

Novi šopki.

Silvija.

1.

Nad goro zora se prismeje,
Strmé na svet upre oči,
Zavidno mesec se umika,
Tam doli lilija rudi.

Sram revo je v obleki beli,
Kje našla mesto bi očem?
Oh, zalotila jo je zora
V ponočnem oblačilu tem.

Gorko jo mesec je ledeni
Prižemal k sebi celo noč,
Oj celo noč ju je družila
V objemu omamljiva moč.

Oh, naglo, le prenaglo danes
Je zarja vstala nad gorô . .
Trepeče lilija sramote
In kri zaliva ji glavô.

Smehlja se zarja nad gorami :

„In ti nedolžnosti si znak ?

Kdor sodi le ob dnevu belem

Lahko, lahko sodnik je tak !“

Kazimir pl. Radič.



Iz dnevnika male gospodinje.

Piše Grilček.

Naše koline.

. meseca prosinca.

Dobro jutro ! Kako naglo sem danes vstala ! Kar hipoma iz posteljice v tisti kožuhec, v katerega se tako rado zleze zdaj v mrzlem zimskem času ; že sem oblečena — le širok bel predpasnik še po vrhu ! No, no, Grilček, če se boš ves dan tako naglo vrtel, kakor pospravljajš zdaj sobico, hitro bode ti danes še pretoplo !

Luč še gori ; v kuhinji je posebno svetlo. Močno je zakurjeno ; mamica se urno obrača okolu ognjišča, ker danes se kuhajo zraven kave tudi žganci, za naše može, ki so najeti ! Stara, pridna naša dekla je vsa v skrbeh ; če le izide danes vse po volji, potem je za eno leto še dobro ! Pridno nalaga polena na ogenj pod kotel, da pač zavre voda, katero potem vlivajo čez mrtvega prašiča, da ga lepo osnažijo njegovih ščetin, na predzidju pri peči se pa suši zavitek papirčka sè žveplom — da se raje zdrobi — katero se potrosi po mrtvecu. Pravijo, da je potem bolj „bel“ — kar je umevno ; žveplo v zvezi z vrelo vodo osnaži prašiča ščetin in tudi vse druge nesnage ; to velja tudi od pepela, kateri se čestokrat rabi mesto žvepla.

Prišli so trije. Prvi je „mesar“ postrežljiv, dober naš sosed — kje se je tega rokodeljstva učil, ne vem, da ga le zna ! -- drugi je naš viničar, tretji, še mlad mož, nam v poletju pridno pomaga pri vsakem delu.

Po zajuterku gredo na to ubogo stvar; naša Veronika stopa za njimi z loncem in *keirleem* v roki za kri, katera če bi se ne topila dobro premešala, bi se kar strdila. Zdajci smo slišali močen a dolg krik, ki je postajal vedno slabši. Atej, mamica in jaz smo bili v hiši pri zaprtih oknih; ker ne poslušamo radi — pa mora biti!

Ni trajalo dolgo, da so ga imeli v širokem lesenem vedru, da je bil z žveplom potrošen in z vodo polit! Smejali so se mu, ti oderuhi ter drgnili še z malovrednimi, ojstrimi žlicami, da je bil vedno bel, vedno lepši, in — okroglejši naš prašiček! — Mamica moja mi je rekla, da pri tem-le nimam kaj opraviti, naj se podvizam, da pripravim vse, kar je še mojega dela. Potegnem jo torej v kuhinjo. Zasuknem se, da je bilo veselje. Vzajem lesen krožnik, oster nož, pa začnem rezati žemlje po čez, v tanke kosce ter jih spravljam v dve posodi. Zakaj? zato, ker je tam bilo tako. — Ko je to končano, začnem pri drugem delu. Prav tanko olupim svežo, rümeno limoao, ter olupke, kolikor je možno ozko, zrežem z malim nožcem, po širokem; enako zrežem tudi nekaj lepgega lorberjevega listja, a tega ložje s škarjami; prinesem si tudi snažno oplahnjen vrh rožmarina in mu potrgam iglate listke; nazadnje še pridenem nežno zelenje peteršilja, ki je pognal v kleti iz zakopanih korenin; vse to lepo pomešam, nobenega bi ne smelo biti ne premalo ne preveč, — oh in kako še diši! — Rižu na ognjišču se že kar „sliši“, da mora biti kuhan! Res, lepo cel je še, trd pa nič več. Le proč od ognja z loncem. Zdaj pa že smem pogledati, kaj je s prašičem?

Nu dà, saj že vsi stojijo okolo njega! Siromaček čepi na lesenem držalu, z hrbtom navzgor; hvala Bogu, špeh je pa lep, to je zdaj veselje za dolgotrajen trud, ki marsikaj prizadene; stara Veronika se kar smeje; Mesar vpraša, bo li treba bedre sè špehom prej izrezati, nego se prav za prav spodobi — ali kar pozneje brez špeha? Mamici je skoraj žal špeha; jaz — če bi vedela da bo gostija, bi že prosila — tako pa odtečem, naj le napravijo kakor jim drago! — V kuhinji je na mizi deska, na kateri obično delamo rezance in na to desko se zdaj prinaša kos za kosom mesa. Mamica in jaz pa stojiva pri mizi, vsaka s svojim nožem ter napravljava. Mamica zapoveduje, jaz poslušam in poskušam. Prinese se dvoje dolgih kosov tako zvanih „rib“, ki leže tik hrbitišča, iz kojih je znana dobra juha. Ribi se razrežeta v večje kosce, nasole v taki meri, kakor navadno pečenka, ter tako puste v posodi nekaj časa. Prašiček ima tudi „zajca“; ta je velik pa tanek in jako masten, zato se mora lepo obrati preobilno maščobo. Mamica me uči, da ni prezirati nobene drobtinice, bodisi slanine ali mesa, ki bi prišla v kvar. — Med tem se tudi odbira meso iz slabših kosov in obrezkov za mesene klobase; vsega mastnega se jim ne sme vzeti, drugače bi bile prepuste. Drob t. j. pluča, srce, „možek“, slezeno sem morala deti kuhati vkupej; kos jeter pa po-

sebej. Ko so bili vsi kosi razrezani, glava razsekana, noge oparkljane in razsekane, se je prinesla zato pripravna kad — spodaj s čepom — in šlo je na nasoljenje. Da pridejo največji kosi, najgloblje k dnu v kad, smo izbirali najprej največje kose mesa in potem vedno manjše. Soliti je treba močno in povsod; najbolj pri kosteh, da se v poletju mesa ne lotijo črvi. — Kad je bila potem postavljena v klet; meso seveda snažno pokrito; ne ostane zdaj le kar tako! Vsak drugi dan je treba spodaj pri čepu odpirati, to solno vodo, ki se nabira, izpuščati, a zgoraj zopet čezn vlivati. Čez dva tedna pridejo zgoruji kosi že v dim; debelejši nekaj pozneje; če bi pa postalo toplo vreme, že samo čez en teden. Seveda so manjši kosi tudi prej okajeni, nego debelejši!

Oprazena jetra, za malo južino — ki ne sme manjkati — so gotove; soliti jih ne smem prej, dokler niso vsi zbrani, kajti drugače postanejo trda. Mesar si že briše roki in ona dva pomagata se že tudi vračata s potoka, bahaje se z lepimi snažnimi črevami, katere sta pokojnemu prašiču oprala tako lepo, kakor še niso bila nikoli! In želodec ponujata mamici, da povoha, če ima le še trohico duha. — Ker so vsi tako pridni, postavi atej veliko majoliko zlatega vinca na mizo; naj se ogrejejo!

Ko delamo klobase, se sme že čenčati in smejati. Pomagača dobita posel, ohlajeno meso rezati prav drobno in čedno za mesene klobase; prijetno delo h kateremu pozneje vsi pristopimo. Mojster mesar bode med tem delal še mnogo imenitnega; kaj bi pa bile koline brez prosenih in krvnih klobas? In kaj bi se le dajalo v tiste široke, črevne torbice, ki zdaj med narezano čebulo v vodi ležijo, če —?; zdaj pride moja priprava k svoje vrednosti! Da sem zrezala že prekuhan oburk in z nekoliko čebule pustila na ognju v dobro sevrti masti, da sem kuhana jetra zribala, kuhani drob prav drobno sesekala, znava le še medve z mamico! Naš mojster pa, ki je predpasnik svoj ali obrnil ali zamenil, sedi modro pred veliko skledo, v kateri meša in drobi prvi del mojih zemelj v juhi, v kateri se je kuhala drob. Prinaša se lepo narahljan riž — ne pa proso, omenjena jetra in drob, prah črnega popra, klinčke in sol. Mešati to ni ravno umetno, ali napolujevati in špiliti klobase, pa le; jaz bi tudi ne znala, ako bi ne bila gledala in videla! — Mala četrtnina vse te snovi se pusti, ker že pripada h krvnim klobasam, kakor še tudi drugi del zemelj v toplo mleko namočen, nekaj čiste krvi, drugo polovico oburkove maščobe, dišavnih priklad: klinčke, nekaj cimeta in nekaj manj popra; seveda tudi sol. Te klobase je še počasneje izdelovati, snov je tanjša; pa saj se ni mudilo! Na ognjišču je vrela v velikem loncu voda, v to smo devali zapored klobase, da prevrejo, potem v posodo z mrzlo vodo in iz te, dodelane, na svoj prostor.

Davno že je minil poldan in večer je bil, ko so se lotili mesenih klobas. Drobno izrezano meso, dobro osoljeno in popoprano se je z nekaj

prav drobno narezanim česnom na tanko premesilo in predelalo. Med tem sem poslušala možake, ki so se pogovarjali, da po nekod kar česnov sok iztisnejo, ter kumne dajo vmes; in drugod dajejo tudi dobrega vina. Mali kozarce dali smo ga tudi mi. — Ko je bila klobasna puškica napeta, komaj so se jej postavljali! — Jaz, seveda, sem imela med tem pravo igračno delo, dokončevala sem mrežno pečenko (Jungerferbraten). Pečo, iztisnjeno vode, sem razgrnila, poprašila s poprom, klinčevim cvetjem (prah), ktere dišave sem imela že kar skupaj zmešane, in ono dišeče zelenje kakor: limone, lovor, rožmarin, peteršilj. In v tako dobro stvarico sem čedno zavijala vsak posamezen kos nasoljene „ribe“. Še mojster mesar me je pohvalil.

Pred večerjo so možaki le še spravili špeh v podstrešje, obesili ga, da se nekaj posuši.

Jaz sem pa pokrila mizo, snažno in čedno, da se povzdigne hvala in veselje dneva. Pred večerjo smo skupno molili za večno luč, angeljsko češčenje pred mojimi malimi božičnimi jasicami, katerim so med tem gorele vse lučice. — Večerja pa ni le bila samo dobra — poskusili smo vsega — temveč nam je tudi teknila! Dobre volje smo bili, nismo tudi pozabili lepih slovenskih pesmic, mile stare navade.

