence. Vsaka druga oseba bi vas lahko namenoma zapeljala v drugo smer.

21. V velenostih se dogaja, da se neke osebe poslužujejo vsakovrstnih sredstev, da dobijo zaupanje mladih deklet, in jih na ta način izvabijo v kraje, odkoder ne najdejo več izhoda. Zgodilo se je že, da je ženskam postalo naenkrat slabo samo zato, da so vzbudile usmiljenje pri mimoidečih. Pustile so se odvesti na svoje navidezno stanovanje, ki pa je bilo vse kaj drugega. Nikdar in pod nobenim pogojem ne stopajte v hišo, katere ne poznate! Ne sledite nobenemu tujcu, nobeni tujki, kamorkoli bi vas hotela peljati. Ne peš, prav posebno pa ne v vozu ali avtomobilu.

22. Splošno pravilo: Pomnite pa, da bo vaše obnašanje med vožnjo vaša najboljša čuvarica.

Opomba. V slučaju zadrege ali kakršnekoli neprilike se v velikih mestih poinec lahko obračajo tudi na konzulat, poslaništvo ali delegacijo svoje domovine.

ga V štirih jajeih je toliko redilnih snovi kakor v velikem zrezku mesa ali v pol litru mleka.

Pomivanje na suho

Pomivanje kuhinjske posode ni posebno priljubljeno opravilo in to največ zaradi vode, v kateri pomivamo, ki je mastna in polna jedilnih ostankov. Umazana in grda voda je tisto, kar tako osovračuje pomivanje, da velja za najgrše delo v gospodinjstvu. Toda, tudi tu se da pomagati.

Pomivanje res ni tako težavna naloga, kakor splošno vse gospodinjje mislijo, če ga le znamo pravilno izvršiti. Ako smo odkriti, lahko priznamo, da voda, v kateri navadno pomivamo posodo, ni drugega, kakor razredčeno kosilo ali večerja. Kaj vse plava po tej grdi in mastni žlobudri! Če hočemo pomivati posodo v čisti vodi, tedaj moramo prej odstraniti s posod vse jedilne ostanke na suh način, z gumijevo ali celuloidno plaščico ali pa s papirjem, da je vsaka posoda že takorekoč čista pred pomivanjem. Na ta način si prihranimo pozneje obilo časa, značilnih sredstev in si obvarujemo roke.

Umazano posodo torej najprvo sortiramo, potem pa na veliki, razgrnjeni polji papirja zunaj in znotraj suho očistimo. Vse ostanke papirja pa zavijemo v polo, na kateri smo snažili, in jo požgemo ali pa vržemo v smeti. Nato šete posodo umijemo kot ponavadi in sicer v tako vroči vodi, kolikor prenese roka. Ker smo očistili posodo že na suho, jo je treba umiti potem v eni sami vodi, s čimer si prihranimo tudi precej vroče vode, kar se pozna posebno tam, kjer jo je za to treba greti posebej.

Običajno dosedanje pomivanje v umazani vodi ali bolje v razredčenih jedeh, pa ni samo grdo in neokusno, temveč celo nevarno za zastrupljenja raznih vrst. Jedilni ostanki, ki plavajo po vodi za pomivanje, se vsedejo v vse možne razpoke in zareze na posodi in orodju, začno tam gniti in tvorijo tako lovilce bakterij. To velja posebno za kuhinjske in jedilne nože, ki so morda obloženi z lesom ali s kako drugo tvarino, ki v rabi polagoma odstopi, da se v nastalih špranjah lahko naseli nesnaga, ki jo je

zelo težko, čisto pa sploh nemogoče odstraniti. Razne gnojne rane na rokah izvirajo od take zaostale nesnage na posodah ali orodju.

Maščobo, ki je ne moremo odrgniti s suhim papirjem, odstranimo s posode z dobrim jedrnatim milom. Lonce in kozice, v katerih se nam je kaka jed prismedila, pustimo odmakati toliko časa, da ostanke jedi z lahkoto spravimo iz njih, potem jih pa prav tako očistimo s suhim papirjem, kakor je bilo pravkar povedano. Če ne gre drugače, uporabimo lahko malo drobnega peska ali »Vimc«, ter podrgnemo z jekleno ščetko, nikoli pa ne z nožem.

