

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1929 — STEVILKA 2.

Materi-gospodinji ob začetku leta.

S težkimi zastori se je zaprlo staro leto 1928. Zašlo je daleč, daleč za večne gore, odkoder ni izhoda in ne pota nazaj.

Staro leto je umrlo, a spomini preteklega leta so ostali živi in delavni. Živo stopajo pred nas dogodki. Menjavali so se topli, solčnejasni dnevi z mrzlimi, meglenimi, temnimi. Solčno-jasna toplota lepih dni nam je dajala moč, da smo mogli vzdržati in premagati trpljenje in britkosti temnih, nelepkih, mrzlih dni. Vse je za nami! Novo leto s svojim temnim zagrinjalom se je pojavilo. Kaj nam prinese? Vse to je v oblasti Vsemogočnega. Njegova roka nam bo delila dobrote in sirote v prihodnjem letu. On, ki nam bo pošiljal poleg dobrot tudi britkosti in trpljenje, nam bo gotovo pošiljal tudi pomoč, da nam od njega poslana britkosti in težave ne bodo pretežke in jih bomo vdano v njegovo sveto voljo lahko prenašali.

V knjigi Pregovorov beremo tele besede: Slepilna je prijetnost in prazna je lepota; žena, ki se boji Gospoda, bo hvaljena. Cena močne žene je kakor cena stvari, ki prihajajo od daleč, od zadnjih pokrajin.

Mati gospodinja je dom, ki vabi in kliče k sebi. Dom, doma, pri nas: koliko sladkosti v teh besedah, ki se jih zavemo šele tedaj, ko doma več nimamo, ko ne moremo več reči: pri nas, doma. Posebno pa takrat, ko ne moremo več reči: naša mati. Mati gospodinja je vrvičica, ki veže z nerazdružljivo vezjo svoje

k sebi. Mati gospodinja pripravi v domu gorak kotiček za moža, otroke in sluzinčad. Gospodinja ustvarja ali pa podira in uničuje. Ustvarja tam, koder njeno hišo, njo in njene preveva stari krščanski duh. Krščanska žena je prepričana, da brez vere v Boga in brez življenja po veri ni blagoslova pri hiši, ne prave sreče, ni stalne zadovoljnosti, ni moči in tolažbe v težkih preizkušnjah življenja.

Drage matere in gospodinje! Dedščina žene je odpoved, trpljenje in žrtve. Le včasih lepša luč zasije, da se ogreje nam srce, a komaj druga ura bije, nam tuga dušo že gorje.

Življenje matere gospodinje ni brezskrben praznik, ampak večern delavnik v katerem se daruje za srečo in dobrobit svoje družine. Kakor se čebela matiča odpove svetlemu dnevju in prijetnim solčnim žarkom, tako se ona odpove udobnostim, prijetnostim in marsikateremu dovoljenemu veselju. Krščanska mati gospodinja je najbolj zadovoljna takrat, kadar vestno izpolnjuje, vdana v božjo voljo, svoje gospodinjske in materinske dolžnosti. Te so pač težke in vsestranske. Tudi za vas je treba znanja, treba šole. To znanje vam bo nudila Domoljubova priloga: Mati in gospodinja. Naj vam bo učiteljica v vseh strokah, ki so potrebne ženi, materi in gospodinji. Zato pridno priporočajte ta list, bodite apostolice in pojdite od hiše do hiše, pripovedujte in dokazujte, da je dober krščanski list, dobra knjiga podlaga poštenemu verskemu življenju. Z dobrim listom se okrepi versko življenje, pridobi se potrebno znanje, ki se neobhodno rabi v življenju.

Dobra mati gospodinja ustvarja z jasno željo, da uredi vse udobno in da vloži nekaj prijetnega, mehkega in toplega v življenje vseh, ki so z njo zvezani.

