

# MATI IN GOSPODINJA

LETO 1932

10. AVGUSTA

ŠTEV. 13

## Pismo ženam in dekletom

o tridnevni duhovni vajah pri č. s. sv. Križa v Ihanu

Gospod urednik! Dolžna se čutim, da sedaj pred začetkom duhovnih vaj tudi v našem ljudskem listu »Domoljubu« opozorim naša dekleta in matere na nepozabne dneve duhovnih vaj pri č. sestrah sv. Križa v Ihanu pri Domžalah, ter Vas prosim, da objavite to pismo srečne matere.

Kakor mnoge druge, sem si tudi jaz že nekaj let želela, da bi slično kakor možje, tudi žene dobile kak miren, skrit kotiček, kjer bi v zaprtih duhovnih vajah po besedah sv. pisma odložila staro in si odela novo obleko. Ta želja se je mnogim ženam in dekletom lansko leto izpolnila. Sestre sv. Križa so odprle na svojem posestvu v Ihanu pri Domžalah tak dom ter vabijo žene na duhovne vaje. Težko se je odločiti materi s kopico nedoraslih otrok. Tudi jesensko delo še ni bilo povsem opravljeno. Sto in sto opravil je treba rešiti, in polno drugih zadržkov se stavi na pot taki ženi. Med tem pa se je vrnil tudi moj mož od duhovnih vaj pri oo. jezuitih, prenovljen in prežet novega duha, ter me vzpodbujal in obljubil prevzeti večino družinskih ženskih skrbi in opravkov na svoje rame za čas moje odsotnosti. Zato sem se z nekaterimi drugimi odločila in sporočila to željo sestram sv. Križa, ki so po dveh dneh lepo vablivo in prisrčno odgovorile, da smo sprejete. Še zadnje dni pa sem se hotela izneveriti, odložiti

odhod na prihodnje leto. Menda je hudo duh imel svoje krepilje vmes ter mi ni hotel privoščiti sreče duhovnih vaj. Iste težave so imele tudi ostale udeleženke. Nekaj priglaskov pa je v resnici odložilo na poznejši čas.

Navdušene smo v Ljubljani stopile na vlak, kjer so nas že čakale sestre ter nas spremljale. Z domžalske postaje smo po polurni vožnji zagledale sredi polja od smrekovega gozda obdano veliko poslopje, dom sester sv. Križa, kjer so nas dobre sestre sprejele z vso ljubeznivostjo. In čudno: vse udeleženke tečaja so pri odhodu s tečaja omenile, da spričo tolike prijaznosti in ljubeznivosti nobena ni več mislila na dom. Vse je takoj ob prihodu prevzel čut prijetnosti, toplote, hvaležnosti in notranjega zadovoljstva, da so se sploh mogle od doma odtrgati. Častite sestre so nam takoj in ves čas in v vsem nudile vso ugodnost, kar je pač premorejo. Na potek vaj blažilno vpliva tudi mir, tihota. Skrbno izbran dnevni red te docela prevzame. Tudi strah radi hrane in mraza je bil neutemeljen. Ničesar nismo pogrešale. Toliko o zunanostih. Če so skrbele častite sestre za naša telesa, je imel za naše duše obilo hrane pripravljene naš duhovni vodja preč. g. spiritual dr. Ciril Potočnik, ki nam je s svojimi duhovnimi govori ostal v neizbrisnem spominu. Koliko dvomov, napačnih naziranj nam

je razpršil, koliko doslej neznanega sino slišale, kako jasno nam je pokazal pot k Bogu, k popolnosti!

Neka udeleženka je rekla, da ne bi za noben denar dala sreče, ki jo sedaj občuti. Druga: Prehitro je minul čas, prekratki so dnevi. Vsaj 14 dni bi rada ostala. Starejša žena-mati je jokaje govorila: Da ni bilo to pred 30 leti! Mlade žene in dekleta, vzemite si jo za zgled! Mladoporočenke, pojdite za tri dni v samoto, v dom duhovnih vaj, k sestram sv. Križa! Tam je sreča doma. Tam vre studenec milosti.

Za svojo življenjsko nalogo sem si postavila širjenje duhovnih vaj, ko sem sama doživela njih skrivnost.

