

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1931 - ŠTEVILKA 16.

Samopremaga

Mali otroci še nimajo pameti; zato mora pri njih pamet staršev nadomestiti, kar jim manjka, tudi kar se zmernosti tiče. Pri njih velja glavno pravilo: Navadite jih že zgodaj na zmernost!

Že pri malem otroku je treba v posameznih slučajih poskusiti s pravo samopremago. Pravim: v posameznih slučajih, ker vem, da je brez pomena otrokom pridigati o lepih čednostih in jim dajati življenjska pravila. Saj to gre, kakor vemo, pri enem ušesu noter, pri drugem ven. Kaj pomaga otroku, če mu rečeš: »Bodi zmernen!« ali pa, če mu razlagaš o moralni vrednosti samopremage? To bi bilo prav toliko, kakor če bi hotela lisico spreobrniti od krvoločnosti. Toda praktično otroku pokazati, kako se premaga, se z njim vred premagati, na pr. ta-le košček cukrčka čisto pri miru pustiti, tiste-le dobre in sladke hruške se niti dotakniti, ono-le lepo jabolko s sestrico deliti, one piškote, ki jih je teta prinesla; nekaj časa shraniti in podobno. Take stvari tudi otrok zmore in o tem, da je to nekaj vredno, če se premaga, ga mati lahko prepriča.

Poglejmo, kako postopa v tem oziru velika vzgojiteljica človeštva, Cerkve! Dobro ve, kako koristno je za človeka, če si kaj odreče in kako se človek notranje sprosti, če svoji nasladi ne zadovolji, ampak jo celo zatira. Kako pa Cerkve to stori? Ali morebiti reče: »Spomni se tupačam, da je dobro, če mesa ne ješ?« Pač ne, ker ve, da s takim splošnim govoričenjem

ničesar ne doseže in bi se morebiti samo eden ali dva na to spomnila, množina ljudi pa ne. Izbrala je nekatere dneve in priložnosti, take dni, ki v cerkvenem letu veljajo za spokorne, in je rekla: Te dni se imaš postiti! Pa nam je določila še dolžnosti za zdržnost od mesa in enkratno nasičenje na dan. Ta vzgojni način Cerkve naj nam pomaga pri vzgoji za samopremago.

Nedavno se mi je posrečilo, da je štiriletni malček spravil vse slaščice, ki mu jih je teta prinesla, za drugi dan. Pa je razumel, da je nekaj velikega storil, prav tako, kakor tudi razume, če greva skupaj na sprehod in mu rečem: »Takle junak, kot si ti, pač ne sme biti truden!« Pa res ni.

Dobro je, da od časa do časa take-le vaje volje — gimnastika volje jih imenuje sodobni vzgojitelj — z otrokom vadimo in mu skušamo samopremago čimdalje bolj olajšati. Morebiti bo pozneje to poskušal tudi iz lastnega nagiba. Zlasti pa je potrebno, ko otroci doraščajo, da se navadijo na trdno samopremago. Prava pokorščina cerkvenim zapovedim je že prav dobra vaja. Da se opoldne in zvečer ne vržejo kakor žival na hrano, ampak prej in potem v miru in resnobno pomolijo ali se vsaj prekrizajo, je tudi prav primerna vaja zanje; da se po težkem delu ne napijejo mrzle vode itd., vse to in še sto takih prilik vsak dan se nudi staršem za vzgojo otrok v samopremagi. S tem jim dajo tudi zelo koristno oporo za potem, ko pridejo v delo, kjer je silno mnogo zahtev za samopremago in zmernost.

Seveda pa je treba vse te vaje potem, ko pridejo otroci k pameti, tudi podkrepiti s pametnim dokazom. Na ta način dobi samopremaga novo oporo. Veliki pomen samopremage in zmernosti za moralno moč v življenju pa pomeni obenem tudi življenjsko srečo. Polagoma prehaja vse delo nerazsodne mladine v razumno in pametno delo odraslih ljudi, ki so se naučili vse delo vršiti iz notranjega prepričanja in so spoznali vrednoto kreposti in so se je oprijeli.

Š. H.:

Ali kuhamo prav?