Končali smo tedaj dan v veselju in radosti; vse je bilo zadovoljujo, še pomislili nismo, da nam je dal tudi dosti truda.

Grilček — zapomni si to!



Ob studenčku.

Pod goro zeleno

Studenček šumlja,

Ob njem si dekletce

Tako šepeta:

„Studenček, studenček

Zakaj se kališ.

Zakaj tak' veselo

Ko prej ne šumiš?

Ob tebi mi ljubček

Je rekel tako,

Da nikdar na mene

Pozabil ne bo.

In valčki da tvoji

Skalijo se naj,

Če on bi si drugo

Izbiral kedaj.

Studenček, studenček

In ti se kališ —

Oj ljubček, oj ljubček

Zakaj zdaj -- grešiš.“

Dolski.



Kneipp svetuje namesto vsakih drugih „kapljic“ kakor najboljšo antiseptikum . . . beli galun, katerega se da malce sprasšenega v vodo kar pa jako krepí dlesna.

Kedor pa se hoče na mnoga leta veseliti lastnega zdravega ozobja, naj gre vsako leto vsaj enkrat k zobozdravniku in si naj da preiskati svoja „grizala“.



Iz dnevnika male gospodinje.

Piše Grilček.

. meseca svečana.

Našo muco pa moram vendar le pohvaliti! Toraj ni hodila zastonj, še vso jesen, na naše podstrežje; — dobro si je izgijila miške, miške ki, če že drugače ne, vsaj v jeseni za zimo, silijo v vsako zidovje. — In zdaj je visel ta naš špeh že celih štirinajst dni ne le vetru in zraku, temveč tudi vsemu, kar smuka in leta, prosto razpostavljen, na podstrešju, ne da bi bil zamogel atej, katerega je mamica pridno pošiljala naj preiskuje špeh, opaziti, da bi bil prišel pod prepovedane zobke! Če bi pa kdo hotel trditi — baš radi varnosti so ga bili nekaj previsoko obesili — to bi bilo res pa le premalo častno za našo muco.

Naša muca, ki sedi tako velevažno v svojem koticu, v kuhinji, pri peči! Danes še zaspana ni, kakor drugekrati kadar se tako lepo greje; saj pač mora gledati kako mi vsi, pri mizi, tisti špeh režemo . . . „to je pa skoraj tako belo kakor mlekce, ki ga vsak dan ližem, in sem ga tudi danes že polizala! Bele stvarce se mi podajo! Bela muca sem! Tako gladke bele nogice imam, oj, tako bele, in“ . . . na hrbtu in nad čelom pa imaš črno liso, tega pa ne vidiš!

Ta muca torej je prav za prav čin naše Veronike, ta ima čudno prijaznost ž njo. Kako huda je bila, ki smo se začetkoma, ko je tihoma privedla to živalico k hiši, začenjali ustavljeni! Zdaj, no zdaj, smo vsi preverjeni o čudno mnogih dobrih mucinih lastnostih, in naša muca ni drazega nego ravno „naša muca!“ Še v sobo na peč sme! Veroniki pa se vse to tako dobro zdi!

Pri špehu smo tedaj. Že včeraj ves popoldan smo sedeli ob tem delu, deloma tudi stali, kajti moja mamica trdi, da za kuharice ni lepo, če sedè pri svojem delu. — Zmrzel je. Nožje so dobro nabruščeni. Toraj kako prijetno trpko se reže! Najprej seveda iz celega v manjše dele, potem te na dolge ozke kosce. Prav s kožo skupaj, se reže večinoma le prav v kmetih, — (če obrneš pri delanju kos s kožo proti sebi, si varnejša, da se ne urežeš) — in zdaj še le, te kosce po dolgem v tanke

režnje, te v ozke šibice in zdaj po čez, prav drobno v male kvadratce iz kojih postanejo lični ocvirki. Komur je to delo prepočasno, lahko tudi zmelje špeh na mesenem stroju; pričakovati pa mora, ne samo, da ne bodo ocvirki zdrobljeni tako lepo, temveč in jih bode tudi težje ločiti čistega žmovca.

Dosti je še rezanja. Mamica nam prigovarja naj hitimo, kajti rada bi špeh še danes pustila in spravila; toraj tudi govoriti ni časa; kar premišljujemo vsak svoje. Meni zasukne kolesce v glavi vodo na moj mlinček, in mislim tako-le. „Grilček, če bodeš ti kdaj imel kaj skrbeti, in bi se tudi hotel izogniti truda kacemu prašičku na tvoje stroške pustiti špeh rasti, — špeh rezati bo le treba! Kupiš ga pa v bali! Zabelo imeti za vse leto doma, in pa samo spravljeno, to diši! Saj veš, kaj ješ! Grilček —“.

Zdajci — in ravno prav — se pa kuhinjska vrata odpró; viničarjeva žena je prišla prav prijaznega obraza pozdravlja je, koškarko s snažnim robcem pokrito, u roki. Iz te pa deva na polico prazne posode. Odnese la jo je namreč bila en večer po kolinah, ko jej je mamica dala godle — juhe v katerej so se prekuhavale prosene in krvne klobase, kojih se je v tem tudi katera raztrešila — dobro vedoč, kako radi si revni ljudje na taki juhi skuhajo kaše ali prosa. Ravno prav nam je zdajci prišla: mamica jo kar k nam na delo nastavi, kar z veseljem sprejme ker, špeh rezati, je le zmiraj malo imenitno! Mi pa imamo upanje, da hitreje končamo. Na klopi ob steni pa stoje po vrsti, že od Veronike osnažene in pripravljene posode, bodisi lesene, kovinske ali glinaste za špeh, žmave in kože.

Da bi mamica ne bila solila še takrat špeh — na notranje strani — ko ga je dala obesiti, morala bi ga zdaj zrezanega še prej v skledi osoliti nego ga spušča. Sol že v tekočem špehu rada ostaja na dnu; močno ga pa nobenokrat ni dobro soliti; rad postaja žarek. Vprašam mamico, kaj pa bi bilo storiti ako bi sploh ne bilo prostora ga kam obesiti in kje sušiti? De mi, da bi bilo v takem slučaju ravno tako dobro, ako bi se sveži špeh, seveda v manjših koscih, v vreli vodi prekuhal, potem kar zrezal, pustil in spravil.

Kmalu začenja špeh nad ognjem v kozici zlobuskati; pridno ga je treba začetkoma mešati, da se ne prileže ali prižge k dnu. Ko pa postaja čista maščoba na njem, se že lahko z vlivanko skozi cedilo v pripravno posodo odjemplje; tako se dobiva čisti žmavec. Pri špehu, ocvirkih, še ostaja vedno dosti maščobe; sploh pa špeh, ki se kaže „sub“ — daje več ocvirkov nego kaj družega — ni veliko vreden; bolj izginjajo ocvirki, več je tekočine, boljši je; pravijo mu da je „plohek“. — Ocvirki pa se ne smejo pustiti tako dolgo izpuščati kakor bi bili rabiti že za zabelo, temveč ko postanejo nekako prezorni, še le malo, in precej so go-

tovi; tudi duh je tak že nekako „zrel“. V vsako drugo kozico pa se daje kakov lavorjev list, da se spušča zraven.

Pri m'zi se oglasijo, da jim je zmanjkalo špeha. Zdaj pa po kožah! To je pa trdo! Po čez, le lepo ozko jih rezimo in pazimo na prste! Kože bodemo na zadnje spustili, postale bodo takšne, da kar krustajo pod zobmi! Pa lahko jih zdrobiš. — O kako prav pridejo čez poletje, ko se kuha delavcem, in kako okusne so posebno v kacej kislej krompirjevej juhi! — Kože se dado tudi kar cele napeljati na nit, in tako na zraku posušiti, takšne se dado kar cele kuhati, pa ne vem če so tako okusne. — Veste! Kožica, pri kateri je gotovo ostalo, če se ni nalašč pustilo nekaj maščobe, dobro ocvrta je dobra reč! Strkne se pa vse skupaj ravno tako kakor špeh, iz tega imamo lahko mali dobiček namreč: dobro se ohrani svinjina ali mesene klobase, ki se do jeseni, ali tudi še čez leto, zakopljejo v špeh — špeh pa od tega dobiva nek' poseben ne vsacemu prijeten okus. Zadostujejo toraj kože in teh je manj škoda!

Meso imamo še v dimu, klobase so pač že dimljene, hajd tedaj z nekterimi v ječo. Pa vsaka dobi spet svojo celico in to tako ozko in tako tesno, da ne bo moči dihati! To-le pa tako. V posodi, ki je odločena za kože, se strkne na hladnem, na dnu, kmalu kar se je notri vlilo; na to lego se polože klobase, pa ne da bi se tiščale druga druge. Čez nje se vlije zopet cvrte kože, seveda ne čisto vrele. Da se maščoba povsod naleže, vse pokriva in oklepa, skrbi stvar sama, ki se na hladnem zopet strdi in stme. V tem redu, kolikor potreba, naprej. Čisto enako z mesom. Da bi ga hoteli pozneje še pokopati, drugzega ni treba, da se maščoba zopet segreje — spusti — in ravno tako naprej obrača. Pa menda ne bo treba; saj imamo hladno klet; če v to obesimo čez poletje svinjino, čez zimo bo pa prav na zračnem prostoru, ostane še tudi že dosti zveža in sočnata. Plesnjeva seveda postane v kleti od zunaj, pa tega se lahko lepo umije in lože je odpravljena ta mala napaka, nego pa žarki okus, kojega dobi svinjina čez poletje spravljen na toplem kraju.

Zdaj še pa pri sosedu v kuhinji v dimu visi, ker naša kuhinja nima odprtega ognjišča, ter ni za dimenje, vsako leto ga prosimo te prijaznosti! On pa je tako postrežljiv, še to pokoro si nalaga, da večkrat skozi odprto kuhinjsko okno prepiln napravlja, ki je k dimenju zelo važen in koristen. — Naša Veronika pa vè še nekaj drugzega, ki je tudi baje zelo dobro. Vsak dan jo pobriše z brinjevo vejo v sosedovo kuhinjo, tam na tleh je vžge, in ker brinje rado gori, je pridno obrača, da ovira ogenj ter napravlja kolikor možno mnogo „brinjevega dima“.

Kako pridna je pač naša Veronika!

Končali smo; viničarjevej ženi se je začelo domu muditi. Ocvirke smo še jedli poprej; lepe rumene ocvirke, katere nam je mamica posebej

pripravila, ter dober domač kruh, katerega bo treba zopet skoraj speči! Potem smo dobili pa vinca po vrhu, ker je voda po tacem prepovedana!