Mati gospodinja je kakor kolo, ki se neprestano vrti. Pot, cesta je življenje. Ta pot je gladka, grčava, posuta s trdim kamenjem, gre kvišku, pa zopet pada. Po gladki cesti se rado vrti kolo, nič zaprek, gladko gre naprej. Nato pride grčava, posuta s trdim kamenjem in razkopana v globoke jarke. A kolo mora naprej, premagati, streti mora kamenje in preskočiti globoke jarke. Kamenje so skušnjave, ki jih prinese cesta življenje. Pot gre kvišku. Kolo se ustavlja, ne more naprej. A zvoziti mora. Zato treba priprege. To je trdna volja, ki jo upreže gospodinja, da izpelje v klanec. S klanca drži pot navzdol. Tam doli je prepad. Treba se ga izogniti. S klanca doli treba zavore, da kolo ne zdrči v prepad. Ta zavora je skrb, potrepljivost in nesebičnost vozilke.

Upam zatrdno, da boš, ljuba gospodinja, srečno izvozila in pripeljala sebe in svoje v varno zavetje. To ti pa ob začetku leta želi sotrudnica Matere-gospodinje.

Grde in škodljive navade.

III.

Naj navedemo še nekaj navad, ki se ne skladajo z najpreprostejšimi zahtevami olike, ali pa so vsaj zdravju nevarne.

Najprej moramo omeniti tisto grdo zvečenje tobaka (čikanje). Če obsojamo že kajenje in nosljanje, koliko bolj moramo obsojati šele zvečenje. To ni samo skrajno grda in dostojnega človeka nevredna, ampak tudi zdravju zelo škodljiva navada. Kako si pokvarijo usta, zobe, pa tudi želodec in vse prebavo, o tem se lahko prepričamo vsak dan, ako opazujemo take ljudi. Manj viden je pa škodljiv učinek nikotina na srce, na žilje, na živce itd. Skrajni čas je, da bi opustili to ogabno navado, če že

ne zaradi njene grdobije, pa vsaj zaradi škodljivosti. Pustimo to ciganom in tistim, ki nimajo toliko trdne volje, da bi se otresli takega čudnega »užitka«.

S trebljenjem z ob in sploh z zobotrebcami imajo nekateri ljudje sila veliko opraviti. Vsako tako opravilo z zobmi je vpričo ljudi grdo in nedopustno, posebno še tedaj, ako se vrši pri mizi v večji družbi. Kdor že mora rabiti zobotrebca, naj si z levico zakrije usta, dokler brska med zobmi in otrebkov naj nikdar ne izpljuvava na tla. Nekateri ljudje tudi med olikanci imajo to grdo navado, da po jedi obdrže zobotrebca v ustih kar po celo uro in še dlje. Z njim gredo na cesto, z zobotrebcom v ustih govore z ljudmi itd., pa se pri vsem tem niti malo ne zavedajo, kako silno grda in nedostojna je taka navada.

Nelepip in nehygienjskim navadam moramo prištevati tudi rabo skupnega kozarca in pitje iz steklenice brez kozarcev. Ko bi bili vsi ljudje popolnoma zdravi in bi ne bilo na svetu nobene nalezljive bolezni, bi nič ne rekli k taki navadi. Tako pa se niti ne moremo sprijazniti s tem, da bi celo omizje pilo drug za drugim iz iste posode. To ni prav nič boljše nego če bi imeli pri jedi vsi eno samo žlico, ki bi jo podajali drug drugemu.

Pri otrokih, večkrat pa tudi pri odraslih opazujemo grdo navado, da kašljajo kar tja predse, čeprav v obraz tistemu, s katerim govorijo, namesto da bi držali roko pred usti, ali pa da bi se obrnili na stran in držali pred usti robec. Otroke je treba že z mlada navajati k dostojnemu ravnanju že zaradi olike, obenem pa tudi iz zdravstvenih razlogov.

Zelo grdo navado imajo tu in tam, da puste mački in psu lizati krožnike in sklede po obedu, ali da dajejo tem živalim jesti v posodah, iz katerih jedo ljudje. Saj ven-

dar vidimo, da te dve, sicer koristni domači živali, ovohate vsako nesnažno; kako bi mogli trpeti, da bi vtikali svoje umazane gobce v posodo, iz katere jemo sami. Zanje naj bo posoda, ki ni za nobeno drugo rabo. Ponekod trpijo grdo navado, da puste mačko ali psa med jedjo kar pri mizi, kjer preži na vsak grizljaj, pa se tudi spozabi, da seže z gobcem celo na krožnik. Te živali spadajo na tla, ne pa na stol ali celo v naročje. Najbolj pametno pa je, da jih med jedjo sploh ne trpimo pri mizi.

