

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1929 — ŠTEVILKA 6.

Svetilka.

Na moji mizi stoji svetilka, mizka, preprosta svetilka z zelenim senčnikom. Pod senčnikom gori in sveti luč s svetlim žarom mirno in tiho ter riše svetel krog na mizo.

Od časa do časa se moram skloniti in pogledati v svetlo luč pod senčnikom. Kmalu pa se zopet dvignem in mirno gledam v polmrak ter mislim na one, ki so delali pri tej luči, ob tej svetilki. Zdi se mi, da so bili tudi vsi ti kakor luč v svojem tihem delu.

Slike mi vstajajo iz mojih otroških let. Mater vidim, kako je sedela pri mizi in je venomer delala z rokami, kako je te roke obsvetljevala luč, glava pa je bila v temi, kakor da namenoma išče mrak. In ko so že vse luči v hiši ugasnile in smo že vsi ležali in spali, je prav s to lučjo šla še enkrat mati, naša skrbna mati, po vseh prostorih v hiši in k nam vsem in je žarela od nje milina s svetlobo luči vred, kakor da nam pravi: »Le spite in počivajte, saj jaz čujem za vas!«

O, nikoli nisem razumela te materine ljubezni in nikoli nisem prišla za to tiho skrivnost, ne prej, da je bilo prepozno. Tako samo ob sebi umevna se mi je zdela kakor to, da luč gori in sveti...

Tako je pač z materino ljubeznijo. Gori in sveti za senčnikom. Ne vidi rada, da jo gledaš, da ne prideš do vira.

Ne vem, kako to, da mi pri tej luči vedno vstaja misel na tebe — mati...

Materino srce.

Stara legenda pripoveduje, da je imela nekoč stara, uboga mamica silno hudobnega sina. Z vso ljubeznijo in dobroto ga ni mogla poboljšati. V svoji surovosti in krvoločnosti je rastle od dne do dne in je končno postal razbojnik. Kot tak je umoril lastno mater in ji je iztrgal srce iz telesa. Ko je nemiren kakor Klajn bežal po gozdu z materinim srcem v rokah, se je spotaknil in padel. Tedaj je z nežnim in skrbnim glasom zaklicalo materino srce v njegovih rokah: »Ljubi moj otrok, ali si se udaril?«

O, materino srce!

Materi.

Ko umrje mati, ostanejo otroci sami. — Daleč v življenju padajo sence te izgube, da se nam duša ne ogreje več in nas tudi v poznejših letih obdaja ta samota kakor mraz.

Mati je bogastvo življenja, saj je vir veselja, ki vedno teče.

Ljubezen izvira kot zlat studenček iz materinega srca.

Ali veš, da ta ljubezen nima ne mere, ne meje? Da njena vera stopa preko vseh zaprek? Da se njeno upanje dviga nad smrtjo?

Zmagalka - ljubezen materinega srca, solnce velikih in malih!

Nikogar ni na svetu, ki bi ga v trpljenju in v sreči ne gnalo k eni — edini, na katere srcu se izjoka in najde razumevanje. Njen objem je blagoslov, njen pogled luč, njena beseda moč.

Trpljenje izjokamo v njeno srce in ni ga več; sreča naša pa se ovije njene duše in nam jo njeno razumevanje podvoji.

Kako lepa je pesem o materini ljubezni, materini zvestobi!

Toda le redki so, ki ju dostojno opevajo; naše srce se noče pokoriti ukazom in predpisom.

Mati, sprejmi preprosti dar, brez blestečih in zvenečih besed: kar srca naša najgloblje čutijo, tega usta ne znajo z besedo izraziti.

A Ti, mati, nas razumeš...

Človekov poklic.

Lansko leto sem opazovala kokljo, ki je vodila po trati pravkar izvaljene — račice. Brskala je in jih klicala, kadar je našla črvička, a so se hitro oddaljile od nje, kakor da žele nekaj drugega. In res; ko je prišla z njimi do vode, so druga za drugo poskakale vanjo in se prekucovale v vodi, kakor bi čutile, da je voda in plavanje po nji njih pravi poklic.

