

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1932

11. MAJA

ŠTEV. 8

Točnost

V vsaki hiši imamo uro. Morda ona velika stenska od časa do časa obstane, ker jo pozabimo naviti, toda budilka v spalnici in žepna ura, te pa gredo točno.

Zakaj je pač budilka postala nekako najpotrebnejša stvar v družini? Gotovo zato, ker mora vsakdo biti ob svojem času točno na svojem mestu v službi. Ko zapoje zvonec, požene s tovarni stroj in s tem se začne vse delo. Kdor prepozno pride, temu odtegnejo procent njegove plače, kdor pa se ne navadi na točnost, tega odpuste.

S kakšno točnostjo prihaja in odhaja na primer vlak. Cisto do minute. Če se kdaj vlak zamudi za par minut, so že potniki vsi razburjeni in zabavljajo čez točnost. Točno odpre trgovec svojo pisarno in trgovino, točno tudi rokodelce svoje delavnice, točna je postala tudi vsaka pisarna, odkar so vanjo prišli stroji. Točno se pričinja tudi božja služba, prav tako šola in tudi gledališče, točno bi se morale začeti tudi seje po naših društvih, kar se pa ne zgodi in je treba računati vedno na četri ure zgube.

Pomislimo, če je ta točnost koristna ali ne! Ljudje niso bili vedno tako točni. Spominjamo se še, da je marsikateri rokodelce v ponedeljek plavo vozil, marsikateri uradnik prepozno prihajal z mislijo, saj to ni veliko, pa tudi v splošnem smo bili vedno navajeni bazarati s časom zlasti pozimi, ko delo ni tako morno in so noči tako dolge. In kako bridko je moral že marsikateri delavec čutili, ker je moral biti točno

ob uri na svojem mestu. Sploh je bilo treba premagati dobršen kos naše stare komodnosti in marsikdo je mislil, ali pa misli še sedaj, da je to pravo suženjstvo, če se zahteva, da prihaja točno na svoje mesto.

Pomislimo pa, v kakšnem podjetju je prijetnejše in lažje delati, v takem kjer se točno pričinja in točno neha, ali pa v takem, ko ne veš prav, kdaj se prične in kdaj se neha. V dobro in lepo urejenem obratu ima človek vedno prijetno čuvstvo gotovosti. Navadno pravimo: ta podjetnik je marljiv človek, ki hoče naprej priti, čas zna dobro izkoristiti. Ko pa pride v svojem podjetju res naprej, tedaj je že znamenje, da bo to podjetje obstalo in ima tudi še izgleda na izboljšanje. Pa za točno delo lahko zahtevamo tudi točno plačilo.

Neredno podjetje pa nikomur ne da gotovosti, da se ne bo morebiti danes ali jutri sesedlo ali poginilo. Kdor danes ni točen, ne more prenesti konkurence. In verjetno je, da podjetje ne bi moglo napredovati, ampak bi zaostajalo daleč za drugimi, če bi v njem ne bilo točnosti.

Vidimo torej, da je točnost, če tudi zahteva nekoliko premage, vendar najvažnejše, kar si moremo misliti za dobro podjetje, kar pomeni prav toliko, kakor za blagostanje posameznikov in skupnosti. Točnost je pravi blagoslov in resnična potreba in bi morala biti vsakemu človeku resnični donos.

Domača lekarna

V vsaki hiši bi morali imeti vsaj najpotrebnejše pripomočke za slučaj nesreče ali bolezni, t. j. majhno domačo lekarno. Najboljši prostor za shranjevanje zdravil je posebna majhna omarica iz lesa ali pločevine, ki pa bodi na suhem kraju (najbolje obešena) ter naj se da dobro zapirati, da ne morejo do nje otroci in drugi nepoklicani. Omarica naj bo vedno zaklenjena, ključ pa shranjen (vedno) na enem in istem določenem prostoru, da ga ne iščemo, ko hočemo vzeti kaj iz omarice. V njej naj bo strog red in snaga. Predvsem se navadimo, da takoj opremimo z napisom vse, kar shranimo vanjo, bodisi da je to steklenica z zdravili, ali pa papirnata vrečica ali škatljica s praški ali podobnim. Zraven pripišemo tudi navodilo za uporabo in namen, t. j. proti kateri bolezni to sredstvo lahko uporabljamo. Isto velja tudi za vse domače čaje, ker le tako se res dobro spoznamo v naši zalogi in si vemo ob potrebi hitro pomagati. Koliko je n. pr. samo belih praškov, ki so na videz vsi enaki; vendar bi povzročili lahko hudo nesrečo, če bi jih zamenjali. Zaradi tega ne spravimo v domačo lekarno ničesar brez točnega napisa.