K slabim in škodljivim navadam spada tudi pometanje suhih tal. Gospodinja, ki tako ravna, nima niti pojma, kaj vse pride na ta način v zrak in od ondot naravnost v pljuča in na živila. Kdor količkaj opazuje življenje po kmetih, mora priti do prepričanja, da bi se izognili marsikake bolezni in nekatero življenje bi se podaljšalo, ko bi bolj pazili na čistoto tal in na higijensko pometanje. Tla je treba čim večkrat pomiti (poribat), obutev temeljito brisati, preden gremo v sobo, pometati pa le vlažna tla z vlažno metlo in počasi, da se kolikor mogoče zabrani vzdigovanje prahu. Najbolj zdravo pa je, ako čisto pomita in presušena tla namažemo z oljem za prah. Potem pa pometanje nič ne škoduje, ker olje drži prah, da se ne more vzdigniti v zrak, ampak se zbira pod metlo v obliki kosmičev. S snažnih in z oljem prepojenih tal se da prah pobrisati z vlažno krpo.

Kuhin'a.

Fižol s kožicami in ječmenom. Namočiči zvečer $\frac{1}{4}$ litra fižola; drugi dan fižol zavri in ko zavre, ga odcedi; zalij ga nanovo z 2 litroma gorke vode, prideni $\frac{1}{4}$ kg opranih suhih ali svežih prašičjih kožic, osoli in kuhaj skoro do mehkega. Posebej v drugem loncu pa kuhaj $\frac{1}{4}$ litra ješprenja. Ko je oboje kuhano, stresi skupaj, kože vzemi ven in jih zreži na rezance in jih stresi nazaj k fižolu. Prideni še

velik ščep popra in dva stroka strtega česna. Ko vse skupaj še nekaj minut vre, postavi kot samostojno zimsko jed na mizo. Ako imaš rudeče vino, ga prilij nekaj žlic, toda kadar še vre.

Fižol s kožicami, krompirjem in kašo. Skuhaj fižol in kožice kakor zgoraj, posebej pa skuhaj $\frac{1}{4}$ litra z vrelo vodo oprane kaše in še posebej pa en debel na kocke zrezan krompir. Ko je vse kuhano, zreži kože na rezance in stresi vse skupaj, premešaj in ko še nekaj minut vre, postavi na mizo.

Fižol s krompirjem, korenjem in kožicami. Kuhaj fižol in kože kakor zgoraj, posebej pa kuhaj eno na rezance zrezano korenje in en debel krompir. Ko je vse skoro kuhano, stresi vse skupaj, nakar naj še nekaj minut vre.

Makaroni s paradižniki. Polij $\frac{1}{4}$ kg pol prsta dolgih makaronov z vrelo vodo. Nato jih odlij in stresi v zavreli slani krop ter jih kuhaj 20 minut. Kuhane stresi na rešeto in jih polij z mrzlo vodo. Odcedene makarone stresi v kozo, v kateri si razgrela eno veliko žlico masti in zarumenila v njej eno drobno zrezano čebulo in ji pridejala 1 žličico paradižnikove mezge in 2 žlici juhe. Vse skupaj z makaroni vred dobro premešaj, potresi z bohinjским sirom in postavi za nekaj minut v vročo pečico. Zraven pa daj gorko krompirjevo salato.

Krompirjeva gorka salata. Skuhaj opran krompir, olup ga in zreži na listke. V skledi pa poprej nekoliko kisa in olja in primešaj še kako žlico gorke juhe. V tako pripravljeni kis stresi pripravljen krompir, prideni še ščep popra ali nekoliko na listke zrezane čebule.

