

1928 MATI IN GOSPODINJA Št. 24

Izobrazba kmetskih deklet

ali

ljudskouniverzni tečaj za kmetska dekleta.

Nemški Volksverein si je, poleg mnogih lepih nalog, ki jih je že izvršil za dobrobit nemškega kmeta, postavil v teh zimskih mesecih še to nalogo, da izobrazbi kmetska dekleta za krepke in vzorne kmet-ske žene.

Zadnji predvojni časi so bili za kmeta, njegovo družino in sploh za kmetsko ime nekako časi sramote in ponižanja. Nihče ni maral tega imena in kdor ga je po svojem stanu moral nositi, se je čutil ponižanega in razžaljenega. Odricali so temu stanu dostop v družbo, beseda kmet je veljala za psovko. — Vojna in z njo vsa beda, ki so jo prestajali vsi brez izjeme, pa je marsikoga pripravila do razmišljanja, odkod je pravzaprav možnost, da so ljudje sploh še mogli obstati spriču splošnega pomanjkanja. In kdor je mislil prav, je prišel do zaključka, da je bil prav kmet tisti, ki je rešil domovino — lakote in pogina. Od vojske sem je torej kmetovo ime in njegovo delo dobilo pravo veljavo.

Kaj pa kmetska žena? Med vojno je prevzela kakor ob sebi umevno vsa moška dela doma, v hlevu, na polju in v gozdu. Celotno gospodarstvo je slonelo na njenih ramenih. Po končani vojski je mož, ki je bil toliko srečen, da je prestal grozote vojske, stopil zopet na svoje mesto v gospodarstvu. Če moža ni bilo več nazaj, kar je doživela tako mnoga družina, ali če je prišel nazaj pohabljen, je pač žena tudi nadalje ostala na svojem mestu.

Pri nas Slovencih se nam zdi to ženi-no delo kar nekaj navadnega. Če pa pogledamo druge narode: Francoze, Italijane, Nemce, vidimo, da tam to delo ženi zelo visoko zaračunajo. Pri vseh narodnih in državnih praznikih proslavljajo ženo; pesniki jo opevajo, pisatelji slave njene žrtve.

Vsi ti narodi pa pri vzgoji kmetskega ljudstva in pri njegovi izobrazbi poudarjajo, da se ljudstvo samo, zlasti pa žena vse premalo zaveda svoje vrednosti. Tu seveda ne mislijo vzgajati k bahavosti — tega, mimogrede povedano vsaj pri nemških kmetih ni toliko, kakor pri nas — pač pa privesti do stanovske zavednosti, ki je vsakemu stanu bistvena potreba, da si ohrani lastno svojstvo.

Da zbudi v kmetskih dekletih, ki so bodoče žene, to zavest, je otvoril Volksverein v gospodinski šoli Inselbad v Paderbornu trimesečni tečaj za kmetska dekleta po načinu ljudske visoke šole, to se pravi ne samo teoretična predavanja in tudi ne samo praktičen pouk, pa tudi ne samo to dvoje, ampak v dobro pripravljenih razgovorih (diskuzijah), pri katerih v nekakih prijateljskih pomenkih učiteljice z gojenkami vsaka izmed njih pove svoje mnenje o stvari, ki se obravnava. Nikogar ni sram, četudi napačno pove, ker se pri popravil

razbistri mišljenje; drugič, tretjič pa že kar korajžno pove svoje misli. (Te vrste pouka pri nas še ne poznamo; zdi se, da bo morala Orliška zveza svoje dekliske sestanke v tem smislu gojiti.)

Smoter tega tečaja je, zrelejšim kmetskimi dekletom pokazati, kako naj vrše svojo nalogo kot žena, mati, gospodinja in državljanka. V prvi vrsti jih seznajajo s temi nalogami, obenem pa jim kaže tudi način, kako naj si to nalogo osvoje.

V praktičnem delu uvaja zelo temeljito izveščana gospodinjstva učiteljica dekleta v vse naloge gospodinjstva. Bolj kot kdaj prej je danes treba, da pomaga žena pri izboljšanju vseh gospodarskih razmer in pri povzdigu splošnega kmetskega blagostanja; vse to pa zmore le, ako je temeljito podkovana v vsem praktičnem delu.

K temu pridejo tudi teoretični nauki; zlasti gospodinjstvo knjigovodstvo je posebne važnosti za vzorno gospodinjstvo. Zdravstvo, strelba bolnikov, nega dojenčkov zavzemajo v učenem načrtu važno mesto; saj je za kmetsko ženo materinski poklic na prvem mestu in njena najvišja naloga je, skrbeti za zdravje vseh družinskih članov in si znati pomagati tudi v dneh bolezni in pri raznih nezgodah.

