

1928

MATI IN GOSPODINJA

Št. 21

Rožni venec
v naših o. užinah.

Spomnimo se, žene in matere, na tiste čase nazaj, ko smo doraščale me iz otrok v mladenke. Vsak večer po večerji je snel oče s stene rožni venec, cela družina je pokleknila. oče je molil naprej, vsi drugi pa so mu odgovarjali. Nekaj nujnega se nam je to zdelo, ki je spadalo prav tako k vsakdanjemu delu, kakor kosilo ali večerja. Nihče se ni odtegnil tej molitvi, nikomur ni bila odveč.

Če je šel tujec po vasi — spominjam se dunajskega profesorja, ki je hodil v našo vas na počitnice in mi je letos po dolgih letih to pravil — mu je iz vseh hiš udarjala na uho ubrana molitev sv. rožnega venca. Ta profesor je pravil, da je hodil baš zaradi te lepe navade, ki ga je spominjala na toliko hvaljeno pobožnosti Slovencev, prav v večernih urah na kratek izprehod po vasi.

Ako bi danes kdo prisluškoval po naših vaseh, da sliši lepo molitev rožnivenko, bi je žal, ne slišal več povsod. Odtujila se nam je, ali bolj pravilno: mi smo se ji odtujili.

Ko smo odhajale z doma, bodisi v službo, bodisi v šolo, bodisi da smo si ustanovile lastno ognjišče, nam je mati poleg vseh dobrih in koristnih stvari in naukov stisnila na konci tudi še v roko rožni venec in je rekla: »Na to-le nikar ne pozabi!«

Ko pa danes odhajajo dorasli in nedorasti otroci z doma, jih je le še prav malo, ki bi rožni venec znali moliti, in tudi ni več mater, ki bi dajale na pot v življenje svojim sinovom in hčerkam take spomine.

Sicer je še ostala lepa navada, da damo našim ranjnim v roke rožni venec, ko jih položimo na mrtvaški oder; zgodi se pa v današnji moderni dobi, da ima umrli včasih prvi rožni venec v rokah...

Pa tožimo v današnjih časih nad pokvarjeno mladino in nad tem, da šola ne da našim otrokom primerne vzgoje. Pri tem pa pozabimo, ali vsaj hočemo pozabiti, da se je tudi dom predruščil, zlasti kar se tiče lepe domače vzgoje. Ali naj šola dela čudeže, če pa dom v zgodnjih in šolskih letih ne stori svojega. Zlasti mnogo bi imeli v tem oziru povedati gospodje katehete. Mislim, da ne rečem preveč, ako trdim, da je tudi opustitev rožnega venca v naših družinah eden izmed mnogih vzrokov, ki ogrožajo našo mladino.

»Zakaj?« slišim vprašati eno in drugo naših čitateljic.

Zato, ker je z opustitvijo rožnega venca odvzeta našim materam mnoga prekoristna prilika, da bi govorila svojim otrokom o prelepah nebeških vzorih ter jih navajala k posnemanju le-teh.

Ali ni tridelni rožni venec prelepa podoba človeškega življenja? Veseli del, slika srečnega, brezskrbnega otroškega življenja, ki ga čuvajo zveste matrine in očetove roke. Zalosni del slika resnega, težkega življenjskega dela, skrbi in trudov. Castitijivi del slika prebogatega plačila zvesto dokončanega

življenjskega dela, ki ga je vsakemu izmed nas določil Bog.

Nikjer med naravnimi vzgojnimi sredstvi ne najde mati lepšega in boljšega kot ji ga nudijo nadnaravna sredstva strahu božjega in molitve, zlasti še družinske molitve sv. rožnega venca. Zato ni odveč, ampak zelo potrebno, da v letošnjem oktobru sklenemo: »Nazaj v naše družine sv. rožni venec!«

Kuhinja.