Skrbne matere in gospodinje se vse od kraja trudijo, da bi dajale vzlic težkim življenjskim razmeram, svojcem čim redilnejšo in čim boljšo hrano. Zato tudi posegajo po raznih kuharskih zapisih (receptih). Nekatera črpa posamezna jedila iz svojih starih hišnih kuharskih zapiskov, druga ima kuharsko knjigo, tretja pa poskuša kuhati po raznih navodilih, ki jih najdemo vse polno v raznih listih, kjer je med dobrimi tudi nekaj slabih. Dosti kuharskih zapisov še uči na primer, naj poparimo zelenjad pred kuhanjem, naj lupimo češplje, naj solimo in ožemamo kumare, naj uporabljamo žganje itd. Zaradi takih in podobnih napak je treba vsak zapis premotriti in več ali manj popraviti. Kdor pa hoče popravljati, ta mora vedeti vsaj najpoglavitejša pravila prehrane, to je, kaj mora zdrava hrana imeti v sebi in koliko, kako biti pripravljena, da ne ustreza samo okusu, temveč tudi organizmu, da je torej človeku v zdravje, ne pa v škodo.

Najprej je pomniti tri važne zahteve, na katerih temelji zdrava prehrana.

Prva zahteva se tiče beljakovin. Teh snovi pri posameznem obedu ni treba mnogo; četudi ne jemo mesa, vendar dobimo dosti teh snovi v mleku, v jajcih, v krompirju, v zelenih delih rastlin in v sadju.

Druga zahteva je ta, da ima vsak

obed v sebi nekaj lugotvornih snovi. Te prevladujejo z malimi izjemami le v rastlinski hrani, zlasti v plodovih, listih, steblih in koreninah (ne pa v semenih).

Tretje, kar zahtevamo od prav sestavljene in pripravljene hrane, so vitamini ali dopolnilne snovi, ki se tvorijo le v rastlinstvu, posebno v svežem sadju, v plodovih od zelenjadi, kakor so paradižniki in kumare, v zelenih listih, kakor v špinaci, v zelju, v solati, in v sirovo užitnih koreninah. Če uživamo dovolj vitaminov, imamo v tem že tudi zagotovilo, da v naši hrani ne primanjkuje vezane solnčne energije, kar je dognal in praktično preizkusil znani švicarski zdravnik dr. Bircher-Benner.

Naj navedem par primerov, ki naj pokažejo, kako se je lotiti popravljajanja slabih, oziroma zastarelih zapisov. Nekje čitamo na pr. tole: »Stročnicam (fižolu, leči) dvakrat odlij vodo po četrturnem kuhanju, da jim odvzameš njih oster okus!« To navodilo je popolnoma napačno. S tem, da odlijemo prvo vodo (po četrturnem kuhanju), se zgubi nekaj važnih lugotvornih snovi, ki so namreč laže topljive nego kislinsotvorne in jih potemtakem z vodo en del zlijemo proč. Pač pa lahko odvzamemo stročnicam oster okus s tem, da jih pustimo nekaj časa pariti v odkriti posodi.

Napačno je tudi navodilo, ki pravi: »Zelje za zeljno solato drobno zreži, popari in ožmi!« Zelje jemo največ radi vitaminov. Ker jih pa vročina uniči, jih ne izparivajmo in ne pospešimo tega še z ožemanjem. Če že hočemo imeti zelje mehkejšje, tedaj ga s kladivom malo potolčemo, ali pa obtežimo. (Nadaljevanje sledi.)

ga Zmlete kosti so kuram zelo potrebne, ker imajo v sebi apno. V mestih se dobe mlinčki za mletje in rezanje kosti. Pred mletjem je treba kosti posušiti.

ga Kjer gori dolgo petrolejka ali sveča, je zrak tako pokvarjen, da ne moreš spati. Prezračiti!

Domači vrt in jesen

Doba rastlinske rasti, ki se pri nas začne prav za prav aprila meseca, gre bolj in bolj h koncu in ko mine oktober, premine navadno vsakršna rast popolnoma. Nekatere vrtné rastline dorastejo in jih je treba spraviti pred hudo zimo na varno. Take rastline so na pr. kapusnice, korenasta zelenjad in endivija. Druge, ki so mehkejšé narave, pa uniči siana in je za tisto leto konec z dotično zelenjadjó. Tako se godi kumaram, bučam, fižolu, paradižnikom. Tudi mnogim našim cveticam je usojena ista usoda. Večino vrtnih gredic popolnoma izpraznimo in po Vseh svetih je vrt prazen in pust. Navadno mislijo, da je za tisto leto vse storjeno, ako pospravijo, kar je zrastle na njem.