Zunanjo stran posode, posebno če je okajena, očistimo na polji papirja tudi suho, z »Vimom« in papirjem, potem jo šele umijemo z vodo. Vsa kuhinjska posoda naj bi bila zunaj in znotraj tako snažna, kakor na pr. porcelanasta namizna posoda. Sicer je ne moremo shranjevati v kuhinjski omari med drugo posodo, ker začne zaostala mast postajati žarka in razširjati slab duh. Posebno moramo paziti na vse špranje in zareze pri ročajih posode, da jih sproti čisto osnažimo in da se dobro posuše. Če smo pomili v zelo vroči vodi, tedaj se porcelan osuši sam od sebe, kovinasto posodo in orodje pa moramo zbrisati in sicer prav do suhega. Posebno skrbno in natančno moramo zbrisati vse držaje in tista mesta, kjer je držaj pritrjen na posodo. Kaj vse najdemo večjih na takih kočljivih točkah (stare nesnago od kdovekdaj)! Kuhinjska posoda, ki je ne umijemo vedno do čistega sproti, postane kaj kmalu tako zanemarljena, da jo je težko zopet popolnoma očistiti. Kjer stare posode ni mogoče več čisto očediti, tam naj pazijo vsaj na ovo, da ostane vedno taka, kakor nova.

S tem, da posodo očedimo najprej na suh način, pa varujemo znatno tudi roke. Mastna, umazana voda naredi namreč kožo zamazano in še bolj sprejemljivo za prah. Prah pa kožo izsuši, da razpoka:

Hugon Turk:

Grozdni, sadni, sladovni in mlečni sladkor

Z zednjč naštetimi sladkornimi vrstami seveda še ni dokončan celoten pregled vseh sladilnih sredstev; privzeli smo le najvažnejše iz splošne uporabe.

Grozdni sladkor je v prirodi zelo razširjen. Najdemo ga v grozdju — odtod ime —, v češpljah, slivah, črešnjah, katerih sok tako prijetno sladil. Tudi v drugih naravno sladkih sokih raznega sadja se nahaja. Navadno je ta sladkor združen s sadnim sladkorjem in skupno ne le sladita naše sadje, ampak mu tudi zvišujeta njegovo hranilno vrednost. Grozdni sladkor se izdeluje tudi umetno in sicer iz najcenejše škrobne moke t. j. iz krompirjevega škroba, zato ga imenujejo v trgovini tudi škrobni ali krompirjev sladkor. Anglieži ga izdelujejo tudi iz koruze. Pri izdelavi se mora predvsem paziti, da se škrob popolnoma očisti, kar se zgodi s pomočjo kemijskih sredstev (žveplene kisline, klor, ozon, vodikovega dvokisa itd.), pri čemer se tudi škrob lepo obeli. Očiščen škrob se potem izpremeni v grozdni sladkor na sledeč način: škrobu se priklje voda in napravi redek močnik, v katerega polagoma dolivajo vročo razredčeno žvepleno kislino. Po večurnem prekuhanju se škrob spremeni v grozdni, škrobni ali krompirjev sladkor. To se ne izvrši tako hitro in kratko, kakor smo pravkar povedali, ampak je treba še prav mnogoštevilnih opravkov, da se končno izkristalizuje mrvasti, odnesno očiščen ali tudi kemijsko čisti grozdni sladkor.

Le-ta sladkor ni tako sladak kot je trsni in pesni sladkor, toda je veliko cenejši tam, kjer ga izdelujejo. Zato ga uporabljajo ali v rumenkastih kosih ali kot sirup predvsem v slaščičarnah pri napravljanju »medenega kruha«, bonbonov, sadnih sokov, marmelad, pri vkuhanju sadja, za izdelavo sladkorne barve (slakornega kulerja), dalje v žganih in tovarnah likerjev, pa tudi za goljufive potvorbe medu in vinskega

mošta. Uporaba je torej zelo mnogo vrstna.

Sadni sladkor je najbližji sorodnik grozdnemu sladkorju. Navadno je z njim združen v različnem sladkem sadju. Izdelovanje čistega trdega sadnega sladkorja je zelo zamotano. V življenjski uporabi ima večji pomen le za sladkorno bolne ljudi. V trgovini se dobi sadni sladkor navadno le kot gost sirup, ker trdi sladkor zelo hitro posrka vlago iz zraka, če ni dobro zaprt, in se raztopi v tekočino. V obeh oblikah je sadni sladkor zelo drag.

Sladni sladkor ali maltoza se sam za se ne uporablja kot sladilo in živilo, vendar ima precej pomena v industriji in kemiji. Nahaja se v pivu, v sladnem sirupu, v sladovnem izvlečku in uporabljajo ga za razne sladkorčke (bonbone). Pridobivajo ga tovarniško tudi v kristalih in sicer ali iz razdrobljenega pivovarniškega slada ali pa pri izdelavi škrobnega sladkorja; v obeh slučajih s pomočjo daljših kemijskih postopkov.