Makaroni z gobami. Skuhaj v slani vodi 10 dkg za prst dolgih makaronov. Kuhane odcedi, polij z mrzlo vodo in stresi na rešeto. Potem jih deni v globoko skledico in polij z vročim surovim maslom (za 1 žlico). Vrh makaronov pa naloži dušenih gob tako, da so makaroni z gobami pokriti. Gobe pa takole pripravi: Deni v kozo za žlico in ravno toliko surovega masla, strok drobno zrezanega česna, čebule in zelenega peteršilja, gobe in nekoliko soli, za ščep popra ter vse skupaj pokrito duši, med dušenjem prilij 1 ali 2 žlici juhe. Ko so gobe gotove, obloži z njimi pripravljene makarone. (Za 2 do 3 osebe.)

Krompir z gobami. Operi 6 do 8 srednje debelih krompirjev, kuhane odcedi in olup. Namaži primerno kozo s surovim maslom. Posebej pa duši v kozici na surovem maslu zrezanega zelenega peteršilja in čebule ter 2 do 3 pesti opranih in ožetih gob. V pripravljeno kozo naloži eno vrsto na listke zrezanega krompirja, ki ga nekoliko posoli; na krompir deni dušene gobe, na vrhu krompir, ki ga zopet posoli. V lončku pa zmešaj četrt litra mrzlega mleka z 1 jajcem in to vlij na vloženi krompir. Povrhu potresi nekoliko parmezanskega sira in položi še prav tanke koščke surovega masla. Krompir postavi za četrt ure v pečico ter daj v kozi na mizo kot samostojno jed ali prikuho.

Gobe v ješprenju. Operi četrt litra debelega, okroglega in izbranega ješprenja, prevri in odcedi. Zalij ga na novo s 3 litri gorke vode, okoli ga ter kuhaj počasi. Posebej oprži 2 do 4 pesti na listke zrezanih, osnaženih, poparjenih in ožetih gob v 8 dkg surovega masla ali masti, kateremu si pridejala zrezanega peteršilja, čebule in strok česna. Ko si gobe pražila četrt ure, jih potresi s ščepom popra in žlico moke; ko se malo zarumene, jih prideni ješprenju, in ko si vse še četrt ure kuhala, je jed gotova.

Srnji zrezek z gobami. Odreži za prst debel zrezek srnjega stegna, posoli ga in potresi nekoliko s poprom, pomaži ga z oljem in postavi v stran. Razbeli ga v kozi za žlico masti, in ko je vroča, ji prideni pripravljene zrezke, ki ga po obeh straneh rumeno zapeči; pridaj par žlic juhe, in ko zrezek v juhi prevre, ga deni s polivko vred h gobam, ki jih pripravi kakor je opisano. Gobe in zrezek stresi v skledo, okrog pa naloži na kosce zrezanega kuhanega krompirja.

Prebavljivost nekaterih živil.

Slabotne, zlasti na želodcu boleajo osebe in bolniki sploh morajo biti jako previdni v izbiri hrane. V tem oziru hodi vpoštev predvsem prebavljivost posameznih živil, to je doba, v kateri želodec hrano preda in jo odpravi v črevo. Ta doba je pri naših živilih jako različna in traja povprečno od ene do pet ur in še dalje. Živila, ki ostanejo v želodcu eno do dve uri, so razmeroma lahko prebavna, kar je pa čez, je težje ali celo težko prebavno.

Sledeča razvrstitev nekaterih splošno znanih in običajnih živil bi utegnila zanimati tudi priproste gospodinje, posebno kadar pripravljajo hrano za bolnike in pri raznih prilikah, ko je treba večje pazljivosti pri hrani, da se ne preobremenijo želodec, kar ima vedno zle posledice na zdravstveno stanje.