Praktični pouk pa ne podaja samo ročnosti in koristnega znanja, ampak njegovo delo je, smisel za materinstvo in ženstvo sploh v dekletih vzbuditi in jih usposobiti, da si ustvarijo v svojih bodočih domovih čisto podeželsko kulturo.

Preko teh zahtev pa hoče ljudskouniverzni tečaj kmetskimi dekletom razširiti obzorje tudi za družabno življenje v gospodarskem, državnem in kulturnem smislu. Zato se v tečaju obravnava in porazgovarja tudi še nastopna snov: Narodna zgodovina s posebnim ozirom kmetskega stanu; Kmetstvo in narodovo bistvo, kakor se prikazuje v raznih življenjskih krogih: v družini, sosesčini, vaški skupnosti, v plemenu in ljudstvu. — Nevarnosti, ki prete kmetskemu bistvu in kmetska žena kot njegova varuhinja. Bistvo in poslanec države. Ustava. Smisel strank. Žena v občini. Organizacija občine. Dobrodelnost in skrb za mladino. — Razvoj gospodarstva v malem k modernemu ljudskemu in svetovnemu gospodarstvu. — Kmetstvo ljudstvo v narodnem gospodarstvu (njegov pomen in njegove naloge). — Kriza gospodarstva. Pomoh žene, da se ta kriza srečno premaga. Kmetstvo dekle in naseljevanje.

Celotno delo tečaja sloni na verskih temeljih. Skupne vsakdanje molitve in sv. maša zbero celo družino v domači kapelici. S tem načinom teoretičnega, praktičnega in skupnega dela hoče tečaj obvarovati ali zo-

pet pridobiti živo razmerje do starih kulturnih vrednot naroda, kakor jih le-ta hrani v knjigi, sliki, narodni pesmi in prelepih narodnih običajih. — Večerne ure pa zbirajo vse tečajnice in učiteljstvo k prijetnemu razvedrilu, pri katerem mora vsaka sodelovati.

Pričakovati je od tega prvega ljudskouniverznega tečaja za kmetska dekleta prav mnogo lepega in koristnega tudi za naše žene in dekleta, da postanejo res pionirke narodnega življenja.

Anica Lebar.

Kuhinja.

Karfiolna jedila. Karfiola je sedaj v jeseni bogato obrodila in jo dobimo vsak dan na trgu po zmeri ceni. Marsikatera gospodinja bi jo doma pripravila, ako bi jo znala; zato pa današnja gospodinja pri-naša nekaj priprostitih navodil o porabi karfirole. Karfiola je zelo zdrava rastlina in lahko prebavljiva jed. Kadar kuhaš karfiolo ne zavrzi vode, ampak jo porabi za karfiolino, krompirjevo ali pa kašnato juho. Z njo lahko zaliješ ješprenček ali tudi dušeni riž.

Karfiolna-krompirjeva juha. Kuhaj v enem litru vode dva debela olupljena in na kose zrezana krompirja; ko je krompir kuhan, mu prideni prežganja iz ene žlice masti in ene žlice moke. Ko se prav malo zarumeni, prideni nekoliko drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja; nato prilij dve žlici vode, da se prežganje razpusti, prideni prežganje h krompirju kakor tudi vodo če si kuhala karfiolo, prideni še (če imaš pri rokah) 1—2 žlici pretlačenih paradižnikov. Ko vse skupaj prevre, juho s krompirjem vred pretlači skozi cedilko, zlij jo nazaj v lonec in prideni še eno žlico kisle smetane. Ko prevre, stresi juho v skledo na opečene krušne rezine. (Tudi rezine črnega kruha so dobre za to juho.)

Kako pripravimo krušne rezine. Za te rezine je dober vsak kruh ali stare žemlje. Nareži ga na tanke rezine, pomaži pleh stresi rezine nanj in ga postavi v pečico, da se rumenkasto zapeče.

Kašnata karfiolna juha. Kuhaj bolj nežna peresa karfirole in olupljen storžek v 1—2 litrih vode. Ko zavre, prideni en debel olupljen in na kose zrezan krompir, deni v kozo za 1 žlico masti in nekoliko drobno zrezane čebule; ko se zarumeni, stresi v mast eno osminko litra oprane kaše, duši jo nekaj minut in stresi v kašo pretlačeno juho ter karfiolne cvetke z vodo vred, ki si jih posebej kuhala. Ko vse skupaj še četrt ure vre, je juha gotova.