Takrat sem prišla do prepričanja, da ima vsako živo bitje svoj poklic, ki se javlja v posebni zmožnosti za kako delo.

Kateri je neki človekov poklic, na katerega spominja njegova narava?

Nagonska njegova moč in zmožnost se kaže v tem, da hoče gospodovati. Že mali otrok kaže ta nagon: hoče. Steza ročico po kaki reči; hrepeni, da mu drugi strežejo. S kričanjem kaže, da hoče k mami, naj ga nosi, ziblje. Doraščajoči dečki komaj čakajo, da jih kdo nagovori z »gospod« in deklice »gospodična«. Otroci posnema odrasle v vsem, ker so mu v zgled, kako naj se zadrži, da ga bodo drugi ubogali.

Da postane gospodar nad imetjem, to sili trgovca na dolga potovanja; ista želja sili učenjaka, da neumorno raziskuje skrivnosti narave. Vsakdo ima drugačen cilj, a vsakdo hoče gospodovati, zato vsakdo išče drugačna pota, da ta svoj cilj doseže. Vsak človek ima v sebi čustvo, da

»mu je pripravljeno kraljestvo od začetka sveta«.

Kako pa je človek pripravljen za svoj poklic, za poklic gospodovanja? Ima zmožnost spoznanja, mišljenja, domišljanja; iznašel je orožje, da si je podvrget živali, orodje, da obdeluje zemljo in gospoduje zemlji in zraku; podvrže si moči v naravi, da mu služi. Čim bolj človeštvo napreduje, tem več oblasti si pridobiva nad naravo. Kajti takoj za domisljijo pride druga človeška moč: volja, ki ga priganja, da se gospodstva tudi res polasti.

Toda to gospodstvo nad zemljo je važno samo za tistega, ki ima tudi sebe v oblasti, ako je gospodar čez dušo in telo. Če tega ni, ne more gospodariti naravi, ampak gospodari ona njemu in ji je — suženj.

Dvoje ukazov nam torej daje življenje: 1. Bodi sam svoj gospodar! 2. Pridobi si del gospodstva nad svetom!

Za to dvojno gospodstvo pa je v človeškem življenju neprestan boj. Kdor išče samo zunanje gospodstvo, izgubi oblast nad samim seboj in mu tudi ono drugo odpove, ker izgubi sebe samega. Prva je oblast samega nad seboj, ki potem pripomore tudi do oblasti do drugih dobrin.

Mati, v vsem in ne nazadnje tudi v vzgoji je prvo: imej sebe v oblasti in vse bo dobro!

Zgodovina vezenja.

(Dalje.)

Grki, s svojim izrazitim čutom za vse lepo, so že prav zgodaj poznali umetnost in umetnostno obrt; zato je vezenje kmalu našlo otprto pot do njih. Na praznik panatenej (v čast boginji Pallas Athene) so izbrane device oblekle boginjo v prekrasno vezeno obleko. Jadra neke ladje, ki je leta 400 pred Kr. napravila predpisano svečano pot, so imela uvezeno sliko zmage boginje Atene nad Titimi. V Grčiji so se tudi prve odlične gospe bavile z vezenjem:

znana je zlasti Helena, žena kralja Menelausa. Tudi Penelopa je znana vezilka; svojemu možu Odiseju je zvezla škrlatast plašč in ko je čakala na njegovo vrnitev je vezla kakor naša »mojškra Klara, ki podnevi šiva in ponoči para«.

Grki so l. 333 pred Kr. spoznali bombaž iz Indije sem. Indija je zavzemala kar se tiče tkalstva zelo visoko mesto. Tam je tudi domovina silno tankih prozornih blagov, ki se brez škode dajo stisniti na najmanjši prostor. Novodobni tančiči: gaz in muselin imata svoje ime od mest v Indiji, kjer so ju prvič izdelali (Gaza in Mossul). Za vezenje pa so imeli Indijci tudi poseben vbod, verižni vbod, s katerim so znali vse izraziti, zlasti še, ker so bili tudi mojstri v izbiri barv.

