

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1933

22. FEBRUARJA

ŠTEV. 4

Slomšek in krščanska dobrodelnost

Naš nepozabni škof Slomšek pravi: »Kjer ljubezen kraljuje, tam se dobro stanjuje.« Ob Slomškovem času je kraljevala vsepovsod po slovenskih domovih in družinah. »To je zame tolažilni dokaz«, je mogel tedaj reči apostol Slovencev, »da sem našel dobro zemljo in da bo krščanstvo pri nas prineslo dobrih sadov. Danes je moje veselje popolno, ker sem v številni družbi krščanske ljubezni, ker si vsi prijazno podajajo roke za društvo, ki naj bo svetla zvezda boljše bodočnosti. Ker pa vlada ljubezen, tam dela velike reči.«

To je vedel in videl svoj čas v Slovincih škof Slomšek, to doživlja in skuša v Hrvatih »Društvo za narodno zaščito« in »Hrvatski Radiša«. Človek mora občudovati veliko dobrodelno in kulturno delo, ki ga vršita ti dve društvi. »Zaščita« je namestila nad šestdeset tisoč otrok ubožnih staršev pri premožnih posestnikih. V dobrodelne namene je razdelila od l. 1914. do danes nad dva in dvajset milijonov dinarjev. »Radiša« pa je nastavil nad petnajst tisoč dečkov v razne obrti.

Podobno hoče delovati tudi dobrodelno društvo »Varstvo«. »Uboge boste imeli vedno med seboj,« je dejal Zveličar in je s tem ubožstvo izročil v oskrbo krščanski ljubezni. »Večja je ljubezen, manjša bo potreba«, piše škof Slomšek in nadaljuje: »Razločevati moramo dvojno ubožstvo: duhovno in telesno. Telesnega ubožstva ni mogoče preložiti, dokler kje duhovno teži; zakaj to drugo je vzrok prvega. Zato bodi naša prva skrb, da preprečimo duhovno moralno ubožstvo z versko vzgojo mnogih nezavarovanih otrok. Na naših ulicah in cestah srečavam toliko otrok, ki tavaajo okrog in množe

proletariat našega mesta. Tako doraščajo brez vere, brez dela, brez vzgoje in bodo muka za prihodnost. Lenoba je začetek vseh hudobij. Delo in verska vzgoja je za siromaštvo v mladosti edino zdravilo. Smotrena verska vzgoja more iz otrok storiť vse! in večja zasluga je, če ubožstvo preprečiš, nego če koga iz brezdna gorja potegneš. V to pa je potreba materinskih oči in materinskih src, ki bodo prej vidijo in bolje umejo kó uradne osebe. Ljubezen dobrih krščanskih žena je iznajdljiva zlasti v detinskem svetu. Zato pravi Zveličar: Žena ima veliko žalost, pa tudi veliko radost, če je človek rojen. Kakšna radost, če morete po posebnem društvu vračati človeški družbi, državi in Cerkvi-nebesom koristne člane, ki bi bili sicer zgubljeni.«

Tako priporoča Slomškova apostolska beseda skrb in vzgojo zapuščenih in zane-marjenih otrok. Lepše ni mogoče priporočiti nujnost in važnost društva »Varstva« nego z navedeno Slomškovo prošnjo. Kakor tudi ni mogoče lepše proslaviti Slomškovega spomina nego z očuva-jočim in rešujočim delom za ubogo mladino.

Dobrodelno društvo »Varstvo« hoče vršiti to veliko Slomškovo željo in nalogo. Za enkrat hoče: I. kolonizirati slovenske siromašne otroke in sirote med dobre slovenske družine; II. nameščati trgovske, obrtne, industrijske in kmetijske učence.