Mlečni sladkor se napravja iz sladke mlečne sirotke. To je sladkor živalskega mleka, ki ga po okusu vsi poznamo, dasi ga je malo kateri tudi resnično videl. Njegovo izdelovanje je takisto precej dolgotrajno in se izvrši v tovarnah, kjer končno pridobe lepe, grozdju podobne kristale, kateri gredo potem v prodajo ali kot taki, ali pa mlečni sladkor je velikega pomena kot mlačni sladkor je velikega pomena kot dodatek k mleku dojenčkov. Vrh tega se rabi tudi pri zdravilih in v kemiji.

ga Zamašen nos namaži z mazilom sladkega kuhanega masla in majarona. Vdihavaj zvečer soparo lanenega semena pa se pokrij po glavi, da se spotiš. Pazi, da ne stojiš na mrzlih mokrih tleh in ne hodi iz mrzlega na vroče in obratno. Pij lipov čaj z medom in bezgom.

R a z n o

Gospodinjstvo

Znanje gospodinjstva je potrebno dandanes vsaki ženi. Predvsem in še posebej pa mora to znanje obvladati mati-gospodinja. Na njene rame so naloženi trije težki stebri. Te mora obdržati in četrtega tudi podpirati.

Domača hiša in družina je tem ljni kamen in podlaga vsakega naroda in države. Domača hiša in vsi, ki so z njo v zvezi, so nekaka državnica. Kraljica, gospodarica, učiteljica in vodnica v tej državnici je mati-gospodinja. V bistvu žene je požrtvovalnost, krohkost in skrbnost. Glavna lastnost gospodinje je smisel za napredek, za razvoj in prospeh domače hiše in družine. Gmolen in kulturni napredek je odvisen od nje. Skrbna gospodinja in dobra mati mora imeti vročo željo, urediti v svojem delokrogu udobnost in prijetnost. Njena žensko skrbni za to, da vloži nekaj toplega, mehkega v življenje vseh tistih, ki so tesno zvezani z njo. Umska zmožnost gospodinje ustvarja prijetno bivanje doma. V materi gospodinji mora biti ustvarjaljoča moč in sila, da obdrži pri sebi svojce. Ako ta moč oslabi nastopi nezmožnost, ki podira, ruši dom in podi svojece od sebe. Blagor hiši in družini, koder gospoduje in kraljuje ustvarjaljoča moč dobre, skrbne gospodinje. Narod s takimi ženami ne more propasti.

V nasprotnem slučaju, kjer ni globokosti v duši gospodinje, propada dom, poslavlja se prijetnost in udobnost. Mož, otroci in posli iščejo zabave izven doma, po gostilnah in v slabi družini. Skrbna mati gospodinja poskrbi za gorek koticček, koder se ogrejejo mož, otroci in posli. Previdna gospodinja je radodarna z besedami, koder se izraža čuvstvo ljubezni, dobrote in usmiljenja. Radodarna je tudi s priznanjem in potrebno hvalo za ubogljivost. Skopa je v besedah graje, karanja in zabavljanja. Radodarnost in skopost pa nikakor ne smeta prekoračiti meje, ki mora biti v gospodinjstvu jasno začrtana.

Svet in posnemanja vreden izrek našega nepozabnega pesnika Simona Gregorčiča ji bodi kot merilo radodarnosti in kreposti: Glasi se: En dober rek srce odpre. En trd izrek, srce se stre.

Kuhinja

Kisla repa. Kako kisam repo v manjši množini? Repo operem, obrežem nečiste dele, ali jo olupim. Po mestih, koder ne pridejo olupki v prid živalim, zadostuje, ako se odstranijo le nesnažni deli. Ako se je pri tem delu repa na novo umazala, jo umijem v čisti vodi. Nato jo ribam in vložim v velik lonec. Najboljši za kisanje so veliki cementni lonci. Lončene, glinaste posode kislina kaj rada razje. Ko je lonec napolnjen in repa v njem stlačena, nasolim po vrhu s pestjo soli. To pa zato, da repa, ko se drugi dan napne, poprej upade in se vleze! Zdaj nalijem toliko mrzle vode, da voda repo pokriva. Tako pripravljeno pokrijem s čedno belo krpo tako, da krpo zatlačim ob robu lonca. Zdaj postavim lonec v kot pri štedilniku. Odstranim ga le pri opoldanskem kuhanju. Zjutraj in zvečer pa pustim na mestu. V dveh dneh se mi repa kisa, ker je toplota kisanje pospešila. Lonec z repo odnesem v klet ali shrambo Utežev v obliki kamenja tako kisana repa ne potrebuje. Prijetnost okusa tako hitro kisanje znatno boljša. Mrzla voda, s katero jo zalijem, in pa poznejša toplota ji odvzmeta tisti neprijetni okus po surovini.

