

se vsede pred cerkvijo na stopnice ter nepremakljivo zré v kralja, ki je ravno šel iz cerkve delivši darove med ubožce in berače. Da bi ga Karol ne mogel spoznati, pomoli tudi on svojo roko po kakem milodarju. Toda komaj zagleda Karol njegov obraz, berž spozna v njem hrabrega junaka, ki mu je v vojski tolikokrat preglavico delal. — „Tukaj nimam nobenega darú za tebe, pa dal ti bom najboljše darilo, ako greš z menoj v mojo palačo,“ reče mu Karol ter mu podá rokó. — Po dolgem in resnobnem razgovoru sta se nekdanja verska sovražnika zopet sprijaznila in serčno objela. Vitekind, ki se poprej ni hotel vkloniti mogočnemu vladarju Frankov, se zdaj v prah poniža pred kristjanskim kraljem. Kmalu po tej dogodbi sta Vitekind in Alboin sprejela kerščansko vero in v nazočnosti Karola in njegovih velikašev praznovala kerstno svečanost. Po zgledu svojih knezov ravnali so se tudi podložniki in v kratkem času se je pustilo kerstiti veliko število Saksoncev. Kar se tedaj v 32 letih ni moglo doseči z mečem, to ste dosegli v kratkim času vera in ljubezen brez prelivanja kervi.

Klotilda P.

Želod.

Nekega popoldne sedè oče s svojim sinom Janezom, ki je bil ravno domá na šolskih počitnicah, pred hišo na klopi. Marica, njegova sestra, pride z dekle iz bližnjega lesovja, kamor ste bile šle želoda nabirat. Polne žaklje ste ga prinesle. — „Nó, Janez!“ rečejo oče, „povedal nam boš kaj od želoda, ki praviš, da si že skoraj od vsake rastine kaj posebnega slišal ali bral.“ „Tudi od želoda sem že marsikaj bral,“ pravi Janez, „in rad vam povem, kar vém od njega.“

Marica. Radovedna sem, kaj neki boš od želoda povedal!

Janez. Ti misliš, da je želod samo za živino in za družega nič.

Oče. V našem kraji ga imamo, kakor sam véš, le za prešiče, in ne vém, da bi ga kje še za kaj drugega rabili.

Janez. Temu pa ni takó, kakor vi mislite; ampak po nekterih krajih delajo tudi kruh iz želoda.

Oče. Ha! ha! ha! Ali se ti meša, ali kaj?

Janez. O nič se mi ne meša, ampak gola resnica je, kar pravim. — Na Španskem in Portugaljskem ga imajo revni ljudje za živež; pečejo kruh iz njega, ki ga prav radi jedó. Pomniti pa je treba, da je želod na Španskem veliko sladkeji in okusnejši, nego pri nas; pravijo da je kostanjevega okusa. — Ob času hude vojne na pirenejskem polotoku je primanjkovalo Francozom potrebnega živeža in morali so enako ondotnim prebivalcem želod jesti. — Bral sem tudi, da je neki amerikanski vojskovodja Indijane hudo naklestil in je daleč v nekov samotni kraj zapodil. Čez nekaj dni je Amerikancem pošel ves živež. Vojaki in častniki so jeli godernjati in naganjali so vojskovodjo zbog pomanjkanja živeža, da bi se na dom povernili. Vojskovodja pa povabi drugega jutra svoje častnike na zajterk. Častniki pridejo in čakajo radovedni, kako jim bo vojskovodja postregel v tej hudej sili. In čujte! —

Vojskovodja sedi na tléh v svojem šotoru, pred njim pa je ležalo čuda veliko najlepšega želoda. „Tukaj gospoda moja,“ reče vojskovodja kazaje na želod, „poslužite se! Dokler imamo to hrano ni nam treba nikovega pomanjkanja terpeti. Prosim, vsedite se!“ To rekši sam jemlje želod za želodom in ga nosi v usta. Častniki, se vé, so mérdo napeli, pa — sila kola lomi, in ker ni bilo boljšega, morali so tudi oni po želodu segati. Na ta način je slavni vojskovodja Indijane premagal. — Pri nas imamo želod, kakor vam je znano, le za živinsko pičo; a pokazal sem vam v poprejšnih zgledih, da ga po tujih in dalnih krajih tudi ljudjé vživajo. Pravijo, da je en vagan želoda, pomešanega z otrobi, prav zadosti za dva cela meseca enemu prešiču, da se vsaki dan za dober funt odebelf; 40 vaganov želoda pa, ki ga dobimo navadno od 24 do 40 hrastov je pa zadosti za popolno spitanje enega prešiča v gozdu. Tudi pure, golobje in fazani radi jedó želod. Na Angleškem ga neki še celó govejej živini pokladajo. Borni ljudjé si tudi kavo pripravljajo iz njega. Vendar se je treba varovati želodove kave, kakor tudi želoda samega, ker ne tekne vsakemu želodeu. Kdor ga ni vajen, prav lahko dobi hude bolečine po njem.

Oče. Zahvalimo ljubega Boga v nebesih, da nam vendar ni potreba v našej slovenskej deželi želoda jesti in prosimo ga, da nam ne bi odvzel dobrega vsakdanjega kruha, ki je gotovo veliko bolji, zdraveji in tečnejši od želodovega.

Marica. Vse eno bi pa rada slišala, kako se neki dela kruh iz želoda.

Dekla. Jaz mislim, da je to nemogoče,

Janez. Poslušajte, tudi to vam bom povedal. — Nabere se najpred zdravega želoda, kolikor ga je treba; potem se želod lepo olušči od vnanje lupine in se na drobne košččke zreže ali raztolče. Na to se dene v kad in se polije s čisto vodo takó, da voda za dober palec visoko nad želodom stoji. Ta voda se pusti 15 ur stati in potem, ko je že z oljem zmešanemu lugu podobna, se odcedi in z novo vodo nalije, ktera zopet ostane kakor prejšna. To se tako dolgo ponavlja, da voda popolnoma čista ostaja. Želod se potem v krušnej peči suši, ali pa tudi na peči na nalašč zato napravljenih lesah. Kedar je popolnoma suh, se pošlje v mlin, da se zmelje. Želodova moka se z enakim delom režene moke dobro pomeša, in potem se ž njo ravna ravno tako, kakor z reženo ali ječmenovo moko, kedar se kruh nareja.

Oče. Svoj živi dan nisem kaj takega slišal.

Dekla. In kdo bi si bil kaj takega le misliti mogel!

Marica. Rada bi okusila želodovega kruha; gotovo je jako odurnega okusa.

Janez. Kakošnega okusa je želodov kruh, tega vam ne morem povedati, ker ga sam še nikoli nisem jedel. Ostanimo tedaj pri tem, da vemo, kako se želod lahko vporabi in v velikej sili tudi v človeški prid oberne. Kdor pa s tem še ni zadovoljen, ampak bi tudi želodov kruh rad jedel, naj ga poskuša peči; jaz mu želim dober ték k njemu.

Oče. No, jaz tudi!

Dekla in Marica. Jaz tudi! Jaz tudi!