Toda društvo »Varstvo« ne more dose-gati svojega namena, ako ga ne podpirajo vsi sloji prebivalstva, eni z denarnimi pod-porami, drugi s tem, da sprejmejo siro-mašne otroke na prehrano in vzgojo ali da sprejmejo potrebne učence. Društvo je že odprlo pisarno, ki se nahaja v Ljub-ljani, Dunajska cesta 17 (pritličje, vhod s ceste). Siromašni starši, ki v sedanjih sti-skah ne morejo preživljati svojih otrok,

naj se obrnejo na društvo »Varstvo«, da poišče dobre ljudi, ki bodo vzeli otroke na prehrano za krajšo ali daljšo dobo. Oni starši, ki bi radi dali svoje otroke učiti rokodelstva ali kaj drugega, se naj isto-tako obrnejo na »Varstvo«, da jim skuša ustreči. Obračamo se na vse sloje prebivalstva, da širijo namene »Varstva« in da društvo vsepovsod priporočajo v gmotno podporo.

Ponovno dvigamo Slomškovo prošnjo z besedo: »Veliko smo že storili, bodi hvala Bogu in Vam; pa veliko nam je še storiti, da oskrbimo, česar je v sedanjih časih treba kakor vsakdanjega kruha. Naši bogati sosede imajo mnogo (šro-mašni mladini) v telesno in duhovno pomoč. Mi imamo vsega tega še malo. Pa eno imamo: Vaše dobro, usmiljeno srce. Dobro srce pa iz ljubezni do Boga veliko reči stori, in če jih ne stori, pa ni pravo dobro srce. Nas v kratkih letih ne bo več na svetu; v hišo večnosti pojdemo uživati, kar smo dobrega storili. Naša lepa in dobra dela pa ostanejo Bogu v čast in našim potomcem v dušno korist in radost.«

Ako beremo to iskreno in priščno pisano besedo nesmrtnega prijatelja našega in naše mladine, spet ne moremo njegovi prošnji pritrditi drugače ko z njegovim zatrdilom: »Bilo bi kamen naše srce, katero bi se ne usmiliilo in ne pomagalo hitro po svoji zmožnosti. Saj ne vemo, kaj nas čaka; to pa tudi vemo dobro, da bomo usmiljenje našli, ako usmiljenje izkazujemo... Zaupam, da se Vam ne bom zameril, ako priščno te uboge sirote Vašemu usmiljenju priporočim. Kristus nam obeta, da kar njim storimo, on hoče biti nam plačnik. Storit, kolikor morete, naj si bo v denarjih ali pa v drugih rečeh. Dobri Bog, kateremu je ljubo, ako si verniki kakor bratje in sestre pomagajo, hoče tudi nam pomagati in nam sploterno povrniti.«

S tem Slomškovim opominom trka do-brodelno društvo »Varstvo« v Slomškovem spominskem letu na vsa dobrohotna srca. Naša usmiljenost in dobrotlost naj po-kaže in dokaže svetu, da v Slovencih resnično živi Slomškov duh in spomin.

Kako obvarujemo organske snovi pred pokvarjenjem

V dosedanjih člankih, kjer smo ob-ravnavali vzroke kvarjenja in razkrajanja organskih snovi, smo dognali, da povzro-čajo vsako izpremembo teh snovi **majhna živa bitja**. Vsakdanja izkušnja nas uči, da ga ni naravnega proizvoda, najsibo že rastlinskega ali živalskega izvora, ki bi imel sam ob sebi, brez našega sode-lovanja, kako daljšo, kaj šele neomejeno trpežnost. Komaj se razvije do neke po-polnosti, pa ga že jamejo razdevali ples-ne ali kipele glivice ali pa bakterije. Rod za rodom najrazličnejših plemen teh majhnih živih bitij se vrsti pri poslu raz-krajanja. Postopek se nadaljuje brez presanka toliko časa, da organska snov popolnoma razpade v tiste prvotne rud-ninske snovi, ki jih je rastlina načrpala iz zemlje in iz zraka in iz njih nasnovala organsko snov. Vse, kar se rodi iz zemlje, se spovrača do slednje trohice zopet v zemljo. Vse organsko, ki je nastalo iz neorganskega, majhna živa bitja zopet razbijejo v prvotno, neorgansko (rudnin-sko) snov.