Karfiola zabeljena. Osnaži in razcepi karfiolne cvetke, operi jih in skuhaj v slani vodi, kuhane pa odcedi in stresi na krožnik, potresi s krušnimi drobtinami in zabeli z razgretim surovim maslom.

Karfiola ko solata. Skuhaj karfiolo kakor zgoraj. Kuhano polij z oljem in kisom potresi s ščepom popra in postavi mrzlo k mesu na mizo.

M. R.

7

Z našo umetno
mošlavo esenco „Mostin“
ali lahko vsakdo s majimi stroški pripravi izvrstno, obstojno in zdravo domačo pijačo. Cena 1 steklenice za 150 litrov Din 20.—, po pošti Din 4.—. Dobi se samo v drogeriji A. Kane slonova, Ljubljana in drogeriji Wolfram n. sl. M. Kene, Maribor. — V zalogi tudi Tešakovo o'je.

Vrt v jeseni.

Letošnja prezgodnja slana je pomorila skoraj vse vrtno cvetje in zelenje. Le nekaterim vrstam krizantem je prizanesla. Prizanesla jim je zato, ker njih cvetne glavice še niso bile takrat dovolj razvite, ko je gospodovala na naših vrtovih. Letos je pomorila te vrste cvetlic, ki so bile zgodaj zacvetele. K tem spadajo one z belim velikim in vse z belim srednjim in majhnim cvetom. Vsem tem je osmčila razcvetele glavice, da so jih žalostno povešale, ker so se sramovale oropane svoje lepote.

Drugim, ki so nekoliko poznejše in tudi bolj trpežne, ni prav nič škodovala. Še danes si jo lahko v vsej svoji jesenski cvetni lepoti. Kosajo se med seboj, katera izmed njih bo dosegla prvenstvo. Prav težko je določiti, ker so vse zelo lepe; pa najsi bodo rdeče, rožnate, višnjevo svetle in temno zelene in več vrst rjavih, kar je pri krizantemah neka posebnost in izjema; saj rjavega cvetja ni posebno lahko najti pri poletnih cvetlicah.

Med cvetlice, ki jim ne škodi slana, spadajo bele in rumene lilije. Saj ravno v jeseni poganjajo bogate zelene šopke iz zemlje. Presedili smo jih v mesecu avgustu, zato da nam drugo leto v juniju zacvetijo.

Če pomečemo malo listja nanje, jim tudi na hujši mraz prizanesi. Nevarne so zanje le miši in podgane, ki se lačne kaj rade lotijo njih čebulj.

Tudi narcisi poženejo v jeseni zeleno perje iz zemlje. Te so še bolj trdne, saj jih ni nič pokriti ni treba.

Potokam, trajnim astram, flaksu in še drugim porežemo perje, da z njim pokrijemo zimsko solato, radič, motovilec, jagode in še druge sadike, ki prezimo na vrtni gredici. Na vrh pa namečemo še listja, slame ali smrečje.

Vrtnice kronovke zakopljemo v zemljo tako globoko, da jih lahko dobro pokrijemo s prstjo in da ne kukajo vejice v beli mrzli dan.

Nizkim grmovkam pa z lesenimi kavelji pritrdimo izrastke k zemlji. Nanje namečemo vrtno šare, slame listja, ali smrečja. Da jim veter ne raznese odeje, jo obtežimo z opeko ali kamenjem.

Podgane in miši prav rade povasujejo pri položenih vrtnicah. Da jim to vasovanje ne bo škodovalo, pomečemo brinjevih in smrekovih vej nanje. Bodeče igle zabranijo pretesno združevanje lačnih glodalov z zelo okusnimi mladikami.

Ker sem že pri vrtnicah, naj še povem, kako se mi je lani posrečilo razmnoževanje vrtnic z razdeljevanjem korenin. To je mogoče le pri grmovkah. Kdor nič ne poskusi, tudi nič doseči ne more, sem si mislila in poskus se je posrečil. V pozni jeseni, ko je treba vrtnice zakopati ozir. pokriti, sem izkopala celo korenino iz zemlje, jo z ostro sekirko razdelila na dva, če je bila korenina zelo močna, tudi na tri dele. Te razdeljene dele sem posadila primerno globoko in dovolj narazen. Mladike sem povezala tako, da sta ostali na posamezni veji po dve očesi. Pri koreninah je treba posebno paziti, da se ne uničijo tiste male koreninice, vlaknice, ker te so glavni pogoj, da se korenine primejo. Tiste debele nerodne korenine se

lahko porežejo brez škode. Ko sem imela posajene, sem jih pokrila z listjem ali kar sem imela. Vse so se mi prijele in vse so mi tudi ob času cvetja zacvetele. Pripomniti moram le to, da morajo biti vrtnice starejše in košate. Pri mladih bi se tak poskus skoro gotovo ponesrečil.