Eno do dve uri se prebavi: razkuhan riž, stepena jajca, ječmenčkova juha, kuhana jabolka in hruške, špinaca, zelena, špargelj, pretlačen grah, fižol, ovsena in prosena kaša, goveja juha, pečena divjačina, postrvi, kuhani možgani, pečena goveja jetra, kuhana polenovka, surovo jajce, kuhano mleko, kava, čaj, kakao, čista voda, pivo.

Dve do tri ure se prebavi: bel kruh, prepečenec, krompir, stročji fižol, zelen grah, puding iz mleka in jajc, mehko kuhano jajce, pecivo (kolač, potica itd.), črešnje (surove in vkuhane), pečena jagnjetina, pečena mlada svinjina, pečena nežna govedina, kuretna, pražena bravina, surova gnjat, pečena pusta govedina, pečen puran, pečena raca.

Tri do štiri ure se prebavi: črn kruh, surovo maslo, trdo kuhano jajce, star sir, kuhana repa, zelje, hren, čebula, kumare v solati, korenje solata, kruh s kavo, surova jabolka, pečena svinjina, klobase, kuhana govedina, nasoljena govedina, kuhana mastna govedina, pečena bravina, telečja pečenka, kuhana gnjat.

Štiri do pet ur se prebavi: koruzen kruh, koruzni žganci, fižol, bob, leča, grah, kuhana bravina, prekajena domača svinjina, sveže vsoljeno meso s kislim zeljem, slaniki.

Preobilni dodatek masti, olja (tolsče sploh) in kislina ovira prebavo, pospešujejo jo pa dišave, sir, sladkor in prav majhna količina vina.

Samo ob sebi je menda umljivo, da se prebavnost vsakega živila močno olajša in pospeši, ako se prav dobro zgrize, prežveči in zmeša s slino. Mnogo pa je ljudi, zlasti starejših, ki imajo slabe zobe, ali so celo popolnoma brez njih. V tem slučaju pomagamo zobem in posredno tudi želodcu, ako živila primerno zdrobimo, preden jih pripravimo za jed. Trda, krhka živila zmeljemo, zelenjad, meso sesekljamo, krompir zmečkamo, sadje, paradižnike in

že marsikaj drugega pretlačimo (pasiramo) itd.

Kdor ima zdrav želodec in zdrave zobe, zanj ni treba živiti tako drobno, ker to delo zlahka in najbolje opravijo zobje. Živila napravimo tudi laže prebavna s kuho, praženjem, parjenjem itd. Pa tudi tu je treba poudarjati, da mnogo živit najbolj tekne, ako jih uživamo, kolikor mogoče v prirodnem stanju, brez vsake priprave. Saj že pregovor pravi, da je želodec najboljši kuhar — seveda le tedaj, ako je zdrav.

Dr. T. R.:

O prirodnih zdravilih.

(Konec.)

Poletje je za to, da priznamo svoje grehe in se skesani povrnemo nazaj v naročje matere prirode. Prezračimo, presolnimo in počistimo naša stanovanja in vse kar je v njih. Doli za vasjo se potoček razširi v prijazno, ravno prav globoko kotlo, ki nas vabi, da se osvežimo v njej. Kopanje! Drugod po svetlu ljudje — zlasti revnejši meščani — celo leto hranijo krajcerje, da morejo poleti vsaj za par tednov v kakšno kopališče, da se naužijejo zraka, solnca in vode... pri nas se smatra kopanje za potratno časa in nepotreben luksuz; drugod po svetu žitvujejo države in mesta ogromne denarje za napravo kopališč za bolne in zdrave... pri nas na deželi vidijo mnogi v kopanju nekaj nemočnega, grešnega. Otroci se valjajo po prahu in blatu, v vodo pa ne smejo; polodrasla mladina pohajkuje po gostinah, pije in pleše, v vodo pa ne sme, ker je greh; oča zdi huje za pečjo, ker ga reumatizem ščiplje po udih. Maže se z vsemi mogočinami smrdljivimi mazili, samo na solnce in v vodo ne gre, ker se to ne spodobi. Kakšna strašna zmota! Zrak, solnce in vodo, vse troje hkrati nam nudi kopanje. In ko bi hotel nešteti vse koristi, ki nam jih daje kopanje na prostem ob lepih solnčnih dnevih, bi moral napisati celo knjigo. Zato proč s predsodki, proč z lažimoralo! Zaprimo vsaj poletni gostilni in zabavišča in žrtvujemo en dan v tednu svojemu zdravju!