Umevno je, da je taka uredba v pri-rodnem življenju potrebna. Kje naj bi pa rastline sicer zajemale sestavine, ko bi se venomer zemlji ne vračale v taki obliki, da jih morejo zopet uporabiti? To je večni kolobar v prirodnem življenju.

V praktičnem življenju, zlasti v go-spodinjstvu in gospodarstvu sploh, je mnogokrat nujno potrebno, da ta ali oni organski proizvod vsaj za nekaj časa ob-varujemo razpadanja, torej, da ga očuva-mo pred majhnimi živimi bitji. Ker po-znamo pogoje, pod katerimi ta bitja no-rejo živeti in delovati, ne bo težko najti zanesljiva sredstva, da jih za nekaj časa **oviramo** pri razkrajanju, ali pa, da jim celo za daljšo dobo delovanje **popolnoma preprečimo**.

Za **oviranje** razkrajanja imamo dve od pamtiveka znani sredstvi in sicer **nizko toplino in odtezanje vlage (vode)** ali sušenje. Za **popolno preprečenje** so

znani in se splošno uporabljajo tudi dve sredstvi; to sta pa **razgrevanje** (sterilizacija) in pa **ohranjujoče snovi**.

Poglejmo sedaj najprej prva dva načina varnostnih ukrepov na nekaterih vsakdanjih zgledih!

1. **Nizka toplina** Majhna živa bitja morejo delovati le pri neki stopinji toplote nad ničlo, ki je pa za razna plemena različna. Vsa so pa enaka v tem, da prenehajo z delovanjem, ko se toplina približuje ničli. Zato pa devamo vsa živila in druge predmete, ki jih hočemo samo za kratko dobo ohraniti, na **hladno**. Meso in mesne izdelke, ki jih bakteriji zelo naglo pokvarijo, hranimo na ledu. Sadje shranjujejo v posebnih hladilnicah, mleko postavljamo poleti v hladno klet. V mlekarnah ga takoj po molči s posebnimi pripravami ohladi do blizu ničle. — Vse zato, da se živila ne začno kvariti. Z nizko toplino oviramo majhna živa bitja, ki se sicer na predmetih nahajajo, da se ne morejo razvijati. Takoj pa, ko se ohlajena živila zopet razgrejejo le na 8 do 10 stopinj, se razkrajanje zopet polagoma začne.

2. **Odtuzanje vlage (vode) ali sušenje.** Vsa majhna živa bitja potrebujejo za svoj razvoj neko mero vlage (vode). Ako že nimajo, preneha njih delovanje. Sedaj pa pomislimo samo na silne množine trave, ki vsako leto zraste in ki jo pokose. Kar bi je ne pojedla živina zelene, bi v par dneh razkrojili bakteriji, če bi jim tega ne ubranili na ta način, da travo **posušimo**, to se pravi, da s pomočjo sončne toplote in zračnega prepiha izločimo iz nje večino vode. Proti bakterijam zavarovana ostane pa seveda le toliko časa, dokler je primerno suha. Če se seno ali otava na kak način zmoči, ali se samo precej navlaži, se razkrajanje takoj zopet prične. Prav tako je s sadjem. V svežem stanju se večina plemen ohrani samo nekaj dni ali v najboljšem slučaju par tednov. Če pa hočemo ohraniti na pr. češplje, hruške in drugo sadje za zimo ali vroče poletje, ga **posušimo**. Izhlapenja vode gre tu sicer počasneje nego pri travi, ker so plodovi debeli in mesnati. Zato je pa treba večje toplote nego za se-

no. Sadje susimo zato s pomočjo ognja v peči, na peči ali v sušilnicah. Gobe susimo na soncu, zelenjad deloma pri ognju, deloma na soncu. Testenine suše v posebnih sušilnicah s toplim zrakom in umetno prirejenim zračnim prepihom. Les, ki je dlje časa na vlažnem, razkroje bakteriji. Pravimo, da zgrije. Ako je pa na zraku dobro presušen in shranjen na suhem, ima veliko trpežnost. Mokro obleno in obutev hitimo sušiti, sicer splesni in sčasoma razpade. (Konec prih.)