Mamica je vsa vesela; vse posode je napolnila s tem dobrim blagom! Pravi, kako skrbno bo hranila po zimi na suhem, po leti na hladnem, da se ne pokvari in — kako jo veseli, če je v minolem letu kako malenkost podarila ubožcu. Saj Bog povrača!

Muca pa je morebiti slutila, da bi lahko padla v skušnjavo, kajti že zdavnej je smuknila skozi vrata.



Književnost in umetnost.

Hrcatsko gledališče. („Na ruševinama“, drama v 4 dejanjih). Jugoslovani nečemo v ničem zaostojati za svojimi severnimi brati. Povsod se krepko, dvigujemo naudušeno. To velja posebno v literaturi! Tu je naše geslo: *naprej!* In res! Brezobzirno zapuščamo stare, obnošene povoje in si iščemo novih, lepših, krasnejših...

Naše pesništvo je počelo cvesti bujne dosedaj nam še do cela neznane cvetove, ki tako lepo, tako opojno, tako mamljivo razširjajo svoj zapeljivi vonj... Naš roman, naša novela... vse je postalo živahnejše in — živo! I dramatika, ki je tako rekoč spala, se je dvignila in nam pokazala vrlin, katerih se nismo nadejali... —

„Na ruševinama“ se zove najnovejša hrvatska drama (v štirih dejanjih). Sigurno bo zanimalo cenjene Slovenke to najnovejše naše delo, posebno pa še, ker je autor te drame — ženska. Učiteljica na našem liceju, gospica K. Lucerna nam baš ni neznanka, poznamo jo že dalje časa kot marljivo pisateljico.

Nekako tesno nam je bilo pri srcu — z nekakim strahom smo pričakovali, da se dvigne krasni zastor in da se nam pokaže zaželjena drama...

Zastor se dvigne.

V prostornem komptoirju piše pet ljudij. Peresa neumorno drsajo po raskavem papirju. To so uradniki gospoda Cekinića, ki kmalu pride z nekim časopisom v roki v komptoir... Dejanje se prične. — Veljko Slavák, sin glavnega Cekinićevega uradnika, ljubi hčer svojega šefa, toda — boji se, ne drzne se pristati na njezino ljubav, ker je ubog in ker je uprav danes seznan, da je njegov oče Cekiniću poneveril večjo svoto denarja. Stari Slavák je namreč igral na karte in zaigral mnogo; sin Veljko, značajan, pošten mož, pove očetu, da knjige niso v redu, na kar mu oče odgovori, da se moti, da jih on pregleda, in da gotovo najde vse v redu. Nazadnje pa le prizna svoj zločin. Veljko bije hud boj; naj li

Iz dnevnika male gospodinje.

Piše Grilček.

Kruh

... svecana.

Saj pravim! Naj se clovek le nikoli ne zanaša na možke! — to se pravi, na mlinarje! Kdaj bi že bili lahko spekli kruh, — morebiti že pojedli bi ga bili! — da bi bilo šlo vse hitro po vrsti, kakor sva medve z mamico v shrambi nasipali vrečo po tri okrogle pletarke pšenice, pet rži in vsako šesto koruze ali turšice, da se je spravilo to breme v mlin, tistemu obljubavsu ...

No in zdaj, ko že imamo vrečo, spodaj v posebno gubo z otrobi, prevezano, doma, — naj bo to že mlinarjeva krivda ali ne — preveč moke se nam nikakor ne dozdeva! Ali „topla“ moka iz mlina je tudi v rabi rayno tako neizdatna, kakor topel kruh iz peči —! torej! V prihodnje skrbimo že naprej in v pravem času.

Pa kdo bi že kar zgodaj v jutru godrnjal! Na delo raje z novimi veselimi močmi; saj čakati ni ne s časom ne — s kvasom!

Da, kar naprej povem, če bi kdo ne vedel — rokice so snažne, predpasnik bel kakor sneg ali vsaj dosti bolj nego črna moka, ki pride v veliko skledo, toda še le skozi sito. Da bi jo tehtala, tehtala bi menda 2—2½ kg. za hleb navadne velikosti, drož iz štacune po 3 dkg. k encmu hlebu. Drože v lonček s prsti zdrobim, pomočim s toliko mrzle vode, da jih s kuhlo lahko razstopim, potem pa še vsaj dvakrat toliko mlačne vode prilijem, kajti — Grilček noče čakati svojega ljubega kruhka, da bi postal star, kar bi naredil kvas, ako ga denem z mrzlo vodo. Vroča voda bi pa tudi škodovala, torej vse lepo „mlačno“ naprej. Skleda z moko stoji že tudi na gorkem, z roko napravim v sredi moke malo globino, vlijem razmočene drože v njo, s kuhlo pazno primešam toliko moke, da postane mehko, gladko testo: kvas; končno potrosim z moko, pokrijem, da se ne razhladi, pustim vse skupaj na gorkem in — „križibožji“ sem že rekla.

Zdaj je pa čakati dokler kvas vstaja ali skipi; ne bode mi pa med tem dolg čas, saj smo pač v zadnjih pustnih dneh! Nekteri bi morda mislil, da ti so, le za šaljivost, ter za „krofče“? Bog varuj! Baš prav, da stara vera za zdaj prepoveduje ženskemu spolu prejo, šivanje i enaka dela! Kje neki bi pa našle časa?! Seme, seme za prihodnje leto, to je v pustu glavna stvar! Neki čudno dobro vztraja in obrodi, ako se v pustu preskrbi. — Prihranjena, odbrana semenjska koruza bi bila luščiti; a to remezno delo, uboge ženske, iz srca rade prepuščajo možkim. (Sušiti se je imela namreč le na zraku.)

Tudi moja mamica, za pečjo pri mizi sedé, ima velik kup raznega fižola pred seboj; deli ga na dvoje in izbira. Slabega ni več vmes; od-

bral se je takrat, ko se je še kuhal pokojnemu prašiču, — dobrega spomina — le v tem mu je Grilček storil krivico, da ga je na prvi strani svojega dnevnika se žveplom, namesto se „smolo potrosil, dobro juho pa je kuhaj iz hrbitišča ne iz „rib“. — Torej temu dobremu in debelemu, temu podolgovatemu in ploščatemu fižolu, se že kar od zunaj pozna ali misli na „visoko“, ali je navezan na „nizko“! Ali se bo vspenjal okrog svoje dolge „rajce“ ali dosluži svoje bitvo sam ob nizkih tleh. Pravijo, da je navadno ta-le fižol le bolj „poln“, nego „zajčjek“. Zopet je pa pri onih nekaj vrst, ki so jako bolj okusne ter za rabo že tudi v zelenih luščinah! Oboja imata torej svoje dobre lastnosti, — a da nju razbira, ima mamica prav, kajti devati ju na skupen prostor, ne bi bilo dobro. Revše fižolno, zakaj pa odskočič?! Še ti se braniš —

Med tem ko bi jaz prevdarjala kaj naj fajmošter, ne, ne, mamica, skupaj veže, skupaj sadi, ušel bi še kvas! Povrh polna ga je že vsa jamica, in ker mu je tesno prihajalo, razpokala mu je površina, gotov je, mesit gremo!

Mamice mi ni treba dvakrat klicati, že mi pripravlja mlačno vodo, ki bode za prelivanje. Meni družega ni treba, nego rok! Najprej denem za vsak hleb eno mojih pesti, soli. Kvas pomešam malo z moko ter porinem na stran; ostalo moko spravim skupaj, pomešam z mlačno vodo, koju mamica kolikor treba priliva, zdaj še le primešam tudi kvas ter vse skupaj dobro mesim in obdelujem, moke se ne sme nikjer videti. Umetno ni: roka za roko se vriva v testo, kar pesti se delajo in kažejo tej stvarci božji! Zato se pa tudi kar možno odmiče od rok. Čim dlje mesim, prazneje roke imam in če so enkrat čisto snažne, sem gotova. Pri rženem testu ni to posebno lahko; bolje občutim pri le pšeničnem kruhu, ki se tudi včasih peče, mesto vode z mlekom omesi in v kterega mi mamica vlije še kakšno jajce, ali žlico masla. Sveža, prav drobno zrezana limonina lupina daje v tacem belem kruhu dober okus, v rženem, za prijatelje, pa kumna. — Najložje je premesiti pravi kmečki „zmesen“ kruh, ki je iz zmesi moke raznih žit, koruze, rži, ječmena, ajde.

Premeseno testo zopet toplo pokrijem. Odpočiva si tačas, dokler si prinesem običajno desko, pripravne okrogle pletake pogrnjene s snažnimi, krušnimi prti, katere lepó z moko (znotraj) potrosim. Ako bi to delo trajalo tudi tako dolgo, da bi testo začelo že vstajati, ne bilo bi škode. — Ko imam enkrat testo na deski, ga razdelim v toliko delov kakor je hlebov namenjenih, ali „štruc“ — pletarke — za štruce so podolgaste — — vsacega posebej z roko v okroglej obliki povalam in obdelam ter položim na prt v pletarko, kjer čedno zagrnjen in pokrit vstaja na toplém prostoru, tako dolgo, dokler ni storil svoje dolžnosti, namreč se razširil in napihnil še enkrat toliko.

In Veronika, da bi kar ne imela dela pri tem-le?! Nikakor, še ne vem kako bi kruh spekli brez Veronike“.

Ko sem jaz te okrogle paglavčke spravila pod belo rjuhico, prinašala je lepa suha drva, odkrila peč, zanetila ogenj. Zmerno nalaga, da enakomerno gori. Eno uro bo treba še kuriti, da se peč dovolj razgreje; razgrela bi se pa lahko tudi preveč, zato poskusimo, ko potegnemo žarinje in pepel z „grabeljco“ h kraju peči, pečna tla snažno z mokrim „omelom“ pometemo, vržemo košček papirja ali pest otrobov, ki ne smejo zgoreti. Belo, fino testo n. pr. škartel (Gugelhupf) zahteva slabejo peč.

„Lopar“ in „veselca“ sta tudi važna: na loparju se prinaša kruh v peč, na sestrici, železni, tanki „veselci“ pa iz peči, kjer se kruh ne daje že kar začetkoma v peč na kositarjevi plošči. Predno se kruh daje v peč zmoči se lahko s toplo vodo, to mu dela lepo škorjo. To znači „lep“ kruh, kakor notranja mehljad, ki naj bode malo luknjasta a vendar rahla. Shladi naj se, če možno, stoje, prislonjen.

Pa pečna vrata so še vedno prikrita in kaj že jaz vse pravim! Premaknila sem ga komaj, ravno je postal trd. Vse je mirno. Velikost hleba je pač merodajna za čas pečenja, eno do dve uri bo treba. Skrivnostna tihota Zdajci pogledjmo!

Zares lahkega čutim, na dnu močno zabobna, ko ga potrkam. Takaj mu naredim z nožem križ, da ga načnem, ko — pridete pogledat in pokušat kakšen je!

Književnost in umetnost.