Naši ljudje silno umirajo za jetiko. In veste, kaj je potrebno za ozdravljenje od jetike? Solnce, voda, zrak, dobra brana in počitek. To in samo to! Lahko ima bolnik pet zdravnikov in petdeset zdravil, pa če nima tega, bo umrl.

Ko po modernih zdraviliških zdravilju pljučne bolezni, zlasti jetiko? Najmanj 14 ur dnevno mora bolnik prespati, ozir. preležati v postelji. Postelje stoji celo potajno čisto na prostem, zavarovane edinele proti držju in prehudemu vetru, v tkiv. zračnih lopah. V hladnih mesecih spe bolniki po sobah z velikimi, odprtimi okni. Šest ali sedemkrat na dan jedo. Ostali čas porabijo za sprehode, solnčenje, kopanje, čitanje in razna druga razvedrila. Zdravil se porabi bore malo. Jih tudi ni treba, ker za jetiko ni drugih zdravil kot ona, ki sem jih že naštel. — Uspehi tega zdravljenja so sijajni. Težko bolni zapuščajo po parih mesecih zdravilišče kot prerojeni.

Kaj bi ne mogel nekaj podobnega napraviti tudi vsak kmet v lastnem domu? Iz

nekaj desk in kolov si napravi v vrtu pod kakim drevesom, ki varuje pred preveliko vročino, odprto uto in postavi vanjo posteljo za bolnika. Tu bolnik v lahki obleki spi, leži, bere, se od časa do časa malo solnči in spreha. V bližino ute se postavi kad vode, ki se na solncu primerno segreje in ki se v njej bolnik vsak dan enkrat okoplje. Skrbimo za dobro hrano. Mleka, jajc, masla in sadja je pri nas dovolj. Malo dobre juhe, močnatih jedi in včasih malo mesa bi se tudi dobilo. Vino in cigarete proč! Izogibati se nepotrebnih razburjenj, pobrigati se pa za dobro voljo. Samo po sebi se razume, da mora bolnik imeti lastno perilo, lastno posodo, pljuvalnik in da mora biti vse okrog njega absolutno čisto.

To je edina pot, ki jetičnega dovede k zdravju. Vedeti pa je treba, da je 14 dni takega zdravljenja toliko kot nič; treba je vstrajati vsaj dva meseca ter se tudi potem še čuvati, zlasti preko zime. Če ni še čisto dobro, se naslednje leto zdravljenje radi sigurnosti ponovi.

Glavna ovira pri vsem tem je pomanjkanje denarja. Vendar stroški v resnici niso veliki. Delati tak bolnik itak ne bi mogel veliko, torej je treba z najetjem nove delavne moči tako in tako računati. Stroški so pravzaprav edinele vsled boljše hrane; ti se pa bogato poplačajo. Mislim, da je boljše par mesecev privoščiti bolniku boljše hrane in počitka, da potem ozdravi kot pa čakati, dokler ni prepozno in nato plačevati draga zdravila, zdravnike, gledati reveža kako celo leto umira in ga končno pokopati. Samo pogreb požre čisto več denarja nego takole pravočasno zdravljenje.

Potrebno je, da pride bolnika vsaj enkrat na mesec pogledati zdravnik, da vidi, kako zdravljenje napreduje, da odredi nadaljnje postopanje in da predpiše eventuelno zdravila, ki naj pomažajo k ozdravljenju.

