

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1933

28. DECEMBRA

ŠTEV. 21

Vrtnarstvo v hiši

Take jeseni in zime, kakor letos, pa že davno ne. Skoro od septembra dalje venomer dež in začetek decembra pa sneg, ki se ga je naletelo že do srede tega meseca po višavah na metre, pa tudi v nižavah prav dovolj. Poleg tega pa kar naenkrat brez pravega prehoda taka huda zima. Rastline, ki so ostale v vrtu nezavarovane (na pr. vrtnice, kri-zanteme in razne druge), je pokril sneg in so varne pred najhujšim mrazom bolj nego pod kakršnokoli drugo odejo. V vrtu je torej vsako delo izključeno. S tem pa ni rečeno, da bi marljiva in skrbna gospodinja, ki je vneta vrtnarica in prijateljica vrtnarstva, ne imela tudi pozimi, ko ne more na vrt, kakega potrebnega in koristnega vrtnega dela v hiši. Pa še koliko! Posel je posebno v šrambi za zelenjad, za sadje, pri semenih, pri orodju itd.

Najpogosteje nadzorovanje in največ nege zahteva zelenjad in sadje v zimski šrambi. Zalogo zimske zelenjadi treba skoro vsak teden pregledati in skrbno odstraniti vse, kar se hoče na ta ali oni način kvariti. Zvenelee, plesnive, nagnite ali popolnoma gnile dele rastlin oberimo in do čistega odstranimo. Prostor pa vedno nazadnje temeljito pometimo in očistimo. Če je mlo vreme, ga ob taki priliki tudi zračimo. Letos pa, kakor vse kaže, zaradi prehudega mraza ne bomo mogli kaj prida zračiti. Nasprotno bomo morali zelo paziti, da nam mráz ne prodere do zelenjadi in sadja, ker zmrzniti ti pridelki ne smejo. Dveh stvari se moramo v zimski šrambi najbolj varovati in sicer vlage in mraza. Bog ne daj pozimi kako zelenjad, ki je v šrambi prisuta z zemljo

(kakor edivija, zelnote glave itd.) zaktivati. V zimski šrambi je navadno že samo ob sebi rado preveč vlažno, da zelenjad hitro gnije. Glede topline je najugodnejše, ako je v šrambi stalno okoli 3—5 stopinj Celzija. Kar je pa čez 8 do 10 stopinj, je pretoplo. Če bi pa toplina odnehala pod ničlo, bi bila škoda še večja.

Vse, kar velja za zelenjad, velja tudi za sadje, pa naj bo shranjeno kjerkoli in kakorkoli. Varovati ga moramo gnilobe in zmrzali. Gnilobo pospešuje vlaga in toplota. Torej na suhem in na hladnem kraju se ohrani najboljše. Zmrzali ga obvarujemo, ako ga precej na debelo pokrijemo s kako odejo, s senom, s slamo itd., ako šramba že sama na sebi ni dovolj varna.

Marsikatera skrbna gospodinja si je nabrala poleti in jeseni raznih semen od zelenjadi in evellic. Ob bratvi pa seme ni takoj za šrambo, ampak treba je bilo požete ali nas mukane semenske rastline na zračen prostor obesiti, da je seme pozorilo in se popolnoma posušilo. Sedaj je pa čas, da seme omanemo, prečistimo in spravimo na varno — na hladen, suh in pred mišmi zavarovan prostor. Majhne količine vrtnih semen shranjujemo navadno v papirnatih vrečkah. Če pa je semena kaj več, ga spravimo v vrečah iz goste tkanine, debelejša semena (na pr. grah, fižol) tudi v vrečah iz redke vrečevine. Zelo važno je, da zapišemo na vsak zavojček ali vrečico ime dotične sorte semena. Seme brez pravega imena sorte je vsaj za kupčijo brez vrednosti. Pa ni zadosti sama oznaka »solata«, »zelje«, »repa« itd., ampak treba je zapisati, katere sorte je solata, zelje in repa, na pr. »ledenka«, »majska kraljica«, »parizaricas

itd. Seveda, če sorte ne poznamo, je tudi zapisati ne moremo. Tako seme je kvečjemu za dom. Kdor ima od prejšnjega leta ostanke semen, naj jih sedaj nikari ne meša z novim, ampak naj spravi vsako zase. Šele proti pomladi, ko bomo preizkusili kalivost starih semen, bomo lahko mešali, če bo staro seme še kaj vredno.