Špehovka ali slaniška potica. Raztopi v treh žlicah toplega mleka 2 dkg drožja in žličico sladkorja ter pusti vzhajati. Nato vlij v skledo $\frac{1}{4}$ l toplega mleka, osoli, prideni za oreh masti, eno žlico sladkorja, 1 jajce in vzhajane droži, vse dobro zmešaj, potem pa zasuj z 1 litrom moke, preme-

šaj vse in stepaj $\frac{1}{4}$ ure. Potresi testo z moko, pokrij s prtičem in postavi na gorko, da vzhaja. Med tem razgrej 3 žlice masti in zarumeni v njej 2 pesti krušnih drobtin. Vzhajano testo razvaljaj za pol prsta na debelo v krpo, ki jo potresi s pripravljenimi drobtinami, potresi eno žlico sladkorja in nekoliko cimeta in zvij v zvitek.

Orehovi veterci. Napravi sneg 2 beljakov, zamešaj vanj 12 dkg sladkorja, 12 dkg nastrganih orehov, 1 žlico krušnih drobtin in nekoliko drobno zrezanih limoninih olupkov. Vse skupaj narahlo premešaj in pokladaj z majhno žličko okrogle hlebčke na pomazan, z moko potresen pleh. Vsakemu položi na sredo polovico oreha in speci v ne prevroči pečici ali v peči po kruhu.

M. R.

Gospodinja in nabava živeža.

Kar bom tu napisala, velja v prvi vrsti za uradniško, delavsko ter mestno gospodinjstvo vobče. Na kmetih ima že tako gospodinja vsega večinoma doma, namreč kar je glavnega živeža. Moko belo in koruzno pa tudi ajdovo, ječmen, krompir, fižol, slanino, mast, vse to ima dobra kmetska hiša doma. Drugače je to v mestih in trgih, kjer si mora gospodinja kupiti vse od mesa, krompirja in moke pa do korenčka in peteršilja.

Uradniške in delavske žene dobivajo denar za hrano bodisi mesečno, štirinajstdnevno ali tedensko. Najboljše je, da si take žene s stalnimi dohodki, naročijo en dan ali dva, preden dobe denar, vsega česar je treba bodisi za ves mesec, štirinajst dni ali le za teden za kolikor časa pač dobe denar.

Tako je mnogo bolj ekonomično nego če se za vsako četrt riža ali zdroba, moke ali masti teka v prodajalno pa četudi na knjižico. Papir, v katerega trgovec zavija živež, tudi nekaj odvaža in pa kak gram se vedno priščipne. Ako imaš živež doma, je vselej bolj varno, nego če imaš

stalno — skromno odmerjeni denar. Večkrat je treba tega in onega razven hrane in če je denar pri roki, zdrkne kaj rad, a proti koncu meseca zmanjka za hrano. Če je živež doma do nove plače, je družina vsaj s hrano preskrbljena in ni se bati pomanjkanja vsaj v jedi ne pa naj se zgodi, kar hoče.

Od začetka se bo morebiti gospodinja parkrat uštela, naročila bo morda preveč ali premalo; pozneje se pa tako privadi, da bo imela tako rekoč natanko dovolj.

Preden gre gospodinja k trgovcu, si zapiše vse jestvine, ki so ji potrebne; v trgovini čita trgovcu, kar si je napisala, da si tudi on napiše in pošlje, da bo vse v redu. Tako ne bo gospodinja letala ali pošiljala vsak trenutek v prodajalno po to ali ono malenkost. Na ta način se prihrani na času, ki je dobri in skrbni gospodinjici skromno odmerjen.

Tudi na trgu se posebno v zimskem času preskrbimo za več dni. V mrazu se meso ne pokvari in se vzame lahko za par dni skupaj. Zelje v glavah, ohrovt, sladka in kislja repa, to se vse da ohraniti doma. Solata je pa v zimi predraga za srednje in nižje sloje. Kuhana jabolka in slive, krljci jo morejo in morajo v mrzlih mesecih nadomestovati.