Jetika, strašna morilka našega naroda, je torej ozdravljiva, če se

1. pravočasno prične z zdravljenjem,
2. če se zdravljenje pravilno izvaja.
3. če zdravljenje dovolj časa traja.

Vem, da je stara navada železna srajca in tudi to vem, da je starega konja težko voziti učiti, vendar upam, da bodo moje besede obrodile vsaj nekaj sadu. Če že sami ne morete kreniti s stare poti, potem vsaj otroke in polodrasle navajajte na pot.

Zrak, solnce in vodo!

Vrt.

Hijacinte v loncih in kozarcih.

Za lonce in kozarce so drugačne čebule kot za vrtno gredo. Pri naročanju ali kupovanju treba pripomniti, da se bodo čebule rabile za lonce.

Čas saditve v lonce in kozarce je cel mesec oktober in tudi še cel november. Lonce, v katere nameravaš saditi hijacinte, napolni do polovice s prstjo. Prst mora biti dobro pognojena, lahka in prhka, pomešana z drobnim peskom. Na tako pripravljeno in do polovice lonca napolnjeno prst položi čebule, zasuj do vrha s prstjo in pritlači prst k čebuli. Če imaš vrt, zakopli lonce v zemljo, tako da samo robovi gledajo iz zemlje. Tako zakopane pusti

5—6 tednov v zemlji, da se čebulice ukoreninijo, kar se v zemlji veliko prej zgodi kot pa v sobi ali v kleti. Seveda če ni vrta na razpolago, moramo postaviti lonce v klet, ki ni premrzla in ne presvetla. Postaviš pa lonce tudi lahko v nezakurjeno sobo v kak temen kot.

Tiste, ki si jih zakopala na vrtu, varuj pred slano in pred mrazom s tem, da jih pokriješ z listjem, slamo ali smrečjem. Po petih do šestih tednih jih prenesi v sobo. Če jih imaš na gorkem, ti cveto že v januarju in februarju. Zato jih razdeli tako, da ti bodo dalj časa cvetele. To dosežeš na ta način, da nimaš vseh cvetic na enakomerni toploti.

Hijacinta cvete pozimi, to je v času, ko ni nikjer cvetja ne zelenja. Cvete ob času, ko snežena odeja pokriva naravo, ko škriplje pod nogami in ko mraz riše krasne, ledene, mrtve in nedišeče rožene steklo. V tem času cvete in dehti hijacinta. Kako lepo se poda hijacintino cvetje na cerkvenem oltarju. Saj je cvetje najlepši kras oltarja za vse leto, a v zimi je to posebnost, ki je vredna priporočila. Pa še druga ugodnost je, gojiti in saditi čebule hijacint v jeseni. V jeseni dobiš čebule poceni, a spomladi moraš že cvetoče sadike drago plačevati.

Za časa cvetja je treba hijacintam obilo zalivati, ko pa cvetje že pojema, zalivaj vedno manj, končno pa prenehaj z zalivanjem. Ko so se zeleni deli na čebuli začeli sušiti, vzemi čebulo iz lonca, poreži ji pojemajoče zelene dele, čebulo pa shrani na kakšnem suhem prostoru do jeseni. V jeseni pa posadi take v loncih odcvetele čebule na vrtno gredico; za lonce niso več porabne, ker drugikrat v loncu premalo cveto. Za lonce moramo naročiti čebule s Holandskega ali pa jih kupiti pri vrtnarju.

Hijacinte v kozarcih. Za hijacinte v kozarcih so priporočljive sadike z enostavnim cevkom. Kozarci so nalašč zato narejeni; napolni se samo spodnji del z dežnico, kateri se pridene malo soli in malo stolčnega bukovega oglja. V to vodo vložijo čebule in postavi kozarce v nezakurjeno sobo v kak temen kot za štiri do pet tednov, potem jih prenesi na svetlo v goriško sobo. Čebule ne smejo biti v vodi. Le korenine naj se močijo. Hijacinte v kozarcih cveto ob istem času kot pa iste v loncih. Tudi čas sajenja je isti. Z odcvetelimi čebulami se ravna ravno tako kot s čebulami, ki smo jih posadili v lonce.

