

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1932

14. SEPTEMBRA

ŠTEV. 15

Vztrajnost

Gotovo ste že kdaj videli dekle ali fanta, ki ima veselje do svojega poklica. Še več pa ste jih gotovo videli takih, ki do nobene, a poklica nimajo veselja, teh je namreč še mnogo več na svetu. Oklevajo sem in tja in ne vedo prav, kaj hočejo. Če so danes v kakem poklicu, se jim že jutri nič več ne zdi pravi, nič več jim ne ugaja, nič več nimajo veselja v njem. Pokažejo se namreč razne težave, ki jih je seveda vsak poklic poln, morebiti gospodar ali gospodinja ni dovolj prijazen, ker je pot predolga, vreme preslabo, dan predolg, ali prekratek, kratko in malo, ker je nekaj v tem poklicu, kar jim ni všeč. Danes delajo ves dan, vztrajno in pridno in z velikim navdušenjem, jutri pa že vržejo orodje stran in ne marajo več, pojutrišnjem leže morebiti ves dan v postelji in kolnejo, ker niso milijonarji, ali teh sinovi in se ne morejo kot taki zabavati in dobro imeti.

Kajne, taki ljudje so v nevarnosti, da v svojem življenju ne bodo nikoli naprej prišli. Za izučeno delo niso, zato je umevno, da so le navadni delavci in zato delajo le za to in takrat, kadar jih glad k temu prisili. In to so potem one nezadovoljne eksistence, ki se kregajo z življenjem, ali pa brez vesti in brez čuta dolžnosti žive tja v en dan in si morajo na koncu svojega življenja priznati, da so zastoj živeli. Nič čudnega, če v takem razpoloženju zapadejo alkoholu ali nemoralnemu življenju sploh, ker se ne znajo nobenemu poželenju ustaviti. Če se tak človek poroči, one-

sreči ženo in otroke.

Pa kaj je takemu človeku, česa mu manjka? To kmalu lahko povemo: manjka mu vztrajnosti, to je one duševne moči, ki voljo krepi, da gleda vedno proti cilju in ne odneha prej, da ga doseže.

Kako je pač to, da dandanes toliko mladih ljudi pogrēša te važne duševne moči? Ali naj mislimo, da so že od narave s tako malo vztrajnostjo obdarjeni? Ali da jim je volja sama na sebi tako slaba? Gotovo, tudi taki ljudje so na svetu, ki imajo prirojeno slabost volje, toda če je bila vzgoja pravilna, se tudi volja krepi in postane vztrajna dovolj, da obvladajo življenje. Zelo važna naloga in življenjsko vprašanje je za človeka današnjega časa: kako naj vzgajamo otroke k vztrajnosti?

Na deželi, v kmetijski hiši, je to nekaj lahkega, tam prične otrok že zgodaj z delom, ko pomaga pri vsakršnem domačem delu in vidi tudi uspeh svojega dela, kar mu gotovo pripravlja veselje. Ko je že večji, hodi z drugimi k delu in dela z njimi kar nekako v taktu, od jutra do večera in se brez nadaljnega navadi vztrajnosti. Je pa tudi kmetijsko delo tako mnogovrstno, da vedno iznova zanima mladega fanta in mladega dekleta. Drugače je z mestnimi otroki, ki nimajo nobenega pravega dela in se jim zato tudi zanimanje ne more tako bujiti za delo, nikjer pa tudi ne morejo preizkušati svojih moči. Zdi se mi pa, da bi se jim že pri igri dalo privzgojiti več vztrajnosti, kakor jo ponavadi opa-

zujemo, ko mati dopušča, da otrok skače od ene igre do druge in mu mati nikoli ne pokaže, kako naj se igra, kaj naj dela, da se ne bo dolgočasil, in mu pušča celo, da preneha z igro kar na sredi ter svojih igrač niti ne pospravi. Tudi je zelo primerno, da mati otroka čim večkrat pokliče k delu, češ, da ji bo pomagal, da ji nihče ne zna tako pomagati, da njegove pomoči potrebuje itd. Seveda pa naj bo to tako delo, ki ga otrok zmore, pa da mu potem res gleda na prste, da to delo tudi dobro izvrši. S tem dobi otrok veselje do dela, zlasti pa mu ugaja uspeh, ki ga je dosegel.