Žene, dekleta! Živimo v dobi mehkužnosti, strahopetnosti, neznajčnosti in malovernosti in to ozračje je zajelo že tudi ženski svet, žensko mladino. Tudi žene naj poprimejo za delo v katoliški akciji!

## Vkuhano sadje

Sedajle bo čas, da začne gospodinja misliti na vkuhano sadje. Za preproste razmere ni to sicer najbolj priporočen način sadnega shranjevanja (konserviranja), vendar ga pa ne moremo popolnoma pogrešati, ker pride prav posebno za bolnike in za razne slovesne prilike. Nekatero sicer prav izvrstno sadje samo ua sebi nima nikake trpežnosti in se drugače tudi težje ohrani.

Za vkuhavanje je treba imeti posebne posode. Od njih je zavisno, kako sadje obvarujemo, da se ne pokvari. Kdor zmore v to svrhu nalašč prirejene steklenice s steklenim pokrovcem in gumijevim obročkom za neprodušno zapiranje, ima najlažje delo, potrebuje najmanj sladkorja in doseže največjo — lahko rečemo neomejeno trpežnost. Take steklenice so pa drage. (Najbolj priznan je Weckov sestav.) Ceneje shajamo, ako vzamemo steklenice s širokim grlom starejšega sestava, ki jih zapremo s pergamentnim papirjem. Tu pa ne mo-

Po mesecih me je pred kratkim po opravkih pol zanesla v bližino doma sester ter sem obiskala ta srečni dom in njene prebivalke. Po prisrčnem pozdravu mi je gdna učiteljica razkazovala zidavo nove kapelice, ki bo res velika in prostorna ter v okras ne samo domu, temveč tudi bližnji okolici, in me povabila na slavnost blagoslovitve, ki bo konec septembra z otvoritvijo novega tečaja, v katerega bodo sprejeli lahko večje število priglšenk. Kako se veselim tega napredka in z menoj gotovo vse, ki so imele to srečo, da so preživele nekaj dni v domu.

H koncu mojega pisma vas, žene, predvsem pa dekleta, vabim: priglšajte se v obilnem številu! Ne odlašajte na poznejši čas, ki ga morda več ne bo. Pridite po srečo, ki je tako blizu! Z dobro in resno voljo se vse zapreke premagajo. Dobre sestre vas pričakujejo! Pišite na naslov: Sestre sv. Križa, p. Ihan pri Domžalah.

remo drugače doseči trpežnosti nogo da pridamo sadju precej sladkorja.

Za vkuhavanje je primerno tako sadje, ki ima lepo zunanost in je toliko trdno, da ne razpade, ko ga razgrevamo, in pa zlasti tako, ki se drugače težko ohrani. Za vkuhavanje so zelo ugodne razen črešenj in višenj zlasti marelice, breskve, slive, češplje in pa poietne in jesenske hruške. Jabolk navadno ne vkuhavamo. Jagodarsko sadje je manj prikladno, ker je premehko in se drugače lahko prav z velikim pridom uporabi (za sadne sokove).

Pri vkuhavanju sadja hodijo vpoštev tri glavna opravila in sicer: **pr. prava sadja in posodja, vlaganje v posode in razgrevanje (sterilizacija).**

**I. Priprava sadja** Sadje za vkuhavanje naj bo zrelo, toda ne prezrelo. L. brati treba lepe enakomerno debele in razvile plodove. Odstraniti se ne bo kvarjeno, zlasti pa vse črvice sadje. Na-

vadno vkuhavamo cele plovce. Le debele bruske zrešemo v polovične ali četrtinske krahle. Lupimo le tako sadje, ki ima zelo debelo in trdo kožo, kakor na pr. nekatere hruške in breskve. Vobče pa velja pravilo, da je neolupljeno sadje tudi v kompotu najlepše. Steklenice, pokrovec in gumijeve obročke pred uporabo temeljito operimo in posušimo, bodisi če so že rabljene ali pa nove.

