

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1932

20. APRILA

ŠTEV. 7

Kaj bi jedli?

Glabi časi so in vse jadikuje, posebno pa gospodinja, ker ne ve kaj bi kuhala, da bi izhajala ceneje in da ne bi trpelo obenem zdravje družine. Zdravo in ceneno prehranjevanje je dandanes gotovo težka naloga. Da jo pa našim gospodinjam malo olajšam, podajam tu nekaj navodil, ki veljajo še posebno za današnje težke čase.

Kmečka gospodinja sedaj nima denarnih sredstev, pač pa pridela doma zdrava, mnogo vredna živila, ki ji omogočajo pripravljati zdravo in zadostno hrano, ne da bi ji bilo treba kdovekaj kupovati v trgovini. S samimi domačimi živili pa bo izhajala seveda le tista, ki bo skušala odpraviti iz hiše mnoge nepotrebne, rečem lahko škodljive navade in razvade, ki so se vtihotapile glede jedil in pijač tekom časa tudi na kmete. Nenaravna hrana, kakršna se je uveljavila žal širom sveta, ne povzroča sčasom samo raznih hudih bolezni, ampak krči tudi premoženje in ogroža s tem celokupno narodno gospodarstvo. Naloga gospodinjice je torej, da začne krepko utirati pot nazaj k naravnemu življenju in zdravju, — tisto pot, ki so jo hodili naši dedje in pradedje. Prehranjevali so se naravno, to se pravi s tem, kar so pridelali doma, na polju ali na vrtu. Niso poznali ne kave, ne čaja, pa tudi ne žemljic in ne belega pekovskega kruha. Sladke dobrote za praznike in druge slovesne prilike so delali z medom. Sladkorja sploh še poznali niso. Mi, da bi naštevala vse mnogotere razlike med nekdanjo naravno in današnjo tako zvano

»kulturno« hrano, saj so nam vsem več ali manj znane. Važnejše je to, česar ne vemo, a bi morali vedeti, namreč, da lahko dobro izhajamo, zdravo in dolgo živimo, če jemo samo to, kar imamo doma, ne da bi kupovali tuja, nam nepotrebna živila.

Poglejmo torej najprej, kaj **mora** vsebovati vsaka hrana in kaj ji ni **potrebno**. Poglavitna živila, ki sestavljajo zdravo in zadostno hrano, so: **krompir, črn kruh, mleko, zelenjad in sadje**.

Vsa našeta živila pa so, kakor vidimo, **domači pridelek, pristna in sveža** ter zato mnogo več vredna nego kupljena in na razne načine obdelana, n. pr. bela moka, obeljen riž in sladkor, meso itd. Na prvem mestu vidimo **krompir**, ki nam daje izvrstno hrano, obilo moči in je tudi drugače vseskozi **zdravo živilo** (vsebuje lugotvorne rudninske snovi). Ker pa sam nima dosti beljakovine in maščobe, je treba te snovi dobiti drugod. Beljakovino nam da **črn kruh**, pa tudi **stročnice** kakor fižol, grah in bob. Ker pa v teh zadnje imenovanih živilih beljakovina ni popolna in torej nezadostna, jo izpopolnimo z **mlekom in mlečnimi izdelki**. Obilo popolne beljakovine je v posnetem mleku, v skuti in siru. Zdaj nam manjka še maščoba. To pa dovajamo hrani z **raznimi olji, presnim maslom in domačo slanino**. Bučno olje in olje iz semen solnčnic je poceni, pa zdravo in redilno.

Razen naštetih redilnih snovi so hrani potrebne še druge, to so **rudninske snovi in vitamini**. Oboje najdemo ponaj-

več le v zelenjadi in drevju. Stare matere o teh potrebnih snoveh v hrani niso vedele prav ničesar. Saj tudi ni bilo potrebno, ker jih je bilo v naravni sveži hrani vedno dovolj. Družina je jedla črn kruh, mleko, domačo zelenjado, solato in sadje. Tudi dandanes ni treba, da bi primanjkovalo doma sveže, zelene hrane, če le hočemo poskrbeti zanjo. Pozimi in rano spomladi je za **presno zelenjado in sadje** najhujše, a še takrat najdemo izvrstno živilo, ki nas zalaga z vitamini in solmi — **kislo zelje**. Ima pa te lastnosti le surovo, ne kuhano. Sedaj pomladi pa lahko že pridno posegamo po regratu, motovilcu in raznih zeliščih, ki raste-

jo divje, a so v prehrani velike vrednosti (kreša, kislica, koprive itd.). Sadje, to izvrstno živilo je tudi doma, in kadar zmanjka svežega, pride na vrsto suho.