Toda ni dovolj z vrta samo jemati, treba mu je tudi dajati — vračati, kar smo mu s pridelki vzeli, sicer kmalu opeša in so pridelki bolj in bolj pičli in slabe kakovosti.

Glede spravljanja zelenjadi za zimo bi za danes omenil samo najvažnejša pravila.

1. Ne spravlajte nobene zelenjadi prezgodaj v zimske shrambe! Pred praznikom Vseh svetnikov je na vsak način prehitro. Čim dlje imamo zelenjad zunaj, tem krajša bo doba prezimovanja in tem lažje nam bo zelenjad obvarovati pred prehitrim pokvarjenjem.

2. Spravljajte zelenjad le v suhem vremenu in popoldne, ko ni več rose! Če je količkaj mokra, jo pustimo nekaj dni pod kako zračno streho (v lopi, pod kozolcem), da se obsuši. Šele potem jo spravimo v zimsko shrambo.

3. Spravljajte le samo zdravo, lepo razvito, ne prestaro in ne prezrelo zelenjad! Čim bolj je zrela in dorasla, tem manj je trpežna.

Sedaj pa nad izpraznjen vrt! Kako nespametno je mnenje, češ, da potem, ko vrt izpraznimo, ni nikakega dela več na njem! Pa še kako važna in nujna dela nas čakajo! Med letom smo zemljo z raznimi pridelki, ki so se vr-

stili po dvakrat ali celo trikrat zapored na istem mestu, do dobra izmolzli. Jasno je, da ji je treba vračati snovi, ki smo jih s pridelki odnesli. To dosežemo z gnojenjem. Navadno pa gnoje vrtnarji najrajši spomladi tik pred setvijo. Tako ravnanje je pa zelo napačno. Znano bi moralo vendar biti, da potrebuje hlevski gnoj, zlasti, če je še negoden, precej časa — navadno po več mesecev — preden se v zemlji razkroji in ga morejo rastline izkoristiti. Če torej gnojimo šele spomladi, tako gnojenje prav malo hasne prvim spomladanskim sadežem. Vse drugače pa je, ako gnojimo v jeseni. Do pomladi se gnoj v zemlji do kraja razkroji in rastline imajo takoj izpočetka dovolj hrane. Samo ob sebi se pa razume, da je treba obenem, ko gnojimo, zemljo tudi globoko obrniti in jo pustiti čez zimo v grobih kopah ali brazdah. Šele na pomlad, preden sejemo ali sadimo, gredice poravnamo, ne da bi zemljo na novo obračali. Tako v jeseni pognojena in globoko preštihana vrtna zemlja je drugo leto vse bolj rahla in vse bolj rodovitna nego spomladi tik pred setvijo pognojena in obdelana. Vedeti moramo namreč, da na odprto in globoko zrahljano zemljo zrak, vlaga in zimski mraz (zmraz) vse bolj ugodno vplivajo, nego če pustimo zemljo čez zimo v pušči. To velja še prav posebno za vse težke, mrzle, ilovnate zemlje. Takih za vrt neugodnih tal ne moremo na noben način bolj temeljito izboljšati, nego z jesenskim gnojenjem v zvezi z globokim obdelovanjem. To je vrtna praha.

Ko je zemljišče na ta način obdelano, ga pognojimo še z apnom, kakor je bilo opisano v zadnji številki »Gospodarja«.

K nujnim opravilom na vrtu spada končno tudi to, da zavarujemo nekatero bolj občutljivo rastlinje, ki ostane sicer čez zimo zunaj, pred zimskim mrazom. Le-sem spadajo zlasti vrtnice in še nekatere druge cvetice, na pr. hortenzije, krizanteme

in druge. Poudarjati pa moramo, da vrtnic ne smemo pokrivati pred koncem novembra, ker jim nekaj stopinj mraza nič ne škoduje. H.

Prezimovanje dalij

Georgine ali dalije prištevamo k najlepšim in najhvaležnejšim vrtnim rastlinam, ki jih je posebno lahko gojiti. Čez leto nimamo z njimi drugega posla, nego da jih zavarujemo pred viharjem z močnimi koli, h katerim jih privežemo. Več preglavic nam dela prezimovanje gomoljev. Pa tudi to ni tako težko, ako le vemo k a m in k a k o je treba gomolje spraviti čez zimo, da se ne pokvarijo.