2. Vlaganje. V steklenice vložimo sadje kolikor mogoče tesno in prav do vrha, ker se med vkuhavanjem zelo skrči in vsede. Med vlaganjem večkrat potrkamo s steklenico ob mizo (podložiti večkrat zganjen prtič), da se sadje čim tesneje vleže. Debelejše kose pa vlagamo z leseno žlico. Napolnjene posode novejšega sestava, ki imajo steklen pokrovec, zalijemo z mrzlo vodo; še prej pa dodamo na vrh okusu primerno količino sladkorja v prahu ali pa tudi nič. Nazadnje nataknejo gumijev obroček in pokrijemo steklenice s pokrovcem, ki ga zavarujemo z vzmetjo. Navadne steklenice starega sestava napolnimo prav tako s sadjem, ki ga pa zalijemo z gosto sladkorno raztopino (pol kg na liter

vode). Nazadnje jih pa trdno zavežemo s pergameninim papirjem, ki ga prej zmočimo v vodi (papir v dve gubi).

3. Razgrevanje ali sterilizacija. Razgrevamo napolnjene in zaprte steklenice v velikih loncih vedno tako, da stoje posode do vratu v vodi. Navadno vzamemo mrzlo vodo, da se potem z njo vred polagoma razgreva tudi vsebina v steklenicah. Na dnu lonca denemo lesen podstavek, da steklenice ne stoje na golenem železu. Za sadje zadostuje, ako ga razgrevamo na 75—80° C. Kdor pa nima takega toplomera, bo moral pač razgrevati toliko časa, da voda zavre. Doba sterilizacije se ravna po velikosti steklenice in traja 10—30 minut, kakor so pač steklenice. Čas se šteje od trenutka, ko ima voda 80° C ali ko zavre. Ko ta čas mine, postavimo lonec s steklenicami od ognja in vzamemo steklenice iz njega. Postavimo jih na leseno podlago in takoj pokrijemo z vlažnim prtom. Tako jih pustimo, da se popolnoma ohladi (do drugega dne) in šele tedaj jih spravimo v hladno in suho shrambo. Čez nekaj dni jih pregledamo, če so dobro zaprte in če je tudi sicer vse v redu. H.

Vet. Hugon Turk:

## Voda in led

Če pogledamo površino naše zemlje, vidimo, da je 11 petnajstin pokrite z vodo in je torej samo 4 petnajstine suhe zemlje. Ze to je ogromna množina vode. Vrhu tega pa vsebuje vse drugo stvarstvo silno veliko vode; mehki živalski deli n. pr. 75%, mlade rastline celo nad 90% in 72% človeške telesne teže obstoji iz vode, katere veliki pomen je že s temi dovolj potrjen. In kakor brez hrane in zraka, tako tudi brez vode ni nikakega življenja.

Vodik in kisik so prvine, ki se spoje iz prvotno plinaste oblike v tekočo vodo v razmerju 2:1 (= H<sub>2</sub>O).

Voda se nahaja tudi v zraku in sicer v nevidni obliki kot vodna para, in v vidnih oblikah kot megla, oblaki, dež, sneg, toča in slana.

Velikanski pomen ima voda za človeka in živali kot pijača sama zase, ali pa pripravo raznih jedi in pijač, živalske krme, za čiščenje in snago teles, uporabnih predmetov, stanovanj in raznih človeških in živalskih bivališč, obratov itd.

Voda je pri navadni toploti tekoča, v čistem stanju brez okusa in duha, v tenkih plasteh, brez barve, v velikih množinah zelena in modra. — Pod 0°C ohlajena se zgosti, zmrzne in se spremeni v led. Do 100° C segreti prične voda vreti in kipeti in tako dobimo krop in vodno paro, slednja je nevidna dokler se ne ohladi in zgosti na zraku.

Primeroma najčistejša voda v naravi je deževnica, ki je zato najbolj podobna prekapani (destilirani) vodi, katero pri-

pravljajo s tem, da se vodna para ohladi pod 100° C. Deževnica je »mehka voda«, vsebuje le slučajne primese iz zraka kot so kisik, dušik, ogljikova kislina, včasih amonjak in nekoliko mineralnih snovi, vse to ker je pri padanju očistila zrak. Okusa je plehkega, mehkega, praznega, zato ni priljubljena kot pijača, pač pa je zelo dobra za pranje.