Prav potrebno delo za zimo je pregled in poprava vrtnega orodja. Vse, kar se je čez leto pokvarilo, dajmo popraviti, ali popravimo doma, kar se je pa popolnoma izrabilo, nadomestimo z novim. Vse železne dele temeljito osnažimo in namažimo z oljem ali s kako drugo mastjo, na pr. z vazelino. Tudi okna od toplih gred se čez leto navadno toliko pokvarijo, da jih je treba popraviti in na novo popleskati.

Našteta dela opravimo izvečine ponedelvi. Za zimske večere imamo pa tudi prav potrebna opravila, kakor branje strokovnih časopisov in knjig, sestavljanje načrta za prihodnje leto itd. Posebno gospodinje nujno prosimo, da ob koncu leta zberejo ali otroke navajajo, da zbero strokovne in tudi druge poučne časopise, ki so dohajali čez leto v hišo, in jih vsaj primerno sešijejo, če jih ne morejo dati vezat. Spisi v strokovnih časopisih imajo stalno vrednost za vsakogar, komur so namenjeni in je znak velike zanikarnosti, ako se taki listi sproti raztrgajo, raztepejo in porazgube, namesto, da bi jih shranjevali in konec leta zbrali v knjigo, ki naj bi se uvrstila v domačo knjižnico. Kjer ne čislajo strokovnih knjig in časopisov, ondi je na predek v kmetijskih panogah nemogoč.

H.

ga Česen. Za vsakovrstne bolečine pomaga hitro, če navežeš ali položiš na boleče mesto ali v bližino neolupljen stroček česna. Za bolečine v zobeh in trganje pomaga, če ga navežeš v zatilnik. Česen izvleče kmalu bolečino. Perica iz Štepanje vasi pravi: »Zato ima tako hud duh, ker ima toliko moči v sebi.«

Domača sredstva zoper kašeli

Desti domačih sredstev zoper kašelj imamo, od katerih lahko poskušamo pri tej večsah trdovratni bolezni različna, ne da bi nam moglo katero izmed njih kaj škodovati. Izbiramo jih lahko po volji, in če se eno ne obnese, potem mirno lahko poskusimo drugo.

Dobro je sledeče: 1. Par čebul zrežemo na drobne koščke in pridenemo malo kandis-sladkorja in nekoliko vode ter vse skupaj dušimo. Dobljeni sok pomaga, če ga zauzijemo vsaki dve uri eno žličko.

2. Konopljinu seme zelo dobro stolčemo in kuhamo z mlekom. Tega čaja spijemo vsak dan 3 skodelice kolikor mogoče vročega.

3. Izvstno sredstvo zoper kašelj dobimo iz 60 g drobno zrezane čebule, 60 g sladkorja in 30 g medu. Vse tri sestavine skuhamo s $\frac{1}{4}$ l vode v gost sirup, katerega použijemo vsak dan 3 čajne žličke.

4. Tudi timijan nam da prav dober sok zoper kašelj. Vzamemo ga 25 g in ga temeljito prekuhamo v 100 g vode. Nato sok, ki smo ga dobili, precedimo in mu pridenemo 250 g kandis-sladkorja ter zopet kuhamo toliko časa, da vse skupaj vkuhamo na polovico. To shranimo v steklenici ali v porcelanasti posodi in vzamemo trikrat na dan po eno veliko žlico.

5. Zoper napade kašlja je prav izvrsten tudi vroč med ali pa mešanica vročega citronovega soka in medu (obojega enako količino).

6. Manj znano sredstvo je tudi tole: Suho in snažno ovseno slamo zrežemo in skuhamo v vodi, da dobimo čaj rujavkaste barve. Tega osladkamo s kandis-sladkorjem in pijemo vročega zjutraj in zvečer.

7. Nadaljnje sredstvo zoper kašelj je zmes nastrganega hrena in medu, vsakega enako množino. Zauzijemo vsaki dve uri 1 žličko.

8. Kot uspešno zdravilo zoper kašelj je splošno znan lipov čaj z medom. Manj

pa poznamo jabolčni čaj, ki ga napravimo takole: par jabolk zrežemo s kožo in peščičem vred na drobne koščke. To denemo v lonec, nalijemo gor precej vode in pustimo, da se skuhajo. Kuhana jabolka precedimo in čaj osladimo z medom. Pridenemo lahko tudi nekoliko citronovega soka.

Eno najboljših sredstev pa je malo znana pijača iz jabolčnika, vode in mleka v enakih delih. Zmes segrejemo, a ne sme zavreti. Ko se je segrela, jo precedimo skozi čist platnen prtič. Končno jo osladimo s kandis-slakorjem in zaužijemo 3—6 žličk na dan. S. H.