Marsikatera gospodinja v mestu ima grdo razvado, da si vsak trenutek izposoja zdaj pri eni, zdaj pri drugi stranki v hiši raznovrstnega živeža, pa naj si bo olje, mast, moka, riž itd. To ni lepo, in onim, ki posojajo, ni vselej všeč. Blago je v različnih trgovinah različno, včasih je, včasih ni vrnjeno blago enakovredno izposojenemu. Dobra gospodinja si zapiše zvečer ali zjutraj vse, česar si mora dokupiti, da se ji ne bo treba izposojati. Čim manj stikov med strankami v hiši, tem bolj je gotov mir med njimi. Zapomni si to, mestna gospodinja!

Počijite naročnino!

Ženska vo'нена rokavica.

Za tako rokavico vzamemo srednje debelo volno poljubne barve. Pletemo na štirih pletilkah. Najprej hočemo splesti desno rokavico. Zato nasnujemo na tri pletilke po 18 zanj. Da je rob bolj močan, pletemo štirikrat desno in sicer prej kot staknemo skupaj. Na desni strani imamo sedaj pleteno dvakrat desno, dvakrat levo. Zdaj staknemo in pletemo rob enkrat desno, enkrat levo štiridesetkrat naokoli. Malo odprtino, ki je nastala pred staknjenjem, zašijemo z volno enake barve rokavice. Po robu pletemo desno do začetka palca in sicer 14 krat naokoli.

Kako se dela ob palcu, je popisano pri moški rokavici iz debele volne, brez prstov. To vse ostane, le s to izpremembo, da nasnujemo ob palcu dve zanjki na vsaki strani več kot pri moški rokavici. To pa vsled tega, ker je ta volna veliko tanjša in vsled tega ni dosežena visočina palca s tanjšo volno. Koliko spletemo potem še do prstov, nam najbolje pove roka, za katero je namenjena rokavica. To se pravi, da pomerimo po njej.

Ko smo spletili dovolj do prstov, začnemo s kazalcem na desni roki. Vseh zanjki imamo sedaj 60. Za palec jih vzamemo 16 iz prve pletilke desno od nabranih ob palcu. Te razdelimo na tri pletilke, na dve po šest, na eno štiri, tem štirim nasnujemo še dve, da jih je na vsaki po šest. Potem staknemo in pletemo tolikrat naokrog, da je dosežena dolgost palca. Ker niso prsti na vseh rokah enaki, je najbolje, da tudi prste pomerimo. Na koncu prsta snemamo in zadelamo.

Za prstanec ali srednji prst vzamemo z dveh nasprotnih pletilk po osem zanjki, za tretjo pletilko dobimo dve zanjki tam, koder smo jih prej nabrali. Sedaj imamo tudi 18 zanjki za sredinec, katerega pletemo prav tako kot kazalec. Za prstanec deloma prav tako, le da moramo nasnuti dve zanjki. Od 60 zanjki smo jih porabili trikrat po 16, to je 48 zanjki, dvanajst jih ostane za mezinec.

Ker je mazinec tanjši kot drugi prsti, jih rabimo le 14. K ostalim 12 naberejo še tisti dve, ki smo jih za prstanec nasnuli. Potem pletemo kot druge prste.

Neizgotovljen ostanec le še palec. Ta se dela prav tako kot pri moški rokavici. Pri pletenju prstov ovirajo pletenke, ker jih je šest, na štirih se pletejo prsti, na dveh so petlje pripravljene za prste. Da se temu oviranju izognemo, naberejo petlje iz dveh pletilk na debelo nit, potem ko smo začeli s kazalcem. Ta rokavica je za desno roko. Za levo roko velja isto pravilo in enako delo, le s tem razločkom, da se za kazalec porabi tistih osem, ki so bile nabrane ob palcu. Drugih osem se vzame na levi od palca. Vse drugo ostane. Ta rokavica je namenjena za srednjeveliko roko. Za večjo se rabi več zanjki, za manjšo manj. Način dela ostane isti.

Doma spletene rokavice so tople in zelo trpežne. Prav bo, če se jih lotite v dolgih zimskih večerih.

Praktični miglaji.