Ko slana pomori nadzemeljske dele georgin, je čas, da vzamemo gomolje iz zemlje. Najprej porežemo steblovje tako nizko, da ostanejo 10 do 15 cm dolgi stremelji. Potem privzdignemo z močno lopato kapučo gomoljev iz zemlje in jo površno otrebimo zemlje. Pri tem pa pazimo, da ne polomimo ostankov stebela in da se kopuča ne raztrga, kajti posamezen gomolj, ki se odtrga od skupine, ni za nobeno rabo, ker nima brstov, da bi odgnali. Tako od zemlje otrebljene kopuče znesemo na kak zračen, pokrit prostor, kjer jih zložimo narobe, torej tako, da mole korenine na kvišku, cevasti ostanki steblovja pa navzdol. To je potrebno zato, da s t e č e v o d a i z c e v k i n d a s e g o m o l j i o b s u š e. V taki legi pustimo gomolje nekaj dni. Če je lepo in toplo vreme, pustimo lahko gomolje tudi zunaj, da se obsuše na zraku.

Šele potem, ko se gomolji na ta način obsuše, jih zložimo v zaboje, ki jih postavimo v tak prostor, kjer ne zmrzuje in ni preveč vlažno. Dobro se ohranijo v suhih kletih ali v nezakurjenih sobah — sploh v prostorih, kjer je stalna toplota nekaj stopinj nad ničlo in ni nevarnosti, da bi gomolji plesnili ali gnili. Plesnoba in gniloba sta najhujši sovražnici dalij in marsikatera prelepa rastlina na ta način pogine čez zimo, ako je nepravilno sprav-

ljena. Zelo ugodne prilike za shranjevanje so zračne police, kjer razpostavimo dalije drugo poleg druge, da jih čez zimo lahko pregledamo in po potrebi priskočimo na pomoč, ako bi bilo treba.

Pri spravljanju dalij v prezimovališče opremimo vsako kopučo z imenom dotične sorte, ako ga sploh vemo. Rastline z imeni imajo vedno večjo veljavo nego mešanica brez imen. Tablice z imeni privežemo na ostanke stebel.

Napačno bi bilo kopuče dalij že v jeseni pri spravljanju deliti v več delov. To bomo storili šele spomladi, ko bodo začele brsteti, preden jih bomo sadili. H.

Pomagajmo Beli Krajini!

Bela Krajina je bila letos po suši tako hudo prizadeta, da preti lakota tamkajšnjemu ljudstvu in živini. Belokranjski kmetje koljejo živino, ker nimajo nobene krme in prodajajo meso po smešno nizki ceni. Na spomlad bo pa treba za delo na polju zopet živine, toda belokranjski kmet ne bo imel denarja, da si jo kupi. Tako preti naši lepi Beli Krajini vedno večja nevarnost popolnega obubožanja. Zato je dolžnost vseh Slovencev, da Beli Krajini, ki je danes v stiski, pomagajo. Zlasti oni kmetje in posestniki, ki imajo dovolj krme, naj priskočijo na pomoč in podarijo nekaj krme kmetom v Beli Krajini. V prihodnjih dneh bo odbor za pomoč po suši prizadetim kmetijam v Beli Krajini odposlal dva zastopnika, ki bosta po občinah — najprej v ljubljanski okolici, potem pa tudi drugod — prosila ljudi, da prispevajo nekaj krme za belokranjske kmete. Oba zastopnika bosta imela od merodajnih mest priporočila in se bosta vedno javila najprej pri županstvu občine, v katero prideta. Zato prosimo, da jim gre vsakdo na roke; kmetje, pomagajte v nesreči svojim rojakom!

Pošlite naročnino!

Hugon Turk, izpr. trž. nadz.:

Žita

V prvi dobi se je preživiljal pračlovek samo ali vsaj pretežno z mesno hrano, katero mu je dajalo živalstvo, to je divjačina in ribji lov. Vendar si je ta človek kmalu vzgojil že v pradavni, predzgodovinski dobi iz rastlinstva večino sedaj še znana žita. Tako je za svojo prehrano pričel gojiti in pridelovati ječmen, pšenico in rž in človeški rodovi so tedaj postali iz selivcev-nomadov stalni naseljenci na zemeljski grudi in dobili so svojo gotovo posest, svojo stalno domovino.