Deževnica in druge vode izpod neba (meteorne vode), se zbirajo v studencih, potokih, rekah in deloma tudi v jezerih, se potem združujejo in odteka v morja. Velike vode pa gre v vedno globokeje zemeljske plasti in sicer do tja, kjer plasti ne propuščajo vode več dalje in se mora zbirati tu kot talna voda, katera ali miruje, ali se počasi pretaka. V občje ima talna voda v globočini nad pet metrov dobre lastnosti in je uporabna za vse namene, samo da se od zunaj ali drug način ne okuži. — Talna voda prihaja lahko v studence ali v vodnjake in velja za »trdo vodo«, če vsebuje apno, magnezijo, mavec, kisik in ogljikovo kislino in je kot taka osvežujoča pijača. Za vsaktero kuho in pranje pa ni ugodna: stročnice se ne skuhamo na mehko, perilo se pere le s težavo, ker se milo razkroja in se ga veliko porabi. Zato se mora trdi vodi dodati nekoliko sode, potem z dodatkom vred ogreti in rabiti. Trda voda postane pri kuhanju motna, vse posode dobe belkasto smetano ali celo trdo skorjo t. j. kamen ali kotlovec.

Od dobre pitne vede moramo zahtevati sledeče:

1. da je čista, brez barve, brez duha in »neutralna« t. j. brez izpremembe pri preizkušanju z lakmuzovim papirjem;

2. da ima prijeten, svež okus, da nima nad 12° C toplote in da vsebuje primerno množino ogljikove kisline;

3. da ni v enem litru nad pol grama mineralnih raztopin ter le prav neznamenljive primese nerazkrojivih organ. snovi;

4. da ne vsebuje nikakih zdravju škodljivih prisil, posebno nobenih bolezenskih kali (bakterij itd.) in da ne kaže nobenih gnilobnih znakov (amonjaka, salpetrove ali solitarjeve kisline).

Gniloba odnosno povzročitelji gnilobe se naselijo vsepovsod tam, kjer se

nahajajo človeški, živalski ali rastlinski odpadki ali njihovi razpadajoči deli. Po vodi sami in iz zraka pridejo take snovi prav zelo lahko v vsako vodo in takoj se prične gnilobni razkroj, ki vodo ne samo onesnaži, ampak tudi zastrupi, bodisi z razkrojinami, bodisi z zdravju in življenju nevarnimi glivami (bakterijami). Zato je silno nevarno, če pride taka voda v vodnjake in luže, posebno v naših kraških pokrajinah, kjer so ljudje primorani zbirati deževnico v slabih vodnjakih ali celo čisto nezavarovanih lužah ali kalih, kar povzroča pogostokrat najraznovrstnejše neprijetnosti, neprilike in vrhu tega razne kužne bolezni (grizo, vročinsko bolezen (tifus), kolero itd. itd.)

Bližina gnoja, gnojnice stranišč, hlevov, svinjakov itd. je za vodnjake vedno zelo nevarna. Vsekakor morajo biti vodnjaki vseskozi prav dobro zavarovani, obzidani, pokriti in pod 30 m globoki. — Iz istih razlogov je lahko prav nevarna tudi voda iz potokov, rek, jezer, zatvornic, ribnjakov itd. Ako ni druge zdrave vode, se mora sumljiva pitna voda pred uporabo za človeka in živali očistiti, kar se zgodi na različne načine: najboljše in najlažje s temeljitim prekuhanjem in poznejšim previdnim ohlajenjem, po potrebi se okus ohlajene vode za človeški užitek zboljša s kakim dodatkom užitnih kislin (limonov ali sadni sok).

Navadno dajejo studenci najboljšo vodo, toda tudi ti niso vedno popolnoma zanesljivi in neškodljivi, tudi pri njih je treba previdnosti in strokovnjaške preiskave.

Najzanesljivejši so vedno le dobro napeljani in izpeljani vodovodi z vodo, katero so poprej strokovnjaki temeljito preiskali in spoznali za zdravo.

Velike važnosti je dandanes v vsakem gospodarstvu in gospodinjstvu zmrznjena voda, led imenovana. Le-ta se rabi za ohranjanje (konzerviranje) jedi, ohlajevanje jedi in pijače, v živilskih industrijah, za zdravljenje itd. Led se napravlja pozimi in v mrzlih krajih v naravi, za omenjene uporabe pa ga izdelujejo tudi umetno.

Naravni led se napravija pozimi na za to pripravljenih prostorih, na jezerih, ribnikih, v mirnih strugah potokov in rek, v gotovih podzemeljskih jamah itd. Za umetni led pa so potrebni stroji in kemikalije, zato je tak led dražji, toda najbolj zanesljiv za varno, neškodljivo uporabo, kar se o naravnem ledu ne more vselej trditi.