Snaga in natančnost v kuhinji

Snaga, red in natančnost morajo povsod v gospodinjstvu prevladovati, še posebno jih pa ne sme manjkati v kuhinji. To smo poudarjali že neštetokrat, pa vendar še dostikrat stopimo v kuhinjo, kjer gospodinja nima vsega v tako zaželenem redu in snagi, kakor bi bilo treba, kar nam nazorno pokaže ta le dogodek.

Nedavno je ob priliki družinskega praznika povabila neka gospodinja na kosilo tudi svoje znance in znanke. Ker je imela dela čez glavo, sta stopili dve povabljenci za njo v kuhinjo, da ji malo pomagata. Toda gospodinja, premalo vajeno na snago in higieno v kuhinji, je navzočnost drugih, ki so jo opazovali pri delu, spravila takoj iz ravnotežja.

Ko je hotela narezati kruh, se je sicer spomnila, da ne sme pritiskati hleba na umazan predpasnik ali celo na obleko, ampak, da si je treba za to delo opasati svež prt — toda ta ni bil nikjer pri roki. Morala je šele teči v omaro za perilo ponj. Ker pa je imela pravkar opravka z ribami, si je morala prej umiti roke ter je končno v razburjenosti hotela narezati kruh kar z nožem, ki ga je rabila pri pripravljanju rib. V istem trenutku se ji je že oglasila slaba vest, zato je hitro stekla po svež nož. Medtem pa je venomer premišljevala, kaj si bodo vendar mislile njene znanke o njej in njenem gospodinjstvu.

Kako pa delamo v splošnem? Ali imamo za rezanje kruha pripravljen ved-

no čist prtič? Ali primemo hlebec samo s spaznimi rokami? Morda tečemo tudi me po svež predpasnik ali prtič samo takrat, kadar nas kdo opazuje? Kolikokrat vzame gospodinja že rabljen nož za rezanje kruha in drugih živil, ne da bi ga bila prej umila in obrisala! Najbolje je, če jemljemo za vsako delo sproti sveže orodje. Če pustimo namreč sati rabljeno, umazano posodo nepokrito, je čez nekaj časa že vsa prašna in polna bakterij; če jo potem napolnimo z jedjo, ne da bi jo umili, pride vse to seveda v jed. Zato ne jemljemo nikoli že rabljene (umazane) posode ali orodja za nadaljnje pripravljanje jedil, ne da bi jih bili prej očistili. Preden se dotaknemo katerega živila z rokami, jih je treba temeljito umiti. Pazimo tudi na nohte! Kakor niso za kubo umazane in zanemarjene roke, tako tudi niso za to odišavljene, namazane z dišečo kremo ali napudrane ročice.

Prav tako nehijsko je tudi, ako uporabljamo posodo, ki je bila shranjena na odprti polici namesto v omari, ne da bi jo prej splaknili ali obrisali!

Poleg vsega naštetega je paziti tudi na to, da nimamo za vse vrste jedil ene same posode. Ponekod kuhajo kavo, meso, mleko in čaj v enem in istem loncu. Potem seveda ni čudno, če kava nikomur ne diši in če se mleko pokvari. Za vsako izmed teh živil bi morala biti v vsaki kuhinji posebna posoda.

In končno — v kakšnem stanju je vse drugo v kuhinji? Ali niso morda stene pokvarjene od vlage, strop črn namesto bel, mize in štedilnik polni špranj? To so navidez sicer malenkosti, a vse vplivajo na pripravljanje snažne, zdrave hrane.