Ali že veste, da je mesečnik »Vigred« edini ženski list, ki odgovarja mišljenju ogromne večine slovenskega ženstva?

Gotovo pa ne veste, da so za nabiranje novih naročnikov razpisane krasne nagrade pod pogojem, da je za nove naročnike plačana do 31. januarja celoletna naročnina:

Za 15 novih naročnikov »Slovenska kuharica«.

Za 10 novih naročnikov »Iz modernega sveta« (Finžgar).

Za 7 novih naročnikov »Tunel« (socialni roman).

Za 5 novih naročnikov »Dom« (roman).

Za 3 nove naročnike »Valerija, izhod iz katakomb«.

Naročnina: »Vigred« (brez priloge) 25 dinarjev.

»Vigred« s prilogo Din 50.

Na delo za naš edini ženski list!

Uredništvo in upravnništvo »Vigredi«, Ljubljana, Ljudski dom.

Pripravite kurnike za zimo.

Če hočemo imeti od perutnine dobiček, posebno pa od kokoši obilo jajc, moramo skrbeti tudi za njih nego. Perutinar mora seveda v prvi vrsti gledati na pasmo kokoši ter na odbiro najboljših jajčaric za plemo. Nadalje se mora brigati za dobro, točno, primerno krmo, ki bo poleti kakor tudi pozimi mešana, to je deloma zrnata, deloma mesnata in nekaj zelenjave. Prikladna krma največ pospešuje dobičkanost perutnine.

Toda še drugi pogoj je tu, ki izredno veliko pripomore, da imamo posebno pozimi od naših kokoši dovolj jajc: to je bivališče perutnine ali kurnik. Pozimi mora perutnina mnogo časa, mnogokrat po cele tedne preživeti v zaprtem kurniku zato je to bivališče izredne važnosti za našo zdravje. Zaradi tega moramo že sedaj, dokler imamo še kaj toplih, solčnih dni, pripraviti kurnik za prezimovanje perutnine. Najprej ga moramo temeljito osnažiti in razkužiti. Kar se da lesenih delov spraviti ven, jih ostrgamo in čisto operemo z vročim sodovim krompom ter jih osušimo. Tudi notranjost kurnika polijemo in odrgnemo z isto tekočino. Lahko vzamemo namesto sode tudi lizol, oziroma domači

sanealnolin, ki je izvrstno razkuževalno sredstvo.

Če opazimo, da so se v kurniku zaredile uši ali kurnice ali kaka druga golazen, moramo to čiščenje in razkuževanje ponoviti po osmih dneh in sicer tolikokrat, dokler golazni poplcnema ne zatremo. Medtem pa potrosimo živali, če imajo kurnice na sebi, s praškom proti mrčesu ali Zaherlinom. Kokoši zajedavci so hudi sovražniki, ki požrejo mnogo jajc in mnogo mesa iz kokoši.

Kurnik nato lepo pobelimo z apnenim belcem in sicer ne samo stene, ampak tudi sedala, korita in tla. Apno je tudi razkuževalno sredstvo, obenem pa služi kokošim za hrano, ker se iz njega napravijo jajčje lupine. Na tla potrosimo svežega peska, ne prahu, da se v njem kokoši poljubno okopajo. Na ta način je kurnik pripravljen za prezimovanje živine.

Pozimi pa moramo skrbeti, da je bivališče perutnine primeroma toplo, kajti s tem si prihranimo na hrani in omogočimo kakošim, da tudi tedaj ležejo jajca. Nadalje je skrbeti vedno za čisto, mlačno pitno vodo. Ker nimamo pozimi zelenjave za pokladanje perutnine, se poslužimo pese, repe, korenja, kar bo ravnotako dobro hasnilo. Kot mesna hrana nam služi razen kuhinjskih odpadkov in zdrobljenih kosti posebno ribja moka, ki se je izkazala za izvrstno krmo za perutnino. Če bomo tako ravnali s perutnino pozimi, smemo tudi tedaj pričakovati od nje koristi.

Peči na žagan'e.