Vse steklenice z zdravili naj bodo dobro zamašene. Ločimo steklenice z zdravili za zunanjo uporabo od tistih za notranjo uporabo. Spoznamo jih po rdečih in belih lističih z napisi, ki jim jih nalepijo že v lekarni. Najboljše je, ako damo omarico predeliti, da ima več polic. Na eni polici imejmo samo zdravila za zunanjo uporabo (za mazanje

itd.), na drugi pa ona za uživanje. Na tretjo policičko shranimo lepo v redu vse zdravilne čaje, za katere je najbolje, da so v pločevinastih škatljicah, in ki naj bodo ravno tako opremljene z napisi in potrebnimi pripombami.

Posebej pa je treba shranjevati razkuževalna sredstva, ker imajo močen, neprijeten duh.

Za vsa zdravila velja, da ne smejo biti stara, sicer ne učinkujejo oziroma lahko bolj škodujejo kakor koristijo. Kar smo iz domače lekarne docela porabili, si takoj zopet nabavimo, da nismo naenkrat brez pripomočkov. Dobra je tudi navada, da znotraj na vrata omarice pritrdimo koso papirja, kamor smo napisali po vrsti vse, kar imamo v domači lekarni v zalogi.

Domača lekarna naj vsebuje tole: Toplomer za merjenje telesne toplote, klistirno brizgalko, pinceto (kleščice) za pobiranje tujih predmetov iz ran (trn), grejačo (toplotno steklenico), razne vrste obvez nadalje obliž za rane in vato v zavitkih.

Izmed zdravil za mazanje imejmo doma vsaj tole: čist vazelin mazilo proti opeklinam čisti alkohol jodovo tinkturo, glicerin olivno olje francosko ganje in bencin.

Za notranjo uporabo: škatljico jedilne sode, stekleničico ricinovega olja, nekaj tablet aspirina in piramidona, Hoffmanove in baidrijanove kapljice.

Izmed domačih čajev naj bi imeli v zalogi lipov čaj, kamiliec ajbiš, tavent-rože, žajbelj in prsni čaj.

S. H.

Hugon Turk, izpr. inž. nadzornik:

O užitnih glivah ali gobah

Izmed enajsttisoč gliv, ki so porazdeljene na mnogoštevilne rede in družine, jih je nekaj tudi za človeka užitnih in le-te imenujemo skupno navadno

— g o b e. Število užitnih gliv (gob) je vsekakor precej večje kot se navadno misli, vendar se ne porabljajo splošno za človeško hrano radi zelo lahke za-

menjave z njihovimi strupenimi sorodniki, dasi so med nestrupenimi gobe iz vrstne kakovosti.

Kdorkoli nabira gobe za človeški užitek, mora zelo natančno poznati dotične vrste, da jih nikakor ne zamenja z neužitnimi, škodljivimi ali celo strupenimi, ker nesreča hudega zastrupljenja in celo smrti se kaj hitro pripeti. Precej moramo tudi pripomniti, da postanejo tudi povsem dobre in užitne glive (gobe) lahko neužitne, nevarne in celo strupene, tako n. pr. radi starosti, zmehčanja, črvičnosti, gnilobe ali tudi radi neprimerne priprave itd.

Ker je pri nas poznanje gob precej pomanjkljivo, naj navedem nekaj imen užitnih gliv in sicer:

I. iz vrst odnosno družin lističastih ali platničarskih gliv: 1. karželj, 2. dežnica, 3. mraznica, 4. slivasica, 5. močno dišeča majnikova kolobarnica, 6. navadna majnikova kolobarnica, 7. zelena kolobarnica, 8. siva ali mišja, 9. grbasta, 10. izredna, 11. školjasto zavita, 12. spremenljiva kolobarnica, 13. poljski kukmak ali pečenka, 14. njivski kukmak, 15. travniški kukmak, 16. gozdni kukniak, 16a. zajčki.

II. iz silno mnogoštevilne vrste gobolobie so užitne samo nekatere, ki se pa lahko zamenjajo z neužitnimi in tudi strupenimi iste vrste. — Te vrste gob imajo med vsemi najlepše barve.