V Atenah so s tekom časa vezenine, ki so prvotno služile le bogoslužju in za označbo višjih bitij, tako razširile, da jih je moral poseben zakon dostojnim ženam prepovedati. Kakor rečeno, so krasile Atence tudi svoja stanovanja z vezeninami. Znale so jako lepo cvetlice z barvastimi nitmi vezti, da so izgledale kakor resnične; obrobljale so jih z zlatimi nitmi.

V 11. stoletju se je začel primeren dvig v vezenju. Najrazkošnejša oblačila tega časa so bili kraljevski in cesarski ornati nemških vladarjev zlasti v 12. stoletju. Največkrat vidimo na njih vpodobljen boj leva s kamelo, ki zavzema celotno ploskev oblačila. Robovi in rokavi so iz vijolčastega ali drugega škrlata in okrašeni s perlami in zlatim vezenjem.

Stolnica v Bambergu ima v svoji zakladnici dragocena cerkvena oblačila, na katerih je vezena zgodovina odrešenja.

Najlepša vezenina 12. stoletja pa je cesarski plašč, sedaj shranjen v Rimu. Na temnomodri svili je uvezen z zlato in srebrno nitjo na sprednji strani pogled v odprto nebo, na zadnji strani pa Kristusovo izpremenjenje na gori Tabor; preko ramen pa zadnja večerja.

Mnogotera dragocena oltarna in mašna oblačila iz poznega srednjega veka so največ izdelki visokega plemstva. Gospe in gospodične tistih časov niso imele mnogo izbire za svoje delo. Takrat ni bilo lepo, če bi hodile na sprehod, knjiž in knjižnice pa takrat še ni bilo. Gradovi pa so bili slabo zgrajeni, šip v oknih še niso poznali; zato je bilo pač glavno delo graščakinje, da je zastrla okna s težkimi in debelimi preprogami, kolikor ji je časa ostalo od izdelovanja obleke za družino.

Čebula.

Čebulo prištevamo k najbolj razširjeni zelenjadni rastlini, ki se rabi kot začimba in tudi za prikuho v vsaki tudi najskromnejši kuhinji tako rekoč vsak dan. Uživajo pa jo tudi surovo kot prigrizek k kruhu, na fižolu itd. Še več jo porabijo v južnih krajih naše države, kjer je poleg kruha vsakdanja hrana. Zato pa goje čebulo tudi pri nas pri vsaki hiši — če ne več, vsaj za domačo potrebo. V bližini mest in večjih obrtnih krajev jo pridelujejo pa tudi na njivah na veliko za prodaj.

Čebula dobro stori v topli, lahki, bolj suhi, sprsteni nasti zemlji. Težke in vlažne zemlje z visoko podtalno vodo ji ne ugajajo. Čebula, ki zraste na takih krajih, rada gnije. V toplih letih, ko ni preveč moče, je čebula najboljša. Kadar pa mnogo dežuje, je slabo zanjo. Zemljišče za čebulo mora biti popolnoma čisto, brez plevela.

Glede gnojenja moramo poudarjati, da čebula svežega gnoja ne mara. Najbolje se sponaša na zemljišču, ki je bilo prejšnje leto močno pognojeno s hlevskim gnojem. Sadili jo bomo torej n. pr. za krompirjem, kumarami, zeleno, zeljem, pa tudi za fižolom. Nikakor pa ni dobro, da bi jo gojili več let na istem prostoru. Če je zemlja zelo slaba, da jo moramo gnojiti, storimo to že v ie-

seni na ta način, da gnoj potrosimo povrhu, ko zemljišče obdelamo. Spomladi ga pa plitvo podkopljemo.

Na vsak način je treba zemljo za čebulo pripraviti že v jeseni. V to svrho zemljišče plitvo prekopljemo. Na globoko zrahljana zemlja čebuli ne ugaja. Prekopano (prestihano) ali zorano zemljišče pustimo čez zimo v grudah ali brazdah. Spomladi z grabljami zdrobimo kepe prav na drobno in zemljišče poravnamo.