Prijatelj nam piše: »V Vašem cenf. listu štev. 43 tek. leta sem čital opis peči na žaganje. V našem kraju (Ilirska Bistrica) so take peči v rabi že 30 let. Niso sicer take, kakor so opisane v »Domoljubu«, ampak nekoliko drugačne in narejene iz litega železa. Izdeluje jih neka tovarna na Nemškem. Peči imajo vse prednosti, ki jih opisuje Vaš dopisnik, pa tudi veliko hibo, o kateri Vaš list ničesar ne omenja. Hiba obstoji v tem, da se žaganje ko odgodi na spodnjem delu, pogrezne navzdol. Tedaj bruhajo pri spodnjih vratah iskre. plamen in žaganje iz peči. To je povzročilo tukaj že parkrat požare. Rad bi vedel, je-li se dogaja isto tudi v peči, ki jo je opisal Vaš list. Prosim, blagovolite izročiti moj dopis gospodu dopisniku, ki ga prosim, da mi nanj odgovori, za kar se mu že vnaprej zahvaljujem....«

Takoj smo poslali pismo našemu poročevalcu, ki nam je odgovoril to-le: Peč sem priporočal z najboljšim namenom, koristiti onim, ki težko štejejo denar za drva. Sam imam tako peč in sem lani in letos zadovoljen z njo. Narejena je pa v Št. Vidu iz pločevine in hibe, ki jih našteva gospod iz Il. Bistrice pri nas niso znane. Samo en tak slučaj poznam. Pred par dnevi stopim k prijatelju trgovcu, gospodu A. B. vprašat, čemu da je zamenjal v prodajalni in v sobi peč na žaganje z sistemom Zephir? Odgovori mi, da zato, ker je peč na žaganje nekaterikrat puhala iz sebe iskre in se je bal kake nesreče vsled tega. Z Zephirjem da je zelo zadovoljen, ker malo pokuri (samo šest kilogramov drv na 24 ur), in daje zelo ena-

Slivovko, brinjevec, pelinovec, rum in hruševac

si lahko pripravite z našimi esenci. Steklenica za napravo 4-5 l žaganja slane samo Din 20.-, po pošti Din 32.-. Tlačno navodilo na vsaki steklenici. - Samo v drogeriji B. Konec in soprosta, Ljubljana, Z. dovska ul. 1

komerno, zdravo toplino. Kurjava je silno poceni; peč pa stane za navadno sobo okrog 1200 Din, za prav veliko okrog 2000 Din. — A tudi ta slučaj mi ne jemlje zaupanja do peči na žaganje. Važno je predvsem, da se žaganje prav dobro natoči v peč in da v njem ni težjih tujih reči, kosov polen ali celo premoga ali kamenja, ki morajo nujno povzročiti, da se podira žaganje, ko pride žar do njega. Na vsak način pa naj bo konstrukcija teh peči najnovejša: s prostorom za pepel pod cilindrom z žaganjem in še posebna stranska odprtina, pri kateri se žaganje prižiga in peč uravnava (regulira). Imam tako peč in ne poznam gori omenjenih napak. F. P.

Božji blagoslov ali denar.

(Slika iz današnjih dni.)

(Konec)

Mladi kovač Ivan je še staršem postavil moderen nagrobni spomenik, par nedelj je še nosil črno kravato, potem pa jih je pozabil.

Kmalu se je poročil z mestno gospodično, ki jo je prejšnje leto spoznal na balu. Najboljša plesalka je pač bila, toda na kuhalnico in take stvari se ni razumela. Umevno, da ji ni bila povšeči moževa sajasta obrt; na moč mu je prigovarjala, naj jo opusti in začne rajše trgovino. Ivan se je prav rad dal pregovoriti; opustil je kovačnico in jo preuredil v trgovske prostore. Trgovina je bila povsem mestna; seveda je ta preureditev porabila vse očetove prihranke.

V tistem času je bilo, ko je Lovro odpeljal Tinco kot ženko na svoj dom. Ni ji bilo težko od doma, ker ji je bil tuj; Lovro ji je še tudi namignil, da se ne poslavljaja za vedno. Ni ga prav razumela, a tudi vprašala ni po tem. Saj jo je čakal nov dom.

Ivan in njegova žena sta imela zdaj več časa, ko ni bilo treba skrbeti za obrt. Vpisala sta se v razna društva, ki so jih volila v razne odbore; posebno v prireditvenem in zabavnem odboru ni bilo boljših o'bornikov.

Glavno besedo sta imela tudi tam, kjer se je govorilo o prelomu s starim časom in o potrebi modernega družboslovja. Ali ju je morebiti pekla vest? Kdo ve?

Tako je prišlo, da so Ivana tudi izvolili v občinski odbor, kjer je imel zopet priliko zagovarjati svoje moderne nazore. Za cerkev in službo božjo in za domače molitev pa je zmiraj zmanjkalo časa. Saj tega tudi ni treba, je Ivan večkrat zatrjeval, kajti dandanes je denar glavno.