Solata v zimskem času

Presna, nekuhana zelenjad v obliki solate je ena najvažnejših in najbolj potrebnih jedil vsakega obeda. Vendar pa sedaj v mrzlem letnem času ni tolikokrat na mizi, kakor bi morala biti. Toda tudi pozimi nam je na razpolago dovolj različne zelenjadi, ki jo lahko uživamo presno, t. j. nekuhana. Ni treba, da upoštevamo samo navadno zelje in endivijo ter sem ter tjaorda malo redkve. Kako dobro solato nam da n. pr. rdeče zelje, posebno če ga drobno nastrgamo (namesto narežemo), da ni pretrdo. Nato se poslužimo kar vse korenaste zelenjadi po vrsti, kakor korenja, zelene, hrena, rumenih kolerab, ki so vse same zase ali pa mešane kot solate prav iz vrstne. Pa tudi peso, rožnati kapus in črni koren jemo kot sirove solate. Razven tega nam bo kmalu na razpolago motovilca in radič.

Vsa ta naštetja zelenjad nam da okusna sirova jedila, ki jih kratko vse imenujemo sirove solate in brez kate-rih naj bi ne minil noben obed.

Pri vsaki listnati zelenjadi skrbno otrebimo vse ovele in stare liste, potem jo pa hitro operimo v mrzli vodi. Samo endivija sme ležati 10—20 minut v mlačni vodi. Solato potem temeljito ocedimo, da je kolikor mogoče suha. To dosežemo s posebno žičasto pripravo, ali pa da jo v roki narahlo iztisnemo.

Endivijo zrežemo na drobne rezance, prav tako tudi radič in špinačo. Zelje pa nastružimo ali narežemo čim drobneje. Da se omehlja, ga z lesenim kladivom potokčemo in stlačimo. Pri rožnatem kapusu stresemo glavice najprvo za pol ure s slano vodo, potem jih pa drobno zrežemo (na rezance). Korenaste zelenjad pa, ko smo jo umili, tenko olupimo in zdrobimo, t. j. zmeljimo ali pa na strgalniku nastrgajmo.

Vsa zelenjad je okusna če jo pripravimo samo z oljem in citronovim sokom. Za izpremembo pa delamo razne solatne omake tudi s smetano, tako n. pr. hren. Nastrgamo ga in takoj zmešamo z gosto, sladko smetano. Korenje je zelo okusno z jajčno ali smetanovo omako. Ako mu primešamo še nekoliko črne redkve, se okus izboljša. Zeleno pa nastrgamo na drobno in jo polijemo takoj s citronovim sokom ali s smetano, da ostane lepo bela. Potem jo pa zabelimo z omako in zelišči. Črni koren pripravimo istotako. Redkev pripravimo čim bolj tik pred obedom z oljem in citronovim sokom. Motovilca, endiviji in radiču pridenemo lahko vedno poleg običajne zabele še malo sesekljanih kuhinjskih zelišč. S. H.

Kuhinja

Lešnikovi hlebčki. V skledi mešam 28 dkg surovega masla z 10 dkg sladkorja in tremi rumenjaki. Ko tvarina dobro naraste, pridenemo 38 dkg lepe bele presejane moke in nekoliko drobno zrezanih limoninih lupinic. Iz nastalega testa napravim majhne okrogle hlebčke, sredino pritisnem s prstom, da nastane jamica. Pekačo pomažem s surovim maslom, potresej z moko in pokladam hlebčke nanjo. En beljak dobro stepem, namažem z njim hlebčke ter jih potresej s drobno zrezanimi lešniki, pomešanimi s stolčnim sladkorjem. V srednjeroči pečici jih pečem 25—30 minut. Ko so hlebčki pečeni, jim napolnim jamice s kako mezgo.

Orehovi roglički brez jaje. 21 dkg surovega masla razrežem med 25 dkg bele moke. Potem z dlanmi zdrobim med

moko. Ta zdrob je podoben ribani kaši. Primešam mu 10 dkg drobno zrezanih orehov in 8 dkg z vanilijo zmešanega sladkorja. Te snovi pognetem v testo, iz katerega oblikujem majhne rogljčke. Na s surovim maslom pomazani pečici jih spečem. Pečene povaljam v sladkorju in pomešam z drobno zrezanimi orehi.