Poleg hijacint sadimo v jeseni v lonce tudi tulipane, tarete, žonkile, narcise in pomladni žafran. Sade se v istem času kot hijacinte in tudi na isti način. Razloček bi bil le ta, da se pri sadikah, ki imajo manjše čebule, kakor: tareti, narcisi in pomladni žafran, sadi po več čebul skupaj. Posebno žafran je lep, če je cel šop cvetja skupaj. Ker ima majhne čebule, jih lahko nasadiš po 7—9 v en lonec. Tulipani s svojim velikim lenim cvetom pridejo le posamezni do veljave.

Lovske puške flbert puške, brovnine, pištole za straženje prosv. samokrese, topiče, zaloga lovskih in ribišk. potrebnih ter umetnih ogenj. — F. K. KAISER, puškar, Ljubljana, Selenburgova ulica štev. 1.

Francka Zupančič:

Moj fantek.**2. In dete raste.**

Nizek plot, morda lesen plot, loči kraljestvo mojega deteta od ostalega sveta. Z visokimi ovirami je še obdano njegovo obzorje. Ne more še pogledati onkraj in to je dobro. Kaj in kako bi pač bilo, da bi se mu že sedaj odgrnilo zagrinjalo življenja in bi se mu že sedaj odkrila teža umetnosti življenja, da bi mi izletel že v prvih letih iz gnezdeca kakor ptički, ki stopijo z drobnimi nožicami na rob rodnega gnezdeca, se ozro za hipec in zazro hrepenenče ter samo z neznanim »čiv, čiv« v slovo ... odlete ...?

Danes je moj Francek še ves moj, samo moj. Njegova neboljnost ga še priklepa samo nanje in dokler bodo še razprostrate moje roke nad njim in ga čuvala, ne bo in ne sme nobena bol, nobeno gorje razprostrti kril nad njim in kaliti njegovega nedolžnega veselja in njegove otroške sreče. Njegovo življenje je nepopisan list knjige in jaz, edino-le jaz sama jih hočem popisati, popisati ves izvod knjige in velik, obširen izvod modrosti bi mu hotela popisati. A ne recite — da od življenja te cvetke ni še veliko beležk.

Ej, pač! Slišite njegov smeh — izraz sreče in občutka, da živi.

In sedaj zopet njegov stopicanje, tekanje in skakanje. Spočetka se je le še trdno držal mojega iztegnjenega mu prsta in zdaj stoji že sam. Hočeš, nočeš, ga moram prepušiti pridobljeni prostosti. In vidim, kar še nihče ne vidi razen mene, vidim v tem neokornem prvem stopicanju. Značaj mojega deteta. In tu zopet so prvi njegovi poizkusi govornice, iz katerih bi se vsak jezikoslovec lahko učil, da ima njegovo besedičenje nekaj neumljivega, neizražene, neoblikovanega. Toda razume vse in se prilega vsemu. In vem gotovo, da bode nekoč govoril pomembne besede, modre besede in masikdo ga bode poslušal.

Naporen, izobrazbe-željan in naglo-živen čas je doba mojega deteta. Vsak dan se uči kaj novega, vsak dan se mu razrešujejo nove uganke, ki jih je izumila njegova glava; vsak dan se izpremenjajo predmeti njegovih želja, kakor bujnost mavrice, ki odsevajo pestrost njegovih sanj. Najprej belina nedolžnosti, potem modrina čudežev, želja in poželjenja, dalje škrlat vesele zavednosti življenja.