Med živili, potrebnimi za zdravo, krepko hrano, ni torej niti mesa, niti jajc, pa tudi ne ubeljenega sladkorja, riža, kave, čaja in tujih začimb. Vse to torej lahko pogrešimo, in sicer lastnemu zdravju in žepu v prid.

Pijmo mleko namesto kave, domače čaje z medom; jedem dodajajmo domačih kuhinjskih zelišč. Se s soljo je treba štediti, četudi je poceni. Malo slana hrana je namreč mnogo bolj zdrava in primerna nego pa preslana. S. H.

Hren

Hren je prastara in vsakemu znana trajna korenasta zelenjava, ki daje presna in kuhana priljubljeno omako h govedini in skoro neogibno potreben prigrizek k suhi svinjini. Mislili bi, da o hrenu prav za prav ne bi bilo treba pisati, ker ga vsakdo pozna in je že od pradavnih časov v rabi tudi po naših krajih. Vendar pa je potrebno, da izpregovorimo tudi o tej, sicer znani rastlini. Pri nas poznamo namreč le **samorasli hren**, ki raste kot hud **plevel** po ilovnatih njivah in vrtovih. **Gojiti pa hrena ne znamo** in je zato zlasti po mestih in na pomlad zelo drag. Po hotelih, po letoviščih in drugih krajih, kjer potrebujejo mnogo hrena, ga pa naročajo iz inozemstva, navadno s Češke. Lep hren v debelih, ravnih, gladkih in razmeroma dolgih koreninah ne raste sam od sebe, ampak ga je treba gojiti — pridelati — kakor vsako drugo kulturno rastlino. Kdor hoče torej pridelovati za zimo in za pomlad lep hren, naj se ravna po tehle navodilih:

Hren uspeva posebno dobro v debeli, ilovnati zemlji, ki je močno prenojena. Ne mara pa svežega gnoja. Šipka puhlica mu ne ugaja. Dasi je hren trajnica, ga vendar pridelujemo **enoletno**. V to svrho si sedajle na pomlad nabereimo po 34—40 cm dolgih, za dober svinčnik ali za mezinec debelih, gladkih,

ravnih korenin, ki jih je dobiti povsod, kjer raste samorasli hren. Te korenine potaknemo, ko jih prej s krpo dobro odrgnemo, na pripravljeno zemljišče v vrste po 40 cm narazen, in sicer **plitvo in poševno** v smeri kakor tečejo vrste nekako takole:

/ / / / /

/ / / / /

Med vrstami pustimo toliko praznega prostora, da lahko vmes zemljo obdelujemo — plevemo in okopavamo. V vrstah naj bo posamezna korenina 20 cm druga od druge. Tanjši konec, ki bo poglaval navpične korenine, naj pride 10 do 15 cm globoko v zemljo, debelejši pa naj bo prav blizu vrha (n. pr. 2 cm pod zemljo). Sadimo lahko na več načinov. Če je zemlja težka in dovolj vlažna, delamo z dolgim klinom poševne luknje, v katere vtikamo korenine. Dobro se sadi tudi tako, da zemljo z dolgo lopato toliko privzdignemo, da lahko podtaknemo korenino. Na veliko bi sadili tudi lahko v jarke.

Cez leto obdelujemo hren tako kakor vsako drugo zelenjadno rastlino. Zlasti pospešuje rast korenin večkratno rahlo ljanje zemlje. Razen pletve in večkratnega okopavanja je potrebno pa še nekaj drugega. Pridelati hočemo **ravne** in

gladke korenine. To pa dosežemo le tedaj, ako ne pustimo, da bi rastle koreninice po celi koreniki, ki smo jo potaknili, ampak samo na spodnjem koncu. V to svrhu je neogibno potrebno, da julija ali avgusta meseca vsako korenino do spodnjega konca odgrebemo, nekoliko privzdignemo iz poševne lege in jo temeljito odrgnemo s kako krpo, da odstranimo vse korenine, ki so pognale iz korenike, razen tistih na spodnjem koncu, ki gredo navpično v zemljo. Ko to delo opravimo, pritisnemo odrgnjeno korenino nazaj v poševno lego in jo zopet zagrebemo. Ko bi hren na opisani način

odgrebli in odrgnili dvakrat (n. pr. julija in septembra), bi bil uspeh še boljši.