Čistoča ledu odvisi od vode, ki je zmrznila v led in od načina, kako se

je dobavljal, zato dostikrat naravni led ni čist, je celo lahko škodljiv, nevaren in pokvarjen, kakor smo povedali zgoraj o vodi. Iz teh razlogov in radi štedenja rabijo mestu ledu hladilne mešanice (n. pr. 5 delov razredčene solne kisline in 8 delov Glauberjeve soli; ali pa 1 del kuhinjske soli in 3 dele raztolčenega ledu). Take nadomestke leda rabijo prav posebno v raznih slaščičarnah.

## R a z n o

### Če kuhaš živila:

#### v mrzli vodi

Stene stanic se zmeščajo, beljakovinate snovi se stope, soli se nekoliko raztapljajo, sladkor se stopi, škrob se napne, maščoba ostane neizpremenjena, dišavne snovi se tudi v majhni množini tope;

#### v vreli vodi

Stene stanic se zmeščajo in počijo, beljakovinate snovi zakrcknejo, soli se v večjih količinah tope, sladkor se stopi, iz škroba se tvori lepljiv škrob, maščoba se stopi, dišavne snovi se v večjih količinah tope;

#### v pari

stene stanic se zmeščajo in počijo, beljakovinate snovi zakrcknejo, soli se ne izlužijo, sladkor se malo izloči, škrob se pretvori v lepljiv škrob, maščoba se stopi, dišavne snovi se v večji množini tope;

#### v vroči masti in v vročem zraku

stene stanic se zmeščajo in počijo, beljakovinate snovi zakrcknejo in porjavje ter postanejo okusne snovi, soli ostanejo neizpremenjene, sladkor porjavje, škrob se izpremeni v dekstrin, postane rjavkast in tvori okusne snovi, voda izhlapi, tvorijo se dišavne snovi.

### Koliko blaga potrebuješ za perilo

1 prevleka za blazino 1½ m, če je blago široko 82 cm; 1 spodnja rjuha 2¼ metra, če je blago široko 140—160 cm; 1 zgornja rjuha 2½—2¾ m, če je blago široko 160—200 cm; 1 moška srajca 3¾ do 3¼ m, če je blago široko 80—82 cm; 1 moška spalna srajca 3—3¼ m, če je blago široko 80—82 cm; 1 ženska spalna srajca 3¾ m, če je blago široko 80 cm; 1 ženska krilna kombineza 2 m, če je blago široko 80 cm; 1 ženska hlačna kombineza 1½ m, če je blago široko 80 cm; 1 ženska srajca 2 m, če je blago široko 80 cm; 1 ženske hlače 1¼ m, če je blago široko 80 cm. S. H.

### Deset zapovedi za pravišno pranje

1. Uporabljal mehko vodo. (Če je nimaš, omeščaj trdo vodo s sodo ali boraksom.)

2. Pralni prašek naj se vedno dobro raztopi; perilo vloži šele v gotovo raztopino!

3. Za namakanje jemlji vedno le mrzlo vodo, nikoli pa vroče, ker se sicer nesnaga v perilu zapari.

4. Za izplakovanje vodo pogosto menjaj in prepreči velike razlike toplote (ne menjaj preveč vroče in mrzlo vodo).

5. Za ovijanje uporabljaj pripravo za to, ki je poceni in ti olajša delo.

6. Suhega perila ne izpostavljal sončnim žarkom, ker se s tem oškodujejo vlakna tkanine.

7. Pri pranju barvastega blaga pazi, da ohraniš barvo; ne uporabljaj ostrega mila, razvrsti perilo po barvah, suši v senci!

8. Za pranje volnenih reči uporabljaj mlačno vodo in ne suši jih pri vroči peči!

9. Za sušenje perila imej močno vrv in jo vedno obriši, preden obesiš perilo nanjo; po sušenju pa jo snemi in shrani v čisti vrečici; prav tako tudi zapenjalke.