Janeževe pogačke iz kvašenega testa. 14 dkg surovega masla mešam s štirimi rumenjaki. Ko je dobro premešano, pridenem shajan kvas, ki sem ga naredila iz enega dkg kvasa in pol žlice sladkorja, nato pridenem en deciliter toplega mleka ali smetane, žlico sladkorja, primerno strte soli in toliko moke, da nastane testo voljno kot za žličnike. Testo dobro stepem, pokrijem ter pustim da vzide. Pekačo pomazem z maslom ter dovam shajano testo na njo. Te hlebčke potrese s stolčnim janežem, pomešanim z drobnim sladkorjem. V srednje vroči pečici jih pečem 20—25 minut.

Božične prestice. Za prestice rabim 20 dkg sladkorja, 10 dkg surovega masla, dvoje jajec, primerno soli, 4—6 žlic mleka in en zavitek pecilnega praška. Iz teh snovi napravim, to je zgnetem fino testo. Iz pognetenega testa oblikujem prestice na tale način: Od testa odrežem majhne poščke. Te koščke z dlanjo raztegnem v dolge zaokrožene pasove. Konce pasov zvijem tako, da nastane oblika osmice. Ko so vse prestice narejene, jih vlagam na pomazano pekačo, namažem z raztepenim jajcem ter spečem v precej hudi pečici. Te prestice ohranijo svojo svežost cel mesec, ako so spravljene v pločevinastih zaklopnihah (škatljah).

Lešnikovi loki brez jaje. Na deski zdrobim 10 dkg surovega masla z 2 dkg moke. Nato pridenem 10 dekagramov drobnih lešnikov, 10 dkg sladkorja, sok ene limone, ščep stolčnega cimeta, ravnolotliko stolčnih nagelevih klinčkov, tri žlice dobre smetane in še malo drobnozrezanih limoninih lupin. Dobro pogneteno testo razvaljam za prst na debelo in razrežem na dva prsta široke in kakih 8 cm dolge pasove. Te pasove cvijem na z maslom na-

mazane okrogle oblike ter spečem v precej vroči pečici. Če nimam okrogle oblike, jih spečem na navadni pekači, zaokrožim prej kot so popolnoma pečeni na valjarju ter spečem tako zaokrožene do dobra. Prevlečeni z belim ledom so prijetni za oko in tudi okusni.

Dobri keksi. Petnajst dkg surovega masla mešam na toplem, da se raztopi in da postane penasto. Primešam mu 15 dkg sladkorja, odišavljenega z vanilijo, dvoje jaje, drobno nasekljanih limoninih lupin, pet žlic mleka, žlico ruma, pol kg lepe moke in en zavitek pecilnega praška. Te snovi najprej zmešam, nato dobro pregnetem. Prgneteno testo razdelim na več delov. Posamezne dele še pregnetem v hlebčke. Te hlebčke na tanko razvaljam, na površino pritisnem ribežen, nakar se oblikujejo majhne zobčaste vdolbinice. Potem pa izrežem različne oblike, pokladam jih na namazano pekačo in pečem v pečici 12—15 minut. V pločevinasti posodi spravljani keksi trajajo dolgo časa.

Drug način keksov. Za te rabim 5 dkg surovega masla, dve celi jajci, 12 dkg sladkorja, kozarec kisle smetane, zavitka pecilnega praška, 30 dkg moke, nekoliko drobno zrezanih limoninih lupin, noževo konico vanilij-slackorja in ravnolotliko cimeta. Surovo maslo, sladkor, jajca in dišave dobro stepem. Na desko stresem moko, na sredj napravim jamico. V jamico zlijem osvrkljano tekočino ter napravim testo, katerega dobro pregnetem, razvaljam, razrežem in spečem, kakor pri prvem načinu. Ako rabim te kekse za okrasek božičnega drevesa, jih prebodem z iglo, prevlečem s trakci in navežem na drevesce.

ga Čebula — zdravilo. Na olju pečemo devamo vročo na sčrva: in zanohtit: co. Čebula pospeši zbiranje. Če se ustavi voda, pomaga obkladek v vročem pe-pelu pečene čebule. Surovo čebulo pri-poročajo zdaj za živce. Čebulin sok je zoprū glistam, odganja vodo in osveži kri. Na Škotskem devajo otrokom, ki imajo oslovski kašelj, na prsu pečeno čebulo, pri pljučnici pa na prsa, zapest-je in na podplate. (

H. T.—k.

Pinijole, zemeljski oreški in makovo seme

Ob zaključku pregledovanja »južnega sadja« preostaja še to in ono, toda poglejmo še samo to, kar je tudi v naših krajih znano in to so pinijole, zemeljski oreški in makovo seme. Mimogrede naj poleg tega omenimo tudi cemprinove oreške, ki sicer ne spadajo med južno sadje.