Čebula se dá pridelati na tri načine, in sicer: prav zgodaj spomladi (če le mogoče že februarja, ali vsaj do srede marca) sejemo seme na redko. Pregoste rastline prepulimo, kmalu, ko se nekoliko razvijejo. Do jeseni zraste lepa čebula, ki je jako čvrsta in trpežna, čeprav ni hudo debela. Namesto, da bi sejali seme naravnost na stalno mesto, ga sejemo lahko tudi v sejalnico, tako kakor n. pr. zelje in rastline potem, ko že precej porastejo, prav plitvo presadimo po kakih 10 do 15 cm vsaksebi. Tudi na ta način zraste jako lepa čebula.

Pri nas navaden način pridelovanja je pa vzgoja iz čebulka, ki ima to prednost, da dobimo bolj debelo čebulo, ki zori že julija meseca. Čebulek naj ne bo debelejši nego srednji lešnik, pa trd. Saditi ga moramo čimprej spomladi, in sicer tako plitvo, da gleda konica iz zemlje. Na gredo, ki je široka 1 cm 20 cm, gre 5—6 vrst. V vrsti potaknemo čebulke 12—15 cm narazen. Čez leto ne potrebuje posebne nege. Po potrebi jo splevemo in okopamo. Zalivati je skoraj ni treba, ako ni le prehuda suša, kajti čebula ne potrebuje mnogo vode. Če žene preveč v cimo in če pozno zori, je zemljišče pregloboko obdelano, ali je bil čebulek pregloboko posajen, ali pa je dobila preveč dušika. Zoritev nekoliko pospešimo, ako steblovje pohodimo ali povaljamo. Še bolje pa je, ako se ogibamo zgoraj naštetih napak.

Ko se cima posusi, je čebula zrela. Treba jo je takoj pobrati, da ne začne zopet rasti, kar se posebno rado dogaja, ako je dalje časa deževno vreme.

Čebule je mnogo sort, ki se razlikujejo med seboj posebno po obliki (visoke, okrogle in ploščate) in po barvi. Za pridelovanje naravnost iz semena niso vse sorte. Prav tako se tudi iz čebulka ne dajo gojiti vse sorte. Za enoletno vzgojo in semena so priporočene citavska orjaška, holandska rumena, madejra; s čebulkom pa dosegemo dobre uspehe s šuttgartsko orjaško, in srebrnobelo čebulo.

Kuhinja.

Guljaž iz polenovke. Deni v kozo eno veliko žlico masti in zarumeni v njej eno drobno zrezano čebulo, v zarumenelo stresi pol žlice moke, ščep paprike, nekoliko soli in juhe, v kateri si kuhala košček korenja, en krompir in koreninico petersilja. Ko se to nekaj minut kuha, precedi v drugo kozo in ko zopet zavre, prideni $\frac{1}{2}$ kg skuhane očiščene in pa kosce zrezane polenovke. Ko nekaj minut vre, prideni žlico kisle smetane in postavi s koruzno polento na mizo.

Koštrunovo meso s fižolom. Skuhaj $\frac{1}{4}$ litra namočenega fižola in ga osoli. Posebej pa kuhaj $\frac{1}{2}$ kg koštrunovega mesa. Ko je meso na pol kuhano, mu prideni eno zrezano korenje ter dva olupljena in na velike kocke zrezana krompirja. Ko je fižol kuhan, ga stresi s fižolovko vred k mesu in korenju. Nato prideni prežganje, ki si ga pripravila iz ene žlice masti, moke in razredčila z zajemalko vode ali fižolovke, prideni še ščep popra. Ko vse skupaj prevre, postavi kot samostojno jed opoldne ali zvečer na mizo.