Denar je še imel in s tem se je tolažil.

IV.

Vsaka stvar pa le nekaj časa traja; tako tudi pri mladih Kovačevih. Ob skrbi za živahno društveno življenje in za družabno blaginjo v občini je Ivan zanemarjal čimdalje bolj svoj dom. Zabave in veselice so stale mnogo denarja in tako je prišlo, da se v par letih dohodki in izdatki niso krili. Pa to mu ni delalo težkega srca; zato je šlo kar po stari poti naprej: veselje in zabave so se vrstile kar naprej in nikjer ni bilo videti, da je glavni zaklad trdne Kovačeve hiše že davno dvignjen. Malenkostne vsote tako podjetje ven-

dar še prenese, s tem se je tolažil Ivan in brez skrbi jemal na posodo, kdor mu je le hotel dati.

Na ta način pa je šlo kaj naglo navzdol zlasti še, ker je bila v trgovini slaba postrežba in slabo blago, največ iz judovskih tovarn. Stari prijatelji Kovačeve hiše so zmajevali z glavo in šepetali marsikaj vse dotlej, da ni bil nekega dne proglašen konkurz nad imetjem. V tistih dneh je Ivan potrkal na marsikatera vrata, prošeč pomoči, a vsi tisti, ki so ga dotlej hvalili, so se tiho zaprli v svoj dom.

Tako je prišla Kovačeva domačija na bobnen. Dan pred licitacijo se je pripeljal Lovro iz mesta in je prevzel vse z vsemi upniki, da reši Tinci dom, ki ji je bil še vedno tako drag.

Ivan je bil sam; žena, ki je začutila pretečo nevarnost, ga je zapustila, ker je videla, da so časi zabav in veselice za vedno minili. On sam, neredno življenje mu je izpodkopalo zdravje, je odšel v bolnico, od koder se ni več vrnil.

Kovačev dom je zopet postal lep in imovit v Lovrovih in Tinčinih rokah, ki sta zopet vpeljala stare navade v družinsko življenje.

Pod novim imenom Lovra Skoka se je povrnil stari sloves. Izpričala se je tudi stara resnica, da ne denar, ampak božji blagoslov zagotovi domu stalno blagostanje.

Meh za smeh.

Pot tucata premožnih dijakov se je med počitnicami odpeljalo v Newyork. Tretjo noč na morju so si napravili veliko zabavo, pri kateri je šampanjec teklet kot voda. Posebno Smith se ga je nalezal, da je obležal in ni vedel, kje se nahaja. Ko je drugo jutro prišel k njemu v kabino tovariš, ga je Smith pričel spraševati, kako je bilo, ter dejal: »Sicer se vsega spominjam, kar se je vršilo, le tega ne vem, kdo je plačal avtomobil, ki me je domov pripeljal.«

Kratko in jedernato. »Kako se imaš?« — »Hvala, dobro. Pa ti?« — »Že gre. Kaj pa tvoj mož?« — »Sedi.« — »Zakaj?« — »Ker je stal...« — »Kje?« — »... pred sodniki!«

Vladimir ni bil za nobeno rabo. Kjer koli je bil v službi, so ga kmalu odslovili. Zato se je ponudil v neko trgovino, da bo prvi mesec delal brezplačno in res je dobil tako službo. Po preteku enega meseca je Vladimir dejal gospodarju: »Sedaj je mesec ven in ka-

*Najbolji pripomoček
za klanjenje slabe, zaostale
in zahirane živine je pivna
mo!*
Fežakovo olje za živino
ki se dobi samo pri:
Mr. Fežak
Zagreb, Sundulićeva 13.



7
Planetov
se neprestano suče okrog solca.
Ravnotako mirno mine dan
ko se pere perilo, če gospodinja
izkoristi 7 prednosti, katere ima
Schicht
Terpentin-
Milo s svojimi prednostmi

ko bo naprej s plačo?« »Koliko pa imate sedaj mesečno?« ga je vprašal. »Nič«, je odvrnil Vladimir. »Dobro, od danes naprej imate svojo plačo podvojeno.«

Nekdo se je z velikim zadovoljstvom ponasal s svojimi predniki ter sklenil poiskati veččaka, ki bo natančno preiskal njegov rodovnik. Ko je bil gotov, je zahteval plačo 3000 dinarjev. »To je pa precej drago«, je dejal bahač, »čemu pa je pravzaprav toliko?« »Največ zato, da sem tiho«, je odvrnil genealog, »kajti eden izmed vaših prednikov je bil na gradu obešen.«