Š. H.

Toča

»Mamica, o! mamica!
Kaj je bela toča,
ki na okno tolče: »Trk!«
Ali Bog z njo kaj naroča?«

»Sinček! Toča — to je bič,
ki udarja kmeta,
spremeni mu žito v nič,
nam pa hude dni obeta!«

Dve vprašanji

1. Zakaj je tako malo koristnih ptic po naših sadovnjakih? Zato, ker nimajo več prilike za gnezdenje in valenje. Večina naših najboljših zatiravcev škodljivih žuželk gnezdi v votlih drevesih — v duplih ali žlamborih. Starih, volih dreves pa dandanes več ne trpimo po sadovnjakih. Votla drevesa odstranjujemo ker so navadno že dosluženi veterani. Če pa je kako drevo z votlim deblom vendarle drugače še zdravo, tedaj votlino zazdamo ali zalijemo z betonom, Sinice, brglezi, plezavčki, detli in razni drugi duplarji so torej morali zapustiti naše sadovnjake in so šli iskat novih bivališč ki so jih našli v gozdu. Naši sadovnjaki pa ostajajo uprav na pomlad in čez poletje brez naravne policije. In prav zaradi tega se zajedavci na sadnem drevju nemoteno množe in nam povzročajo leto za letom ogromnejšo škodo.

2. Kako privabiti koristne ptice nazaj v sadovnjake? Samo na ta način, da jim čez zimo, ko so v stiski, priskočimo na pomoč s **praviim krmiljenjem** in da jim nudimo **primerno nadomestilo** za naravne votline v sadnih drevesih. Tako nadomestilo so **umetne valilnice**, posnete natančno po duplih, kakršne izdolbe v deblu na pr. žolna ali detal. Valilnice so tako prirejene, da se dajo pritrditi na debela starejših dreves in sicer na ta način, da jih pribijemo ali z vijaki privijemo ali zalijemo z betonom. Sinice, brglejene morajo biti tako trdno, da se ne morejo prav nič premikati. Izletnica naj bo obrnjena proti vzhodu. Ako imamo v sadovnjaku samo mlada drevesa, pritrdimo valilnico na močan drog, ki ga potem tesno privežemo k drevesu. Sedajle je zadnji čas za razobešanje valilnic, ako hočemo, da jih bodo ptice zasedle še to pomlad.

Kdor se zanima za ta prepotreben pripomoček umnega sadjarstva, naj piše na uredništvo »Sadjarja in vrtnarja« v Ljubljani, Groharjeva 26.

„Domol'uba“ —
v vsako slovensko hišo!

Kuhinja

Kako kuhajmo krompir

Redilna vrednost krompirja je mnogo odvisna od tega, kako ga za hrano pripravimo — kako ga skuhamo. Pa ne šele pri kuhanju, temveč že pri lupljenju je treba paziti na marsikaj. Važne redilne snovi krompirja, kakor beljake, vine, rudninske snovi in vitamini so pri krompirju ponajveč v vrhnjih plasteh, t. j. takoj pod kožo in sicer segajo 3 do 5 mm pod površino. Če pa krompir debelo lupimo in izkuhavamo v slani vodi, tedaj izgubi na ta način mnogo na vrednosti in nam da le malo vredno jed. Ako pa dobro vrsto krompirja pravilno pripravimo ter zaužijemo s primernimi dodatki (kakor so zelenjad, mleko in sadje), tedaj je to eno najboljših in najcenejših živil. Ljudje, ki imajo v časih bede še dosti krompirja, ne bodo trpeli na zdravju in moči. Vrh tega pa jih bo ta hrana obvarovala tudi marsikatero boleznijo in jih vzdržala zmožnejše in sposobnejše za delo.