Žemljevka. Zrezi šest žemelj na tanke rezine in jih polij z $\frac{1}{8}$ litra mrzlega mleka. Napojene zloži v pomazano skledo ali kozo. eno vrsto že-

mej in eno vrsto olupljenih na listke zrezanih jabolčk, potresi prav malo sladkorja in cimeta in zopet zemlje. Nato zmešaj 1 jajce in $\frac{1}{8}$ litra mleka ter polij po zemljah. (Ako hočeš, daj vmes tudi nekoliko rozin, če so zemlje bolj stare, pa prilij več mleka.)

Makaroni s smetano. Nalomi $\frac{1}{4}$ kg makaronov, polij jih z vrelo vodo, nato jih odcedi in skuhaj v slani vreli vodi 20—25 minut. Kuhane stresli na rešeto, da se odtečejo. Nato stresli makarone v skledo in jih polij s sledečo polivko: zmešaj 1 jajce, $\frac{1}{8}$ litra kisle smetane, 2 žlici nastrganega parmezanskega sira, nekoliko soli in ščepec popra. Dobro zmešano prevri in polij makarone. Postavi jih za nekaj minut v pečico ali jih postavi takoj na mizo.

Krompirjev štrukelj iz vlečenega testa. Napravi vlečeno testo. Ko je vsaj pol ure počivalo, ga razvaljaj in pomazi z oljem, nato ga razvleci in nadevaj s sledečo nadevo: Tri srednje debele pečene ali kuhane krompirje nastrgaj, deni jih v skledo in primešaj 4 žlice kisle smetane, 2 rumenjaka, 1 žlico sladkorja, drobno zrezane lupine limone ali vanilijevega sladkorja in sneg 2 beljakov. Ko si testo nadevala, ga potresi če hočeš eno pest rozin, testo zvij v zvitek, deni ga na pomazan pleh in peci v srednje vroči pečici.

Mandeljnov mleko za bolne na želodcu ali mrzlici. 20 do 25 mandeljnov stolci v možnarju in stresli v lonček s 4 dkg sladkorja in polij z $\frac{1}{4}$ litrom zavrelega pol vode pol mleka, pokrij in čez nekaj časa precedi skozi prtič, ki si ga prej namočila v vroči vodi in dobro vrelo. Prideni še nekaj kapljic limonovega soka in daj bolniku gorko ali mrzlo.

Slaniki s krompirjem. Olupi slanik, prereži, odstrani glavo in koščice ter ga položi v skledo. Prilij vode, da je slanik pokrit, ter prideni pol žličice jedilne sode ter ga pusti v tej vodi štiri ure. Nato vodo odlij in zalij znova s svežo, v kateri pusti slanike

6—12 ur. Namaži kozo s surovim maslom ali mastjo in vloži v kozo na listke narezanega kuhanega krompirja prst visoko. Vrh krompirja eno trdo kuhano jajce, zrezano v listke, nato polovico osnaženega in na kosce zrezanega slanika, potem pa zopet krompir, jajce in drugo polovico slanika in zopet krompir. Nato zmešaj 2—4 žlice kisle smetane, 1 rumenjak in eno celo jajce ter polij to po krompirju, potresi še z eno žlico krušnih drobtin in polij eno žlico surovega masla. Postavi v pečico in speci.

Dr. S. L.

Nekaj o naduhi.

Mogoče se nahajaš, dragi bralec, sam med tistimi, ki jih nadleguje ta zanimiva bolezen? Če pa si je obvarovan ti, potem poznaš gotovo prijatelja ali znanca, katerega napade včasih ta čudna nadloga.

Naduha (asthma bronchiale) je precej razširjena bolezen, katera čisto neredno napade nadušljivega bolnika: pri belem dnevu sredi dela, zelo pogosto pa ga zbudi tudi ponoči iz sladkega spanja. Gotovo poznaš sliko, ki jo nudi tak bolnik! Napad pride kar nenadoma in bolnik je v hudi stiski z dihanjem. Nič več ne more ležati, vsede se na posteljo, vstane in z oprtimi rokami lovi sapo. Obraz postaja bledejši, dihanje počasneje, z velikim naporom in s pomočjo vseh dihalnih mišic. Posebno izdih je zelo težaven in združen s čisto značilnim piskanjem in hropenjem. Napad traja eno uro, navadno še več, da včasih kar po več dni skupaj. Istotako je tudi število napadov zelo značilno: pri nekaterih nadušljivih bolnikih večkrat na teden, pri drugih zopet le parkrat na leto. Takoj, ko napad poneha, se čuti bolnik olajšanega; zopet diha svobodneje in med kašljanjem, ki se kmalu nato pojavi, izpljuje večjo množino sluzi in sline. V tej beli, vlecljivi sluzi opazimo večinoma že s prostim očesom značilne, do 2 cm dolge tanke nitke.