Tako naj bi bilo tudi pri učenju in nalogah. Nikoli ne sme otrok prej nehati, da je dovršil svojo nalogo. Tako dobi veselje do učenja in ima že kar v sebi pobudo za vztrajnost pri delu. Seveda pa naj ima vsako otroško delo svojo mejo, da se otrok ne utruji, ker bi ga to povsem odtujilo delu in mu vzelo vse veselje do dela.

Ko pa pride otrok iz šole, pa je seveda zelo nujno, da se ne prične šele tedaj premišljevat, kaj naj otrok postane, ampak naj čim prej odide v uk, seveda za tak poklic, ki odgovarja nje-

govim zmožnostim in do katerega ima veselje. Nikoli naj starši ne iščejo pri tem svojih osebnih koristi, ali pričakujejo od njega takojšnje pomoči, ker bi ga v tem slučaju morali siliti v kak poklic, ki bi ne odgovarjal otrokovemu veselju in njegovim zmožnostim. Prav na ta način nastane toliko zgrešenih poklicev, ki pomenijo za otroka nesrečo ne samo za čas, ampak pogosto tudi za večnost. Ne mislim pa, da bi mu starši ne smeli svetovati za ta ali oni poklic. Zdi se, da prav v tem oziru stori dom pre-malo. Ko pride otrok v tisto dobo, ko naj se odloči za svoj bodoči poklic, naj bi to pomenilo vsaj toliko, kakor, če se pripravlja v družini kak drug važen dogodek, za katerega se družinski člani pripravljajo podnevi in ponoči, kajti kaj more biti važnejšega v družini, kakor je bodočnost družinskega člana? S takimi pogovori bi se lahko zabranila marsikaka nesreča v otrokovi bodočnosti, za katero se pretči pozneje čisto toliko solz. Seveda pa bi morala biti vzgoja naših otrok vse bolj globoka in posegati prav do vsakega pozameznika, da bi bila tudi vez med starši in otroki, česar pa sedaj tako zelo pogrešamo.

Češpljeva mezga

Češplje, s katerimi smo letos oblagodarjeni tako kakor že davno ne, zorijo. Zaradi dolgotrajne nenavadne suše bodo sicer drobne, vendar nam bodo tudi take nekaj zalegle, ako jih bomo pametno uporabili. Žal, da pri nas dandanes skoraj ne poznajo druge uporabe kakor »kuho« — predelavo v žganje. Včasih — pred 40—50 leti so pri nas češplje splošno sušili. Dandanes se to opustilo in se samo še »kuha«, kakor da bi imeli vsega drugega, v izobilju in bi primanjkovalo samo slivovke. Res je pa vprav nasprotno: Vsega manjka, samo alkoholnih pijač je na preostajanje.

Če kdaj, bi bilo potrebno vprav sedaj, v teh hudih časih vsesplošne gospodarske stiske, da bi se tudi glede upo-

rabe češpelj preučili in vsaj nekoliko tega izvrstnega sadu obrnili v živež. Dobršen del letošnjega pridelka bi bilo predelati v trpežno obliko — v zalogo za zimo in za prihodnje leto, ko češpelj gotovo ne bo. Za predelavo svežih češpelj imamo dva izvrstna načina, in sicer sušenje in napravo češpljeve mezge. O sušenju je bil govor že večkrat in je ta način shranjevanja (konzerviranja) češpelj našim gospodinjam bolj ali manj znan. Bolj potrebno pa je spregovoriti nekoliko o češpljevi mezgi, ki je pri drugih slovanskih narodih od pradednih časov udomačena in priljubljena, pri nas se je pa kar ne moremo privaditi.

Češpljeva mezga — na jugu naše države ji pravijo pekmez, Čehi

pa povidla — je potom izparivanja tako zgoščeno češpljevo meso, da je trpežno brez dodatka sladkorja. Dobro izdelana češpljeva mezga je skozi in skozi enakovrstna tvarina, temnorjave ali celo črnkaste barve, sladkega okusa in prijetnega vonja. Gosta je tako, da se reže kakor strjen med. Ako je dovolj zgoščena, se ne pokvari niti v navadnih dežah ali prstenih loncih, ako je le shranjena v suhem in hladnem prostoru.