Hren doraste konec oktobra. Kjer se ni bati snega, ga pustimo v zemlji do novembra. Tedaj ga porujemo in spravimo v klet v vlažen pesek. Navpične korenine, ki navadno ostanejo v zemlji, spomladi izkopljemo in uporabimo za nov nasad.

Kdor ima primerno, dobro obdelano in zagnojeno zemljišče, naj poskusi. Lep hren se vedno lahko dobro proda. Sramota bi bila, da bi tako robo, ki jo moremo z največjo lahkoto pridelati doma, naročali iz tujine. H.

Hugon Turk, izpr. trž. nadzornik:

Kis ali očet

Ze leta 1490 pred Kristusovim rojstvom omenja sv. pismo kis (očet ali jesihi). Tudi slavni starogrški zdravnik Hippokrates (450—377 pred Kr.) ga je rabil kot zdravilo. Ravno tako je služil starim Rimljanom za zdravljenje in užitek. Splošno so stari narodi zelo cenili vinski kis kot zdravilo, nasladilo in začimbo, in tako velja še dandanes.

Kis se napravi ali s pomočjo kislega kipenja ali vrveža, povzročenega po tako zvanih očetnih glivicah ali kisovih bakterijah, ali pa se izdeluje iz kemijske tvarine kisove ali očetove kisline.

Med proizvode kislega kipenja spada kis iz vina, sadja, piva, slada, medu, skrobovega sladkorja in špirta. Pri vseh teh vrstah kisa delujejo navedene nevidne glivice (bakterije) na vsebino alkohola s tem, da prevzemajo iz zraka kisik in z vretjem izpremeñe alkohol v očetovo kislino.

Najboljši in najdražji je vinski, najbolj razširjen pa špirtov kis. Drugi kisi te skupine so manj znani in večinoma le krajevnega pomena.

Prilprava vinskega kisa je splošno že znana. Tudi izdelovanje kisa iz špirta je vsespod v navadi in za splošno trgovino najbolj uporabljeno. Špirtov kis se napravi s tako imenovanim »brzo-

kisanjem»: v velike lesene kadi (kisalnice), napolnjene z oblanjem se vlje razredčen špirt (s 6—10% alkoholne vsebine), kateremu je primešano nekoliko kisa, in ta »kisovina« (žonta) curlja polagoma skozi oblanje in pride pri tem v dotiko z zrakom, ki prihaja skozi stranske luknje kisalnikov. Tako se kisa alkohol in ponovno pretakanje kiso-vine napravi konečno špirtov kis. Ta je brez barve ter vsebuje 3—7% očetove kisline. Za trgovino se pobarva te vrste kis s sladkorno karamela (spečenim sladkorjem) in dobi tako rumeno-rjavkasto barvo; tako barvanje je neškodljivo in torej dopustno. Močnejše vrste špirtovega kisa imenujejo »kisov špirt« ali »vrisk«, ki vsebuje 10—14% očetove kisline in se mora radi tega za človeško rabo zmešati z vodo, ker drugače je neúžiten in celo škodljiv (»prehud«).

Naprava kisa iz očetove kisline je tudi zelo splošna. S posebnim kemijskim postopkom se pridobi iz lesa tako zvani lesni kis, le-ta se z nadaljnjim kemijskem predelovanjem spremeni v očetovo kislino, katero imenujejo tudi očetni cvet. Iz očetove kisline ali cveta napravljajo kis za človeški užitek s tem, da se ta kislina (cvet) razredči z veliko množino vode in pride tako v trgovino

pod imenom kis, oetove kisline. Važno je, da tak kis ne sme vsebovati nikake mravljinčne kisline, ki je zdravju škodljiva.

Od vsakega kisa (jesiha) moramo zahtevati, da je čist, da nima nenavadnega duha ali okusa. Vsak moten kis ali kis s kisovimi črvički (napačno »glivicami«) ali mušicami je za človeški užitek neporaben.

Sadni kis pripravljajo iz masčnega sadja tudi v naših krajih in je pravilno pripravljen zelo dober in zdrav.