Kulturna zgodovina žita je torej silno stara. Ječmen so pridelovali v dobi praočaka Mojzesa, znan je bil starim Egipčanom, tako je v Thebah odkril starinoslovec Emil Brugsch koncem prejšnjega stoletja kraljevske grobove s trupli (mumijami) celih velikih in znamenitih egiptovskih kraljevih rodbin, ki so živele 3000 let pred Kr., in pri njih je našel razna žitna zrna in celo ječmenov kruh in tudi kruh iz leče, kar je tem bolj čudno, ker je prvotna domovina ječmena Kavkaz, torej na meji med Evropo in Azijo ob Črnem morju. Ječmen so sejali tudi stari Grki in Rimljani, potem stari Germani, kateri so izdelovali iz nje tudi pivo in so to naučili že stare Rimljane; toda umnejši poljedelci so bili stari Grki, pri katerih je bilo žito glavna hrana, kar nam potrjuje sam rimski pisatelj Plinius.

Pšenica je bila tudi žito pradavnih časov, zato njena prvotna domovina ni znana; poznali so jo že stari Kitajci, za kar imamo dokaz iz leta 2822 pr. Kr.

Tudi rž je prastara in tudi njena prva domovina ni znana. Ker je zelo odporna in skromna ter dozoreva tudi v takih pokrajinah, kjer druga žita ne uspevajo (na pr. do 70 stopinj severne širine in do 1500 metrov višine), je rž zelo obrajtana.

K prastaremu žitu prištevamo tudi oves, ki je pri nas in v Srednji Ev-

ropi sploh predvsem konjska in živalska krma, v severnih pokrajinah pa napravljajo iz njega kruh, kosmiče in pivo. Kot jaro žito dozoreva v Švici do 1670 m nad morjem, v Aziji celo do 1800 metrov višine.

O starosti prosa ne vemo ničesar gotovega, znano je le mnogo različnih razlik, ki uspevajo posebno v vseh onih krajih, kjer raste koruza in vino, ter da prenese precejšnjo sušo.

Med mlajše evropsko žito spada koruza ali turščica. Prvotno izhaja iz gorkih delov Amerike, kjer je bila znana že v pradavnih časih (v grobovih starih Inkov), po Kolumbu je prišla koruza na Špansko (leta 1520), od tu v Italijo, Turčijo (odtod ime »turščica«), razširila pa se je hitro po vsej Evropi, Aziji in Afriki in je povsod izredno velikega pomena za velik del prebivalstva kot človeška hrana in živalska krma.

K žitom prištevamo nadalje tudi riž, čigar domovina je Vzhodna Indija; dandanes služi kot glavna hrana vsej vzhodni in južni Aziji, prideluje pa se tudi v Severni in Južni Ameriki, Vzhodni Afriki, Italiji in drugod. Botanično je samo dvoje vrst riža, toda od teh je mnogoštevilnih razvrsti ali kulturnih oblik (na pr. vzhodnoindijski, japonski, italijanski, javanski riž). — Vsa dosedaj navedena žita spadajo botanično v veliko družino trav; preostaja nam še samo ena vrsta in to je ajda, ki je sad rastline iz vrst dresni (polygonaceae). Doma je v Srednji Aziji, ob Kaspiškem jezeru, ob Volgi v Rusiji (tatarska ali sibirskaja), sedaj tudi na Poljskem, Ogrskem, Avstriji in naših pokrajinah, kamor je prišla v XVI. stoletju.

Pračlovek, pa tudi stari zgodovinski narodi so uživali svoja žitna zrna surova ali pa pražena; stari Egipčani, Grki in Rimljani so zrnja že mleli med dvema kamenoma, od katerih je bil spodnji izdolbljen, napravili so prvo moko, jo tudi presejali, pripravili testo in peklili kruh in krušne jedi. Pozneje so žito mleli z živalskimi silami in šele za časa rimskega cesarja Avgu-

sta (63 pr. Kr. do 14 po Kr.) so zgradili prvi mlin na vodo, ki je vzbujal silno pozornost ter so se ti mlini kmalu razširili po vsej Evropi. Na Holandskem so napravili leta 1439 prvi mlin na veter in v Londonu leta 1784 prvi paromlin in od tedaj se je mlinarstvo silno hitro razvilo, posebno v bivši Avstro-Ogrski.