Za mezgo naj bodo češplje čimbolj zrele. Najboljše so tedaj, ko se jame okrog peclja koža grbančiti. Ako je jesen lepa, ostanejo češplje na drevju tja v oktober in so vsak dan boljše. Za mezgo češpelj ni treba obirati, ampak se vedno sproti natresejo. Tako dobimo v roke vedno le samo popolnoma zrele plodove; onim pa, ki ostanejo na drevesu, damo priliko, da še bolj pozorijo. Pripravljene češplje potem temeljito operemo in pustimo v plenicah, da se odcede. Nato jih denemo kuhat brez vode v velike dobro pološčene ali bakrene kotle ali v kako drugo primerno posodo. Železna ali pa pocinkana posoda ni za rabo, ker se v kislini te kovine raztapljajo in mezga bi dobila tako zoprni okus, da bi bila neužitna. Iz pocinkane posode bi bila vrhu tega pa še zdravju škodljiva. Češplje kuhamo pri milem ognju in jih večkrat premešamo, da se ne pripalijo, zlasti dokler ne dajo od sebe dovolj soka. Ko so razkuhane in se koščice izlahka izluščijo, je prvi del tega konserviranja končan. Drogno vzamemo z ognja in jo takoj vročo pretlačimo skozi leseno rešeto, ki naj bo samo toliko gosto, da ne gredo skozi koščice.

Tvarina, ki jo na ta način dobimo, pa še ni sposobna, da bi jo spravili, ker je še preredka. Treba jo je zgostiti. V ta namen jo denemo zopet v kotel ali kako drugo široko, pa plitvo posodo, kjer jo kuhamo pri milem ognju tako dolgo, da je dovolj gorka. Med kuhanjem jo moramo venomer mešati, drugače se golovo pripali, zlasti če je ogenj količkaj premočan. Med kuhanjem se izpari iz mezge toliko vode, da se sladkor zgosti v njej na 30—40%. Seveda se to zu-

naj ne pozna in se tudi ne da točno dognati. Gostoto presojamo po videzu in po izkušnji. Ko je mezga toliko gosta, da ne teče več in da v velikih kepah obvisi na kuhalnici, ko jo mešamo, je približno dovolj vkuhana. Sedaj jo vzamemo od ognja in jo takoj vročo napolnimo v pripravljene posode — v deže ali lonce. Kaj malega bi lahko spravili tudi v steklenice, kakršne uporabljamo za vkladanje kumar. Mezgo je treba v posodo čvrsto natlačiti, da ne ostanejo vmes prazni prostori. Naposled zavezemo lonce ali steklenice s pergamentnim papirjem, deže pa tesno pokrijemo z lesenimi pokrovi.

Posode s češpljevo mezgo spravimo v suh prostor, ki naj bi bil tudi primerno hladen. Pozneje na jesen ali na zimo je treba posodo z mezgo pregledati. Če najdemo, da mezga v kašni posodi kipi ali plesni, jo moramo kmalu porabiti, ali pa iznova prekuhati. Prava češpljeva mezga se mora dobro držati brez sladkorja in brez vsakega drugega ohranjujočega sredstva ne samo čez zimo, ampak na leta. H.

ga Tatarom in kirgizom je žrebetovo meso slaščica. Je baje boljše od telečjega. Pri nas ni konjsko meso nič kaj na glasu, kolje se le stara izmučena živina. Prepovedujejo nam tudi ostanki starih nazorov, da bi jedli »ihaha«. Konj je bil posvečen bogu Svetovidu. »Novice« iz l. 1848. pripovedujejo o konjski pojedini v Kranju. »V Naklem so konja zaklali, v Kranj pa koline poslali.« Baje je odgovoril sam Prešeren: »V Kranju smo konja pobili, v Naklo koline vrnil.« Kmet na Sv. Kumu je tiste čase posolil in obesil žrebetovo meso v dim. Bilo je izvrstno. (Pravijo, da se zdaj proda marsikak konjski peršut za svinjskega!) Ojunačena Ljubljana je napravila gostijo, konjsko meso je bilo po pet kron funt. Za tedanje čase dovolj drago. Neki gostilničar v Ljubljani je stavil za 100 gld, da ne bo nikdo od gostov razločil konjskega od govejega mesa. (Tudi danes je takó.) Napravil je gulaš s papriko in slanino, ki je šel gostom izredno v slast.