V javni trgovini poznajo tudi na razne načine pripravljene kise, in sicer z dodatki raznih dišav in zelišč kot n. pr.

pehljana; popra, pimenta ali sadežev (malin i. dr.). Pri javni prodaji morajo biti te dišave, zelišča in sadeži jasno in točno označeni.

Kis potvarjajo z nedopustnimi barvami, posebno z rdečo, ali s primesavanjem škodljivih mineralnih kislin, galuna, svinčenih soli itd. V tovarniški kis zaidejo lahko pri izdelavi rudninske snovi ed posod in priprav za izdelovanje kisa, tako n. pr. baker, železo, svinec, cink, kar je vse človeškemu zdravju škodljivo. Zato se kis s tako primesjo ne sme prodajati. Najbolj zanesljiv je torej doma narejeni in primerno shranjeni vinski ali sadni kis.

O kuhinjski brisači in milu

Da mora biti v vsaki kuhinji na razpolago brisača za roke in kos mila — to bo menda znano že vsaki gospodinj, saj mora spremljati kuhanje vseskozi stroga snaga, ki pa je brez teh pripomočkov nemogoča. Kjer dopuščajo sredstva, je dobro pridejati še krtatico, s katero si pri umivanju temeljito odrgnemo roke in nohte. Vse našete potreščine pa naj bodo na takem prostoru, da jih dosežemo hitro in brez posebnega truda, sicer nam malo koristijo. Če je treba med kuhanjem hitro menjati delo, si je treba tudi urno umiti roke, ne da bi šele iskali milo, brisačo ali ščetko. Nad vodovodom, koritom ali skledo za pomivanje je prostor za vse to.

Brisačo obesimo na obesalnik, oziroma kavelj. Visi pa lahko tudi na drogu

pod pomivalno mizo, kjer se ne vidi in se hitro posuši, ker je razprostrta. Za priročno shranjevanje mila pa si nakvačkamo mrežico (kakršne imajo otroci za žoge), v katero ga zadrgnemo in ki naj ima še kakih 60 cm dolgo vrvico, na katero vse skupaj obesimo. Milo uporabljamo vedno v mrežici in ker visi na dolgi vrvici, ga tudi ni treba niti snemati niti obešati, ampak ga samo vzamemo v roke in po uporabi zopet spustimo. Na ta način porabimo lahko milo prav do zadnjega, tudi če je kosček še tako majhen. Kadar rabimo milnico za pranje ali snaženje, tedaj samo potopimo mrežico z milom v vročo vodo in malo miesamo z njo po njej — pa je milnica gotova. V ščetko za roke pa tudi pritrdimo kaveljček, da jo lahko obesimo. S. H.

R a z n o

Naši gostje

Našim gospodinjam je namenjena najnovejša knjiga: **Naši gostje** — kako jim strežemo, ki jo je spisala S. Deodata Kump, učiteljica gospodinske šole. Knjiga ima 63 strani besedila, 66 slik. Cena vezani knjigi je 45 Din. Založila jo je Jugoslovanska knjigarna v Ljubljani. To

je po vojni prva slovenska knjiga, ki bo izpolnila veliko vrzel v literaturi vsake gospodinj, t. j. navodila o strežbi (serviranju) pri mizi in predpripravi za razne pojedine, ki se prireajo v domačem krogu med znanci in prijatelji ali za izredne družabne slavnostne prireditve. Knjiga je razdeljena v dva dela: a) v splošni, b) v posebni del.

V splošnem delu obravnava pisateljica prav spretno in s popolnim strokovnim znanjem vse, kar je treba vedeti o obednici, mizi, namiznem perilu, namizni posodi in krašenju miz; poleg tega daje še nekaj prav dragocenih nasvetov kuharici glede priprave jedil. — V posebnem delu obravnava pisateljica podrobneje naslednja poglavja: pogrižanje mize, strežba pri zajtrku, pri mali južini (malici, predjužniku), pri obedu (kosilu), popoldanski južini, večerji, routi. Posebej razpravlja o strežbi pri mizi sploh in o razvrstitvi prostorov pri mizi, o buffetu in o pikniku. — Knjigo priporočamo tudi kuharicam, gospodinjskim pomočnicam, bivšim učenkam gospodinjskih šol in tečajev, ter natakari- cam in natakarjem.