Pinija je drevo iz rastlinske družine iglastega drevja (konifer) in je torej sorodno borovcem, nadalje seveda tudi smreki, jelki, mecesnu, brinju, cipresi, tisi, thuji in plemeniti libanonski cedri. Drevo pinje raste le v pokrajinah gorne Evrope, posebno na Grškem in v Italiji in je zelo značilno; na visokih, šibkih deblih se razvije zelo širok in ploščnat vrh z vejami, ki imajo prav dobre igle; vse skupaj je podobno velikemu razpetemu dežniku, pravi »kranjski mareli«. Iz plodnih cvetov tega drevesa napravijo se lésasti storži na ta način, da se plodne luske povečajo in ob dozorevanju olesené; za temi sedaj lesenimi plodnimi luskami tiče semenski popki ali bodoče seme in to užitne pinjole ali pinijolice. Le-ta semenska jederca se izluščijo iz koščičasto trde lupine, nato se olupi še suha rjava semenska kožica in tako pripravljena zrnca so 1.2 do 1.5 cm dolga, večinoma nekoliko upognjena, podolgovato vretenasta, z zaokroženimi konci; dokler so še zrnca sveža so bela, pozneje zamazano-rumenkaste barve, masno-svetlikasta, mehka in imajo okus podoben mandeljem, zato se tudi uporabljajo kot ti. Neprijetno je to, da pinijole postanejo hitro žaltave. V naše trgovine prihajajo iz krajev Sredozemskega morja (Levante), pa tudi iz južne Francije in Španskega.

Pinijolam sorodni so cemprinovi oreški, ki pa niso nikoli južni sad, ampak velika semena srednje visokega, pokončnega igličastega drevesa, ki raste po visokih gorah Koroške in Tirolske in se imenuje jimba ali cemprin. Ker

raste takorekoč na naših tleh in je v sorodu z drevesom Pinije, smo je tukaj omenili; seme je za trgovine brez pomena, dočim se les visoko ceni.

Pristni zastopniki »južnega sadja« so pa tudi pri nas znani zemeljski ameriški oreški ali zemeljski želodi, ki so podzemeljsko seme v vročih (tropskih) krajih rastoče zeljnate pozemske rastline arašid. V trgovinah in trgih jih vidimo z mehko-lésasto lupino obdane kakor zapredki (kokoni) sviloprejke, dolgi so 2 do 3.5 cm, valjasti, medlo-svitlorjave barve, grbavo in v sredini stisnjeni. Seme samo je jajčasto do valjasto okroglo, 1.2 do 1.8 cm dolgo, na enem koncu zaokroženo ali poševno odbito, na drugem koncu kljunasto. Okusa so oljnato-fižolovega, vsebujejo do 50% olja, do 28% beljakovine in 2.5% pepelnatih delov, tudi ta zrna postanejo lahko žaltava. Otrokom nadomestujejo lešnike in orehe. V velikem iztiskajo iz njih olje, prvo za užitek, drugo za svečavo, tropine porabijo za izdelavo mila. Zemeljske oreške razpošiljajo v vrečah ali sodovih iz vročih prekomorskih krajev.

Posebna rastlinska družina makovec, ki je doma na daljnem vzhodu ali orijentu, daje tudi razne vrste maka, tako tudi takoimenovanega vrtnega maka in tega goje v gorkih pokrajinah zelo razsežno zaradi silno koristnega in tudi užitnega semena; pri nas raste navadno le za lepoticje naših vrtov. Rastlina ima golo pokončno steblo, katerega obsegajo takisto goli, podolgasti, debelo nazobčani, modrikasto-sivi listi. Cvet je velik okroglast, venčni listi so vijoličasti do temno-rdeči, tu in tam tudi beli z vijoličasto liso na dnu listka. Dozorelo o semenje napravi veliko okroglo glavico, v njej se nahaja pa makovo seme, ki je ploščnato, ledvičasto, 1 do 1.5 mm dolgo, zelo lahko, sivo-modro, sivovijoličasto do črnkaste barve, nežno mrežasto nagubančeno, s tenko kožico in oljnato vsebino; okusa je prijetno oljnatega, vsebuje do 50% olja. Uporablja se kot pridatek raznemu pečivu (potvicam), kruhu in močnatim jedem. Ker je makovo seme visoko v ceni, ga brezvestni ljudje dostikrat goljufivo zmešajo

z različnimi primesi, ki so lahko celo strupeni in je torej treba previdnosti pri nakupu. — Na daljnem vzhodu, posebno v Vzhodni Indiji sejejo posebno izvrst vrtnega maka, da napravljajo iz njegovega mlečnega soka opij, ki je mamilni strup, pa tudi važno zdravilo v rokah veščaka.