Hugon Turk, izp. trž. nadzornik:

Zivalske tolšče

Pri zakolu govedi in ovac pridobimo poleg tolšče še tako zvani loj ali lojevino. Je to tolšča, ki se nahaja med živalskim drobovjem ter se kot taka imenuje suroví loj. Tega raztope v posebnih kotlih in prvo raztoplino precede skozi platno pri 30° topline in ta precedek imenujejo loj prve vrste (prima loj). Za to tolščo obirajo pljuča in trebušne telesne dele. Iz nje izdelujejo v velikem živalsko maščobo, ki se imenuje v trgovini oleomargarin.

Preostanki te prve izdelave loja se še enkrat, in sicer pri višjih stopinjah topline razgrejejo in izcedek se imenuje loj druge vrste (secunda loj), ki se uporabi za izdelavo lojevih sveč, mila in stearina.

Loj prve vrste se tuintam rabi tudi kot tolšča pri človeški hrani, vendar ni priljubljen radi njegovega okusa in navadne nesnažnosti pri pridobivanju v klavnicah in poznejši izdelavi. Najboljši in najčistejši loj okoli ledvice primešavajo dostikrat svinjski masti, kar se pa mora v javni prodaji jasno označiti, sicer je to kaznivo. Loj ovac in koz uporabljajo skoraj samo za tehniške namene.

Kot jedilno mast rabijo tudi kostni mozeg, čigar okus spominja nekoliko na loj. Je zelo redilen in ga devajo v juhe, celo surovega si namažejo na kruh in uživajo kakor presno maslo.

Najvažnejša živalska tolšča za človeško prehrano je seveda ona, katero pridobivamo od prašičev in se rabi ter prodaja kot slanina (špeh) in raztopljena kot svinjska mast. Splošno znano je, da se pri dobro rejenih in opitanih prašičih nabere pod kožo na hrbtu in ob prsnih straneh mogočna plast tolšče, ki se po zakolu odreže v velikih kosih (bohij) in porablja odnosno prodaja v svežem stanju, ali pa se tudi nasoli in prodaja kot slanina. Taka slanina se tudi v dimu prekaja in nato porablja

kot prekajena slanina. Na zadnje označeni način pripravljena (konzervirana) slanina se uživa tudi surova, posebno če je s papriko potresena (papricirana) in nekoliko mesnata (hamburška slanina). — Pri vživanju surove tolšče v tej ali oni obliki je vedno treba paziti, da ni v njej nevarnih zajedavcev iker in trihin.

Svinjska tolšča od drobovja se imenuje salo ali zabel, ki je posebno dobre kakovosti okoli ledvic, v ledju, na pečicah in okoli črev.

Za veliko trgovino se pripravlja svinjska mast s tem, da se tolšča prašičev raztopi in se usedline pri tem odstranijo. To se izvrši v industrijskih obratih, tako da s stroji razrežejo velike kose slanine in druge svinjske tolšče, jo očistijo in stoje ali nad ognjem ali nad gorko vodeno paro pri zmernih stopinjah gorkote. V zmerno gorkem stanju potem odstranijo »ocvirke« in vodo, na kar raztopljeno mast pretisnejo skozi platno in takó dolgo mešajo, da postane tolšča bela, neprozorna in debelotekoča. Z mešanjem se mora v pravem času prenehati, dokler ni mast čisto trda, da se ne primeša zraka, kar bi povzročilo žltavost. — Ocvirki, ki so se pridobili, se končno še iztisnejo v posebnih stiskalnicah in se tako pridobi še nekaj manjvredne masti.

Med živalske tolšče spada tudi gosja mast, ki se v židovskih krajih in drugod, kjer obsežno goje in pitajo gosi, mnogo uporablja. Je bele ali rumenkaste barve, zrnata in se hitro raztopi, okusa je prijetnega in ne postane lahko žltava.

Svinjsko mast, pa tudi druge živalske tolšče v trgovini pogostokrat golju-fivo popačijo s tem, da dobri naravni maščobi primešavajo manjvredne druge tolšče, tako goveji in ovčji loj, margarino, pa tudi alkalizirano vodo. Vse to je seveda kaznivo. — Primešana voda se dokaže z malo preizkušnjo: 100 gr

masti se raztopi v kozarcu pri 60—70° Celzija, vcdra se nabere na dnu kozarca, istočasno pade tudi vsa morebitna nesnaga na dno. — Goljufivo dodani krompir in škrob se prav lahko ugotovi s

tako zvano jedovo reakcijo, ki modro pobarva rdeč laknuzov papir.