Umna reja kuncev

Spisala dr. Andrej Jenko in Alfonz Inkret. — 1931. — Založila Jugoslovanska knjigarna v Ljubljani. Cena 16 Din. — Na jesenski velesejmski razstavi je marsikateri obiskovalec obstal pri oddelku za umno rejo kuncev. In marsikateri je tudi odšel s čvrstim namenom, da se i sam posveti reji kuncev; zakaj reja teh živalic ima toliko mikavnih strani, da z najmanjšimi sredstvi omogoči človeku zares prijeten, koristen in izredno lep sport. Mnogi so tudi videli, da so svoje hlevčke oskrbovali napak, radi česar so doživljali razočaranja in morda celo opustili že začeto delo. Vsakemu pa, bodisi da se še ni bavil z rejo kuncev, bodisi da se je že kdaj bavil ali se morda še bavi z njo, vsakemu je bilo jasno, da potrebuje za ta sport kratkih, točnih in jasnih navodil. Tej potrebi v polni meri zadostuje knjižica, ki sta jo napisala naša priznana strokovnjaka o reji kuncev, dr. Andrej Jenko in pa učitelj Alfonz Inkret. Knjižica je pravkar izšla v založbi Jugoslovanske knjigarne v Ljubljani in vsebuje vse gradivo, ki more in mora zanimati ljubitelje reje kuncev. Najprej podaja Alfonz Inkret podroben opis divjega in domačega kunca, nato obravnava vse primere pasem in plamenskih

vrst. Posebno poglavje posveča praktičnim vprašanjem vzreje domačega kunca, a posebno pozornost zasluži tudi poglavje o koristi, ki jo donša reja kuncev.

V drugem delu podaja dr. Jenko anatomijo kunca, nato pa piše o križanju — mendelizmu, naposled pa opisuje kunčje bolezni in njih zdravljenje, no tranje in zunanje bolezni obravnava ločeno.

Knjižica, ki je dosti bogato opremljena s slikami, vsebuje toliko dobrega in reju kuncev neobhodno potrebnega gradiva, da je moramo biti zelo veseli, tem bolj, ker je vsa knjižica skoz in skoz praktična, strokovnjaško na višku in — kar je za kupca še važnejše: zelo poceni.

ga Bravina, jančevo in kozje meso nripriporočljiva hrana za starejše ljudi. Kako stegno ali prsa mastnega koštruna bi še šlo, toda peči ga je treba na ražnju in polivati z maslom, ker ima koštrunova mast zoprni okus in vonj. Koštrunovo meso je treba opariti predno se pripravi za pečenje. Najbolje je, če ga denes po oparjenju za pol ure v kvašo kakor zajca in ga nabodeš s slanino.

ga Teletina slovi kot lahka hrana za bolnike in stare. Dr. Rittig je preiskoval stvar in razsodil, da je teletina žilava in da ima v sebi več vode kakor govedina. Poskusi v veliki londonski bolnišnici so dognali, da je treba do 5 ur da se prebavi teletina. V marsičem pa je telečje meso slabše od govedine. Če je bilo tele premlado ali drugače bolno, dobiš lahko grižo in izpah na koži. Nezdravo je meso glistavih telet, ki je tudi neokusno in se pozna že po duhu.

ga Lesno oglje je staro zdravilo, kadar razganja živino. Stolei pest oglja, zmešaj z vodo in vlij živini v grlo. Oglje se spoji s plini v želodcu in živini odleže. Lesno oglje so uživali s pridom tudi ljudje ob času kolere.

ga Gos. Pri kupovanju glej, če ima gos voljan vrat in prožne noge. Poglej tudi v grlo. Če zadiši po lanenem olju, je bila gos pitana z oparniki in ima njeno meso žarek okus.

ga Leta 1912. so razpisali na Dunaju nagrado 200 zlatih kron za jed, ki bi bila okusna, tečna in poceni. Nagrado je dobila jed iz fižola, riža in mesa, ki je dobila ima »Zwölfmännergericht«. Način: Namoči zvečer liter fižola in skuha ga. Razreži $\frac{1}{4}$ kg mesa in opeci. K mesu stresi $\frac{1}{8}$ surovega riža in fižol. Ko se je parilo pet minut, zalij s fižolovko. Primorci kuhajo tako tečno jed brez mesa — namesto riža denejo v fižolovo juho kuhane makarone ali surove domače rezance. Tako jed so kuhali tudi mornarjem v Pulju.