Krompir uživamo neolupljen s kožo vred ali pa olupljen. Najbolje pripravimo do živilo, če ga parimo neolupljenega. V pari se krompir lepo zmehča in mu ostanejo ohranjene vse redilne snovi. Poleg tega pa je parjen krompir tudi okusnejši od kuhanega. Krompir parimo v posebni pripravi ali pa v loncu ali kozici, ki ima znotraj nekako sito; v to naložimo krompir, da na ta način ne pride v dotiko z vodo ter se v sami pari zmehča. Izvrsten je tudi neolupljen, pečen krompir, ki ga pripravimo lahko v vsaki pečici. Dobre so tudi druge krompirjeve jedi, kakor dušen krompir, ocvrt krompir, razne krompirjeve juhe z zelenjadjjo, krompirjeve solate itd. V celem je znanih kakih 200 vrst krompirjevih jedi. V splošnem moramo paziti na to, da ga sirovega le zelo tanko lupimo, ali pa ga raje skuhamo in olupimo kuhanega. Vodo, v kateri se je kahal olupljen krompir, vedno porabimo za zalivanje juhe, omake ali kaj podobnega.

S. H.

Pustni drobljanci (flancati) iz kvašene testa. V skledi zmešam četrt litra toplega mleka, eno jajce, žlico stolčnega sladkorja, primerno soli in za debel oreh masla. Ko je to dobro zmešano in ošvrkljano, pridenem vzhajan kvas, ki sem ga napravila iz štirih žlic toplega mleka, žličice sladkorja in dveh dkg kvasa. V to mešanico stresem en liter segrete moke, rahlo zmešam in stepem, da se testo loči od žlice in sklede. Skledo nato pokrijem in postavim na topel prostor, da vzide. Vshajano testo denem na z moko posuto desko, razvaljam za prst debelo, ter razrežem s koleščkom na dlan široke in nekoliko daljše krpice. V te krpice naredim po tri zareze, ki naj bodo za prst narazen, a ne do konca zarezane. Razrezane krpice pokladam na s prti pogrnjene, z moko potresene desčice, sita ali rešeta. Ko so se na toplem prostoru krpice dvignile, jih ocrem v vroči masti. Kozico, v kateri ocrem, imam toliko časa pokrito, da se drobljanci od spodnje strani zarumene. Nato jih obrnem in več ne pokrijem. Na obeh straneh zarumene pobiram z lopatico ter devam na s papirjem pogrnjeno rešeto, da se odtečejo. Ko so vse krpice ocvrte, jih potresem s sladkorjem ter dam še gorke na mizo.

Drobljanci brez kvasa, tudi lahki flancati imenovani. Za 14 dkg lepe bele moke rabim 7 dkg surovega masla, eno žlico kisle smetane, 2 rumenjaka, žlico ruma, primerno soli in žlico stolčnega sladkorja. Iz teh snovi napravim testo, ter ga pustim pol ure počivati. Nato ga razvaljam za nožev rob na debelo. Razvaljano testo razrežem s koleščkom na 4 prste dolge in ravno tako široke krpice. Potem jih od vogla do vogla narežem za prst narazen. V razbeljeno mast ali maslo jih vlagam tako, da imajo obliko košarice. Tako obliko dosežem s tem, da vse štiri vogle narahlo stisnem. Da se lepo dvignejo, ne smejo biti na tesnem prostoru in da ponev, v kateri jih ocrem, narahlo potresam. Ko so na obeh straneh lepo zarumeneni, jih jemljem iz masti in devam na snažen papir, da se odtečejo. Nato jih potresem s sladkorjem.

Z A N A Š E M A L E

Virgilij:

Dva snežena meteža

Biserne snežinke
pletejo vrtince
delajo ovinke.
Bratec, bodi brumen!
Prvo vrže kepo,
kdor je mož pogumen.
Kdor se modro kepa,
vrže kepo v hrbet.
V lice? Ta je lepa!
Stoj! V uho jo vrnem.
Dva sta prevrnila
v snegu se srebrnem.
Padajo snežinke,
dva si borca v snegu
delata spominke.