Natančne preiskave popačenih živalskih tolšč izvrši seveda, — le poklicni živilski kemik.

Kako snažimo kovine

Najpreprostejše in najlažje je snaženje navadne črne železne pločevine. Ni treba drugega, kakor da take predmete in posodo umijemo v vroči vodi s sodo. Če treba, uporabljamo pri tem še pesek. Zelo mastno posodo pa lahko tudi izkuhamo, da se popolnoma očisti. Umito posodo iz črne železne pločevine je treba dobro zbrisati, da je čisto suha, sicer rada rjavi. Če je ne mislimo rabiti delj časa, je dobro, da jo za ta čas namažemo s kakšno mastjo, da ne zarjavi. Črne železne pekače za pecivo, na katerih ne pečemo pogosto, po vsaki peki samo trdo zberšemo s časopisnim papirjem, stisnjenim v kepo in jih shranimo. Na njih je na ta način ostala tenka mastna plast, ki varuje kovino pred rjo. Umijemo jih pa šele tedaj, ko mislimo zopet peči; obenem jih potem namažemo s svežo mastjo, z maslom ali voskom, da

Pri emajlirani ali položčeni železni posodi moramo pa že bolj paziti, posebno če imamo bolj šibko ceneno posodo, pri kateri je tudi lošč ali emajl slabjši. Z napačnim ravnanjem položčeno železo lahko občutno pokvarimo. Ako se nam v tej posodi ni jed nič prijela ali prismodila, potem zadostuje, da umijemo posodo znotraj z vročo, čisto vodo. Isto velja tudi za zunanjo stran, če posoda ni okajena. Zunanjo črno okajeno posodo pa očistimo z najfinejšim peskom ali s presejanim pepelom. Drugih, ostrejših sredstev pa ne smemo nikoli uporabljati. Najnevarnejše za položčeno ali emajlirano železo pa je, če ga drgnemo in strgamo z nožem ali z drugim ostrim predmetom. Raje pazimo, da damo posodo takoj odmočiti, potem jo pa očistimo s sodo, s krtačico iz sirkove slame ali pa z jekleno gobico.

Posodo iz kositra ali bele pločevine čistimo takole: Namočimo jo v vrelo vodo s sodo, t. j. v lug, nato jo pa podrgnemo s prav drobnim peskom ali preslico. Umito posodo pustimo posušiti ali pa jo zberšemo do suhega z volneno krpo in izloščimo z naplavljenno kreda, da se sveti. Slabo pokositrenih predmetov pa ne smemo drgniti s peskom, ker bi poškodovali tenko kositerno plast in bi spodaj potem začelo rjaveti železo. Za umivanje predmetov iz bele pločevine je dobra tudi tako zvana čebulna voda, ki jo naredimo takole: Na 1 l vode pridenemo 2 dkg soli, 2,5 dkg sode in 2 čebuli ter vse skupaj zavremo.

Škaf, vedra in kadi iz cinkove pločevine čistimo z lugom in s peskom ali pa s petrolejem in peskom. Dobra je v ta namen tudi ožeta citriona. Drgnemo pa lahko z ostro železno krtačico.

Za čiščenje bakra in meda uporabljamo lahko zmes otrobov, ržene ali koruzne moke z ostanki kislin, kakor so kis, kislo mleko, citrone itd. S to mešanico najprej kovino podrgnemo, nato jo pa še umijemo s čisto vodo in zdrgnemo z mehkim suknom ali z jelenjim usnjem. Dobro osnažimo ti kovini s sidlom ali s posebno pasto za to. Poliramo pa s plavno kreda ali magnezijo in volneno krpo, da se sveti. (Dalje.) S. H.

V šoli. »Če bi tvoj oče vedel, kako poređen si v šoli, bi dobil sive lase.« — »O, da bi jih le dobil, saj bi kar poskakoval od veselja.« — »Kaj praviš?« — »Seveda bi jih bil vesel, četudi bi bili sivi, ker je plešast.«

Pošijite naročnino!

R a z n o

Kako naredimo dobro solato

(Nadaljevanje.)