Knjige Slovenske Matice. „In Slovenci še tožimo, da so slovenske knjige tako zelo drage!“ mi je rekla neka slovenska rodoljubka, ko sem prišla k njej in je baš dobila knjige Slovenske Matice za leto 1897.

In res, 7, reci se d e m knjig za samo dva goldinarja. Onim, kateri tožijo o draginji naših slovenskih knjig, svetujem, naj si ogledajo najnovejše nemške, italijanske in francoske knjige, katerih najmanjše ne dobiš pod ceno dveh goldinarjev. Kdor toži o draginji naših slovenskih listov, ta naj rajši reče, da ne mara za slovensko knjigo ter, da se rajši naroča na nemške liste in naj si bode „Zur guten Stunde“ ali „Gartenlaube“ ali kakor se že zovejo vsi oni nemški listi, v koje je osobito naše ženstvo tako silno zaljubljeno.

Oglejmo si knjige Slovenske Matice, katerih je, kakor sem že omenila, letos sedem.

1. *Slovenska zemlja. II. del.* Samosvoje mesto Trst in mejna grofija Istra. Prirodnoznanški, statistični, kulturni in zgodovinski spis. (12 podob in 1 načrt). Spisal S. Rutar, c. k. gimnazijalni profesor.

golelo danes v tem gnusnem soparnem vzduhu, polnem duha in delavni-
kovih težav. Posebno danes jo je vse tukaj dušilo, čudno, da se ni zadu-
šila. S prsti je ravnala pentlo okrog vratu, široka dva črna plavajoča
konca je vrgla zadaj, privzdignila krilo, da bi pogledala na nove, ognjeno
rdeče nogavice, vedno še negotova, nepotrpežljivo hiteča in jezeča se. Moj
Bog! Nič jej ne gre od rok! A čas tako beži! Tako! Da bi jej le Fanika
ne ušla naprej! Kdo ve, ako še vedno čaka pred vrati! Hitro! Hitro!

Brzo je stekla po stopnicah, obličje jej je vse žarelo same sreče.

Zdajci je opazila doli na poslednjih stopnicah baš pri tleh sedeče
sključeno dete. Bilo je to grbasto, šestletno dete neke žene, stanujoče v
podzemlji, katera je ves dan stregla nekje. Sedelo je v dolgem, pod paz-
duho prevezanem krilu in mladi solčni svit, padajoč sem skozi vrata, dr-
žeča z dvorišča, je plaho razsvetljeval ta turobni kip, z dolgimi lasmi,
špičasto brado položeno na ozke, spačene prsi. Na skrčenih, suhih kole-
nih je imelo dete odrgnjeno knjižico in kažoč na velike, umazane črke z
dolgimi, rumenimi prsti, čitalo počasi, šepetaje in s trudom.

„Tončika, kaj pa delaš tu?“ ustavila se je služkinja poleg d. klice.

„Učim se“, je zašepetalo dete ter dvignilo suho, šiljasto obličje in
žalostne oči.

„Tako malo si še le naučila!“ se je dekle nasmejalo malomarno, a
dete se ni nasmejalo. Resno jo gledajoče s starimi, pomračenimi očmi, iz
katerih je gledala njega nesreča, se je zopet obrnilo k abecedniku ter
molče položilo prst na prečitano vrsto.

„Jaz tega ne umejem — mamica pa ne more“.

Marija je neodločno stala pred otrokom ter zamišljena gledala v
razsvetljeni prehod, kjer je trepetal široki, bliščeči plamen prahu. Dete
je sramujoče se nehalo šepetati ter glavo povесilo še niže na prsi.

Ta hip pa ga je dekle dvignilo v naročje ter ga počasi neslo po
stopnicah gori.

„Pojdi, Tončica učili se bodeva — pri nas v kuhinji!“ je rekla
otroku in glej! iz njenih naglo porosenih oči sta padli dve kaplji na uma-
zani abecednik.



Iz dnevnika male gospodinje.

Piše Grilček.

... sušca.

Nekaj bo!

„Bodi“ je besedica, kojo je izgovarjal Stvarnik na večnem prestolu,
že začetkom sveta. Da jo je izgovoril zdaj zopet, kaže izprememba v

naravi Snežec se skriva, kakor bi ga kdo podil! Na tleh se delajo lužice in blato! A — zasuka jo vetrec od juga, popiha, pobriše, in — posuše se zadnji snežni spomini.

Ni prijetno našemu ateju, sprehajati se pod golimi sadnimi drevesi, zročemu na vzgor, roki sè škarjami in žagico za hrbtom! A, zadnji čas je obrezati in posnažiti vejice, koder bi še bilo kaj zaostalo; za očke in popke, ki takó obilo obetajo, se še pa ne zmeni, ta zmrzli atej!

Pomlad prihaja nova, lepa pomlad!

„In srce, ti se ne vzbudiš!

In jezik, ti ne govoriš!

Zdaj — —“

In Grilček, ti ne skrbiš — za došlo pomlad, za mnoge potrebe, obleke, raznovrstne reči, katere rabiš v hiši, v kuhinji, kmalu v vrtu, pri perilu, zraven umivalnika, na šivalni, na pisalni mizici! Oj, ko bi se le vedelo, kako dolgo že skrbitim! Kadarkoli sem kaj pogrešala, hitela sem na določeno stran velikega koledarja Mohorjeve družbe, da zabeležim vse stvarice, katere bode treba kupiti, kadar se v prihodnje odpeljem v bližnje mesto, po takej drobnej domačej trgovini. Tako se vozim štirikrat v letu, to je za vsak letni čas enkrat. In pa, kako modro se takrat vedem! Saj se lahko — ker sem se že z malega naučila! Učila sem se najprej doma po vaških semujih z desetico, katero sta mi dajala atej in mamica. Prvikrat sem storila čudno dobro kupčijo; kupila sem gobico okroglo ter gladko, zgoraj rudečo, spodaj rumeno — gobico, ej za krpanje tistih preklicanih raztrganih nogavic. — Dala sem samo šest krajcerjev! — V drugič sem kupila toliko porcelanastih gumbov, da jih imam še zdaj, kar za celo desetico sem kupila. Takrat je bila mamica malo manj zadovoljna z menoj. — V tretjič sem bila pa sama najbolj zadovoljna, kajti naletela sem na dobrega človeka, kateri mi je prodal knjigo, knjigo — za „moje premoženje“!

Tako le se učijo mala dekletca! Sedaj, ko sem velika — lagati se ne sme — bolje tedaj da rečem „odrasla“, je pa drugače. Odloči se, kdaj odrinem, površno se izračuni, koliko denarjev bode treba; in ateju se priporočam! Oj lepo, prav lepo je treba se priporočiti — to vé vsak, kdor denarjev prosi!

Železniška postaja ni daleč; tudi vlak odhaja in prihaja prav v ugodnem času. — Predpoldan, pred odbodom izpijem še lahko skledico čiste juhe, katero je dobra mamica nalašč zató nekaj prej pristavila! V mestu mi pa ne bode veliko misliti na jed.

Da me je ložje spoznati, bi tudi povedala, kako se oblečem. Lepe obleke ali kaj tacega bi ne oblekla, kar se ne prilega vsacemu vremenu; napestnice, zlatanino — Bog varuj! Pripravno krilo, toplo, navadno površno jopico, pa kapico! Pristojnih, elegantnih rokavic ni prezirati!

Sprevodnik mi je nakazal velik in tudi precej napolnjen kupe Zdaj se še le vidi, da je naš Grilček kratkoviden tjakaj sede in sedi na svojej klopici, kakor bi bil čisto sam ! Po kotih -- in naj bi bili še tako zanimivi -- nič ne gleda.

Čez nekaj postaj smo v mestu. -- Po mestnih ulicah in izložbah je marsikaj za nas uboge, poštene deželjane, pa naj le bode, mi nismo nič radovedni ! K večjemu kako novo nošo in šego, na kacej modernej dami si hipoma ogledam -- toda ne tako očitno, da bi me imela za kakovo šiviljo z dežele.

V štacunal^h v katere navadno zahajam, me že poznajo ; prijazno mi strežejo ; postrežljivo predlagajo večjo izbirko, ako mi kaj takoj ne ugaja. Ne bojim se njim tega reči, tudi ako mi je ktera reč predraga, ne sramujem se zahtevati cenejše ! Sevoda užaljivo njim ne smem ugovarjati. -- Po ceni samo, pa se tudi ni ravnati. Včasih je med cenejšim blagom tvarina, ki se lahko kosa z najdražjim, večkrat pa je dodati par krajcerjev za boljšo, toraj dražjo stvar, ki pa potem, nadomestuje dve cenejši. -- Več skupaj vzeti ne škodi ; to vemo že z doma, iz domačih štacun n. pr. pri soli ali sladkorju ker se tako prihrani -- in če tudi ne več -- eden polukrajcar pri kilogramu, ali kosu gotovo.

Ker imam vse potrebščine redoma po štacunalh zapisane, kmalu opravi svoja pota. Kjer mi je največ kupovati, tja grem na zadnje. Tamkaj mi zavijejo vse manjše zavitke v enega velikega ter mi ga pozneje pošljejo k vlaku. V lekarno še moram ! Napolnjeno stekleničico z melisnimi-kumnimi-kamilnimi-promüncnimi kaplicami prinesem čestokrat domu. Ta četverkamešanica je tako izvrstna za vsakoršne slabosti, ter tako „močno“ pomaga vsacemu „slabemu“, ki je med nami, ali pride k nam, da je res vredna, da si je Grilček zapiše v svoj dnevnik !

Zdajci pa si predstavljajmo, da je sredi popoldneva -- tako ob 4. -- čudno hladno, ojstro, mrzlo postalo. Ubogi Grilček pa na prostem ! in še lačen. Pomoč je najbolje iskati tam, kjer se dobi. Krene jo toraj k bližnji kavarni na nekaj rujavega, gorkega, po imenu pa ne povem, ker se nekateri tako smeje ! Časnike mi prineso. Kmalu je pregledam in odložim saj -- „Slovenke ni vmes.

Zopet najdemo Grilčka v kupeju, v dolgem, ozkem kupeju, samega s svojim zavitkom ! Tako natanko premišluje za vsako placilo, od kterega nema napisanega računa, kajti to ve, da bode doma ne le stroga preiskava nakupljenega blaga, temveč bo tudi treba dati vesten odgovor vseh stroškov. Števila in krajcarji mu plešejo pred očmi.

Nekaj ga dramí. Ljubko, veselo šepetanje prihajajoče z bližine, tako sladko, tako n dolžno, tako nepremišljeno, nó, tako prav dekliško Dve devi, gotovo se sami pegovarjata v bližnjem kupeju. Kmalu sliši in vé nehote nas Grilček vse kako lepo je bilo danes v mestu, kako

lepe in nežne so vse nakupljene reči, kako težko se je bilo odločiti, kako strašno kmalu je nedostajalo denarjev!