Razno

ga Pitani perutnini dajaj večkrat po stroku česna, posebno če ne more prebavljati, ima trdo golšo in je vrto-glava. Pomladi daj perutnini večkrat med drugo pičo malo sesekljanih kopriv in česna.

ga Žaganje je zelo zdrava nastelj za konje. V neki konjušnici so zapazili, da niso imeli konji nikdar kolike, če so nastiljali žaganje. Tudi praprot je nastelj, ki varuje živino bolezni.

ga Kokošim obole jetra, če vživajo deteljo in travo iz močvirnatih krajev. Daj jim vsak dan malo Karlove soli.

ga Perutnina dobi katar v črevih, če zoblje sneg. Obolelo žival zapri v hlev, maži ji golšo z gorkim oljem in hrani jo s suhim rižem in oparjeno ovseno moko. Voda ne sme biti premrzla. Najboljša pijača za to bolezen je mlačno mleko z janežem.

ga Vodo za perutnino je treba pozimi in tudi poleti v časih kužnih bolezni prekuhati. Vode ne dajaj v nesnažni posodi in če je umazana, nadomesti jo s čisto.

ga Dosti manj mrčesa bi delalo škodo po vrtovih in njivah, po hišah in hramih, če bi se potrudil vsakdo, da bi pobijal in sežigal sproti vsako golažen, vsak zametek, vsako črvivo sadje, vsak plesniv krompir.

ga Premog vsebuje na kilogram 6—7 tisoč toplotnih enot. Briketi iz črnega premoga 6100—7800, briketi iz rjavega premoga 4500—6000, petrolej ima 17.000 toplotnih enot in lesno olje 10.500.

ga V surovem bukovem lesu je 39 odstotkov vode, prav toliko v borovem, v hrastovem 35, v jelševem 44, v smrekovem 45.

ga Suh les ne srka rad vlage. Če je na dežju, mu dosti ne škoduje. Če je pa surov les na dežju, popije dosti vode in ko ga postaviš v vlažno klet, se ne posuši rad.

ga Kuram, ki se golijo, dajaj solnčičnega semena, po njem dobe lepo perje in rade nesejo.

ga Potreba spanja ni pri vseh ljudeh enaka. Za vse pa velja, da opešajo, ako nimajo toliko spanja, kolikor ga potrebuje narava. V hudem poletnem delu spijo na kmetih prav malo. Zato so slabotni in bolehní. V mestu spi marsikdo v pustnem času prav malo. Posledica je pomanjkanje krvi in živčne bolezni. Vsak naj gleda, da ima po možnosti toliko spanja, da se čuti odpočitega kadar vstane. Posebno otrokom in mladini je treba dosti in mirnega spanja.

ga Najboljše milo za občutljivo polt je benečansko. Dobi se v drogeriji.

Vsem onim. ki se zanimajo za „Karitas“

Ker ni mogoče odgovarjati posameznikom na številna vprašanja, sporočamo tem potom:

1. Pri posmrtninskem zavarovanju „Karitas“ so mesečni prispevki stalno enaki.

2. Sprejemnina znaša 10 Din.

3. Zavarovanje se lahko vsak čas zviša ali zniža.

4. Po treh letih plačevanja se zavarovanje lahko odkupi ali spremeni v plačevanja prosto z znizano zavarovano vsoto.

5. V slučaju nezgode se izplača dvojna posmrtnina.

6. Zavarovanje običajno nima čakalnega roka. S 65. letom je predpisan enoletni čakalni rok. Če zavarovanec umrje v tem roku, se povrnejo vplačane premije. Če nastopi smrt radi nezgode v čakalnem roku, se takoj izplača dvojna posmrtnina. — Posmrtninsko zavarovanje „Karitas“, Ljubljana, Poljanska cesta 28 (Marijanišče).

3: a : n : a : š : e : m : a : l : e :

Straža ob grobu

Bogat kmet je stal nekega dne na svojem dvorišču in se je oziral po svojih lepih poljih: žito je dozorevalo in drevje se je šibilo pod težo sadja. Lansko žito je bilo še vse v kašči; v hlevu je stalo debelo govedo in iskri konji. Ko pa se je vrnil v hišo, se je ozrl po skrinjah in omarah, v katerih je imel spravljen denar.