Zdravnika sta skupno preiskala bolnika, nakar sta se umaknila v sosednjo sobo v svrhu posvetovanja, vendar pa sta vrata nevede pustila priprta, tako da je bolnik njih pogovor lahko slišal. »Vi nimate pravo«, je dejal eden izmed zdravnikov. »Moje mnenje je pravo«, je dejal drugi. »Le tako naprej«, je dejal prvi zdravnik, ampak pri raztelesenju vam bodem dokazal, da ste se motili.«

Gospa: »Kaj pa je to Mina? Kako se drznete kukati skozi ključavnico?«

Mina: »Ker sem ravno prah brisala, sem pogledala, če niso v ključavnici kake pajčevine.«

Izvežbanost. Sodnik: »Zdi se, da vam zaslíševanje ni neprijetno!« — Obtoženec: »Res ne. Sem poročen!«

Mlad fant (na pošti): »Jaz bi rad oddal tole pismo, ali bo jutri že v Ljubljani?«

»I seveda bo«, je odvrnila poštarica.
»No vidite, ravno to sem hotel vedeti, ker ne sme v Ljubljano, pač pa v Velike Lašče.«

Za naše male.

Rojstvo pravljice.

Nekoč je bil še čas, ko še ni bilo pravljic in takrat so bili otroci žalostni, ker niso slišali nikoli lepih pravljic, kakor jih slišite dandanes.

Takrat sta v daljnji deželi živela tudi deček in deklica, oba kraljevska otroka. Vsak dan sta se igrala v prelepem vrtu in izprehajala po senčnem gozdu. Raznovrstnih igračk sta imela in vsega dobrega in lepega.

Ker sta pa vsak dan videla vedno eno in isto ter se igrala z enimi in istimi igračkami, sta se naveličala vsega tega ter sta tudi postala žalostna. Manjkalo jima je lepih pravljic, ki bi jih vodile v lepe kraje in jim razka-



zale precudne lepote. Nič več se nista hotela igrati; tiho sta sedela in gledala v daljavo.

Mati-kraljica jih je v skrbih vprašala, kaj naj jima da, da bosta zopet vesela. Samo povesta naj ji in dobila bosta, kar želita.

Otroka sta sanjavo zrla v daljavo in ni sta mogla odtrgati oči od sinje daljave. Skrbni materi pa sta tako le odgovorila: »Mama, mamica zlata, želiva nekaj, a res ne veva kaj.«

Kraljica je molčala in je želela postati sama otrok, da bi vedela, kaj otroka želita.

»O, da bi prihitei angel iz nebes, ki bi razveselil moja otroka!«

Tisti hip, je z neba nizdel priplaval angel. O, kako hitro sta ga opazila oba otroka! Vedno nižje in vedno bližje je prihajal. Natančno sta videla otroka njegov lepi obraz, tople, globoke oči in čudovito milino v obrazu. Na glavi je imel zlato krono, na vsem te-

lesu je valovilo krasno belo oblačilo, pretkano z zlatimi zvezdicami. Tiho brez besede se je spustil sredi med otroka in mater. Vsakemu otroku je položil roko na glavo ter se je sklonil in poljubil mater na čelo.

Takoj pa se je dvignil ter splaval nazaj v nebo. Mati in otroci so strmeli za njim, dokler jim ni izginil izpred oči.

Ko so obrnili oči nazaj na zemljo, pa so jim oči čudovito žarele. Vso zemljo so videli drugačno kot prej; sonce je drugače sijalo, ptički so drugače peli. In otroka sta se oprijela matere ter so odšli po vrtu.

In mati jima je razkazovala vso lepoto. Tako je nastala prva pravljica. To sta si otroka zapomnila, kakor tudi vsako novo in novih je bilo vsak dan vse polno. Vse te sta si otroka dobro zapomnila; pripovedovala sta jih dalje svojim otrokom in ti zopet svojim tako, da so prišle vse te lepe pravljice — do nas in jih še mi radi poslušamo.

Pravljica pa hodi še danes kot lepa kraljčina po naših gozdovih in gradovih in kogar poljubi angel, ta jo vidi in zna o njej pripovedovati najlepših povesti. Takega človeka imenujemo pesnika.

Mirko Kunčič:

Kokošja zgodba.