10. V perilno omaro zloži samo čisto suho perilo, sicer se radi pojavijo plesnivi madeži. S. H.

ga **Drugi tečaj zaprtih duhovnih vaj za dekleta v Lichtenethurnovem zavodu v Ljubljani.** K prvemu tečaju duhovnih vaj za dekleta se jih je prijavilo toliko, da so že vsi prostori oddani. Ker se pa še vedno oglašajo nove prosilke, bo v tem mesecu še drugi tečaj zaprtih duhovnih vaj za dekleta, in sicer od 25. avgusta zvečer do 29. avgusta zjutraj. Vodili jih bodo gg. misijonarji sv. Vincencija Pavelskega. — Oskrbnina (hrana, stanovanje) znaša za vse tri dni 100 Din. — Prijave (ustne in pismene) sprejema vodstvo Lichtenethurnovega zavoda v Ljubljani, Ambrožev trg. Prijaviti se je treba kmalu.

ga **Sprejemni pogoji za banovinsko kmetijsko-gospodinjstvo šolo v Sv. Juriju ob juž. žel.** Novo šolsko leto na ban. kmetijsko-gospodinjstvi šoli v Sv. Juriju ob juž. žel. se prične s 1. oktobrom in traja 10 mesecev. Sprejme se 20 učenk, in sicer v prvi vrsti kmečka dekleta. — Prosilke morajo biti telesno in duševno zdrave, najmanj 16 let stare, ki so dovršile vsaj štiri razrede osnovne šole. Mesečna oskrbnina znaša 400 Din. Revnejšim dovoljuje banska uprava v Ljubljani delne štipendije; tudi okr. kmetijski odbori in podeželske posojilnice dajejo podporo. Zato naj se prosilke obrnejo pravočasno na te. — Lastoročno pisane prošnje je vložiti direktno ali potom sreskega načelstva na vodstvo ban. kmetijsko-gospodinjstve šole najkasneje do konca avgusta. V prošnji je treba nave-

sti velikost posestva ter priložiti krstni list, domovnico, zadnje šol. spričevalo in obvezo staršev, da bodo krili vse stroške. One pa, ki prosijo za štipendijo, morajo priložiti ubožno spričevalo ozir. premoženjski izkaz z uradno navedbo višine zemljiškega davka ter gospodarskega stanja.

ga **Mezga iz lesnik.** Tu in tam imajo na kmetih še kako lesniko, katere sad pride navadno v nič. Pa se uporabi lahko kuhan za krmo živini, naredi se iz njega dober kis, mezga in ocedek. Za mezgo vzemi nezrel sad, odberi kar je črvicega, operi in kuhaj v prsteni posodi do mehkega. Iztisni in pretlači kuhano, stehaj, deni na liter jabolčnega močnika 40 dek sladkorja, kuhaj sladkor dokler se ne vleče, stresi močnik vanj in kuhaj dokler ni gostljato.

ga **Ocedek iz lesnik.** Naberi in operi same lepe zrele lesnike, polij jih s kropom in pusti čez noč pokrite. Drugi dan ocedi vodo, vzemi na liter pol kile kandisa, pest suhih smokev, par rožičkov in paličico sladke skorje. Kuhaj dokler ne povre za dva prsta, potem vlij v steklenice in dobro zamaši. Je izborna pijača pa tudi lek zoper kašelj in zasluženje pljuč.

ga **Mastni lasje.** Izmij si glavo z mlačnim gomiličnim čajem ali z raztopino boraksa. Žličko boraksa na liter vode! Raztepen beljak, ki pobere tudi maščobo in prah, se utere v glavo in odplakne z mlačno vodo.

ga **Kura ne mara zobanja.** Dajaj ji solate in koprive, ali malo česna s pšeničnim zdrobom. Zoper gliste ji dajaj vode, na kateri si prevrela kumina. Pri griži drži kokoš na toplem in dajaj zmečkanega graha, ali malo bezgovega soka. Pri zapeki daj kokoši kapljo lanenega olja in zelene solate. Varuj perutnino vsega, kar je plesnivo. Po plesnivi krmí zateče kuram rada glava. Golša zateče, če je preveč trdega v njej. Daj žličko toplega olja in strokec česna. Če ima kura garje, ji dajaj malo kruha, namočenega v žganju, zeleno solato in otrobe. Koplji kokoš v izkuhi gomiličnega stabla.

# 3: a : n : a : š : e : m : a : l : e :

Franjo Neubauer:

## Dvigni se v zrak

Dvigni se v zrak, golobica!  
Bela je Tvoja perot.  
Gori v višave prejasne  
Tebi odprta je pot.