Ko je takole pregledoval svoje bogastvo, je naenkrat potrkalo, a ne na hišna vrata, ampak na vrata njegovega srca. In ta so se odprla in zaslišal se je glas: »Ali si pa s svojim bogastvom svojem pomagat? Ali si videl bedo siromakov? Ali si dal lačnim kruha? Ali ti je zadostovalo tvoje bogastvo, ali si hlepel še po drugem?« Sree pa je odgovorilo: »Trd sem bil in ni me ganila beda drugih. Tudi svojem nisem delal veselja. Če je prišel siromak, sem se obrnil od njega. Nikoli nisem mislil na Boga, ampak le na to, kako bi povečal svoje bogastvo; nikoli mi ga ni bilo dosti.« Ko je zaslišal ta odgovor, se je močno prestrašil, kolena so se mu šibila in vesti je moral na najbližnji stol.

Tedaj pa je vnovič potrkalo, in to pot res na vrata. Sosed je bil, siromak, ki mu je kopica otrok doma prošila kruha, a jim ga ni mogel dati. »Vem sicer,« tako si je mislil, »sosed je bogat, a tudi trd in neizprosni. Ne verjamem, da bi mi pomagal, a pokusiti hočem. Otrok vendar ne smem pustiti, da mi od lakote pomro.« Pa je poprosil bogatega sosedu, rekoč: »Vem, da neradi daste od svoje obilice, a ne prosim zase, ampak za nevolžne otroke: posodite mi štiri mernike žita!«

Bogati sosed ga je pogledal in ni mogel pogleda od njega obrniti. In tedaj je prvi žarek dobrote prišel tati ledeno skorjo njegovega srca. »Ne štiri mernike posoditi, ampak osem mernikov ti hočem podariti, a vod

enim pogojem.« »Kaj naj storim?« je vprašal siromašni sosed. »Ko bom umrl, moraš tri noči zaporedoma čuti pri mojem grobu.« Sosedu je bilo nekoliko groza, a sila je bila velika in zato mu je segel v roko ter odnesel osem mernikov žita na svoj dom.

Zgodilo pa se je, kakor da bi bil bogati sosed naprej vedel: čez tri dni je nenadoma umrl in nihče ni žaloval za njim. Ko so ga pokopali, se je siromak spomnil na svojo obljubo in ker je bil pošten, jo je hotel tudi držati. Ko se je znočilo, je odšel na pokopališče in je sedel na grob. Vse je bilo tiho in mirno, le luna je sijala in od časa do časa se je spreletela sova ter žalostno zaskovikala. Ko je vzšlo solnce, je odšel domov. Prav tako je bilo tudi drugo noč.

Proti večeru tretjega dne pa ga je bilo čudno groza. Ko je šel proti pokopališču, je stal ob zidu tujec, ki ga še nikoli ni videl. Ni bil več mlad in ves zavit v star vojaški plašč, le črne, bistre oči so gledale iz njega, spodaj pa veliki škornji.

»Koga pa iščete tu?« je nagovoril kmet tujca, »ali vas ni groza samotnega pokopališča?« »Nikogar ne iščem, pa tudi strah me ni. Sem kakor oni mladenič, ki se je šel po svetu učiti, kaj je strah, le s tem razločkom, da je oni dobil bogato kraljičino za ženo, jaz pa sem vedno sam in siromašen ostal. Star vojak sem in bom prenočil tu na pokopališču, ker nimam boljšega prenočišča.« — »Če vas torej ni strah, prisedite k meni na ta grob, ki ga moram čuvati še nocojšnjo, zadnjo noč,« je dejal kmet. »Stražiti, to je vojakov posel in kar se nama bo tu primerilo, bova skupaj prestala,« je odvrnil vojak. In sta sedla na grob.

Vse je bilo tiho do polnoči, kakor prejšnji dve noči, ko pa se je zaslišal prvi udarec polnočne ure, je završale po zraku in pred obema čuvajema je stal vraz. »Proč od tu,« jima je zakli-

cal. »Ta v tem grobu je moja last in če takoj ne zgineta, vama bom vrat zavil.« »Ho, gospod z rdečim persom,« mu je odvrnil vojak, »niste moj stotnik, da bi vas moral ubogati. Hodite vi svojo pot, midva pa ostaneva tu!« — Vrag si je domislil, da se bo tu z denarjem dalo kaj narediti in jima je ponudil možnjo zlata, če odideta. »To pa to,« je odvrnil vojak, »a ne samo možnjo, ampak tale moj škorenj poln, potem pa odideva.« — »Toliko nimam pri sebi,« je rekel nato vrag, »pa bom kmalu prinesel, le nekoliko potrpi!« — Ko je vrag odšel po zlato, je vojak odrezal podplat od škornja in je takega postavil na rob izkopanega groba, kjer je rastla visoka trava ter se je sosedu nasmejaj, češ, morava vragu eno zagosti.