ki se pod drobnogledom pokažejo kot drobne, iz finih nitk sestavljene vrvice. Prvi jih je opazil Coursemann in se tudi po njem imenujejo. Poleg teh opaziš, ako tak izpljunek barvamo, veliko množino malinam podobnih celic, ki so posejane z živordecimi pikami in nudijo lepo sliko pod drobnogledom. Med temi celicami pa so posejani majhni, na obeh koncih priostreni kristalčki, ki sta jih prva opazila Chareot in Leyden. Zanimivo je, da so tudi v krvi takega bolnika, omenjene rdeče celice močno pomnožene navadno le v času napada. Vse te sestavine izpljunka so zelo značilne za naduho in pomagajo zdravniku pri spoznanju te bolezni.

Kako pa pride do naduhe? Dolgo časa si zdravniki niso znali razlagati teh pojavov, posebno ne njihovega vzroka. Šele v novejšem času so odkrili tudi na tem polju marsikako zanimivost. Danes si razlagamo naduho takole: naša pljuča so sestavljena iz ogromnega števila majhnih mehurčkov, v katere vodijo zelo ozke dihalne cevke. Več takih cevk se združuje, nastajajo širše in končno prihajata iz vsakih pljuč dve široki dihalni cevi, ki se stopita v sapnik. Ta vodi v grlo in od tu skozi usta in nos na zunanost. Po vseh teh dihalnih cevkah ali bronkih prihaja zrak v pljuča in odhaja iz njih zopet nazaj. Vsem dihalnim cevkam, ki so na znotraj prevlečene s fino sluznico in onemljene z gladkimi mišicami, katere se ne rokoro vajo naši volji, zaukazujeta dve vrsti živcev: eni cevke zožujejo, drugi jih razširjajo, oboje pa brez naše volje. Ako se ti živci vzdražijo, tedaj se vse te cevke zožijo, sluznica nabrekne in proizvaja hkrati več sluzi, tako da se zrak pri dihanju le z največjo težavo preriva skozi silno zožene, s sluzjo zamašene dihalne cevke, kar povzroči — čisto umljivo — veliko stisko za takega bolnika, prične se napad naduhe. Ta napad traja toliko časa, dokler ne ponehajo krči tistih majhnih gladkih mišic v stenah dihalnih cevk.

Ta razlaga je podprta tudi z zanimivimi poizkusi.

Nekaj drugega pa je, kar je težje povedati, namreč, zakaj se dihalne cevke zožujejo, zakaj samo pri nekaterih ljudeh, kako to, da le od časa do časa?

Predvsem je treba ločiti pravo naduho, ki nastane, kot je bilo gori omenjeno, vsled akutnega zoženja dihalnih cevk, od neprave naduhe. Tako na primer dobe na srečo bolni ljudje večkrat nadušljive napade vsled zastoja krvnega obtoka po pljučih, ravno tako ljudje z bolnimi ledvicami, zaradi katerih zastajajo v telesu razne strupene snovi. Taki nepravi nadušljivi napadi pa prenehajo takoj, čim ozdravi bolni organ.

Pravo naduho srečamo pogosto v rodbinah, v katerih se pojavljajo kake živčne posebnosti, kakor migrena ali pa epilepsija. Toda tudi v sicer popolnoma zdravih rodbinah se pojavlja naduha. Večkrat opazimo, da pri teh podeduje otrok to bolezen od staršev. Telo veliko nadušljivih bolnikov ni obremenjeno samo s to boleznijo, temveč trpe istočasno na raznih kožnih izpuščajih, ekzemih, srbečici in, najrazličnejših katarih. Tudi znana bolezen giht nastopa večkrat istočasno z naduho tako, da na primer uvrščajo naduho, giht in sladkorno bolezen v posebno skupno grupo.