Ko pridem na domačo postajo, zapazim stari Veronikin obraz za izhodnimi vrati. Odvzame mi zavitek ter gremo proti domu. Kakor vselej, vprašam tudi danes:

„Veronika, jeli doma vse kakor je bilo? Zgodilo se ni nič posebnega?

„Nič, le dolg je bil ta dan, strašno dolg.“

Pogleda me, jaz njo. Iz srca sem se zasmejala! Podilo, gnalo me je domov! in zopet je bil v meni — stari Grilček.



Mamon.

Svatje vriskajo na vasi,
Svatbo tam nocoj slave,
In poskočne godbe glasi
Tihi nočni mir kale.

V sobi jasno razsvetljeni,
Miza se jedil šibi;
A za mizo poročeni
Nemo mladi par sedi.

Bučne zvoke godbe smele
Nosi vetrič kraj vasi,
Kjer skoz okno kočee bele,
Bornalučica brli.

Tam kraj okna v nizki koči
Bleda deklica sedi,
Solza jej obrazek moči,
Tožno zrejo nje oči.

„Predno leto bo minilo,
In se vrnil pust vesel,
Te ženico bom premilo
Na svoj dom saboj si vzela!“

On ji še pred kratkim časom
Govor ta govoril je,
In ljubezen s čarnim glasom
Nje sreča priboril je.

Takrat srečna je sanjala,
Sen ljubezni z njim krilat;
Dokler tožna ni spoznala
Kaj premore mamon zlat!

In z bogato zdaj nevesto
Srečni ženin pir slavi,
V tem ko v koči srce zvesto
Borne deklice ječi.

Zorana.



Književnost in umetnost.

Trnje i cvijeće. Spjevao Filip Davidović-Marušić (1892-1898). U Zlatnom Pragu. Tiskom E. Stivina. — Vlastitom nakladom. Cijena 60 nvč. — Mala, drobna knjižica, posvečena znani Čehinji, vrlu domorodkinji plemeniti gospéj Maruši Pavli Neureutterovej; to vam so pesni mladega Dalmatinca Marušića. Neka turobna bol preveva vso zbirko; tužno ti doni skoro iz vsake vrtstice, iz vsakega stiha, odjek mladega pesnikovega srca.

Beneška zrcala.

O kalna in siva in motna zrcala beneška, turobno gledajoča na gladke parkete tal, katera se že dolgo niso tresla v lahmem ritmičnem cepetanju nog plešočih menuet po glasovih skladbe Rameau-ja!

Kje so plesalci, kje njih usmev? Dolgo je tega, dolgo je že žalostno in tiho!

O kalna in siva in motna zrcala beneška, že davno odvajena prijetne mehkoobe razgrete dvorane in iskrenja lestencevih lučij ter krasote balove rodbinske svile in sukenj in telovnikov z zlatom šitih in razlite vonjave medlih rožnih dišav in zapeljive belote dekoletovanih kipečih nedrij!

Kje so tista nedrija in njih grehi? Dolgo je tega, dolgo je že žalostno in tiho!

O kalna in siva in motna zrcala beneška, oslepajoča v tresočem se polumraku, kateri diha nanje mraz praznih prostorov, in odbijajoča včasih samo zgrbljeno sivo postavo starega ključarja, hodečega po sobanah zapuščene palače kakor prikazen, z neslišnim korakom . . .

Kje o ti plesalci, kje njih usmev? Kje so nedrija žen in kje njih grehi? Dolgo je tega, dolgo je že žalostno in tiho!

Cerkvni zvon.

Ndebo je v žaru zasvetilo,
Ozračje se je v mrak zavislo.
Tam v linah milo zadoni,
Bolno srcé pa mi dehti. —

Se v togi dolgo je topilo,
Z óbupom kruto vojno bilo,
Kako sladkó pa don zvoná
Pomiril vojsko je sreá!

Kako? Srce se v jok je zlilo,
Molitev vročo je molilo
Prosilo je za sreče vir,
Za blagodejni srčni mir.

Vlasta.

Iz dnevnika male gospodinje.

Piše Grilček.

O vinogradu.

Tako podjetnega že dolgo nisem videla našega viničarja, kakor zadnjič! Pristopal je nenavadno naglih korakov — baje zato, ker ga ni več óvirala okorna suknja, kojo je nosil vso zimo — klobuk na tilniku, kakor bi zares

že dihal topel, pomladni zrak, ter bi bile zimske nezgode delavnih ljudi že vse prestane! Živo veselje mu je žarelo raz ogreti obraz, ko je snel klobuk, ustavivši se pred atejem, kateri je ravnokar pred hišo na solncu stojé, od daleč pregledoval k zidu prislonske motike, lopate in krampe.

„Gospod, kedar pa začnemo? Obrezano je, in svet se odpira!“
 „Da, da, svet odpira se; odklepa krog in krog — saj „ključkov“ je dosti! ... Ta mali, rumeni, trobentasti ključek, ki se koncem leta spremeni v velik neokreten, železen ključ ... kletnih vrat ...“

Atej in viničar se nikakor nista udala takó porednim mislim, modro, kakor se spodobi, sta poklicala tudi mamico in v pametnem pogovoru se je sklenilo, da viničar najme, pod navadnimi plačilnimi pogoji, pridnih, razumnih delavcev, da se z delom v vinogradu prične prihodnji teden.

In danes je prvi določeni dan. Vreme je tako prijazno, da prav nič nisem tožila, ker sem morala že zgodaj v ranem jutru napotiti se v našo veselo gorico na prijetnem visokem griču. Ključ naše hišice sem dobila zraven! Koš kruha se mi je prinesel — tedaj sile ne bode! Samo nekako nestrpno mi je bilo začetkoma čakati, ali pač dojde kaj delavcev?

V spomladnem času, kadar se jim ponuja dosti dela in ž njim zasluzka, — morda prav zato, ker jih je v dolgi zimi tarilo mnogo bede, postajajo radi ošabni. „Kedar je naš čas, mi gremo h komur hočemo.“ — Vsaka neprijaznost, vsaka opravičena slaba postrežba, ki je baje lansko leto ednega med njimi doletela, odvrčala bi letos ne le dotičnika, temuč kar celo druhal. Koliko pa imajo tudi izbirati! Iz vseh bližnjih vinških gričev done in odmevajo vabljivi klici, v rog zatrobjene besede, pojdi kopati!

Zatorej, ko sem jela zapazovati ljudi se svitlimi motikami čez rame premikati se vedno višje proti našemu vrhu, mimo mnogo drugih potov, mi je vzplamtela v srcu iskrica hvaležnosti.

Dolge vrste so jih bile. Možaki, že osiveli a čvrsti; ženičice, malo priklonjene a mladostnega kretanja; brhki fantje, zala dekleta — oj, kaj bi se dalo o njih povedati v čast našega ljudstva, samo, da bi se mi zdaj tako ne nudilo! Sama ne vem, bi li prej pogledala h „grobarju“ ali h „kopaču“!

Za kopači je odišel viničar. — H grobanju ali polaganju trsa odbrali so se najmočnejši ter izvežbani delavci, in se razšli z motikami, z lopati in krampi po vinogradskih razlegah.

Trs po goricah, v naših krajih, ki se še ne obdeluje po novih načelih tako zvanega „amerikanca“, temveč po odomačenej stari šegi, se doživi in premiljuje v eni zemlji kakor ena rodovina. Trs zvitega krčavega stebela, star 4 ali 5 let, pognal je med večjimi kratkimi, večsih tri do štiri, dosti nad meter dolge šibe, — in v teh se v enem letu pomladi. Izkoplje se mu „grob“, okolu stebela, široka, sosednih trsov se izogibajoča ter globoka jama; korenina se orašlja, steblo se položi na najbolj

primerno stran; šibe se, naslanjé jih tik izkopané stene, ob zveži zemlji razprostrejo, pritrdijo, vedno pa obrnejo v hrib, nikdar ne navzdol. V jami se pokrijejo najprej z „živo“ zemljo, — zemljo nasturgano s površine, katera je „živa“ od lanskega solnca — nad to se vrže primerno veliko gnjaja, ali tudi šopo „vejujka“, (mlade listnate vejice v jeseni v šope zavezane, od koristi katerih so različna menenja) ter slednjič še le z drugo izkopano zemljo. Ti trski „grobanči“ ostrizejo se do treh „očes“ ter privežejo za lesene kole, kateri se jim pristavijo. Ob letu, da so dobili že svoje lastne korenine, imamo ž njih že krepkeje trse „reznike“. Čez dve leti pa že nosi vsak, ki se podviza, svoj „šparon“ šibo postrizeno do 8 ali več „ok“ (popkov); ta šibica, pazno vsločena v svojih cevnatih sklepkih, na koncu privezana ob drugi prazen kol, daje obok, na kojega se najraje obesi grozdje; pri „šparonih“, nižje na steblo, pušča se še tudi „enooknat“ „čep“. Čez več in več let pa najdemo na tem prostoru že zopet starega, sključenega siromaka, kateremu so prerasle šibe, nu baš prav za novo polaganje in on, da pojde ž njimi pod grudo. Tako trs pri trsu — enak v namenu, različen v delovanju.

Trse je pa viničar odobril v „režitvi“, prvem delu, ki se opravlja po govoricah in ki se prepušča le vajenim rokam. Slabeje šibice in vitki vrhi, ki so pri tem odleteli na tla, pobrali so se v kupé, ter še imenujejo zdaj „rožje“.

Naši kopači niso takovi dremači, ki bi le enakomerno brezskrbno mahali z motikami! — Vesten delavec — ce prav ne stori drugega nego svojó dolžnost — je zares dober delnik v vinogradu. Pa dajmo mu — ne žganja — vinca svojó miericó, pravega, dobrega vinca! — priložnost nam bode opazovati, kakova vestna ljubezen se mu zbudi do tíhe rastline, ki prinaša to zlato kapljico! Glej, kako pazno kreta z motiko okólu stebela, kako skrbno odkopava zemljo od korenine, pazi, da je ne rani, jo osnaži „bičev“, premnogih žilic katere shranjuje za pasom v zavezavanje „šparonov“; kako ljubeznivo ga poravnava, preskrbi se „živo“ zemljo in gnojem; kako čedno ga zopet žagrinja, kako varno mu postavi kol, da se ima kam nasloniti! Še nazaj se obrača, da ga zopet pogleda, — še večkrat nego je potrebno! — Viničar nádzira vso vrsto teh pridnih ljudi; skoči sem in tja z žagico, kóder se je pokazala na korenini skrita nezdrava vzraslina.

V letinah, kadar je po zimi zemlja dobro premrznila, se hvalijo ž njo; pravijo, da ni „težka“! — Čas za časom se pa zasliši zveneče kljukanje grobarjev ob kamenje, na kojega se zadevajo. Ni se ga vstrašiti — saj kupice z vinci tudi zazvené! Iz skale ni pa dobra le voda temveč tudi vince!