O palčkih, ki se niso hoteli učiti računstva

(Nadaljevanje.)

Ko so se mladi palčki šole znebili, so sklenili, da gredo med ljudi, pomagati jim pri delu. Mislili so si: To bo krasno! Ponoči bi pridno delali, kar bi ljudje ne zmogli, podnevi bi pa sedeli kje skriti v kakšnih kotih in poslušali, kako jih ljudje hvalijo. Silno so se veselili, koliko ljubeznivosti bodo slišali. Pri peku, pri mizarju in pri čevljarju so se lotili dela. Toda ko je zjutraj pek prišel v svojo pekarno, je kar zazjal, ko je zagledal ta strahoviti nered. Poklical je pomočnike in vajence ter rekel: »Pa kaj ste vendar napravili! Pet stotov moke ste imeli, en hleb kruha ima pa tehtati tri in pol kilograma — koliko hlebov ste imeli torej speči? — No, kaj ne znate več računati? Jaz vas naučim!« Pa je delil s svojo široko pekovsko roko zausnice na desno in levo, četudi so vajenci rjovel in zatrjevali, da oni niso napačno moke razdelili.

In pri mizarju je bilo isto. Deske bi morale biti razrezane v razmerju 5 in

3, kakor je bil ukazal mojster. Toda nihče se ni pobrigal za to. Zdaj so letele psovke in zausnice na desno in na levo. »Kdor računati ne zna, ga ne morem rabiti!« je vpil razjarjeni mojster in pometal svoje vajence iz delavnice.

In kaj je bilo šele pri krojaču! Tam je bilo neverjetno neumno razrezano vse odlično blago, iz katerega je imela biti narejena županova uradna suknja. »Kdo je to storil?« je vpil mojster. »Ali nimate več pameti, vi butci? Ali se niste nič računati učili?« Pa je mlatil s svojim dolgim metrom po vajencih, ki so rjovel in zatrjevali, da oni niso tega naredili. Potem se je mojster sam lotil dela in rešil od blaga, kolikor se je dalo.

Prav tako je bilo pri čevljarju, kjer je ležalo na mizi drobno razrezano najboljše usnje. Nihče ni preračunal, koliko parov čevljev bi se dalo narediti iz ene kože. »Kdor hoče čevljar postati, mora računati znati!« je vpil mojster. »Pojdite še enkrat v šolo in se naučite vélike in male poštevank, potem se pridike čevljarstva učiti!« je robantil nad vajenci, ki so pobegnili izpred njega, preden je mogel do njih las in ušes.

»Mi tega nismo storili!« so kričali po stopnicah dol, toda mojster jih ni poslušal.

*

Poslušali so pa mladi palčki, ki so se tako veselili, da jih bodo ljudje hvalili, zdaj pa niso drugega čuli ko grajo. Kdo bi si bil pa tudi mislil, da je dolgočasno računstvo tako potrebno!

»Še enkrat bomo šli v šolo in se pridno učili računati, drugače ne bomo smeli več hoditi med ljudi,« je rekel eden in vsi drugi so mu pritrdili. Brž so se napotili nazaj v svojo deželico in zaprosili starega učitelja, naj jih spet poučuje v računstvu. Ta je pa zmajal z glavo ter rekel: »Nemogoče! Gospod kralj je prepovedal! Saj ste sami tako hoteli. Kar zgubite se mi v gozd in

lam prilivajte mlademu smrečju in grmičju — med ljudi pa ne smete več, saj niste za družega ko za škodo.«

Potem je napočil kaj žalosten čas za mlade palčke, pa tudi za ljudi. Ljudje so se namreč zmeraj veselili, ako so jim palčki pomagali.