Kmalu je le ta prinesel vrečico pod pazduho in že mu je vojak molil škorenj, naj strese, a zraven pristavil: »Pa to bo premalo, škorenj še ne bo kmalu poln; le hitro še po zlato!« Čez kake pol ure je prinesel vrag večjo vrečo, ki pa ševeda še ni napolnila škornja. Tako se je moral vrag vrniti še tretjič po zlato.

Ko je tretjič prisopihal s težko vrečo na rami, je robantil: »Nesramno debele in velike noge imate, da nosite tako velike škornje.« A vojak mu je odgovoril: »Gotovo nimam kopit kakor vi; a le glejte, da bo zlata dovolj, sicer ne bo iz naše pogodbe nič.« In zopet je bilo zlata premalo; s kletvijo se je obrnil, da prinese še eno vrečo.

Ko je prišel iznova z vrečo na rami, jo je varno stresal v škorenj, a zopet ni bila niti polovica škornja napolnjena. Ves jezen je hotel popasti škorenj, a v tistem hipu se je dotaknil prvi žarek vzhajajočega solnca neba in z groznim tuljenjem je vrag zbežal. Uboga duša v grobu pokopane pa je bila rešena.

Oba čuvaja njegovega groba pa sta polovico zlata razdelila ubogim, z drugo polovico pa sta do smrti srečno živela. (Po Grimmu.)

Kdo ugame?

Neki kmet je potoval v tuje kraje. Na rami je nesel koš zeljnatih glav, na desni je imel kozo, na levi pa volka. Pa pride do velike reke, kjer ni bilo mostu, ampak le majhen čoln, v katerem se je mogel prepeljati le on pa še ena izmed treh reči, ki jih je imel s seboj. Če bi bil vzel dvoje naenkrat v čoln, bi se čoln potopil. Sedaj je bil mož v veliki zadregi: če prepelje najprej zelje s seboj, bo med tem volk kozo požrl, če vzame volka, bo koza požrla zelje, če pa prepelje na ono stran najprej kozo, bo drugič moral pripeljati h kozi zelje ali pa volka... Kakor se obrne, slabo kaže! No, nazadje jo je pa pogruntal. Vse troje je prepeljal preko reke na tak način, da ni mogel ne volk požreti koze, ne koza zelja. Kako je to naredil? Uganite in sporočite po dopisnici: Uredništvu »Domoljuba«, Ljubljana, Kopitarjeva ulica 6. Enega izmed tistih, ki bodo prav uganili, bomo izžrebali in mu poslali za nagrado lepo mladinsko knjigo Kotličkovega strička: »Najdenček Jokee«.

Kdo je prav uganil?

V trgovčevem zaboju je bilo 70 pomaranč.

Prav so rešili: J. Tripolt, Koroška Bela; Iv. Glad, Ribničan, sedaj v Franciji; Rud. Razpotnik, Šemnik; A. Adamič, Velike Lašče; Iv. Zalokar in Fr. Beznik iz Gorjuš; J. Užmah, Lemberg; Franeka Debevc, Grahovo; Cilka Arh, Boh. Srednja vas; J. Vovk, Troščine; Rup. Suhač, Sv. Trojica; Fr. Hafner, Globoko; Mar. Kregelj, Št. Rupert; L. Lunka, Grahovo; Jos. Grebenc, Cerknica; Jak. Tanšek, Celje; Fr. Košir, Belca; Gabr. Košir, Belca; Gabr. Košir, Gozd; Al. Perne, Povelje; Al. in Ivanka Podobnik, Pštata; Milka Uršič, Radovljica; Fr. Velkavrh ml. Polhov gradec; J. Selšek, Petelinje; Fr. Kaučič, Dražgoše; Jerica Burger, Polica; Nežika Prah, Rogatec; Mici Hren, Prapreče; Kristina Hren, Zagreb; Iv. Ivšek, Gabrijela; Fr. Tomic, Št. Jošt.