In naenkrat, nizek, lesen plot ni več plot ni več ograja med otrokovim kraljestvom in svetom. Moje dete je privleklo čoke in kamenje v svoj paradiž in jih vlačilo dan za dnem. In ko se je Francek — na njih vzpel kvišku — kot se vzpne njegova mucka na prste — oj, potem je videl tjakaj na cesto, polno prevar in nevarnosti, ampak tudi polno brezmejne krasote, oh, tako lepo kot je bila miza obložena z božičnimi darovi.

Vozovi vozijo tam čez most med biti in biti in lahko poveljajo in zmečkajo — Drveči zmaji so tamkaj, ki bi požrli takovega dečka kakor pogoltni vrabec mušico. — rajajočo v solnčnem žarku. In ljudje kakor veliki se sprehajajo tu. Samo korak in konec je — kakor je bilo konec ubogega kebrčka —



**„Srečna sem“
v zakonu**

pravi razumna Mica.
„Moje življenje je
neskaljena sreča.
Pranje je najtežje
delo v hiši, toda
jaz se s tem ne mu-
čim, ker mesto mene
RADION pere sam.“



Varuje perilo!

ki je tudi hotel le malce poživeti in se no-
veseliti in ki mu je bil njegov majhen, lahek
otroški korak že usoda. In zopet se ne da
tudi misliti na zemlji nikaka lepota, ki ne bi
imela svojega postanka na obljudeni cesti?
Na vseh koncih in oglih vohajo in lajajo psi;
dečki, urni kakor opice, ki jih je videti v knji-
gi podob; hodijo po premičnih podstavkih
in izginjajo kakor veter.

Kake podobe in razgled otroškemu srcu!
Ni-li samo ob sebi umevno, da se vzpenja
višje, da vratu navzgor in ne miruje več ves

dan? Naj vzamem svoje dete raz nevarnega
opazovališča na kamnih in čokih? Nimam
moči, ej, nimam moči — in nekoč verdarle
mora biti, da zazna in spozna življenje, ki
ga čaka tam zunaj in preje, ko se to zgodi,
— tem manj boli.

In tiho, roki v naročju, gledam, kako
moje dete še vedno zre, tiho, vzpeto v a pr-
stih in gleda ono pestro življenje. Sicer mu
ni še lahko, ker lesen plot je za njegovo veli-
kost le še previsok. Toda kmalu, kako kmalu,
in bode ga preplezal ...

Za naše male.

Mirko Kunčič:

Polžek beraček.

Polžek brez hiše po cesti gre.
Turobno črn vran za njim kraka.
Polžek brez hiše v bolesi mre,
na ves glas tuguje in plaka:

»Vravec sam me je premotil,
da v krčmo sem žejen zavil.
Tam sem vse novce zapravil,
ojej — in še hišo zapil!...

Reven kot miš zdaj prosjačil
od praga do praga bom.
Kdor je bogat in usmiljen,
naj da, da si kupim nov dom!«

Polžek beraček veš, tam za goro
cekinov koš škrtaje imajo.
Goro preplezaj, brž teci k njim, brž —
nič koliko oni ti dajo!

Računske uganke.

Kopetov Tine gre iz Ljubljane v Kranj.
Na poti ga sreča 7 žen, vsaka ima vrečo
in v nji 7 gosl. Koliko nog gre v Kranj?
(Samo dve, Tinetovi namreč, druge gredo
v Ljubljano.)

Korunova mati je hotela razdeliti 12
debelih in 12 drobnih jabolk med svojih
7 otrok. Kako je bilo to?

(Skuhala je čežano in jo je vsem otrokom
enako razdelila.)

Devet oseb si je razdelilo 9 jajec, vsa-
ka je dobila eno jajce, pa je še eno v skledi
ostalo. Kako je bilo to?

(Ena oseba je dobila jajce s skledo vred.)

Mlinar je prišel v mlin; v vsakem kotu
je stala vreča, na vsaki vreči je sedela po
ena mačka, vsaka je imela zraven sebe tri
mlade mačice. Koliko nog je bilo v mlinu?