Marsikdo in marsikatera si je že nogo zvila ali se drugače ponesrečila, ko je šla po stopnjicah v klet. Kadar belite, vzemi zidarju čopič ter skoči v klet, tam pa zadnjo stopnjico pobeli. Delo bo v treh minutah dovršeno, koristi pa ti to lahko zelo, ker boš tako tudi v poltemi videla, kdaj si na dnu stopnjic.

Kadar hočeš, na se ti bodo čevlji posebno lepo svetili, prideni voščilu nekoliko kisa.

Zanikrnost se imenuje razvada, da nekatere ženske zavržejo ostanke mila. Imej pripravljeno vrečico, v katero koščke spravljaš. Kadar pereš, jih zelo koristno in s pridom porabiš.

Gobe se čistijo na ta način, da jih dve uri namakamo v mrzli vodi, v katero smo vrgli pest soli. Gobe nato izžamemo ter splaknemo v čisti vodi.

Krompirjev odlijač je izborno sredstvo za čiščenje srebrnine.

Ozeblina niso vedno posledica neprimerne obuvala in zanemarjenja nog. V zadnjem času so zdravniki dokazali, da so ozeblina posledica skvarjene krvi. Kri je treba očistiti in potem ne bo toliko ozeblin. To pa je mogoče doseči na zelo enostaven in cenen način. Piti moramo namreč mnogo vode. Štiri kozarce je najmanj, kar potrebujemo. Izborno, a seveda dražje, je ribje olje. To kri greje in čisti, ozeblin pa se potem ni treba bati.

Kadar pereš svetlobarvno svilo, prideni vodi, v kateri izplakuješ, kozarec mleka. Blago bo zadobilo čisto in svežo barvo.

Zgodovina vezenja.

Kdo izmed nas je že kdaj razmišljal, kdaj, kje in kdo je rabil prvo šivanko? To se da tudi težko dokazati; res je le, da so bil prve igle trnji, ribje kosti in kosti sploh. Kovine so prišle šele pozneje v rabo.

Kakorhitro so si ljudje začeli pripravljati obleko iz tkanin, so jo tudi že začeli krasiti; kajti nagon sebe in svojo okolico olepšati in to lepoto uživati, je človeku prirojen. Ko so se ljudje povzpeli do tega, da so si narejali tkanino za svoja oblačila iz raznobarnih niti, pa je poleg pisanega tkanja kmalu prišlo tudi pisano vezenje. Oboje pa je imelo isti namen: krasiti blago, ki je namenjeno za oblačilo. Oboji način pa je potreboval predlog in vzorcev za temeljito delo. Vezenje se je naslonilo na slikanje, ker rabi skoro iste motive. Tako je tudi razumljivo, da je slikanje in vezenje doživelo svoj višek istočasno.

Egipet, ki nam je zaradi svojih veličastnih stavb še danes predmet občudovanja, je tudi glede tkalstva bil na častnem mestu. Dragocene plitvene vezenine, v katere so zavijali mrljice (mumije), so nam do danes ohranjene. Trta, lotosovi cvetovi in hieroglifi (črke) so na njih v rabi.

Kolikor se tiče Azije v starem veku, so bile pred vsemi drugimi babilonske vezenine, ki so imele dalekosežen vpliv

na vse okoliške dežele. Iz starih popisov nam je znano, da so Atenci krasili svoja bivališča z babilonskimi vezeninami in preprogami. Perzijani, v dolgih oblačilih, so imeli vanje uvezene fantastične živali in ptice. Iz tega moremo sklepati, da so že poznali ploskovno vezenje, ki je najpopolnejši izraz vezenja. Križno vezenje je mnogo enostavnejše in lažje; četudi ga delamo na zelo tanko tkanino, ne izgubi svojih stopničastih obrisov in se zato rabi le za ravno tekoče vzorce. Zato ga za druge vrste vezenja in izraza ne moremo rabiti.

Iz zgodovine vemo, da je bila preproga, ki jo je Herod 1. 19. pred Kr. obesil v jeruzalemskem templu, babilonskega izvora.

Asirci so prav mnogo vezli, vendar so že pretiravali in kupičili razne vrste vezenja, da so gube na njihovih oblačilih trpele pri tem.