III. iz vrste sirovk ali mlečnic: 17. mlečna pečenica ali hruševka (pečenka sirovojedka), 18. poprova mlečnica, 19. užitna sirovka.

IV. od vrste gubastih ali grbančastih gliv: 20. navadna ali užitna lisička.

V. izmed sehlic: 21. dišeča ali nageljnova sehlica.

VI. 22. jeterna goba ali goveji jezik.

VII. od luknjičavih gliv: 23. ovčje vime, 24. ščitasta ali kobulasta luknjičarka, 25. zemljariča (zemljevec), 26. luknjičarka klopotača, 26a. možek ali kozji parkelj.

VIII. med cevastimi glivami (gobami): 27. navadni jurček (jur, užitni go-

ban), 28. ajdovček (bronasu jurček), 29. brezji goban (kapucinarka), 30. kraljevi goban, 31. kravjača, 32. kostanjevka, 33. kozja labrda (mavelček), 34. peščenka, 35. turek, 36. rjava maslenka (ovsinac, mastni goban), 37. laška globanja (lišni goban).

IX. pri ježevkah ali bodičastih glivah (gobah): 38. strniščni ali zemljasti ježek (prosenka), 39. rjavi ježek (jele nova bodičnica).

X. od betičastih gliv ali griv (parkeljcev): 40. lepe šapke (tace) ali oranžasto-rdeča griva, 41. lisičji parkeljci (rumena griva), 42. medvedje šape (tace) ali rdeča griva, 43. Herkulejev kij (H. griva), 44. kozja brada.

XI. med votlimi grivami (kraterelami): 45. mrtvaška tromba (trobenta) ali rozenasta tromba, 46. batasta tromba, 46a. žolta tromba.

XII. iz vrste smrčkov (mavrahov) ali jamičastih gliv: 47. užitni mavrah (gorski ali okrogli smrček), 47a. koničasti mavrah.

XIII. od hrčkov: 48. užitni hrček, 48a. orjaški hrček, 48b. jamičasti hrček, 48c. jesenski (kodrast) hrček.

XIV. od gomoljk: 49. črna ali prava gomoljka (Trüffel), 49a. zimska gomoljka, 49b. poletna gomoljka, 50. bela gomoljka.

S tem seveda še nismo dokončali dolge vrste raznih užitnih gliv (gob). In vendar jih prihaja v uporabo in trg prav majhno število, pred vsem radi prelahko mogoče zamenjave z neužitnimi ali celo strupenimi glivami istih vrst. —

Nepoznavalec neužitnih, sumljivih in strupenih gliv moramo seveda odločno odsvetovati nabiranje gob brez zanesljivega živega, tiskanega in slikanega vodnika-strokovnjaka. Dobro poznanje užitnih gliv (gob) more dobiti človek le pod takim vodstvom in še potem ne prav lahko, zato so res pravi strokovnjaki-gobarji zelo redke pri-
kazni.

Paradižnik

Paradižnik prištevamo med najimennitejšo zelenjarno in ob enem dišavno rastlino. Razširjen in cenjen je po vsem svetu. Tudi v tistih severnih, mrzlih pokrajinah, kjer ne uspeva, ga uživajo, bodisi da ga uvažajo svežega ali pa predelanega v razne shranke. Pri nas prav dobro raste in obilo obrodi, dasi plodovi morebiti niso tako sladki kakor oni iz bolj vročih južnih pokrajin. Kljub temu je po naših vrtovih, zlasti po kmetih še vse premalo znan in razširjen.

Paradižnik prištevajo botaniki k razhudnikom, kakor n. pr. krompir, tobak in mnogo drugih, izvečine strupenih rastlin (n. pr. volčja črešnja, volčič, pasja zel, kristavec, črni zobnik). S krompirjem sta pa prav bližnja sorodnika. Najbolj se razlikujeta v tem, da rodi krompir gomolje, ki se nahajajo v zemlji, pri paradižniku pa se razvijajo iz cvetja po stebelu krasni, včasih kot pest debeli, rdečim jagodam podobni mehki plodovi prav različnih oblik. Tudi paradižnikova domovina je Amerika, odkoder se je razširil po vsem svetu. Zlasti po toplih pokrajinah ga goje v velikih množinah in ga predelavajo v razne trpežne shranke (konserve).