Ce hočemo, da bo naša solata okusna, jo operimo hitro, a pri tem natančno. Kdor ima čas, jo opere najbolje, če drži vsak listič pod tekočo vodo. Da pa potem osušimo solato popolnoma, ne zado- stuje cednik ali cedilo, temveč moramo uporabljati posebno pripravo iz žice, v kateri solato vihtimo z rokami okrog to- liko časa, da odstranimo iz nje vso vodo. Samo čisto ocejena, suha solata lahko sprejme solatno omako in se spoji z njo, kakor je potrebno.

Sele sedaj je na vrsti omaka, s ka- tero solato napravimo. Omaka zavisi si- cer od okusa posameznika, vendar je tudi tu upoštevati nekatera pravila, ako hočemo, da bo solata res okusna. Sploš- no pravilo je, da vzemimo več olja ka- kor kisa. Kis pa bodi močan, ne pa pre- šibek, zato, da omaka ni preveč tekoča in prevodena. Olje in kis, ki smo ga od- merili, v skledici krepko zmešajmo med seboj. Če dodevamo solati začimbe, de- lajmo to previdno, da okus nobene ne stopi preveč v ospredje. Z gotovo omako polijmo solato in krepko zmešajmo. Pra- vilno pripravljena solata popije vso oma- ko; samo, če je ta prevodena, če je je preveč ali če je bila solata mokra, osta- ne omaka še na dnu sklede.

Kot začimbo za solato uporabljamo navadno drobno zrezano čebulo, česen in razna kuhinjska zelišča. Začimbe se ravna po osebne okusu. Izpre- mene pa tudi ugodno okus solate, a je nikakor ne morejo popraviti, ako smo jo naredili slabo ali nepravilno. V zadnjih časih se iz zdravstvenih ozirov priporo- ča namesto kisa citriona, ki da prav do- bro in okusno solato, ako upoštevamo vsa omenjena pravila. Ker je citrionova kislina močna, je ne potrebujemo mnogo. V časih, ko je citriona draga in premalo sočna, pa lahko tudi uporabljamo kis, ki pa naj bo sadni ali vinski; nikakor pa ni priporočljiva ostra in škodljiva esenca. S. H.

ga Nikotin je svetla oljnata tvarina. Kaplja nikotina umori zajca takoj. »Ni- kocijanin« povzroči omotico in bljuva- nje. V tobakovem dimu ni nikotina, ker se izpremeni pri gorenju. V dimu sta zasledila Vorl in Eulenburg »pikolin« in »piridin«, ki imata tudi v sebi strup. Pikolin in piridin dražita posebno žlez- ni kožici, zapirata sapo in motita diha- nje. Ko začneš kaditi, ti razdraži srce, pozneje ga omrtvi. Zdravniki so secirali s pikalinom zastrupljene ljudi. Našli so strjeno kri in penast sapnik.

ga Človeški pot je strupen. S potom gre iz telesa polno strupenin. Po bo- lezni in hrani ima pot tega več ali manj v sebi. Pot jetičnih in udničnih je tako jerek, da izje perilo in obleko. Pot lju- di, ki se ne snažijo, diši zagatno. Pre- potene obleke in perila ne oblači. Oble- ko, ki se ne da prati, posuši dobro in prezrači. Kar se da oprati, vrzi še mo- kro v vodo. Zelo nezdrava je prepotena posteljina. Od mokrih blazin in prepo- tenih klobukov dobiš izpadanje las in trganje. Potnih čevljev in nogavic ne imej v spalnici, posebno ne pod poste- lje. Od dišečih potnih nog in nogavic do- biš dolgotrajni nahod.

g Tržišče z jajci. Produkcija jaje splo- šno nazaduje, kar je v zvezi z letno do- bo. Ker je pomanjkanje blaga, je med- narodna jajčja trgovina nekoliko oživila; to tudi radi nastopajočega hladnejšega vremena, zaradi česar je večje povpraševanje po blagu iz zapadnih držav. Vzlíc temu se cene ne morejo tako dvigniti, kakor bi bilo času primerno, ker je kup- na moč konzumentov večinoma zelo

Tinčkova modrost. »Precej si zrasel, Tinček!« — »Da, stric. Todá ti še bolj, saj ti je glava zrastle skozi lase.«

Uganitelj

Oče je dal svoji hčerki Reziki vre- čico z 80 orehi in svoji hčerki Manici s 60 orehi. Rezika je potolkla vsak dan 5 orehov, Manica pa 3. Čez koliko dni sta imeli obe sestrici enako orehov?