Vezenje z zlatimi nitmi se je prvič pojavilo okoli 1. 300 pred Kr. Vendar je najbrž še mnogo starejše; kajti v drugi Mojzesovi knjigi čitamo: »Stolkel je zlato in ga je razrezal v niti, da so ga lahko umetno vtakali v svilo.« Izrazito judovska umetnost seveda vezenje ni; kajti vzorce so si privzeli iz sosednjih dežel. Rabili so živali iz basnij, vole ali leve, lilije in druge rastline, pa tudi kerube, ki so jih izdelali kot ljudi z dolgimi perutmi in z levjo in človeško glavo. Iz sv. pisma razberemo prav na mnogih mestih o porabi vezenin in preprog, prav tako sta nam v sv. pismu tudi ohranjeni dve imeni slavnih mojstrov tega dela: Bezalel in Ahaliab. Aron je nosil oblačilo, katerega rob so krasila granatna jabolka in zvonci. V 1. 1000 pred Kr. je Salomon okrasil novi tempel z dragocenimi zastori. Nekatera druga mesta v sv. pismu značijo, da je bila te vrste umetnost znana že 1600 let pred Kr.

(Nadaljevanje.)

**Krščansko hiso
samo krščanski časopis!**

Živnašema

Po svetu okrog.

(Dalje.)

Pri gozdarju.

Prav tesno ob cerkvi
dom gozdarjev vam stoji.
Ko zvečer je izzvenel
s stolpa zvon, je župnik šel
vsak večer obiskovat
svojo verno čredo rad.
Hej, to Pazi poskakuje
po stezi in se raduje!
In veselo mu nasproti
Muri priskaklja po poti,
pes gozdarjev, drug njegov,
ki se z njim je rad igral.



Muri bil je jazbečar,
uren kaj ni bil nikdar.
Res pri hoji neokreten,
a pri lovu dokaj spreten.
V boju s kunami krvavo

često je odnesel glavo.
In iz rova, glej ga spaka,
zgnal prečesto je lisjaka.
Ljubil bi ga še gozdar zato, —
le ko kradel ne bi mu tako.

Janezek, gozdarjev sinček mali,
drugi radi z Murijem so se igrali,
Minka, ki ga nežno je ljubila
vedno mu slaščice je nosila.
Le strogosti gospodarjevi
nič kaj rad ni prišel pred oči.
Kajti stari, strogi mu gozdar
dal prečesto je udarcev v dar,
kadar ga je kje iztaknil,
da je zopet kaj izmaknil.

Župnik je zvečer posedal
pri gozdarju in je gledal
deco, ki se je igrala,
s psema po potéh divjala
in uganjala norčijo:
vprezala ju pred kočijo,
ju za res obláčila —
in oba gospoda sta
s smehom igri tej sledila
ter ob njej se veselila.

(Dalje.)

Janko v aeroplanu.

Janko je že večkrat in veliko slišal o letanju v aeroplanu. Tudi bral je že o tem. Kolikokrat je tudi že gledal aeroplane, ki so letali nad Ljubljano, in ob vsaki taki priliki je živo zahrepenel: »Oh, ko bi tudi jaz mogel enkrat leteti z aeroplanom, da bi gledal svet z zračnih višav.«

Toda kako bi se mu ta želja spolnila, ko je še tako majhen deček, a majhni dečki ne morejo in ne smejo v aeroplan, je dejal ata. Ta misel ga je stalno zasledovala in obkroževala, da je na vsakem koščku papirja venomer risal le aeroplane in sebe, kako leti z njimi.

Nekega dne gre Janko na dvorišče domače hiše in glejte: tam zagleda velik aeroplan! Zdelo se je, kakor

da aeroplan nekoga čaka. Janko ni verjel svojim očem. Stopil je bližje do velikega ptiča in šele, ko ga je otipal z roko, se je res prepričal in verjel, da to ni le slika, ampak resnični aeroplan.

»No, Janko, le bliže pridi, nič se ne boji!« zakliče nekdo iz aeroplana.