Paradižnik je primeroma tako občutljiv za mráz kakor fižol, ali kumare. Zato ga ne smemo saditi na plano pred sredo maja meseca. Sejati ga moramo marca meseca na tople grede. Kali prav kmalu in se razvija jako hitro. Ko rastlinicam zrastejo prvi značilni listi, jih pikiramo, to se pravi razsadimo po kakih 8—10 cm narazen (tudi še pod steklom), da se tem lažje in tem bolje vkoreninijo. Do srede maja, ko je čas za presajanje na plano, se tako razrastejo, da so visoke 30—40 cm. Presajanje jih prav nič ne ovira v rasti, ker korenine drže zemljo, da jih lahko presadimo z veliko kepo. Kdor nima tople grede, naj si kupi nekaj godnih sadik pri vrtnarju.

Glede lege in zemlje je paradižnik toliko izbirljen, da mu posebno ugaja zavetna, topla, solnena lega in pa močno pregnojena, sprsteninasta zemlja. Mno-

go komposta mu zelo prija. Po mrzlejših krajih ga je saditi ob južnih stenah in podobnih zaklonjenih legah. V toplejših, zlasti vinorodnih krajih pa uspeva tudi na planem po zelenjadnih vrtovih, po njivah in po vinogradih. Zložno proti jugu nagnjena zemljišča so posebno ugodna.

Paradižnik dela jako dolge in globoke korenine. Zato je treba zemljišče temeljito pregrebati (preštihati) in dobro pognojiti s kompostom ali z vležanim, predelanim gnojem. Preden sadimo, postavimo po 1 m vsaksebi do 1½ m dolge močne kole, na katere bomo privezovali rastline. K vsakemu kolu posadimo po eno rastlino. Za srednjo družino zadostuje 20—30 rastlin. Če jih sadimo v več vrstah, pustimo med vrstami vsaj 1 m prostora.

Malo je vrtnih rastlin, ki bi tako bujno rastle kakor paradižnik. Zato ga pa ne smemo prepustiti samentu sebi, ampak ga moramo med rastjo primerno gojiti in navajati, sicer nam zraste iz vsake rastline obširen grm, ki pa ne bi dal dovoljnega pridelka. Vsaka rastlina ima nagon, da se razcepi na več stebel. Pustiti pa smemo kvečjemu tri. Ponekod goje paradižnike tudi na eno samo steblo. Vse poganjke, ki so odveč, porežemo tik pri tleh ali tam, kjer poganjajo iz glavnih stebel. Ostale poganjke, ki jih hočemo gojiti, privezujemo na kole. Pa to še tudi ni dovolj. Najmanj vsakih 10 dni je treba pregledati paradižnike in izrezati vse zalistke (poganjke, ki rastejo izra listov na glavnih steblih. Le tako oskrbovane rastline dovoljno cveto in obrode obilo lepih sadov. Čez poletje je treba nasad večkrat opleti in ekopati. Če je suho, moramo zalivati, toda le s cevjo h koreninam, nikdar ne po rastlini sami.

Paradižnikov je mnogo sort. Najbolj si so sorte z gladkimi, okroglimi plodovi. Izbirali bomo tudi rane sorte (n. pr. »lukulus«). Sorte z drobnejšimi plodovi se v našem podnebjju bolje sponašajo nego debeloplodne.

R a z n o

Serviranje

Zanimiva in težko pričakovana novost
v naši strokovni književnosti.

V založki Banovinske zaloge šolskih knjig in učil je izšla izpod peresa gg. F. Jelenca in N. Velikonje knjiga »Serviranje«, ki zasluži največjo pozornost naših gostilničarjev in hotelirjev, prav tako pa tudi naših gospodinj. Knjiga nima niti v mednarodni književnosti sovrstnice. V njej je do najmanjše podrobnosti, in rekli bi, s filmsko ponazoritvijo na 260 straneh teksta in 80 straneh slik na umetniškem papirju poleg številnih slik med tekstom podana natakarska služba od male gostilne do velikega mednarodnega restavuranta. — Knjiga se prav za prav šele začneja tam, kjer druge slične knjige nehajo ter s tem ustreza tako občuteni in čisto izraženi potrebi po jasnem in natančnem opisu natakarskega dela. Tudi človeku, ki nima neposredno posla z restavrantom ali gostilno, bo knjiga nudila mnogo novih pogledov na zanimivo gostilniško in restavurantsko poslovanje. To knjigo mora imeti vsak, kdor se kreta v družbi odnosno kdor mora sprejemati družbo. V njej se podaja način mednarodnega serviranja. Najvažnejši strokovni izrazi so navedeni tudi v francoskem, nemškem in angleškem jeziku. Knjiga obsega priprave za serviranje, službeno razvrstitev postrežnega osebja, njegove dolžnosti in lastnosti, ki jih služba zahteva, prikazuje v posebnem poglavju pomen vsakega reda v jedilnem sporedu, posebnosti tega pri različnih narodih, kako se vsaka jed je in kako se servira. Pijače so obravnavane z mednarodnega (francoskega) in domačega vidika s posebnim poudarkom domačih vin. Velika pozornost je posvečena sestavljanju jedilnega in vinskega lista in njega opremljenosti s krasnimi vzorci. Obsežno je opisano obratovanje restavuranta, bistvo kalkulacije, kontrole, kajirovodstva in naloge restau-