3a:ma:še:ma:le:

Pastorek

Tedaj je mož prijel za kljuko, se okrenil in zaloputnil vrata. Divja ljubosumnost nasproti umrlemu, ki je bil mnogo milejšega značaja, se je zbudila v njem. Prav njegov neprijazni značaj je bil vzrok, da je pred leti ta žena izbrala umrlega, ne pa njega. Zdaj pa je vendar postala njegova žena in on jo je hotel samo zase in vsak spomin na umrlega se mu je zdel, da mu jo hoče ukrasti. To je mati razložila Tomažu v preprostih besedah. Dolgo je razmišljal o tem, ni pa si hotel priznati, da je ta ljubezen, ki velja njegovi materi, lepa in da bi mu moral Gašper zato celo ugajati.

Vse novo, kar se je zadnji čas zgodilo, ga je tako prevzelo, da ni mogel delati. Z mrkimi očmi je gledal čez knjige skozi okno, kjer je videl v rdečem vozičku glavico spečega otroka. Prav tisti trenutek je prišel izza vogla velik črn maček, ki se je že več dni potikal okoli hiše. Približal se je vozičku in se z visokim hrbotom odrgnil ob zadnje kolo vozička, da se je zavrtelo in voziček se je nagnil po bregu navzdol. Tomaž je skočil izza mize in tekel na prosto. Pa če tudi je še tako hitel, voziček je že z naglico drvil po pobočju; otrok se je zbudil in kričal na vso moč. Nevzdržno je šlo navzdol. Brez sape je tekel Tomaž za njim. In glej: voziček se je ustavil, debelo deblo stare jerebike ga je ustavilo. Tomaž se je sklonil nad otroka, ki je kričal na vso moč, a bil popolnoma na varnem. Še od spanja vsa vroča glavica se je dvignila in naslonila na Tomaža, male oči in mala usta so iskala pri njem razumevanja in tolažbe, ki jo je bil pri materi vselej deležen. Tedaj je prijel Tomaž otroka in ga stisnil k sebi in prvič poljubil, pa obenem tudi čutil, da je to tudi otrok njegove matere. Dvignil je otroka iz vozička, da ga po-

nese vkreber do hiše, z drugo roko pa je vlekel voziček za sabo. Pred vežo se je ustavil, položil otroka spet v voziček in ga pokril, kakor je videl mater. Pod zadnje kolo pa je zastavil robat kamen, da se ne bi voziček spet spustil navzdol. Mali se mu je smehljal in ga ljubeznivo gledal, kmalu pa je od utrujenosti zopet zaspal.

V tem sta pritekla mati in oče, ki sta iz bližnje njive videla ves dogodek. Vsa v skrbah se je mati sklonila nad otroka. Tomaž jo je miril, da ni nič hudega. Potem pa je šel isto pot do stare jerebike, vzel nož iz žepa in v deblo vrezal tudi ime svojega brata poleg svojega, ki je že stalo tam še iz očetove roke. Ko se je vrnil, mu je Gašper zastavil pot; podal mu je roko, kakor store to možje med sabo in oba sta čutila dobro voljo in spravo.

Kmetič in vrag

Zivel je nekda razumen in hudomušen kmetič, o katerem bi se dalo mnogo povedati. Najzanimivejša pa je zgodba, kako je nekoč samega vraga zvodil za nos.

Nekega dne je kmetič dooral njivo, pa se je proti večeru vračal domov. Ko se je ozrl nazaj po storjenem delu, je sredi njive zapazil kup žrjavice. Ves začuden se je vrnil in stopil proti sredini njive, še bolj pa se je začudil, ko je opazil na vrhu žrjavice črnega vraga. »Prav gotovo sediš na zakladu?« ga je nagoovoril. »Seveda, na zakladu« mu je odvrnil vrag, »ki je v njem več zlata in srebra, kakor si ga ti kdaj videl.« — »Zaklad je na moji njivi in zato je moj,« je rekel kmetič nato. »Tvoj je, če mi skozi dve leti odstopiš polovico tega, kar ti rodi njiva. Denarja imam dovolj, zato si želim poljskih sadežev« je odgovoril vrag. — Kmetiču je bila ponudba všeč in je pristavil: »Da ne bo potem kakega prepira, ko si bova delila, naj bo

tvoje, kar bo zrastle nad zemljo, moje pa, kar bo zrastle pod zemljo. Ali ti je všeč?« Vragu je bilo všeč in kmetič je vsejal repo. Ob času pospravljanja poljskih pridelkov je prišel vrag, da odnese svojo polovico, a ni našel drugega kot orumeneli repnik, kmetič pa je zvozil cele vozove debele repe domov. —