Kako kmalu požene zdaj trta zelenje in brstje in tudi cvetje! a to še le potem, ko je nastavila že grozdje, ój tako majhno, majhno grozdje! Takrat se že veže se slamnatimi pasi po večkrat h kolu a pazno, da se

grozdje ne povezuje ter ovira v razvitku! Prej pa še nekaj družega. Skropljenje proti peronospori, je tudi potrebno! In travica, kako visoka vzraste med tem, nu, tako visoka, da na nižjih trsih solnce brani do že vzraslih a še trdih jagod! Zato pa velimo viničarjevi ženi travo požeti, ter na plan znositi.

Ej, pa kako sem se zdaj začela! Koliko še pa manjka do trgatve!?

Pogledat pojdem na vrh griča za — oblaki; da bi le dežja skoraj ne bilo! „Kop“ ni „dobra“ ako se zalije. . . . oh, in mamice ali ateja še vedno ni, moram že sama deliti južino.

Književnost in umetnost.

Slovenska knjižica. Urejuje in izdaja A. Gabersček, Snopič 69—70 V Petrograd. Potopisne črtice. Sestavil Ljudevit Stiasny.

Vsebina teh zvezkov je jako zanimiva, kajti drugo je popisati kraj, katerega se je prepotovalo v zaprtih, zaduhlih železnicah, ki gredo le mimo mest in vasi, a popisati razne kraje, ko se jim je videlo v srce, kakor je videl baš pisatelj Stiasny, ki se je vozil po Rusiji na kolesu od kraja do kraja.

R A Z N O.

Vladika Strossmayer, odgovorivši na „Slovenkino“ čestitko, je pisal urednici lastnoročno sledeče pismo:

„Milostivna gospojice! Hvala Vam na čestitki. Bog Vas blagoslovio svakom svojom milosti, svakom svojom sričom obasuo.

Preporučajem se i nadalje Vašoj miloj uspomeni i Vašoj pobožnoj molitvi!“

„Slovenka“ bode, dokler ostane v mojih rokah, delovala v smislu Strossmayerjeve i eje; ona ne bode samo slovensko pisan list, ampak zajedno tudi narodni list, v katerem naj veje le obče slovanski duh indiferentnega kozmopolitizma. To bode za veliko prijazuost slavnega biskupa najlepša zahvala.

Slučaj — kali? Dobila sem na ogled Milanski „Corriere delle Maestre“ — in glej slučaj! — tudi v Italiji se poganjajo učiteljice baš sedaj za take plače, kakoršne imajo učitelji. Toda v Italiji se jim godi huje, mnogo huje, kar nam svedoči De Amicisov roman: „Il romanzo d'un maestro“, katerega je spisal baje zato, da svet uvidi, kako se godi italijanskemu učiteljstvu. V poslani mi številki je članek: *Viva Imola!* ker je ondodni občinski svet sklenil plačevati učiteljice kakor učitelje. Imola je zdaj prvo mesto v Italiji, ki je vravnalo na ta način učiteljske plače.

Za tem člankom je v tem smislu pisano odprto pismo na ministra za uk in še za tem piše profesor Guido Fabiani isto tako odprto pismo

»Privleci pletenice!« je ukazal Prokl svojemu pomočniku, in čez nekaj minut je bila krčma tako natlačeno polna, da bi ne moglo med ljudi pasti niti jabolko. Pivci so sedeli na stolih, na pletenicah in celo po tleh, in slišal se je smeh, razlegalo se zahtevanje vodke in jeter.

(Dalje prihodnjič).



Srečen in nesrečen — —

Oprtal se je siromak
V brezdomni tuji svet,
Ni vprašal se — če kdaj korak
Nazaj nameri spet. —

In romal potnik dan na dan
Po svetu je okrog
A sreče iskal ja zamán
In vrnil se — ubog!

Nikdar v življenju ni še bil...
On sreči gospodar,
Nikdar, zato se ni sobril —
Saj ni ji bil — — grobár! —

Bogomila.



Iz dnevnika male gospodinje.

Piše Grilček.

O vrtu.

....malega travna.



aš vrtič je kaj skrit. A jutranje solnce ga vendar hitro zasedi, kadar obseva vsako jutro najprej zapadno stran hiše in vse naše dvorišče. Lega mu je vsa ravna, četudi se vzdiga na zgornjej strani že kar tik lično ograjajočega plota mičen grič, ki se končuje v visokej zelenej gori. Ta gora je zato na svetu — pravijo naši vaščani — da nam deloma zakriva sever, ter nas brani pred hudim vetrom. Srečen prostor zemlje je vrt. Z nobeno pedjo zemlje se ne peča toliko človeški um, človeška roka, kolikor s prostorom domačega vrta, kojega bodisi gospodinja, bodisi vrtnar umno presoja. Lega vrta je jako važna, tako je tudi važen letni čas in vreme.

Vsak vrt res ne vidi jutranjega solnca. a tudi nema širokopleče gore proti severu za seboj, — vendar ravno lego imajo večinoma

vsi vrtovi. Koliko zgage zabranjuje taka lega, ki bi drugače poletni, siloviti deževni nalivi, kar odnašali zemljo z rastlinami vred. Koder bi pa v ravnem vrtu nastajale nižje gnjačice, treba je je popolnoma napolniti sè zemljo, da so enake z drugo površino, da se tamkaj ne delajo luže ter vsled istih ne segnjijejo nežne rastlince, kadar so se izcimile iz semena. Toda saj imamo polnozobne grablje, ki pod vaje-nimi rokami vravnajo zemljo tako gladko, kakor bi se likalo. Kako se drobi, kako se zmane prst pod lopato. Čim temneja je prst, tem jasnejši je gospodinjin obraz. Iz črne, krepke zemlje, se pričakujejo krepke rastline! Ali ne? Saj bode koreninicom mehko, ko bodo lukale iz zemlje; bode jim vlažno a zajedno toplo. Težka ilovita zemlja je pa mrzla; zopet le peščena tla so suha, žgoča v poletni vročini. Če se pa zmešata te dve vrsti zemlje, je pa dobro.

Skrbno obdelovanje vrta, vsako tudi najmanjše delo narejeno natanjko in zvesto, prihranja drugo delo, ki bi moralo slediti prvemu površnemu — in izdatno polaganje dobrega gnoja, naredi s časom vsak vrt rodovit. Ko je vrt rodovit, se je treba ozirati na rastline, n. pr.: na grah, fižol, repo, čebulo, katere se razvijajo na novo v mokri, pognojeni zemlji bolj v rast nego v sad. Določiti je takim samogoltnežem del vrta, ki se v menjavi vsako drugo leto gnoji. Tedaj na letos pognojen prostor naj se vsaja: solata, špinača, kapus ali zelje, zelene kolerabe, ohrovt, buče, rajska jabolka i. t. d. Korenju, peteršilju naj se daje zelo rahla zemlja, enako tudi radiču ali mesečni redkvi, ki bode pa tem boljša, čim zgodneje v spomladi in čim prostorneje se je sejala v zemljo. Imamo pa tudi tako nežne rastlince, ki ne smejo na zrak, n, pr. kumare, tudi fižol in krompir, dokler se je še bati mraza. Setev, oziroma sajenje, je različna. Ne le, da se mora misliti, ostanejo li rastlinice že kar na svojem prvem prostoru, ali se bodo iz malih sadežev zopet presajale na svoje stalno mesto — razpada setev: ali na sejanje semena, ali polaganje sadu, oziroma korenin. N. pr. drobnih šarlot, česnevih zrn s kaljo navzgor. Hren zraste, če se le majhen zgornji del, koder je poganjal zelenje, vtakne v zemljo. Grahova zrna — lani smo si prihranili najlepše stročje za seme — prišla so po zrncah v ravne, plitve luknje, no, trikrat toliko z zemljo pokrita, kolikor je semenskega zrna debelost, kar bi se moralo pri vseh semenih opazovati. Pregloboko ali preplitvo sajenje ne koristi. — O krompirju bom morala pa prihodnjč že nekaj več napisati, ker — ga tako rada jem!

Špargelji, dinje — so vse dobre reči, a postrežbo zahtevajo vso drugo; še karfijol se včasih med zeljem užaljenega čuti — zrepenči!

Med mnogimi drugimi kuhinjskimi zelišči se štejejo: timijan, drobnjak (majaron), žajbelj, ki tudi prezimuje na planem.

Zdaj le še nekaj o škropljenju! Kakor vsako delo, naj bi se tudi škropljenje v vrtu opravljalo o svojem času. Ložje pokukajo rastline iz zemlje, ložje tudi rastejo, če se jim nekoliko z mokroto pomaga — a kdo pa vé, če po noči ne bode mraza, zato naj se zvečer ne zaliva, dokler ni vreme gorko,

Jeli res, da je danes že večer? Zares, nikjer ni videti več solnca, razun po cerkvi, kamor se naravnost vidi iz našega vrta. Evo...! Kako išče solnce potú, vhoda po belih stenah, po bliščečih oknih! V svitu je vse! Ni je žive duše... tamkaj pred svetiščem obhaja solnce svoje večerno slovo; časti še enkrat svojega Stvarnika, prosi novega blagoslova — zemlji in najmanjši rastlinici, ki je še skrita v njenem osrčji.



Književnost.

Knezova knjižnica. IV. zvezek. Izdala Slovenska Matica. Moja hoja na Triglav. Spomini Nejava Nemcigrena.

Starosta slovenskih pisateljev, Janez Mencinger, mož poln zdravega, finega humorja, jako srečen v dovtipih nam je podal v slovenski Matici zanimiv spis »Moja hoja na Triglav«.

Že sè samim naslovom je spravił čitatelje, ki so pričakovali pravega potopisa, na led. Ves spis je pisan prav zanimivo in duhovito, kar so trdile vse dosedanje ocene in — česar že dolgo ni bilo videti v nas — bile so jedine v menenji, da je spis dober. Vsebina je interesantna in pripovedovanje živo a vse skupaj se nam še bolj omili, ker nas pisatelj seznanja na tak ljubezniv način z Vodnikom (vstop Mlekojeda v ljubljansko šolo), z Erjavcem, Janežičem in S. Jenkom, »kateremu je moral biti dovtip tako duhovit kakor modroslovsko logičen, drugače ga ni pohvalil«. Mencingerjev spis pa ni samo zabaven, ampak tudi jako poučen, ne da bi tak način pripovedovanja utrudil čitatelja najmanje. Modri izreki so kakor slučajno razmetani med pripovedovanjem takó, da jih čitatelj ne more prezreti.

Radi vseh teh lastnosti Mencingerjevega spisa priporočam Slovenkam imenovano knjigo »Slovenske Matice« kar njtopleje.