(Samo dve, namreč mlinarjevi; mačke pa
imajo tačice.)

Nekaj, kar še nihče ni videl.

Lampretov Tine se je zadnjo nedeljo
hvalil v domu, da zna pokazati nekaj, kar
še ni noben človek videl in kar noben človek
nikoli več videl ne bo. Vsi so ga neverjetno
gledali. Gostičev Jaka in Curnov Tone pa
sta naštevata najbolj čudne stvari, ki naj bi
jih Tine pokazal, a vselej je ta odmahal z gla-
vo, da sta se ta dva končno tudi že nave-
ličala. Tine pa je zmagovalno vprašal, če
še kdo drugi kaj vé. Vsi so molčali.

Sedaj pa je Tine vzel iz žepa nož, iz
drugega pa oreh. Razklal je oreh, izluščil iz
njega jederce ter ga pokazal vsem v dvorani:
»Tega-le jederca še nikdar in nikoli ni nihče
videl.«

Vsi so se zasmejali, a morali so pri-
trditi.

Tine je pa zdaj vtaknil jederce v usta in
ga je gladko pojedel: »Tako, tega jederca
tudi nihče nikoli več videl ne bo.«

Vsi so Tineta hvalili, da je stvar prav
dobro pogodil. Začeli so razmišljati, kaj bi
se še dalo t'ko narediti. Iz vsake vasi je imel
eden fantov svoj načrt. Ko so prišli domov,
je vsak po večerji povedal in pokazal svo-
jo umetnost.

Storite tudi vi tako!

— V VSAKO HISO »DOMOLJUBA« —

Zgodbe iz jesenskega gozda.

III.

Samotno je postalo v ježevi družini,
ko je odšla mladina. Mati ježevka je same-
vala v brlogu; edino razvedrilo ji je bilo,
da je pripravljala spalnico in jo nastiljala
s toplim suhim listjem. — Saj mogoče ste
jo kdaj srečali v gozdu kako je, težko ob-
ložena z listjem koracala proti domu, ka-
kor da se vali kopa listja...

Očetova edina zabava pa je bila pipa.
Vesel, da je še vedno nekaj toplega soln-
ca, je prisedel k mušnici na solnce — mati
ga je namreč hitro spodila iz spalnice, da
ji ne zaneti ognja v hiši.

Pa sta sedela v mahu in pafala svoji
pipi ter se zraven razgovarjala o vseh sve-
tovnih novicah.

Posebno jima je šla k srcu ta, da se
solnce kmalu za dolgo poslovi in se začno
slabi časi.

Kakor, da jima pritrjujejo, so se skla-
njale trave vedno niže...

Morebiti pa je bil še kakšen drug
vzrok. Kdo ga ve?

IV.

Kakor sta prerokovala jež in mušica,
se je zgodilo: solnce se je skrilo za oblake
in ni ga bilo ves teden na spregled.

Saj veste, kako je tedaj dolgčas!

Tudi ježu je postalo dolgčas; ni mogel
zdržati doma, ker mraza pa še vendar ni
bilo, četudi je že tretji dan deževalo. Raz-
prostrl je dežnik in odšel na sprehod.

Ko tako hodi po gozdu, ga sreča hrošč,
ki je šel tudi na sprehod.

Vi ne veste kako se je prestrašil ježa!
Zakaj neki?

Vendar se je opogumil in vljudo po-
zdravil: »Striček če me ne pohrustate, vam
voščim dober dan! Sicer bo res že kmalu
poldne in čas kosila, vendar računam z
vašim dobrim srecem, da me ne boste. Če
vam je prav, se kar posloviva, da se kaj ne
premisliva. Z Bogom!«

Ali mar veste, zakaj se je hrošču tako
mudilo?

Ježevi so se kmalu nato zarili v toplo
listje.

Hrošček pa je poginil.