Mnogokrat se pojavi naduha že v otroški dobi. Taki otroci navadno zelo rastejo in so suhi. Imajo pa večkrat srečo, da napadi pozneje prično ponehavati in z 20. letom popolnoma ozdravijo. Pogosto pa nastopi naduha tudi šele v 40. in 50. letu prvič in traja potem do konca.

Terpentin omehča kremo za čevlje, kadar se ista posuši.

—O—

Madeže od kave nalahko odrgnemo z glicerinom ter splaknemo v mlačni vodi. Nato pa posušimo z gorkim likalnikom, kateremu pa pritisnemo na nasprotno stran blaga.

3: a : n : a : š : e : m : a : i : e :

Po svetu okrog.

Ko ura je devet bila,
zvečer dospela v mesto sta.
To vam je Muri kaj zijal
(saj je zgolj rojstni kraj poznal),
ko s Pazijem sta okrog hodila,
slednjič na glavni trg zavila.
To bil je šunder in ropot
in krik in tek, dirjanje,
vozil grmenje, konj topôt, —
joj, kakor divje sanje...



Bil zanj je to svet nepoznan,
ki ga dotlej poznal ni,
obstal je kakor ukopan
pri vsaki prodajalni.
In Pazi mu razlagal vse
stvari, ki se dobijo,
in kaže mu, kako za pse
tu v mestu vsi skrbijo.
Tam jerebičar se z gospo

vam vozi kar v kočiji,
in koder ima suknjico,
da para, bogme, ni ji!
In jazbečarja ta gospa
v naročju svojem nosi!
Le s čim si mestni kuže te
posebnosti izprosi?
Na kmetih vséga téga ni,
še v zlo se vse obrača,
a v mestu biti pes, zares,
je vendarle igrača!
Brž ko pa dobre volje sta
zavila okrog vogála,
oba kakor očarana
pred oknom sta obstala.
Izložba taka, da zavzet
bi vanjo se zagledal!
A kar v njej vidiš, Bože moj, —
kako bi to povedal!
Meso in krače naokrog
in vsakih vrst klobase, —
to dalo res je slútiti,
tu v mestu zlate čase!...
»Ej,« Muri dé, ko vidi to
in voha, »glej ga, spaka,
saj rekel si, da me nocoj
večerja slastna čaka!?...«

(Dalje.)

Kraljičina Mikmak.

Živel je nekda j kralj, ki mu je bilo
ime Mik, s svojo ženo, ki ji je bilo
ime Mak. Ta dva sta imela hčerko,
ki ji je bilo ime Mikmak. Ta kralji-
čina je bila zelo, zelo lepa, pa tudi
zelo prevzetna in gizdava. Ves dan
je stala pred ogledalom in vsakega,
ki je prišel na dvor, je vprašala: »Ali
je še kakšna deklica lépsa na svetu
kakor jaz?« In ker je vsakdo, »ne«
odgovoril, je bila še bolj napuhnjna.

Oče in mati pa sta bila žalostna
in sta skušala spreobrniti hčerko, pa
se ni in ni dala. Obupana sta šla ne-
kega dne k dobri vili v gozd in sta
jo prosila za katerokoli sredstvo sa-
mo, da bi se Mikmak poboljšala.