Štirideset napevov za šolske pesmi v Koprivnik-Majcenovi »Začetnici«. Nasvetlo dal A n t o n K o s i, učitelj v Središču. — Cena 25 kr.

Iz dnevnika male gospodinje.

Piše Grilček.



Kuku! Kuku!

Krompir ali podzemljica.

....velikega travna.

... Šentana prijaznost, ta-le iz gozdiča sem! Teško te poslušam, prav težko ... kajti rada bi zrla za tvojim klicom v ono mično zelenje, rada se zamislila v tajnosti svojih obečanj, toda prosim te, prenehaj, počakaj ptica ljuba!

Kuku!

Tu-le imaš. Je že takó, človek se mora le premagovati! Zdaj ni obračati oči izpred sebe, in velikega koša, od cimastega krompirja, o katerem je treba misliti, ostane li cel, ali se večji razreže na dva, ali na tri kosce, katerih pa mora vsak imeti vsaj tri močne oči, da je sposoben za »seme«. Kaj pa bi mislila mamica o meni, kaj bi rekla, da bi jaz še krompirja za sadenje ne znala izbirati! Grajala bi me. Oh, le tega nikar, — že celó ne, ker sta Veronika in viničarjeva žena tako blizu! Tamkaj-le spravljata breme že izbranega semenskega krompirja na majhen voziček z dvema kolesoma, tako zvane »gare«, katerega zapeljeta, ne pozabivši svojih motik doma, na polje do naše njive.

Idem za njima. Kako prijetna je ta pot, po ozkej pa vabljivej cesti! Skozi našo vas gredé, se mi dozdeva, kakor bi se male znane mi hišice ponižno potuhnile pred vsemi temi krasnimi, cvetočimi, sadnimi drevesi. — Za saboj ostavljam duhteči gaj in odpre se mi prostorna dolinica z vaškim poljem, ki tolikrat spreminja svoje barve. Sedaj prevladuje zelenje travnikov z bohotnim deteljiščem. Zraven na njivah pa zelení ozimina, kakor: pšenica, rž, ječmen — človek bi mislil, da je vse le trava! A, čakajmo, da dozori; tedaj se narišejo nam, a še bolj v kmetovo radost, v to zeleno ploščad mnoge zlatorumene črte. Ubogi kmetič! Ubogi? Saj vodi s tolikim veseljem in zaupanjem svoj plug, obrača svojo brano ... nova pomlad, nova dela ... nove nade, nove skrbi! Tamkaj je sejal pšenico, rž, ječmen, tukaj koruzo, proso, konoplje, krompir.

Glej, glej, naša njiva je tudi prav lepo razorana, to se pravi tudi z brano na drobno prevlečena, ter ob vseh krajih — seveda z motiko — lepo, visoko prigrnjena. Kaj se je pa dalo gnoju! — Veronika in viničarica sta se ravno ustavili, kadar sem jih došla.

Da se sadi krompir z motiko, potrebujejo se saj dve delavne moči: ena, da maha z motiko, druga, da sproti meče krompir. Ker

sem tudi jaz tukaj, pomagajmo si drugače. Hitreje pojde, ako obe vzameta motiki v roko in jaz da njima strežem. Uvrstimo se tako: Veronika in viničarica se postavita na njivi druga k drugi, jaz pred nje s košaro krompirja. Zamahneti vsaka v svoji vrsti se svojo motiko, zasadita jo v zemljo, privzdigneta toliko, da krompir, katerega jaz zalučam, lahko zadene v jamico, zopet izdereta motiko, zemlja se zasuje, in že je krompirček ob enem položen in zakopan.

Tako nastaja vrsta za vrstami, ki naj bodo ravne, četudi niso potegnjene ali razorane s plugom ali nalašč zato pripravnim strojem, kateri čestokrat dobro služi vsem onim, ki sadijo prav mnogo krompirja ter imajo tudi živino, da vleče. V take brazde se krompir enakomerno nalaga, ter zatem na isti način se zemljo zopet zakriva, kakor se je razkrilo. Ker zraste v lepi vrsti, ga je tudi lahko pozneje s tem orodjem ogrebsti, t. j.: prav visoko ga obsuti se zemljo, kar daje koreninam obilnejo moč. Pri krompirju — podzemljici — so korenine najvažnejši del! — Okopavanje jo treba kmalu opraviti, kadar so široki, narezljani, malce kosmati listki priruli čez površino. Še paziti je — kakor pri vseh koristnih rastlinah — da se nežnim mladežcem ne pride preblizu, da se ne poškodujejo koreninice. Z roko je najlažje poravnati, najlažje otrebiti plevel! Res, mnogo je umotvorov, ki nadomestujejo toliko rok, toda — vsi so mrtvi!

Bodemo li kmalu imeli veselje videti novi krompir? Nemški pregovor pravi: »Setzest du mich im April, komm' ich wann ich will, setzest du mich im Mai, komm' ich glei'«. V maju je že bolj toplo, zato je ta pregovor prav lahko resničen.

Omeniti je samo še, da krompir ne razpada le na mnogo vrst — poznamo belo-, rmeno-, rdečkasto-mesenatega — ampak tudi še zgodnjega in poznejega. Vsak pa dozori, bodisi prej ali slej, — na polju od malega srpana naprej — kadar mu je orumenelo stebelovje, listje ovenelo ali osulo se. V svojej najlepšej dobi pa je cvetel, kakor cvete na svetu vsaka stvar.

Oni, ki so sadili, ogreballi krompir s plugom ali strojem, ga tudi izkopajo — ž njim. Mi pa ostanemo pri motiki! Pazno, po strani, da se ne bode zadevalo vanj. O kako veselje, kadar se odtegne zemlja, ter se prikaže cel kup debelih, nežnobelih krompirjev, nekateri še ob tankem živcu, viseč ob onemoglem steblecju!... Če bi bil kateri gnjil, zavrzimo ga takoj, da ne bode treba prebirati ga doma, večkrat nego treba! V malih kupčkih se kar na njivi na solncu posuši, kadar je že ves zagledal beli dan, dokler ne pride voznik. Veronika, viničarica in naše stare »gare« so res preslabe, da bi ga pripeljale domov, saj ga je toliko, toliko!



Prešedši nekaj ulic, sta dospela pred trgovčevo hišo.

To je bila dolga, kamenita zgradba s tradicionalnim obokom, razdrapana, jako grda na pogled, z jedno besedo, zgradba take oblike, kakršne nahajamo po vseh novošegnih okrajnih mestih.

Vštric trgovine sè senom je visela vivjeska (tabla) galanterijca, malce dalje je bila trgovina z moko, nekaj mesnic, in mahoma je zbodla v oči poslikana brivčeva deska. Da-si se ni zvala njegova brivnica tudi češalnica, vendar je bila njegova obrt nekaj bolj »blagorodna«, poleg moke z jedne in mesnice z druge strani.

Sarmatov je od daleč videl Mico, ki je šla v eno istih prodajalnic ter čakal, kdaj mu da dogovorjeno znamenje. (Pride še.)



Iz dnevnika male gospodinje.

Piše Grilček.

Vrtna opravila.

... velikega travna.



Sedela sem v nedeljo popoldne v svojej sinjej sobici, pred malo mizico, vsa vtopljena v svojo ljubljeno »Slovenko«. Kar me pri odprtem oknu pokliče mamičin ljubi glas, naj grem vendar malo ven! No, do večera bo še dolgo — in kdo bi ne pohitel rad za mamico!?

Peljala me je naravnost v vrt ter dejala poredno se smehljaje, da bi rada zvedela od mene, najpotrebnejša opravila v vrtu pri malih rastlinah. »Saj bodeva pač videli, kar jaz ne, pa ti, ljuba mamica«, sem dejala šaljivo, ko sva začeli hoditi gor in dol, postajaje pred posameznimi gredicami.

Zdaj je uže očito, kar je bilo prej skrito pod zemeljsko odejo. Že raste! Solata, špinača, kako pozvedajè sta pomolili najprej mala uhica iz zemlje, li bode res ... uhica? perutničice so bile, da, perutničice, s kojimi naj bi vzletela kvišku! Za božjo voljo, ljuba salata, le tega ne, le v cvet še ne zrasi, počasi, počasi! V prvič te jemljemo — in redčimo, ker se te je pregosto vsejalo — kot solato za žetev. Potem te še le presajamo posamez, prostorno, da nam pokažeš »svojo glavo« trdih, rumenih bučic in kadar imamo teh čez leto dovolj, naj le bode: takrat naj kako v košat visok solat in štrk, v grenkem cvetu dozori do semena! — Ti špinača tudi nam še ne

bodeš v hajala! Med marljivim redčenjem, skopavanjem, pletjem, hočemo te pridno zalivati, da bodeš z največjim dopadajenjem svojega srca nastavljala bohotne, širokosuličaste liste; mogoče da te konečno bolj zanemarimo ter tudi tebi dovolimo, da napraviš seme.

Ti-le mladeži v ravnih vrstah, visokih, vitkih stebelc in povešenih glavic, so pa zeljni, ohrovtni, kolerabni sadeži, koji so se že presadili na svoje prostore. Klaverno se še drže, če prav se je lepo ravnalo ž njimi! Niso se sè silo izdirali iz suhe zemlje, da bi se jim bila zamogla koreninica potrgati, temveč lahko so se vzdigovali iz dobro premočene grede — bilo je ravno po malem dežju; — tudi se niso dolgo prezračevali na vetru ali solncu, temveč takoj se vsadili na pripravljeno gredo, ob korenini tesno stisnjeni v drobno, vlažno zemljo . . . tudi pozneje se je pogostokrat zalivalo in zdajci se tako počasi postavljajo na noge, ti mali pijanci . . . pst, spoštovanje! Same izbrane čvrste stvarice so, vse pritlikovo se je zavrglo. — Seveda tu in tam se je že odščipnilo predolgi, lasotanki repič ob korenini, kar se pa vselej dela pri presajanju raznovrstnim rastlinicam, ker je baje dobro.

Kaj neki predstavljajo na bližnji gredi te zelene sulice v večjih in manjših šopkih? Čebulo in česen! Kako se stezajo; gotovo se jim dopada stati tako ravno v vrsti! Pa mamica se jim grozi, če prav jih zdaj v skrbnem okopavanju, pletju, posebno neguje. Ko se ji bode zdelo dosti močnega zelenja, podere je, ter položi na tla. Na plod naj mislijo!

Zelenjava mladega korenja, peteršilja, izgleda kaj nežna; le zelena se dela kakor bi morala kazati čvrsteje ude. Mamica meni, da nikakor ni prezgodaj začeti jo drezati, pleti, ker v poznejih časih se ne popravi več, kar je že zamujenega. — Travica bi marsikaj zadušila, spodrila v vrtu, da bi se jej pustilo košatiti. Zatoraj je prepovedano po gredah mimo trave stopati, nè da bi se je izrulo — danes seveda že, ker je svetek! Saj tudi lične, ozke motike k okopavanju — k ogrebanju širje — počivajo v zaprtem prostoru: na solncu bi se jim razsušili topi, (soči), na mokrem bi zarujavela železa; in tudi orodja vračajo skrb hvaležno. — Tedaj dela, opravila je, koder se le hoče! Baš prav, da kumare še spé; saj tako ostaja njih okopavanje, ogrebanje za pozneje.