O treh možeh in o ljubem Bogu

Nekoč so počivali trije možje po svetu. Pridružil pa se jim je še četrti, častitljiv starček. Prišli so do velike puščave. Pa je rekel eden izmed mož: »Oh, ko bi bila ta puščava en sam velik travnik! Koliko krav bi se preredilo na njem! Jaz bi lahko dajal revežem mleka, masla in sira, kolikor bi hoteli.« Ko je starček to slišal, je dvignil roke in rekel:

»Kjer je sam pesek zdaj,
nastane travnik naj!«

Tedaj je v hipu zginila puščava in na lepem travniku se je paslo sto debelih krav. Oni mož se je silno razveselil in je kar ostal na travniku. Starček z dvema drugima tovarišema je pa odšel dalje. Prišli so do velikega, velikega močvirja. Tedaj je rekel eden izmed mož: »Oh, ko bi bilo to močvirje ena sama velika njiva! Koliko žita bi se pridelalo na njej! Jaz bi lahko dajal revežem kruha in moka, kolikor bi hoteli.« Ko je starček to slišal, je dvignil roke in rekel:

»Kjer je močvirje zdaj,
nastane njiva naj!«

Tedaj je v hipu zginilo močvirje in na njivi je valovilo celo morje žita. Tudi drugi mož se je silno razveselil in je kar ostal na polju. Starček z ostalim tovarišem je pa odšel dalje. Ko sta se čez čas utrujena vsedla, je rekel tretji mož: »Oh, ko bi imel jaz vsaj hišico, kjer bi se v miru odpočil!« Ko je starček to slišal, je dvignil roke in rekel: »Kar tu na mestu naj vsajane hišica!« In se je zgodilo. Mož je šel vanjo in je legel k počitku. Starček je šel pa sam dalje.

Čez leto in dan je romal starček po isti poti. Prišel je do hiše, kjer je bival

mož, lastnik velikega travnika in mnogih krav. Starček je potrkal na njegove duri in poprosil za kozarec mleka in košček sira.

»Poberi se mi!« je zarohnel vanj surov mož, »jaz ne pilam potepuhov!« Zalučnil je duri. Starček je pa dvignil roke in rekel:

»Ta rodovitni svet
puščava naj bo spet!«

Tedaj je v hipu zginil ravnik in pred starčkom se je razprostrla nepregledna puščava. To zato, ker mož revežem nič ni dal, dasi je sveto obljubil.

Starček je šel dalje in je došel do moza, ki je bil lastnik ogromnega polja. Potrkal je na njegove duri in poprosil košček kruha.

»Zgini mi izpred oči!« je zarohnel vanj oduren mož »ali naj postopače pasem?« Starček je pa dvignil roke in rekel:

»Ta rodovitni svet
močvirje naj bo spet!«

Zahrumel je divji vihar in kar odnesel je vse žito. Na mestu njiv je zagrgralo močvirje.

Starček je šel dalje in prišel do hišice revnega moža. Potrkal je na duri: »Prosim te, ljubi mož, daj mi jesti, tako sem lačen.« Mož v hiši je pa odgovoril: »Ubožec sem in imam samo kosce kruha, toda rad ti ga dam.« In mu ga je dal. Starček je pa še poprosil: »Idi in mi prinesi kozarec mleka!« — »Oh,« je rekel revni mož »nimam ne hleva ne krave.« — »Seveda imaš,« je rekel starček, »le pojdi pogledati!« Mož je zmajal z glavo, pa je vendar šel pogledat. In kaj je našel? Lep hlev pri hiši in v njem trideset rejenih krav. In še nekaj je našel! Na hlevu sto kokoši, ki so nanesele že košare jajc. Mož je ves osupel stekel v hišo, da se zahvali, toda hiša je bila prazna. Zdaj se je revež šele domislil: To je bil sam ljubi Bog!

Kaj moraš vedeti

Koliko tehta en liter zraka?

(en liter 832.1)

Iz česa je narejen kit za okna?

(iz gorske krede in limonca)