ga Na nebu, na jeziku ali na dlesnih se naredi včasih majhna ranica, bodisi od opekline ali od oškrbljenega zoba. Taka ranica je bila že dostikrat povod, da se je zastrupila kri. Ko se opečeš, vzemi v usta smetane ali olja. Ranjeni jezik zmoči z arniko. Ogiblji se kajenja. Skrbino si daj odstraniti pri zobozdravniku. Pri vsaki znatni rani v ustih si poišči hitro zdravniške pomoči.

ga Kokoš dobi božjast od nezrelega žita. Zapri kokoš, daj ji večkrat par kapelj gorkoga olja in drgni ji golšo z junjo, namočeno v žganju. Za grižo dajaj kokoši graha ali leče in drži jo na toplem. Zatečene noge ji maži s toplo gosjo mastjo ali z lojem in ovij s flanelo. Ne puščaj je na mokra tla. Golša zateče kokoši, če je zobanje plesnivo, ali če je vžila strupena semena. Daj ji strok česna in kapljo olja in teri golšo s toplim žganjem. Kokoši, ki se ne trebi, dajaj po žlički olja. Suh in čeden kurnik, čista voda v čisti posodi, snažno dvorišče, so prvi pogoji za zdravje perutnine.

ga Ze l. 1860. je pisal zdravstveni svetnik dr. Klenke: Neznansko škodljivo je nedorastlim kajenje. Dobijo bolezni na srcu, v pljučih, želodec peša, možgani so prizadeti. Nedorastli kadilec ostane bled in slaboten, izgubi energijo za boj s strastmi, se udaja pijančevanju. Kaznjiv je, kdor daje in dopušča otrokom tobak. Deček mora skrbeti, da postane krepak član človeške družbe. Vse kliče in spodbuja k varčnosti. Deček, ki daje svoje dinarje za tobak, namesto za kruh in sadje, krade sam sebi. Deček, ki kadi, pa krade rad zato, da pride do tobaka.

ga Za garjeve noge pri kokoših zmešaj žlico glicerina z žlico svinjske masti in z žlico mehkega mila. Namaži na platno, ovij in obveži kuri noge. Pusti ovitek štiri dni, potem snemi, skoplji kuri noge v gorke gomilični izkuhi in namaži z lojem.

ga Za zajedalce v kurjih nogah. Zmešaj presejanega premogovega pepela z malo apna in žvepla. Kura se koplje v tem prahu in ta zamori mrčes.

ga Vrat se debeli, ne boli, pa je vendar nadležno. Debelina prihaja včasih vsled napora vratu, n. pr. pri telovadbi, pri veliki teži na glavi in ramah. Vsled bolezni pa tudi od prehlada! Baje je več debelih vratov zato, ker nosijo ženske obleke brez ovratnikov. Pa tudi voda in zrak upliva ta na golšo. Včasih pomaga, če drgneš vrat navzdol z volneno krpo, namočeno v gorkem olju. Ljudje si pomagajo na različne načine, pa je najboljši, da greš k zdravniku predno nastane kaj hujšega.

ga Meso se ne pokvari. Obrisj meso s čistim prticom in namaži z raztopljenim lojem ali z raztepenim beljakom. Kadar hočeš kuhati, odstrani to mazilo. Nadrgni meso s soljo in obesi na zračen prostor. Zavij ga v koprive ali v mokro krpo in položi na kamen. Meso, ki je bilo dolgo v ledenici, postane mehko, rdečkasto in umazano opolzko.

ga Špargelj ima v sebi okoli 90% vode in neznatne količine beljakovine in drugih redilnih snovi. Špargelj ni za vsak želodec. Preveč te jedi pa škoduje vsakemu, ker žene močno na vodo. Prejšnje čase je slovel špargelj kot pomoč zoper udnico, kamen in vodenico. Oblizneži uživajo samo špargljeve glavice. Pripravi se na različne načine; najbolje če ga poliješ z maslom. Posušeni olupki so dobra dišava za juhe, voda, na kateri se je kuhal špargelj, se porabi za juho. Vživa ga svet že 4000 let.

ga Da ne bodo pikali obadi konj, zmešaj 4 pesti bučinah, 2 pesti orehovih listov, pest brine smrdljivke in pest pelina. S tem nadrgni konja. Ali pa skuha dve pesti lorberjevega in šest pesti orehovega listja in operi s tem konja. Tudi česen smrdi obadom.