Petelin je skočil na plot, priklical s presunljivim glasom skupaj kokošji rod in mu oznanil:

»Kikeriki, putke moje, kikeriki! Jutri je moj god. Spodobi se, da proslavimo predvečer tega veselega dogodka na svečan način, da bo svetel nanj spomin. Ker bi nam pa to zabavo utegnil kratiti onga — naš sitni gospodar — sem sklenil in ukrenil vse potrebno, da praznujemo to reč daleč proč od doma — v samotni hosti. Vse je že pripravljeno: povabljeni so odlični gosti, pel nam bo žabji zbor, bakljado so prevzele kresnice, miši nam bodo nosile gnjati in potice; odmor, sladili nam bodo poleg drugega tudi godeci in vinski sodeci... Kikeriki! Kikeriki! Podvizaj se, kokošji rod — dan se niža, mrak se bliža — skoraj se odpravimo na pot!«

In so kokoši kot bi trenil praznično se preoblekle, izmuznile se naskrivaj z dvorišča in jo ubrale na vso sapo za petelinom proti hosti...

Hej — in so žabe zaregljale, kresnice zabliščale, zahreščali instrumenti godecev, a vino teklo je kot ploha ven iz sodec... Kokoši rajale so kakor blazne, polnile si želodčke prazne vse do polnoči — ko so pijane obležale in pospale...

Takrat — ojej — ko tat prišla iz hoste lisica zvitoropka je nepovabljena k njim v goste in mogočno dovršila slavnostno gostijo: zavila je po vrsti vsaki putki vrat...

Tako je, vedite prijateljički, če petelinček potepinček z godeci in vinskimi sodeci svoj god — bedak — slavil!

V VSAKO HIŠO »DOMOLJUBA«!

Zakaj so grče v drevesu?

(Legenda.)

Nekoč je šel Gospod s sv. Petrom mimo krčme, odkoder je odmevalo razposajeno petje. Sv. Peter bi rad pogledal noter, ali Gospod ni hotel, ker je videl, da so ondi pijani ljudje.

Ali sv. Petra je vendarle gnala radovednost. Nazadnje mu je dejal Gospod: »Pojd tedaj sam tja!« Da ga kaznuje za voljo njegove nepristojne radovednosti, mu je obesil na hrbet gosli.

Ko je sv. Peter stopil v sobo, je zapazil, da je polna rokodelcev in delavcev. Po orodju, ki je bilo razmetano po klopih in kotih v sobi, je spoznal, da so najbrže tesarji. Komaj so ga ti zapazili, misleč, da je godec, so zahtevali, naj jim zagode kako okroglo. Sv. Peter, ki ni vedel, da ima na hrbtu obešene gosli, se je smejal njihovi neumljivi želji in se odgovoril ni. Tesarji so še bolj vanj silili in drzno so zahtevali, naj jim ugodijo.

Ker se niti zdaj sv. Peter ni zmenil za njihove želje, so se razsrdili in ga napodili ven. Zraven je sv. Peter dobil baje tudi par nevšečnih udarcev.

Jokajoč je potem pripovedoval sv. Peter ljubemu Učeniku, kako so ga sprejeli in obdelovali ter je prosil Gospoda, naj te malopridneže kaznuje.

»Kako pa naj jih kaznujem?« je nato vprašal Gospod.

»Učenik,« je dejal sv. Peter, »napravi, da so v lesu železne grče, da bodo imeli potem več dela in tako pusté poštene ljudi pri miru.«

»Ljubi Peter,« je dejal Gospod, »ali te nisem svaril pred pijanimi ljudmi? Ti pa nisi maral za moje besede! Zdaj pa, ko si izkupil, kar si iskal, se hočeš maščevati nad ljudmi, ki jim je pijača premočila pamet. Njihovo ravnanje sicer ni bilo pošteno, ali tako stroge kazni vendar ne zaslužijo. Dovolj bo zanje, ako pripustim, da bodo le v drevesih grče.«

In tako se je tudi zgodilo. Odtistihmal ima drevo grče, ki močno obtežujejo tesarjem delo.

Kaj naj se igramo.

Narobe.

Ta igra se zdi na prvi pogled zelo preprosta, v resnici pa je precej težavna, ker je treba zelo paziti.

Voditeljica igre pove, da naj vsaka igralka stori ravno narobe kar ona zahteva ves čas igre.

Pred začetkom igre položi voditeljica na mizo knjigo, ki naj igralci, stoječi okoli mize, položijo desno roko na njo.

Voditeljica zakliče: »Začetek igre. Dobro paziti!«

Voditeljica zakliče: »Izpustite!« A igralke ne smejo izpušiti, ker velja zapoved »Narobe!« Ko voditeljica zakliče: »Držite!« pa vse izpuste. Ko zopet zakliče: »Izpustite!« vse primejo. To se ponovi tri do štirikrat.

Kdor se trikrat zmoti, je doigral. Za vsako pomoto pa dobi kaznen.

Zelo dobra vaja za pazljivost!