»Za enkrat si imel ti dobiček, a prihodnjič hočem imeti jaz tisto, kar bo zrastle v zemlji, ti pa imej ono drugo« je določil vrag. Kmetiču je bilo prav in je za drugo leto vsejal pšenico. Ob času žetve pa je prišel vrag, da odnese svojo polovico, a je zagledal, kako vozi kmetič požeto pšenico domov, njemu pa je pustil, kar je ostalo v zemlji, kakor sta se bila dogovorila. Ves jezen se je vdrl satan v zemljo, da se je vse kadilo. Kmetič pa si je zadovoljno mel roke.

Ne daj se zapeljati

Volk in jazbec sta se sprla, Volk bi bil jazbeca kar brž rad raztrgal in požrl, toda jazbec se je skril v svojo duplino in volk ni mogel do njega. Razmišljal je torej, kako bi se zncsil nad njim. Končno je skienil, da ga zastrupi. Toda kako naj strup spravi v duplino? Sam je bil prevelik za to.

Pride do miške in ji reče prijazno. »Ljuba prijateljica! Lahko mi storiš veliko uslugo. Bodi tako dobra in nesi tole strupeno kroglico v jazbečevo duplino. Za plačilo ti prinesem iz gozda celo vrečo pšeničnih zrn.«

Miška je pa rekla: »Kaj si misliš od mene? Mar sodiš, če sem revna, da se bom dala zapeljati in bom pomagala pri tvoji hudobiji? Iz tega ne bo nič. Tudi druge kratki te ni do mene.«

Pa je šel volk k veverici in ji rekel: »Ti, veverica, stori mi to uslugo in ponesi tole strupeno kroglico v jazbečevo duplino. Za plačilo ti prinesem iz gozda koš najlepših lešnikov.«

Veverica je pa rekla: »Pošlji, kogar hočeš, le mene ne. Za zločine nisem nikomur v pomoč.«

Šel je volk k podlasici. »Preljuba prijateljica moja! Eno edino uslugo mi

stori in ponesi to strupeno kroglico v jazbečevo duplino. Za plačilo ti prinesem lep parček mladih golčohov.«

Pa je rekla podlasica: »Sram te bo, ti stari grešnik, da zapeljuješ nedolžne živalce, naj ti pomagajo pri hudodelskih nakanah. Včeraj si šel mimo mene in me še pogledal nisi. Danes sem ti pa dobra. Veš, kaj? Če nimaš drugega zame, še s to dobroto ostani doma.«

Volk je kar osrtnel in zijal. Moral je pustiti jazbeca pri življenju, ker mu nihče ni pomagal. Mnogo hudega bi se ne zgodilo, ko bi hudobneži ne dobili pomagavev.

Prizadeven mladenič

Ernest Heim je imel revnega očeta. Tristo tolarjev letne plače, pa šest fantov v družini. Kako naj se tak trop spravi h kruhu? Kljub temu je stopil nekega dne najmlajši Ernest pred očeta in mu rekel: »Zdravnik hočem postati!«

»Ali se ti meša?« ga je vprašal oče. »Kje naj pa denar vzamem?«

»Nič zato!« je vztrajal mladenič, »zdravnik pa le hočem postati.«

»Kajpak — ti, ki se streseš, če pajka vidiš. Pravi zdravnik mora biti zmoeen, da pajke tudi je, če je treba.«

Cez par tednov je stopil Ernest Heim pred očeta s kosom kruha v roki in kruh je bil dobro obložen s strtimi pajki.

»Oče,« je rekel, »težko je šlo, pa zdaj vendar gre!«

In je snedel kruh s pajki pred njim. »Kajne, zdaj pa smem postati zdravnik?«

»Radi menel« je zagodrnjal oče, »za kaj boljšega itak nisi; mazač boš znabiti še dober.«

Cez leta je bil Ernest Heim najimennitnejši zdravnik v Berlinu.

— Kako dolgo mora biti sekundno nihalo?

(Iz Sredozemskega morja.)

Kako dolgo mora biti sekundno nihalo?

(69)