3a:naše:male

Virgilij:

Trobentica

Trobentico vidim
na solnčnem grebenu:
Zatróbi, zatróbi
po svojem imenu!
Trobentica trobi:
Kako sem vesela,
da prva sem solnce
pozdraviti smela!
Vse moje sestrice
še spe pod odejo,
doklér se jim vigred
ne vrne čez mejo.
Trobentica prva,
sestrice prebúdi!
O vigred zelena,
nikar se ne mudi!
V tesnobi te čaka
vse mlado in staro;
naj pričakovanje
ne bo jim v prevaro!
Hudó, če bi tebe
predolgo ne bilo,
če vrgla bi kómu
svoj cvet na gom:

Osel

Ob tistem času, ko je rasel še bob
v klasu in je polovica zemljanov še ve-
rovala v čarovnije, čarovnice in enake iz-
mišljotine — ob tistem času je peljal
neki kmet svojega osla na sejem, da bi
ga prodal. Bil je silno vroč julijski do-
poldan, ko je prišel kmet z oslom do
hladnega gozda, kjer mu je bila senca
prav všeč. Privezal si je osla na roko,
zleknil se v mah in kmalu zaspal. Čez
čas sta prišla po isti poti dva mlada po-
stopača. Denarja ništa imela, pač pa obilo
hudomušnosti. Mislila sta si: kdor spi ob
belem dnevu tako brezskrbno kot ta kmet,
mora biti bogat. Če mu odpeljeva osla,
ga ne bo veliko bolelo. Pa res skleneta,
da mu osla vzameta in ga na sejmu kar
mogoče drago prodasta. Previdno sna-

meta oslu uzdo in ga obrzdata z žepnima
robcema. Naglo ga odžene eden postopa-
čev proti trgu. Drugi, drznejši, pa stopi
na oslovo mesto in si dene njegovo uzdo
na glavo. Zdaj čaka, da izgine njegov to-
variš z oslom. Potem odločno potegne za
konopec, ki ga je imel kmet privezanega
na roki. Mož se prebudi, skoči pokonci in
svojim očem more verjeti, ko zagleda
pred seboj mesto osla — človeka. Kakor
si tudi mane oči, nič ne pomaga — pred
njim stoji človek. V hipu že tudi postopa-
č poklekne, sklence roke in pravi: »Hva-
la tebi, ljubi Bog, da si me rešil mojih
muk!« Kmetu pa reče: »Jaz sem bil prej
hudoben sin. Za kazen me je oče prekel
in stara čarovnica me je spremenila v
osla. Oče me je vam prodal. Zdaj pa je
čas moje nesreče minul, in jaz vas pro-
sim, ljubi mož, dajte mi prostost!« Ta
prošnja je bila tako iskreno in odkrito-
srčno izrečena, da je bil kmet čisto ga-
njen. Snel je postopaču uzdo, spomnil ga
na četrto božjo zapoved: »Spoštuj očeta
in mater!«, dal mu hleb kruha in kos klo-
base ter ga odpustil. Postopač jo je brž
popihal in težko mu je bilo, da se ne bi
bil nad kmetovo lahkovernostjo glasno
zasmejal. Ko je prišel v trg, je njegov
tovariš že prodal osla za drag denar.

Čez leto dni je rabil kmet za delo
drugega osla. Spet se je odpravil na se-
jem. Ko je prišel tja, je zagledal naen-
krat — svojim očem ni verjel — tistega
osla, ki ga je bil pred letom gnal na se-
jem. Silno ga je zdaj razjezilo, ko je po-
mislil: tisti človek, ki ga je bil pred le-
tom oprostil prekletstva, najbrže ni nič
upošteval njegovih opominov in je spet
počenjal hudobijske. Stopil je k oslu in mu
rekel sicer tiho, toda poln srda: »Prav
ti je, norec zakrknjeni! Nisi maral za
moje dobre nasvete, pa ostani še naprej
— zanikarn osel!« In četudi je bil možu
ta osel poceni naprodaj, ga vendar ni
maral kupiti. Vrnil pa se je še enkrat
do njega in mu rekel: »Vesel bodi, da
nikomur ne povem o tvojih hudobijah!
S seboj te pa tudi zastonj ne maram.«

O Francku, ki je živali mučil

Nihče bi ne bil prisodil Francku, da zna biti tako neusmiljen do živali, ki se ne morejo braniti; saj na zunanje ni bil videti brezsrčen. Pa je vendar bil. Dražil je pse in jih tepel, kjer jih je mogel. Prepričal se je pa prej, ali so na verigi in če imajo nagobčnike, kajti nerad bi bil videl, da ga kateri popade. Mačke je vlekel za rep, muhe in pajke je zapiral v škaltice, da so tam od lakote poginili. Če je lezel čez pot kak hrošč ali polž, se mu ni izognil, ampak je prav trdo stopil nanj.