Razno

g Koliko pšenice smajo pridelati. Ponovno je bilo govora o londonski žitni konferenci, ki je bila sklicana da omeji rastočo produkcijo pšenice, ki spada med glavne vzroke svetovne gospodarske krize. Te konference so se udeležili zastopniki vseh žitoročnih pokrajin zlasti iz Zedinjenih držav ameriških, iz Kanade, Argentine, Avstralije in Evrope. Tu se je dosegel sporazun, med glavnimi izvozniki in uvozniki državam glede proizvodnje in izvoza pšenice z namenom, da se ublaži eden najvažnejših vzrokov gospodarske krize, to je nadprodukcija pšenice. Med drugim se je sporazumno določila množina tega žita za glavne prekomorske izvoznike države, ki znaša: za Kanado 200 milijonov bušlov (1 bušel je 27 kg ali 1 stot je 3.7 bušla), za Argentino 110 milijonov, za Avstralijo 105 milijonov, za Zedinjene države 47 milijonov in za evropske izvozne države: Jugoslavija, Madjarska, Romunija in Bolgarska 50 milijonov bušlov, to je 13.5 milijonov stotov pšenice ali 135.000 vagonov.

ga Pazi pri konzervah! Ne samo mesne, tudi druge konzerve so lahko škodljive. Na Heusenskem je umrlo lani 14 oseb, ker so jedle salato iz konzerve belega fižola, drugih 13 oseb, ki so vžile manj te solate, je nevarno obolelo. Vsaka konzerva, ki diši po žarkem in je spremenila svojo barvo, ti bo škodovala. Ako se je pokrov napihnil, če se dviga konzerva, vrzi jo raje v ogenj ali jo pošlji v kemično preiskavo. Na Nemškem pripravljajo nasoljeno a ne prekajeno svinjsko meso. Nekdaj je jedlo 30 oseb soljeno meso, ki ga ni pokrivala salamura. Dasi je videla gospodinja, da nima meso prave barve, ga je dala ven-

dar na mizo. Vsi, ki so jedli od tega mesa, so oboleli, troje jih je umrlo. Bolje je, da ješ krompir v oblicah, kakor pokvajeno mesnino.

ga Pepel kot zdravilo je popolnoma pozabljen. Prej so uporabljali v domačem zdravilstvu bukov, jelšev in drugi pepel. Zmrznjenega so položili v gorak pepel.

Štrb za obleko

Res je, da naj bo človek oblečen tako, da je njegovemu delu primerno, ni pa treba, da se drži moške obleke več let staro blato. Ko pridejo kmetje po opravku v mesto, je ta ves skrtačen in čist, drugega se drži slama in blato. Od delavcev, ki gredo iz tovarne, je tudi ta čeden kakor pisar, drugi ves zamazan. S tem pa ni dokazano, da bi bil umazani boljši delavec od čistega krtača, milo in voda so povsod doma, staro blato in madeži razjedajo obleko. Red prihrani delo in izgubo. Snaga je zdravje in lepota, je varčnost. Dekleta in matere se ozirajo rade za čedno napravljenim fantom: Pogledajte, staro obleko ima, pa je taka, kakor da bi bila nova! Dober gospodar bo!

Zganje smo kuhali

Zapuščeni in prestrašeni stoje pred menoj. Vprašam poedinca: »Zakaj nisi bil pri sv. maši?« Eden odgovarja: »Kuhali smo zganje.« Drugi: »Nisem imel nove obleke.« Tretji: »Oče me ni pustil.«

Kaj pa mnogi mladeniči in možje? Kje so? V krčmi, na plesu, doma so ostali, nedelja je, »počivajoc«.

Nedelja je Gospodov dan. A prav iz dan najbolj žalijo Boga. Kdaj se največ pijančuje, preklinja, ubija? V nedeljo! Kdaj čuje mladina največ hudega? Na Gospodov dan! Zakaj tako? Zganje smo kuhali, pili, grešili...