Ni jih kraguljev predrznih  
v širnem ozračju nikjer.  
Ni jih viharjev besnečih.  
Varen in blažen je mir.

Rajska odprta so vrata  
tam Ti pripravljen je stan  
Z rožami ves je ovenčan,  
Zate samo je izbran.

Bela, prečista Devica,  
dvigni se danes v nebó!  
Tebi v brezmadežnem čaru  
duša blesti in teló!

## Najdič

Gozdar Borštnik je šel nekega dne v gozd, pa je zaslišal, kakor da na nekem drevesu joče otrok. Splezal je na drevo in našel med vejami v vrhu dete. Njegova mati je bila pod drevesom zaspala, prišel je velik ptič, zgrabil otroka in ga odnesel na drevo.

Gozdar je vzel dete s seboj domov in njegova mala hčerka je otroka z veseljem sprejela. Imenovali so ga fantič-Najdič. Deklica in deček sta se tako rada imela, da drug brez drugega nista mogla biti. Zelo nerada je pa to videla stara kuharica, ki je služila pri gozdarju. Nevoščljiva je bila, ker je zdaj deklica bolj ljubila tega fantiča ko njo.

Nekega večera je polnila kuharica velik kotel z vodo. Deklica jo je vprašala, čemu to bo? Kuharica ji je odgovorila: »Ako nikomur ne boš povedala, ti razodanem.« Deklica ji je obljubila. —

Štiri dni kasneje je gozdarja doma, kmalu vrgla Najdiča v ta kotel in ga skuhalo.

merava kuharica z njim. »Hitro vstani,« je še dostavila, »obleciva se in zbeživa!«

Pa sta otroka res zbežala. Ko je voda v kotlu zavrela, je šla kuharica v spalnico, pa otrók ni več našla. Silno jo je zaskrbelo, kaj poreče gozdar, pa je brž sklenila, da mora otroka najti.

Pozove tri hlapce in jih pošlje za otrokoma. Deček in deklica sta ravno sedela ob robu gozda, ko sta opazila hlapce. »Spremeni se ti v rožni grm,« je rekla deklica dečku, »jaz bom pa roža na grmu.« Ko so prišli hlapci bliže, ni bilo več otrók nikjer. Vrnili so se domov in povedali kuharici, da niso našli na poti nič drugega ko rožni grm in rožo na njem. Hudó jih je kuharica ozmerjala: »Vi bedaki, ali niste znali rožni grm posekati in mi rožo prinesiti?!«

Pa so morali hlapci vdruživ otroka iskat. Opazila pa sta jih spet mala ubežnika in deklica je spet rekla dečku: »Spremeni se ti v cerkvico in jaz bom krona v nji.« Ko so prišli hlapci bliže, ni bilo več otrok nikjer. Vrnili so se domov in povedali, da niso našli na poti nič drugega ko cerkev in krono v njej. Hudó jih je spet kuharica ozmerjala: »Vi tepci zabiti, ali niste znali cerkvice podreti in mi krono prinesiti?!«

Pa se je odpravila starka sama za otrokoma in za njo hlapci. Opazila pa sta hlapce spet mala ubežnika in da koracá starka pred njimi. Tedaj je rekla deklica dečku: »Spremeni se ti v ribnik in jaz bom račica na njem.« Ko je prišla starka do ribnika, se je vlegla preko njega in ga hotela izpiti. Račica je pa urno priplavala do kuharice, jo zgrabila za lase in jo potegnila v vodo. Tako je hudobna starka žalostno končala. Otroka pa sta šla domov in sta bila prav vesela. Če nista že umrla, bosta še živelá.

1. Kateri narodi ne pijejo mleka?  
(Indijanci, Kitajci in Peruanci.)
2. Kdo ima čežjevo meso za slaščičarji?  
(Turki.)

## Špicparkelj

Bil je mlinar, ki se je nekoč pobahal kralju: »Imam hčer, ki zna iz slame presti zlato.« Kralj je rekel: »Dobro! Pošlji jo v grad, da se prepričam. Ako je res, postane moja žena; ako ni res, bo morala umreti.«

Hčerka pa ni znala iz slame presti zlata, vendar je morala iti v grad. Kralj jo je peljal v veliko sobo, polno slame in ji rekel: »Vso to slamo mi imaš sprestiti čez noč v zlato; ako ne, boš umrla!«