Najhuje je pa bilo to, da je jemal ptičkom jajca iz gnezd in s prav krutim veseljem jim je razdiral njih umetna gnezda. Nič ga ni ganilo, če so ptičje mamice žalostno čivkale. Toda lahko opravilo to ni, razdirati ptičja gnezda, kajti ptiči so modri in stavljajo svoja gnezda na varnem visoko gori na drevesih.

Bil je pa Francek spreten plezalec, toda nekoč se je le ulomila veja pod njim in Francek je padel z visokega drevesa. Obležal je nezavesten, dokler ga niso našli gozdni delavci in ga spravili k materi domov. Imel je poškodovano hrbtenico in moral tedne in mesece mirno ležati na hrbtu: tako je ukazal zdravnik.

Zdaj se je pričel hud čas za Francka. Mati je morala z doma na delo, dasi je imela bolnega otroka doma, in ubogi deček je moral biti dolge ure sam s svojo bolečino. Tedaj je jel opazovati celo sitne muhe. Vesel je bil, če mu je katera priletela na roko. Kako so se mu zdele lepe, kako nežne njih perutnice, kako lično so se znale gladiti in snažiti! Francek je tuintam nalašč potresel na odejo drobtin in vesel gledal, kako so muhe priletavale. Celo priljubile so se mu te nezglatne živalice.

Tudi za ptičke mu je morala mati vsako jutro natresti drobtin na okno. Zdaj se je Francek spomnil, kako se je nekoč smejal neki zgodbi, ki jo je bral v berilu: neki samotar si je v svoji za-

puščenosti udomačil pajka in ga zelo vzljubil. Francek je zdaj to razumel. Koliko bi bil zdaj dal, ko bi ga prišel obiskat Karo, razumni sosedov pes! Toda Karo ni bil tako slabega spomina kakor ptički in muhe: dobro je še pomnil, koliko sunkov in udarcev je bil že prejel od hudobnega Francka. Le težko, težko se je dal omeščati. Marsikatero kost mu je morala mati vreči, da ga je privabila v izbo k otroku. Pa še tam je dokaj časa minilo, da se je dal pes od Francka pobožati in da je od Francka sploh kaj vzel. Minili so meseci, preden se je vlegel k Franckovi postelji. Pa tudi Francek ni mogel sebe razumeti, da je imel nekoč toliko veselja nad mučenjem živali.

Kako je mačka pogumna

V neki vaši se je igrala lep pomladni dan mačka s svojimi mladiči pred hlevnimi vrati. Kar je planil velik jastreb iz viška in zgrabil eno izmed mačic. Mati-mačka je srdito skočila nanj in branila svoje mlado. Tedaj je jastreb popustil mačico in se lotil s tem večjo besnostjo stare mačke. Boj je bil na obeh straneh od sile srdit. Jastreb se je branil z otepanjem svojih kril, z ostrimi kremplji in s svojim hudim kljunom. Strahovito je zdelal mačko in ji izključeval eno oko.

Mačke pa vse to ni oplašilo. Pogumno se je s kremplji držala svojega protivnika in mu pregriznila desno perutnico. S tem je dobila sicer premoč nad svojim sovražnikom, toda jastreb je bil še vedno zelo močan, tako da je mačka v boju skoraj omagala. V hipu se je pa zaobrnila, spravila zastreba podse in mu odgriznila glavo. Vrnila se je potem zmagoslavno, ne da bi se zmenila za izgubo očesa in hude rane, k svojem hudu zdelanemu mladiču, mu oblizala kri z ran, ga ljubkovala in zadovoljno godla, kakor da se ni njej nič zgodilo.

6. Koliko čebel ima navaden pajk?

(2011 09 09 05)

9. Katera ovca daje najfinejšo volno?

(Merino-ovca.)