Katoličani, spoštujmo nedeljo! Če hočemo mir v družini, praznujmo Gospodov dan. Če nam je drag blagoslov božji pri delu, slavimo sedmi dan! Če nam je mar reča in zadovoljstvo v življenju, ne omadežujmo nedelje! Zakaj prokletstvo leži na duši, ki ne spoštuje Boga in ne praznuje Njegovega dne.

Z A N A Š E M A L E

Mir

Kadar ni nobene rože
prav nobene na gredici,
na nobeni več.

Kadar ni nobene tuge,
prav nobene od ukoder
in nikoli več

Kadar ni nobene želje,
prav nobene v tihem srcu,
po ničemer več.

Tákrat videl boš in vedel,
tákrat slutil boš in čutil:

kaj je sladki mir. Virgilij.

Božični zvonovi

V nekem mestu so imeli zvonove, ki so baje prečudno milo peli. Slišal jih pa ni še nihče. Staro sporočilo je živelo med ljudmi, da bi zapeli samo božično noč, če bi prinesel kdo na oltar tisto, kar mu je najdražje. Zato je ukazal nekega leta kralj, naj prinese prihodnji božič vsak mož, vsaka žena in vsak otrok v cerkev to, kar mu je najljubše.

Prvi je prišel kralj in je položil pred oltar svojo krono. Vse ljudstvo je pričakovalo, da bodo zvonovi zazvonili, pa niso. Potem je prišel vojak in je položil pred oltar svoj meč, toda zvonovi niso zazvonili. Neka gospa je prinesla čudolepo obleko, ki jo je sama naredila; neko dekle prekrasno cvetlico, ki jo je sama vzgojila — a zvonovi se niso oglasili.

Daleč zunaj v predmestju je živel ubog deček. Ime mu je bilo Peter. Ta je varčeval tedne in tedne in si prihranil vsotico denarja, da jo položi na oltar. Prav od ust si je pritrgal ta mali dar. Z velikim veseljem je odhitel proti cerkvi.

Preden je pa prišel do cerkvenih vrat, je srečal par fantičev, katerih eden je imel na rokah bolnega, mršavega psička. Zivalica je pritajeno cvilila; bolela jo je zlomljena noga. Dečka pa sta bila videti tako sirova in propala, da se

je Petru psiček v srce smilil. Vprašal je fantiča, kaj nameravata s psičkom. »V vodo ga bova vrgla! O, to bo veselo gledati, ko se bo potapljjal,« sta se krohotala in psička stresala, da je žalostno zatulil. Z mokrimi očmi se je ozrl v Petra, kakor da pričakuje od njega rešitve.

Petru je bilo hudo. Ali naj mar res da svoje male prihranke, da živalco reši? Te drobne novčiče, o katerih je upal, da se bodo radi njih oglasili zvonovi? Sklonil se je in premišljal, kaj naj stori. Dečka sta zavila proti reki.

Peter je stekel za njima. »Hoj, vi-dva,« je rekel in iztegnil roko, »tu moj denar, če mi dasta psička.«

Fanta sta priskočila in se želino zazijala v denar. »Dobro! Tu imaš to ščene zanikarno, dolgo tako ne bo cvililo. Pa kaj boš z njim?«

Peter je rahlo vzel psička na roko. »Stregel mu bom in ga zdravil, pa bo znabiti le okroval. Pa četudi znabiti pogine, mi ne bo žal za denar.«

»Ti si trapec,« se mu je eden njih zakrohotal. Pa kaj nama to mar! Denar si razdeliva in si privoščiva kaj do brega.«

Peter se je obrnil ter odšel s psičkom proti cerkvi. Zdaj séveda ni imel ničesar več, kar bi položil na oltar. Toda vsaj videti je hotel, kaj so drugi prinesli, in pa počakati, če se bodo oglasili zvonovi. Solnce je bilo že davno zašlo in v cerkvi je zavladal mrak. Ljudje so pa še vedno sedeli po klopeh in nestrpno čakali, kaj bo... Pred oltarjem pa so bili nakopičeni darovi, dragoceni in preprosti, toda zvonovi se niso oglasili.

Tedaj je vstopil Peter s svojim bednim psičkom. Vsa cerkev se je ozrla vanj. Nekateri so se s posmehom vpraševali, ali bo znabiti to najdragocenejši dar...

Peter niti opazil ni, da ljudje stezajo vratove in s posmehom govore. Ko je pa stopil pred oltar in zagledal mno-

gotere darove, si je mislil: »Ako vsa ta obilnost darov ne zgame zvonov, kako bi jih moji ubogi novčiči? Ali nisem storil prav, da sem jih dal zate, ubogi kužek? Mehko je pobožal bolno živalco po ščetinasti dlaki.