Deklica se je prestrašila in jela jokati. Prikazal pa se ji je možiček in ji rekel: »Kaj mi daš, pa ti jaz spredem to slamo v zlato?« Deklica mu je ponudila verižico z vrata. Potem je palček delal vso noč in zjutraj je bila vsa slama spredena v zlato. Kralj je prišel pogledat in se je začudil. Bil pa je silno pohlepen zlata. Odpeljal je deklico v drugo sobo, kjer je bilo še enkrat toliko slame. Naročil ji je: »Vso to slamo mi imaš sprestiti čez noč v zlato; ako ne, boš umrla!« Deklica se je še bolj prestrašila in je zajokala. Takoj se ji je pa spet prikazal možiček in ji rekel: »Kaj mi daš, pa ti jaz spet spredem to slamo v zlato?« Deklica mu je ponudila svoj prstan. Potem je palček delal vso noč in zjutraj je bila vsa slama spredena v zlato. Kralj je prišel pogledat in se je še bolj začudil. Strast po zlatu ga je omamila, pa je pokazal deklici svojo največjo sobo, polno slame, in ji rekel: »Vso to slamo mi imaš sprestiti čez noč v zlato! Ako boš to storila, te bom vzel za ženo; ako ne, boš morala umreti!« Pa je spet prišel k deklici palček in se ji ponudil: »Kaj mi daš, pa ti jaz spet spredem to slamo v zlato?« Deklica je odgovorila: »Ničesar nimam več kaj naj ti dam.« — »Dobro!« je rekel palček, »pa mi daš, ko postaneš kraljica, svojega prvega otroka.« Deklici ni preostalo drugega in je v stiski tudi to obljubila. Zjutraj je našel kralj spet vso slamo spredeno v zlato in se je zelo razveselil. Vzel je deklico za svojo ženo in mlinarjeva hči je postala kraljica.

Cez leto dni pa je nenadoma prišel palček in je zahteval njenega prvega otroka. Kraljica mu je obljubila vse svo-

je dragotine in tudi vse bogastvo kraljestva, toda možiček je hotel imeti le otroka. Ker je pa kraljica tako pretresljivo zajokala, se je palčku zasmilila, in ji staval ponudbo: »Ako v treh dneh uga-neš, kako mi je ime, pa naj ti ostane otrok.«

Zdaj je bila kraljica v veliki stiski, kako naj uga-ne palčkovo ime. Poslala je hlapce križem dežele, naj poizvedó imena prebivalcev. Ko je drugi dan prišel palček, ga je vprašala: »Si morda Gašper?« — »Ne.« — »Si Melhior?« — »Ne, nisem.« — »Si Boltežar?« — »Tudi nisem.« In potem je navedla še vsa imena, ki jih je vedela, toda nobeno ni bilo palčkovo. Drugi dan je spet razposlala služabnike križem dežele, naj poizvedó za najredkejša imena. Vprašala je potem palčka: »Ali si morda Damijan?« — »Nisem.« — »Ali si Vendelin?« — »Se manj.« — »Morda Ziga ali Groga?« Toda nobeno teh imen ni bilo palčkovo. Tretji dan je pa prišel eden izmed odposlanih služabnikov prav pozno domov in je povedal to: »Prišel sem na gori v najtemnejši gozd, kjer si lisica in volk voščita lahko noč, in — kaj sem videl ter slišal tam? Mal možic je plesal okrog ognja in pel:

To je dobro, to je dobro, da nihče ne ve, da je meni, da je meni špicparkelj ime.«

Lahko si je misliti, kako se je tega sporočila kraljica razveselila. Ko je tretji dan prišel palček po otroka, ga je vprašala: »Znabití si pa Jurček?« — »Tudi ne.« — »Morda pa Lukec?« — »Se manj!« — »Kaj pa, če si špicparkelj?« — — —

»To ti je pa sam peklenšček povedal,« je zavpil možiček in se silno raztogotil. S tako silo je udaril z desno nogo ob tla, da se je do trebuha pogreznil v zemljo, levo nogo pa je pograbil z rokami in se raztrgal na dvoje.

### 3. Kdo je iznašel čokolado?

(Stari Meksikanci.)

4. Katera evropska država je narodno najbolj enotna?

(Portugalski.)

(Portugalska, ker ima le 6% drugih na-