ranta v hotelu. Obravnava se kuhinja velikega mednarodnega podjetja. Obširno je poglavje o prostorih in njih opremljenosti z gospodarskega, estetskega in higienskega vidika. Nato sledijo štiri obsežna poglavja o serviranju samem, pripravi, ponujanju jedi, postavljanje na mizo, pospravljanje itd. Posebnost v strokovni literaturi je poglavje o servirnih vajah, kjer so posamezni posli razčlenjeni do najmanjše podrobnosti, nakar sledi serviranje celih obedov, priprave zanje in pospravljanje po njih. Ker zanima vprašanje prejemkov postrežnega osebja tudi najširše občinstvo, se v tej knjigi govori tudi o napitnini, postrežnini, odstotku od prometa in plačah postrežnega osebja. Knjiga je bila spisana po uradnem nalogu kraljeve banske uprave v pospeševanje tujkega prometa ter se radi tega prodaja po režijski ceni brez vsakega dobčka po 72 Din. Manjkati ne sme v nobeni naši gostilni! Naroča se neposredno pri Banovinski zalogi šolskih knjig in učil v Ljubljani.

Proti mrčesu v slanovalju

V tleh, ki imajo špranje, se nabira najrazličnejša nesnaga; ta nudi bolham in muham ugodno priliko za naglo razmnoževanje. Tej neprijetnosti in nečednosti odpomoremo, če tla pogosto očedimo z žaganjem, pomešanim s klorovim apnom in sicer takole: Dva dela klorovega apna pomešamo z osmimi deli suhega žaganja. Cim skrbneje to premešamo, tembolj mešanica potem učinkuje. To polijemo nato s toliko vroče vode, da dobimo redko kašnato snov, jo pustimo čakati 3—6 ur, potem pa jo s krtačo za ribanje nanosimo na tla in temeljito poribamo. Končno podrgnemo tla še enkrat s suhim, svežim žaganjem brez klorovega apna. Na ta način postanejo tla čista in razkužena in v špranjah se več ne redi nadležni mrčes.

S. H.

ga *V sadju* je povprečno 85—90% vode, sladkorja 5—10% (v grozdju celo 20%), kisline $\frac{1}{2}$ —2%, pri prusnicah $\frac{3}{4}$ %. Zato nas hladi in osveži sadje, zato si ga želi otrok in odrasli. Priroda sama upošteva našo potrebo po sadju. Pomladi in poleti nas krepijo jagode in izganjajo, kar se je nabralo v nas slabega pozimi. Jeseni nam sadje pripravlja život za zimo, pozimi nam pomaga preko zimskih težav. Sadje naj uživa mlado in staro, sadje surovo ali kuhano, namesto kave in čaja, namesto tobaka, žganja in vina. Kdor uživa sadje, podpira tudi naše kmetijstvo.

ga *Slanik* obriši, namaži z oljem, zavij v papir in speci na mrežici. Odvij in nakapaj z limono ter ga daj k zelni ali drugi solati. Na Ruskem ovijejo slanike z zeleno travo, spečejo na žrjavici in polijejo s kisló smetano. Dober je v vinu namočen, v moki povaljani in na maslu cvrti slanik.

ga *Ribe* očisti s soljo in rjavim sladkorjem, ovij s prtíčem in pokri s peskom.

ga *Vrane* lovijo in jedo že od nekdaj na vzhodnem Pruskem. Perje porabijo za posteljino. V Berlinu prodajajo oskubljene mlade vrane na trgu. Enako so čislana vranja jajca. Mlade vrane so prav okusne, starim snamejo kožo in jih pečejo s slanino kakor jerebice. Pri nas je vrana malo cenjena kot mrhojeda in tovarišica vislic. Cigani jedo vrane — ne pošten človek, tako pravijo naši ljudje.