Tedaj se je pa v zvoniku zganilo, kembliji so udarili ob bron in zazvonilo je s tako milobo, da je s sladkostjo prevzelo sleberno srce. Ljudje so se zrušili na kolena od veselja in hvaležnosti. Možje, ki že leta niso več moljli, so slavili Boga, in matere so stiskale svoje otroke na srca.

Blagor usmiljenim, ker bodo dosegli usmiljenje!

Božji blagoslov

Živel je bogat mož, ki mu je bilo njegovo premoženje silno pri srcu. — Nekega dne je potrkal na njegova vrata reven človek, ki ga je prosil za »Bog plačaj!« prenočišča. »Z Bog plačaj!« meni ni nič plačano,« je rekel bogatin in je reveža odpravil. Ubožec je šel potrt svojo pot. Prišel je do revnega dninarja in pri njem poprosil miloščine. Dninar je rekel: »Denarja nimam, postrežem ti pa lahko s kruhom in mlekom.« In mu je postregel ter rekel: »Bog ti blagoslovi!«

Drugi dan je pritisnila huda suša. Dninar je imel svojo njivico v dolini ob močvirju. Mnogo posla je imel, da jo je zavaroval pred vodo. Njegov gospodar mu je dal namreč v najem najslabši svet. Dobre njive po bregovih in v ravnini je pa sebi pridržal.

Tako se je zgodilo, da ni imel revež nič škode ob tisti suši. Bogatina, njegovega gospoda, je pa noč in dan skrbelo, kako bo z žetvijo.

Prišlo je pa še huje. Suša ni odnehala in žito je dozorelo. Kmalu so bila polja prazna in kozolei polni. Sena je jelo zmanjkovati in živina je jela padati vsled raznih bolezní. Tedaj je rekel gospodar dninarju: »Kako pa ti počneš? Tvoja živina nima dosti jesti in je zdrava ter močna. Jaz pa komaj naprej rinem s tako malo. Tako je z vašimi živalci: tili ti postavíš svoja krava v ova hlev,

moje krave naj pa jedo tvoje seno, ki si ga pridelal na svoji njivi.«

Ubogí mož se ni mogel upirati bogatimu ter mu je moral ustreči. Toda, ko je pripeljal svojo edino kravico v gospodarjev hlev, je ležala vsa njegova živina poginola na tleh, druga poleg druge. Bogati mož je dobival zdaj mleko od dninarjeve krave. Toda prišlo je še huje. Ob koncu suše je prišla silna nevihta. Strela je požgala bogatino kozolce in mu uničila še to, kar je pridelal. Zdaj je moral prositi dninarja za kruh. Bridko je bilo to.

Kljub vsemu se je pa bogatin svojim nesrečam smejal. V njegovih skrinjah je bilo dovolí denarja, pa si je kupil tujega kruha in nove živine. Toda obstanka tudi to ni imelo. Miši so mu snedle žito in hude kužne bolezni so mu spet uničile živino.

Zdaj je bogatin zares žalosten sedel nekega dne na svojem pragu in žaloval po svojem bogastvu. Pa je spet stopil berač pred njega. Bil je tisti, kateremu je bil nekoč rekel: Z Bog plačaj!« meni ni nič plačano. Zdaj ga je prosil berač za kozarec vode. Bogatino se je posvetilo v glavi. Ali ni tega moža že nekoč odgnal? In od tedaj je šlo navzdol z njegovo srečo.

Bogatin je vstal, dal siromaku piti in mu ponudil še tudi prenočišče. Potem je svojemu dninarju vse povedal, kako je bilo z njim. Od tistega dne je zginil, in nihče ni vedel, kam. Čez mnogo let je potrkal truden starček na dninarjeve duri. Dninar je komaj še spoznal svojega nekdanjega gospoda. Zvedel je od njega, da je kot spokornik prosil od vrat do vrat in živel samo od miloščine. Ostal je potem pri dninarju in mu podaril vse svoje imetje. Zdaj je lahko pomirjen sklenil svoje življenje.

Katera mesta imajo več kakor milijon prebivalcev?

(New York, London, Berlin, Pariz, Či-
tago, Tokio, Dnari, Filadelfia, Buenos
Aires, Hankau, Osaka, Bombay, Rio de
Janeiro, Glasgow, Moskva, Shanghai.)