Da se »rajčnatemu« ali kolnatemu fižolu postavi rajca ali kol, visokemu grahu vejevje, nizkemu grahu in fižolu pa ničesar — vedela sem nazadnje še jaz povedati. Ogrebata se oba.

Kaj, ako bi še pogledala za rožicami? Kako me vzradosti — na visokem rožnem grmu, zazrem prvo, krasno se razvijajočo, temno-

rudečo rožo! Utrgam jo. Še pred mamico sem hitela iz vrta, mudilo se mi je — mudilo nazaj v svojo sobico, kjer sem mili svoji »Slovenki«, katera mi nudi dražestne svoje bele liste v modrih platnicah, položila rudečo rožo — svoje ljubezni.



Saj jo je vzgojila ljubav.

Na vrtu je rožo sadila
In s solzami ji je prilila
„Zakaj pa o dekle mladó —
Sadiš ti cvetice takó?“

„Komu jo boš v šopek zvezála,
Komu pa boš šopek ta dála
O šopek iz vrtnih gredic —
Poróšen od tvojih solzic?“ —

„O roža vsajéna v bridkosti,
Bo cvela mi v dnevih radosti —
In novi pognala bo cvét, —
Ko ljubi bo vrnil se spét!“

„In takrat naproti vesela
Mu bodem s cvetico hitela, —
In dala mu bom jo v pozdráv,
Saj jo je vzgojila ljubáv!“ —

Bogomila.



Pri oknu.

Spisala Z.

Pri oknu sedim in gledam venkaj v mrzli zimski dan. Knjiga mi leži v roki a ne berem je; v sosedni sobi igra Marija glasovir, a meni udarjajo ti tožni akordi kakor iz velike daljave na uho. Pod oknom stoje drevesa a za temi teče reka. Barva jej je zelenkasta in iz nje vstajajo sivi kolobarji in zavijajo hiše onostran obrežja v siva prozorna meglena krila. Ivje obroblja drevesne veje in vejice; žalostno poskakuje nekaj ptic po lesenej ograji na obrežju. Mimo pride dekletce, majhno, ljubko dekletce; trese se od mraza, krilce ji je tenko, oguljeno, rokavci prekratki a male ročice višnjavkasto rudeče, sope v trdo, mrzlo peščico, drgne premrzle prstke a zobe jo vendar. Počasi stopicajo male nožice v strganih, luknjastih

so zrla ta nenadni prizor molčé, resni in ganjeni. Zbralo se jih je več. Prišel je tudi gospod Kres. Plakajočo, ihtečo Vero so odvedli. Lovci so napravili iz smrekovih vej nosila ter odnesli ranjenega, rahlo dihajočaga Lesarja na Jesenik. (Pride še.)



Golobček.

Golobček snežnobeli	Golobček ni čarobno
Dospel je bil do nas,	O vesni spev slavil,
O vesni mi razcveli	Le dragi v pismo drobno
Prinesel z dalje glas.	Občutke srčne vлил.

S tem pismicem pa vstala
Cvetoča je pomlad,
In ko sem ga prebrala
Mi vsklilo sto je nad!

Zorana.



Iz dnevnika male gospodinje.

Piše Grilček.

O poslih.



Vaši Veroniki je teta umrla. —

Nehala je trpeti stara, prijazna ženica, ki je tolikokrat sklonjena priromala do nas, sedla zunaj pod kuhinjskim oknom na klopico, ter je jela glasno odkašljavati se svojim močnim, možkim glasom. Vsi smo prihiteli, kadar smo jo slišali — dobro se spominjam! — Še meni prihaja težko, kaj neki Veroniki, ubogi Veroniki, katera se ne more niti oddahnuti od samih solz, če prav je bila že nekako pripravljena; saj mi je v zadnjem tednu tolikokrat pomenljivo pravila svoje sanje: o kalni vodi in o svetem Petru!

Po južini, kadar je Veronika odvezala svoj delavnični predpasnik, izginila sem tudi jaz v svojo sobico; in kadar je ona vsa v svojej najtemnejšej obleki, le z belim robcem v roki, stopila čez prag, izmuznila sem se tudi jaz za njo... Atej, mamica pa sta oba slovesno molčala, kadar sem jima poljubila roke...

Veronika me je gledala od strani, ko sva stopali druga tik druge. Konečno je menda le spoznala, da idem ž njo eno pot — na pogreb. Zopet in zopet si je brisala solze...

To molčeče potovanje ima naju peljati v posebno farno; tamkaj je stara teta na prav malem posestvecu imela svoje bivališče. I Veronika se po svojem jeziku izdaja za domačinko one fare, če prav že dolgo — še pred izgubo svojih starišev — služi na tujem. Pri nas je že, kar se spominjam. Zares, postala nam je kakor ud naše rodbine, kakor prava podpornica naše hiše! Nehotè sem morala pol v radovednosti, pol v spoštovanju in ginjenosti tihoma ogledovati to žensko osebo, čvrste, starikave postave. Opazovala sem to zastarelo, človeško bitje — a po glavi so mi rojile misli — — —

— Kdo si pa? Kaj si? — Človek! torej, nič več, nič manj od drugih ljudi: duša in telo! Telo z vsemi njegovimi močmi prepuščaš nam gospodarjem v oblastovanje, in to telo oživlja ti duša, kakor nam! Li ni ta duša misleča, nesmrtna kakor naša? In — ali bi moglo tvoje telo nam biti tako pokorno, ne da bi nam bila udana tudi tvoja duša? —

Glej, glej lučico!

Posvetimo si ž njo prijazno v pozabljen prostorček duševnega življenja in gibanja naših bližnjikov, pridobivajmo si njih srčno udanost! Več odkritosrčnosti, več zvestobe bode na svetu, hvala Bogu, tiste lepe, zlate zvestobe! — Ni je pa zvestobe brez ljubezni, ljubezni, o kojoj pravijo, da je ne poplača nobeno drugo blago, ako ne — zopet ljubezen. Kako me to veseli! Sicer bi bilo žalostno na svetu, kar pričajo hinavski, sovražni posli pod — trdim, brezsrčnim gospodarjem.

»Kolikor gospodarjev, toliko hlapcev«, pravi pregovor. Gospodar lahko vlada čez več hlapcev, a hlapec naj nikar ne služi več gospodarjem! Isto velja tudi za gospodinje. »Kolikor gospodinj, toliko poslov«. Saj zahteva vsaka gospodinja drugačnega posla! Mora ga toraj vzgajati za svoje zahteve, za svoje razmere, nu: za-se. Ta »vzgoja« je modro oblastovanje, ki se pričinja precej že prvi dan, ko se sprejme posel v službo. Začatkoma naj se ravna ž njim tako, kakor se bode delalo, velevalo in ravnalo ž njim v prihodnje! Ako morejo posli, ako imajo povoda gospodinjo ljubiti, bolj nego se je bati, si je lahko svesta zadovoljne pokorščine; koder pa vlada le bojazen, bode ljubezen in spoštovanje prisiljeno. Gotovo je lahko v naglici pozabiti na — prijaznost! Kakova škoda! Saj baš s prijaznostjo se največ opravi na svetu; dà, prav pošteno copra se ž njo! Seveda, seveda! Prijazen ukaz olajšuje trdo delo, borna jed mnogo pridobi — ne le v lepi posodi — temveč tudi z »lepo besedo«; še celo katera mala bolezen se ozdravi in izginja ob srčnem sočutji!

Tako-le nastaja zadovoljnost, raste ter osrečuje z ono srečo, ki je mila vsem stanovom. Vsestranski, vzajemni zadovoljnosti, naš posel

le vé, a ne čuti, da je podložen! Že v svojem kretanji se nam kaže vsega vnetega za njemu tujo hišo, v katerej se čuti domačega, varnega, kakor pod skrbjo in varstvom lastnega očeta in matere. Vesela gospodinja pravi prav bahato, da se lahko »zanaša« na svoje posle! Dà, veselje imata drug z drugim! — Ločiti se gotovo ne moreta, ali saj z lahka ne. Zvezana sta z ožjo, srčno vezjo, katero so skupoma spletle drobne malenkosti . . . zadovoljni obraz, prijazna beseda tu in tam — malo darilce — kot nameček plačilom za storjena dela. Saj letni zaslužek, vestno plačilo, povoljna vsakdanja hrana, niso družega nego dolžnosti! Pač ubog je gospodar, ki ima plačevati svojim poslom le gola dela, ne da bi sprejemal tudi delež njihovega srca. To se me pa ne sme slabo razumeti. Nespametna bi bila zopet prevelika prijaznost, ki bi se približala že prijateljstvu — katero bi drzni posli slabo vračali. Opazovati je tanka, gotova meja, meja, katero le isti vidi jasno, ki sam že stoji na njej ter si varuje pravi ugled! Če se je le enkrat prestopila, izgubljena je. — Vsak tehten, neizogibno siten slučaj pa neizprosno zahteva ostre, toda zmerne besede, ali pa — ločitev.

V manjših rodbinah se večkrat dogaja, da ni možno pred posli skrivati vseh družbinskih razmer. Radovednost se jim kroti, da sami povemo najpotrebnejše; le vporabljeni neresnic in laži — v predru- gačenje ali prikrivanje — se ne sme! S posli obsojevati, ocenjevati, obrekovati, jih vpeljevati v naše zadeve — kaj tacega pač Bog varuj. Le vedno vsak na svojem mestu!

Slišite! . . . pogledala sem, ali Veronika ne ugame mojih misli! Kaj porečete k temu: od naše Veronike se včasih pravi, da je sitna, prav sitna; meni sami se včasih zdi tako . . . a to le takrat, kadar sem jaz sama malo tako-le sitna. Kdo neki ktera naju je sitnobi kriva? — — —

Daleč sem se zamislila še nazaj v mlada leta, preden sva bili koncem pota. Mamica je od mene otroka strogo zahtevala strahu pred domačo deklo . . . ! Takrat, oj takrat mi je v otroškem srcu močno kipelo užaljeno samoljubje, ko me je morala pošteno oštevati za vsak preblaten čevlčček . . . za vsako pozabljeno usahujočo rastlino v tistih večno suhih loncih . . . nihče drugi, nego naša Veronika! Bila sem vedno »premlada«, da bi ji ugovarjala in se opravičevala! Zdaj sem mamici za to hvaležna. — Iz odprtega groba rajne Veronikine tete govorijo resni opomini:

Potrpite drug z drugim!