Kako kuham kisló repo. Repo zalijem z mrzlo vodo in postavim na štedilnik. Prvi pogoj, da se repa zmečča, je ta, da kar se da hitro zavre. V napol kuhano zlijem in dobro zmešam zmes moke in mleka. Ta zmes sestoji iz nekaj žlic mleka in toliko moke, da se doseže tako testo, ki je gladko in ga je mogoče viliti kot rezance. Dobro premešano zabelim z razbeljeno mastjo, v kateri sem zarumenila odrezek čebule. Čebula se odstrani, ko je repa kuhana. Pridatek mleka da repi voljan, prijeten okus.

3:a:m:a:s:e:m:a:l:e

Tri božične

I.

Glejte, glejte v tistem starem,
v zapuščenem tistem hlevu
luč nocoj nam silna sveti
kot nikdar pri belém dnevu.

Ob Mariji božje Dete
v jasecah leži povito;
Jožef od radosti same
brado gladi si častito.

Še njegov voliček v kotu
zadovoljen z glavo naje,
ker so dobri mu pastirci
toliko nanesli klaje.

II.

Kar od blaženosti same
duša mi izkipeti hoče
pod nebo, pa ji telesa
zapustiti ni mogoče.

Ko bi mogoč tam na nebu
sveti večer praznovati!
Tam so sveti vsi duhovi,
vsi prostori tam so zlati.

To bi bilo imenitno,
da bi gledal, kam z višave
angeli, poslanci božji,
nosijo ljudem pozdrave!

III.

Jaselce nocoj sem zgradil.
V hlevce za podrtá vrata:
Dete, Mater in Rednika.
In nad vsemi, gloj, krilatec

Proti hlevcu sem postavil
drobno čredo in pastirja.
Pa pri delu nisem rabil
niti noža, ne papirja.

No, čemu so vam obrazi
naenkrat postali resni?
Ali niso všeč vam jasli,
moje jasli — moje pesmi?

Virgilij.

Tri predice

Bila je deklica, ki ni marala presti.
Mati jo je zato šestokrat tepla. Nekoč je
prišla ravno kraljica mimo hiše in je
slišala dekličin jok. Vprašala je mater,
zakaj hčerka joka. Moti se je pa zlagala,
ker je je bilo sram hčerkinе lenobe, in
je rekla: »Tako rada prede, da je ne
spravim brez sile od dela; jaz sem pa
revna in prediva kupovati ne morem.«

Kraljica je bila te novice zelo vesela
in je rekla: »Jaz imam pa prediva do-
volj, dajte mi hčerko v grad.«

Tako je prišla deklica v kraljičino
službo. Gospa ji je pokazala celo shram-
bo prediva in je rekla: »Vse to mi lahko
spredeš in ko boš končala, boš postala
žena mojemu sinu. Akoprav si revna,
dovolj dote nam bo tvoja pridnost.«

Deklica se je silno prestrašila: ako
bi tristo let živela, ne bi mogla spre-
sti vsega tistega prediva. Zato tri dni niti
začela ni presti. Ko je pa tretji dan pri-
šla kraljica in je videla, da je še vse
predivo nespredeno, se je začudila, toda
deklica je rekla, da ji je preveč dolgčas
po domu. Kraljica ji je ukazala: »Tako
jutri pa moraš pričeti z delom.«

Ko je bila deklica sama, ni vedela,
kaj bi naredila. V zadregi je stopila k
oknu, pa je videla, da prihajajo proti
gradu tri ženske: ena ima lopatasto no-
go, druga ima široko šobo in tretja na
rokji pokvečen palec. Obstanejo pred
gradom in vprašajo deklico, kaj ji je.
Potoži jim svojo stfsko, one ji pa oblju-
bijo, da ji pomagajo, toda pod pogojem;
pravijo: da nas boš povabila na svojo
ženitnino, da se nas ne boš sramovala,
da nas boš imenovala tete in da bomo
smele sedeti pri tvoji mizi, pa ti bomo
spredle v kratkem času vse predivo...