ga *Od oktobra do marca* sme vživati dobro prekajeno svinjino tudi opešan in bolehav človek. Vsak čas pa vživa tak človek lahko ne preslano gnjat in dobro prepečeno meso odojčkov.

g *Uvoz živil v Nemčijo*. Naša država je še pred par leti uvažala v Nemčijo mnogo svojih pridelkov posebno žita, živine, jajc in sadja. Toda Nemčija je znatno povečala agrarno produkcijo in se skuša osamosvojiti v živilih od agrarnih držav. To je eden glavnih vzrokov sedanje agrarne krize tudi pri nas. Nemčiji je z visokimi carinami uspelo nadomestiti znaten del uvoza z domačo produkcijo in tako je nam zaprla tamošnji trg. Njen uvoz je nazadoval od 4203 milijone mark v letu 1928 na 1969 milijonov v letu 1931. Zlasti se je

zmanjšal uvoz zita od 571 na 102 milije na mark, uvoz jajc od 294 na 102, uvoz sočivja od 139 na 88, uvoz sadja od 225 na 165, uvoz masla od 435 na 220 in uvoz sira od 103 na 63 milijonov mark. — Ta padec uvoza so pa dosegli tudi s stalno obsežno propagando za nakup samo domačih pridelkov.

g *Uvoz prašičev v Avstrijo*. Najnovejši dogovori glede spremembe jugoslovensko-avstrijske trgovinske pogodbe velja posebno za uvoz pitalnih prašičev, ki je po pogodbi prost carine, in na uvoz telečjega mesa. Uvoz prašičev ostane na dalje carine prost, vendar je bil dovoljen poseben kontingent v višini povprečnega avstrijskega uvoza v času od uveljavljanja sedanje pogodbe. Slični kontingenti bodo določeni tudi za uvoz težkih prašičev iz drugih držav. Prav tako je bil dovoljen poseben uvozní kontingent za uvoz telečjega mesa, kakor obstoja še v prometu z Madžarsko. Avstrija je Jugoslaviji dala nekatere prvtikoncesije zlasti glede uvoza slanine.

g *Omejitev pridelave pšenice v Ameriki*. Po uradnih podatkih ameriškega kmetijskega ministrstva je bilo v lanskí jeseni v Združenih državah Amerike z ozimno pšenico zasejana površina le 38.7 milijonov akrov nasproti 42 milijona akrov v predlanskí jeseni. Tako znižanje posejane površine bo gotovo najizdatneje pripomoglo k ozdravljenju razmer na svetovnem žitnem trgu. Poudarjamo, da je znižanje žitne površine umestno le v tistih državah, kjer proizvajajo žita večinoma s stroji in kjer se prideluje blago za svetovni trg. Nikakor pa ne znižati zemeljske proizvodnje pri nas v Sloveniji, kjer itak še premalo pridelamo na naši malo rodovitni zemlji. Mi ne pridelamo niti toliko, da bi zadostovalo za domačo potrebo, kaj še, da bi bilo toliko pridelkov, da bi to vplivalo na svetovne cene.

Zlata goska. Neka dama je odpotovala v svetovno kopališče. Svojega hišnega zdravnika je prosila, da ji naj da priporočilno pismo na kopališkega zdravnika. Ustreže in ji da zapečatenó pismo. Dama je bila radovedna in odpre pismo. Vsa ogorčena bere te le vrste: Pošiljam Vam zlato gosko. Jaz sem jo dolgo skubel. Skubite jo še Vi.

3a naše male

Virgilij: **Kukavica**

Izvedela je kukavica,
kako jo ptice sodijo;
in vedela je, kam te sodbe,
te ljubosumne vodijo.

»Dolžite me, da nič ne delam,
da drugim kradem kruh in krov,
da moje petje in letanje
ni drugega, ko plen in lov.

Da nisem črna le po krilih,
da vsa sem črna v dno srca;
da med krilatim božjim rodom
edina ne poznam nebá.

Da mojih zletov se prestraši
celó na seči črni kos;
da moja črna pesem molí
celó na vodi belo gos.

In vendar, vendar! Kukavico
ustvaril vam je dobri Bog.
In v svojo čast in drugim v blagor
izpustil jo je v hrib in log.