Vila pa je rekla: »Tako zdravilo je kaj težko najti, ker je vajina hčerka že 13 let stara. Biti bo moralo zelo močno in hudo in grenko, da bo pomagalo.« Starši pa so le prosili in prosili, zato je vila rekla: »Hočem vama pomagati, samo potem se ne pritožujte! Pojdite domov, pa boste videli!«

Kralj in kraljica sta radovedna hitela domov, da vidita, kakšno zdravilo je vila poslala. Ko pa sta prišla blizu gradu, sta zaslišala glasen jok in tarnanje. Prvega, ki sta ga srečala, sta vprašala: »Za božjo voljo, kaj pa je?« Pa ta in vsak ni drugega rekel, kakor: »Pojdite in pogledajte!«

Hočem vam povedati, kaj je bilo, ker sami ne morete uganiti: Ko sta šla kralj in kraljica k vili, je šla prevzetna kraljičina na izprehod po vrtu z dvema služabnicama; ena od teh je morala imeti vedno pri sebi ogledalo, da se je gizdava kraljičina lahko pogledala vanj. Ta dan pa je ogledalo pozabila. In pomislite, staro zvesto služabnico je nagnala po ogledalo in je rekla, da jo ubije, če ji hitro ne prinese ogledala. Ko je stara revica tekla v grad, pa kraljičina ni mogla dočakati ogledala, ampak si je dejala venček modrih cvetk na glavo in se je nagnila nad vodo v bajerju, da se vidi, kako je lepa. Toda kar odmaknila se je. V vodi je zagledala grd, načuban obraz, poln bradavic in gnojnih pik. Ni mogla vrjeti svojim očem; pa se je potipala in čutila isto. Usta so bila široka kakor žabja, nos pa je bil kljukast kakor sovjin kljun.

O, kako je začela kričati in jokati, da so vsi ljudje skupaj tekli. Vsem se je smilila kljub temu, da je bila tako hudobna. Zaprla se je v sobo in tako sta jo našla kralj in kraljica, ko sta prišla od vile domov.

Ko sta videla, kaj se je z lepo hčerko Mikmak zgodilo, sta se zelo prestrašila in mati-kraljica je bridko jokala dan in noč.

Seveda je tudi kraljičina Mikmak

silno jokala. Kjer je šla mimo kakega ogledala, je vsakega razbila; postala je togotna in hudobna, da so se je vsi bali in ni hotel biti nihče pri nji.

Ko pa je videla, da vse nič ne pomaga, se je včasih vsedla k deklam, ki so predle in šivale. Tega prej ni nikoli hotela storiti, zato so se dekline zelo čudile. Toda s tem delom si je kratila čas in se je umirila; saj veste, da delo življenje sladi.

Seveda pa zmiraj tudi ni mogla delati; zato je poklicala včasih revne otroke na grad, pa jim je pravila lepe povesti in se je igrala z njimi. Od začetka so se je skoraj bali, ker je bila tako grda, pa so jo kmalu vzljubili, ker jim je bila dobra kakor mati.

Ker pa kraljičina Mikmak nikoli ni prišla na prosto in na dober zrak, je začela bolehati in je kmalu v hudi boleznini obležala v postelji. Noben zdravnik ji ni mogel pomagati. Vsi so jokali in tarnali, a kraljičina je vedela, da bo kmalu umrla. Zvečer se je od vseh lepo poslovila in ni nikogar pustila pri postelji. Tako slaba je bila, da so se vsi bali: kaj, če ponoči umrje?

Ko je ura polnoči bila, s je zasvetilo v kraljicini sobi in prelepa žena z žarečo lučjo v eni, in s šopom cvetja v drugi roki je stala ob njeni postelji. S šopom dišečih rož se je dotaknila kraljicine in je rekla: »Uboga Mikmak, zdaj je konec tvojega trpljenja. Ozdravljena si. Toda zapomni si: ostani tako dobra kakor si bila zdaj v hudih časih in srečna boš!« In lepa žena, ki je bila gozdna vila, je zginila. Mikmak pa se je čisto dobro počutila in je bila zdrava, gladka in lepa, kakor nekdaj.

Ko so zjutraj čisto potihoma prišli v sobo, se jim je kraljičina na postelji smehljala. Očetu in materi je povedala, kdo jo je obiskal ponoči in kako je ozdravila. Vsi pa so se čudili, kre je bila še veliko lepša kakor prej. Toda Mikmak je ostala pridna in dobra in ni nikdar več padla v nekdanje grde navade.