Janko je res stopil še nekoliko bliže.

»Pridi no sem, Janko, prav tebe čakam, da skupaj poletiva v svet!« zakliče spet isti glas.

»Jaz ne smem, kaj bi pa ata rekli?!« zastoka mali Janko.

»Nič ne bodo rekli, ker se bova še danes vrnila domov. Kar sem k meni zlezil! Toda čakaj, sam stopim dol in te dvignem v aeroplan.«

In res je dobri človek stopil iz aeroplana in ročno dvignil Janka ter ga posadil tik sebe. Na glavo mu je posadil še primerno aeroplansko kapo s širokimi očali, nato pa je še dejal:

»Zdaj pa pazi, Janko! Vijak se že vrti in vsak čas bomo leteli kviškul!«

Tako je tudi res bilo. Aeroplan se je prijetno dvigal vse višje in višje in začel nato krožiti okoli Ljubljane. Nato sta poletela še dalj in kmalu obkrožila visoko v zraku vso Slovenijo. Janko je gledal pokrajino pod seboj, kakor na zemljevidu v šoli. Videl je Savo, Dravo, tam dalje Jadransko morje. Aeroplan je letel še dalje in dalje. Janko je videl pod seboj celo Afriko, spoznal je tudi reko Nil in puščavo Saharo, ker se je bil on kot dober učenec vse to naučil v šoli. Nato so z aeroplanom obrnili in leteli nad Carigradom in Črnim morjem, ki se mu je v resnici zdelo črno.

Letela sta silno hitro, hitreje od strele, še hitreje od misli. Za hip sta spet preletela Jugoslavijo. Prišla sta kmalu v Španijo, kjer sta videla v Madridu borbe z biki. Nekoliko pozneje sta bila z aeroplanom že nad Parizom, Janko je to mesto takoj spoznal po visokem stolpu. Za London je Janko vedel, da je največje

mesto v Evropi in ko ga je opazoval iz aeroplana, ko sta letela nad njim, se mu je zdelo res ogromno. Ko sta skoraj na to preletela Švedsko in Norveško, je postajalo Janku vedno bolj in bolj mraz. Pilot ga je lepo zavil v toplo, debelo krzno, da ne bi zmrznil revež v aeroplanu.

Vedno bolj na sever sta letela Janko in pilot z aeroplanom. Janko je pod seboj opazil že sam led in na ledu bele medvede in some, ki ležejo iz morja in se pno na ledeče plošče.

»Jej, gotovo letiva na severni tečaj!« je s strahom vzdihnil Janko. Svojegega spremljevalca ni mogel o tem vprašati, ker se ni ničesar slišalo od ropotanja in šumenja propelerja, pa tudi besede bi gotovo zmrznile od velikega, strašnega mraza. Burja je silno razsajala, vihar je žvižgal in začel metati aeroplan sem in tja.

Tako sta se znašla v silnih viharjih, kakor general Nobile, ko je tudi letel proti Severnemu tečaju. Janko se je krčevito držal za vrv aeroplana, toda ni dosti pomagalo. Veter mu je že odnesel kapo z glave in tudi krzna ni imel več. Strašno ga je začelo zebsti. V tem je burja odtrgala eno krilo aeroplana in veliki zračni ptič se je začel počasi nagibati na drugo stran. Pa ne samo, da bi se nagibal, tudi padati je začel... Spodaj pa samo morje, led in beli medvedi... Grozen pogled za Janka! Ves je že obnemo-gel, nič več se ne more držati, ker so se mu roke povsem strdile od silnega mraza. Znenada je Janko padel iz aeroplana. Pri padanju je Janko čvrsto mislil, da pada v gotovo smrt.

Toda ravno, ko je padel na led med same bele medvede, se je znašel na podu svoje sobe, radi česar se je tudi — zbudil...

Oh, samo da so bile sanje, je vesel vzdihnil Janko. Ročno se je pobral s tal in brž zlezal nazaj v posteljo, s katere je bil v sanjah padel. Takoj je znova zaspal in spet se mu je sanjalo. O tem bomo pa kedaj drugič govorili.