»O prav rada.« odgovori deklica,
»samo kar gori pridite in takoj začnite!«

Kar brž so prišle v grad in so v
shrambi z delom začele. Ena je vlekla
nit in gonila kolo, druga je nit močila.

tretja je nit sukala in s prstom udarjala v mizo: kolikorkrat je pa udarila, vsakokrat se je potočil nov klobčič po tlen. Teh klobčičev najfinejšega sukanea pa je bilo polagoma toliko, da se kraljica ni mogla načuditi. Ko je bilo spredeno predivo iz prve shrambe, je prišla na vrsto druga shramba in potem še tretja. Deklica pa ni nič povedala kraljici, kdo ji prede; vsakokrat je namreč predice skrila. Ko je bilo vse spredeno, so se žene poslovile in deklici naročile: »Nikar ne pozabi, kaj si nam obljubila — v arečo ti bo!»

Potem je bila kmetu ženitnina. Nevesta si je izprosila od ženina, da sme povabiti tudi svoje tri tete, ki so ji že mnogo dobrega storile. Ženin je rad privolil. Na poročni dan so vstopile v dvorano res tri žene v prečudni noši in nevesta jih je pozdravila: »Dobrodošle, ljube tete!»

»Odkod pa to grdo sorodstvo?« je vprašal ženin. Stopil je k prvi ženi in jo ogovoril: »Od česa imate tako široko nogo?« — »Ker gonim kolo,« je odgovorila žena. In je vprašal drugo: »Od česa imate tako široko ustnico?« — »Ker alinim nit,« je odgovorila druga. In je vprašal tretjo: »Od česa imate tako širok palec?« — »Ker sučem nit,« je odgovorila tretja.

Zdaj se je ženin ustrašil in je zaklical: »Če je pa tako, pa moja soproga, da bo ostala lepa, ne sme več h kolo-vratu.« Tako se je znebila mlada kraljica njej nobjubega dela.

Da bikonja ne slišala...

Mitničar Zaron je rad nagajal kmetom. Če je bil voz še tako visoko naložen, on je prebodel in pregledal vsako vrečo, premetal slamo in seno in se smejal: »Mogoče imate pa le kaj?« Kmetje so morali pomagati odkladati in nakladati, da so prišli hitreje izpred mitnice in vsak se je pošteno razjezil.

Večkrat se je to namerilo že tudi staremu Miklavžu iz Polže vasi. Sklenil je, da izplača mitničarjevo nitnost. Neki dan pripelje voz, ki je bil visoko naložen z vrečami. Mitničar vpraša: »Imate

kaj prepovedanega?« Miklavž se ozre plašno po konjih in reče: »Oves peljem.«

Mitničar si misli: »Oho, boter! Tukaj ni nekaj prav.« In vpraša ostro: »Nimate res nič drugega?« Miklavž tiho zatrjuje, da ima samo oves. Mitničar se smehlja: »Le odloživa, občka, bova videla.« — »Se mi nikamor ne mudi, pravi Miklavž, »le odkladajte sami.«

Mitničar pokliče pomočnika. Pa premetavata vreče, jih znašata raz voz, prebadata in pretipavata. Toda nikjer drugega kakor sam oves.

Mitničarja se potita, Miklavž pa godrnja: »Celo uro sta me zamudila, ko sem vendar povedal, da nimam nič takega. Zdaj pa naložita nazaj!«

Mitničarja se pehata z vrečami, Miklavž pa ne gane niti z mēzincem, da bi pomagal. Ko je voz naložen in si brišeta mitničarja pot, se jezita: »Zakaj ste bili pa v takim strahu?«

Miklavž se popraska za ušesom, poškili na konja in pove mitničarju na uho: »Že dva meseca ništa dobila zrnea ovsu — zato ne smeta slišati, da ga peljem cel voz.«

Kaj moraš vedeti

1. S čim proizvajajo čebele vosek?

(ka)

-ozad (Izpodovje) za izza obročkov

2. Kaj so rabili včasih mesto stekla v oknih?

(O)jnat papir

3. Kje je zrak najbolj čist?

(Na morju)

3. Koliko mesecev na leto prespi polh?

(Skoro) sedem

5. Kdaj so začeli rabiti dežnike?

(L. 1715 na Angleskem)

6. V katerih deželah se vozi po leveli strani?

(In)glskem)

(V Avstriji, na Českoslovaškem, Ogrskem, Angleskem, Švedskem in Por-

7. Kje so ljudje v Evropi najbolj gosto naseljeni?

(V Belgiji: 300 na km²)

8. Kako naglo teče severni jelen?

(12 km na uro)

9. Kje pridobivajo najvzata?

(V južni Africi)