Ni časa, da bi pletla gnezdo;
preveč je mojih skrbnih del,
morim črnilce in črvivce,
ta cvet otati more cel.

Pomlad prinašam in ohranjam.
Če bi ne bilo več cvetú:
Komú, povejte, bi pomladi
jubilo peti se, komú?»

Uvidele so ptice krivdo:
»Pri nas je kes, pri tebi prav!
Ti vedno prvi in poslednji
zapoješ vigradi pozdrav!«

Roparski vitez

Ni še dolgo od tega, ko je priletel
na neko jablano svetlomoder metulj. Ja-
blana je stresala veje in vejice kakor ob
nevihti, ko je priletel metulj nanjo. Toda
kolikor se je tudi otresala, nič ni
pomagalo. Svetlomodri je bil namreč po-
vabljen na obisk od mladega zelenega
jabolka.

»Ta tudi ne ve, kaj dela,« je rekla
jablana. Silno jezna je bila, vsa srdita
na mlado jabolče, toda mladič se zanjo
ni brigal. Seveda, vse je najbolje vedel,
in zato je zaklical metulju: »Oj ti revež,
kako si truden! Ali ne želiš pri meni
malo počiti?«

»Kajpak, kajpak, ljubo jabolko,« se
je odzval metulj, »saj ti imam izročiti
tudi pošiljko jajc, da jih spraviva na
pravo mesto, kajti moj čas gre h koncu
in bom moral umreti.«

»O škoda, škoda, že umreti!« pravi
zeleno jabolče. Saj je bilo še čisto mla-
do in ni nič mislilo na smrt, ko je ko-
maj začelo živeti. In zato je reklo polno
sočutja: »Le daj jajčeca sèm, če niso
pretežka, ti jih bom že spravilo.«

Spet je stresla jablana svoje veje
kakor ob nevihti. Pomagalo pa ni nič.
Svetlomodri in svetlozeleni se nista dala
motiti. »Prvi je slepar, drugi pa bedak,«
si je mislila jablana, »no, počasi se bo
že prepričal. Kdor noče slušati, mora
čutiti.«

Tako se je zgodilo, da je sivomodri
metulj letal od jabolka do jabolka in na
vsako pripel drobno, toda živo jajčece.

»Zdaj sem pa skoraj kakor zibelka,«
si je mislilo malo jabolče in vendar
sanjalo o ljubem, malem metulju. Toda
nekega jutra na vse zgodaj, av! kaj pa
je bilo to? Kdo ga je ugriznil tako silo-
vito in se mu zapičil noter v srce? —
Ojoj, ojoj, grda gosjenica ga je napadla
z veliko požrešnostjo! Grize in žre noč
in dan ter ne da jabolku miru niti mi-
nute, dasi je še vse kislo in zeleno...

Jabolče je hudo obolelo. Vsak dan
je bilo bledeje in spet so bila njegova
lica vsak dan rdeča od vročice in bole-
čine, vsak dan je bilo jabolko bolj zrelo,
da odpade, in nekega jutra ga je vrgel
lahen vetrček na tla.

Tedaj je začutilo, kako je grizoča
bolečina predrila njegovo kožo, in re-
šeno je bilo svoje muke. Kaj ga je mu-
čilo? Gosjenica, bela, nemirna gosjenica
s šestnajstimi živimi nogami. Zdaj je
zlezla v zidno razpoko in tam obstala.

Ozrla se je nazaj na jabolko in rekla: »Ti, jaz znam še kaj drugega kot žreti in rasti. Jaz znam celo presti in si bom zdaj spredla svilenno spalno obleko. Ko bom v nji zaspala, ne bom čutila mrzle zime niti lakote, saj sem se v tebi toliko najedla, da imam zaenkrat dovolj. Ti, jabolče, boš segnilo, jaz pa se bom prihodnjo pomlad zbudila kot metulj...«

Te besede so jabolče hudo zadele. Zdaj je marsikaj razumelo. Ta grda gosnena je bila torej hči tistega svetlo-modrega roparskega viteza!

Kako je zdaj ubožec želel, da bi bil še enkrat mlad! Povedal je svojo žalostno zgodbo peškam — svojim otrokom. On je v travi segnil, peške so pa vzkalile in nekega dne je tam stalo čedno drevesce. Jabolče sicer za to ni zvedelo, toda kaj je zato?

Vse mora služiti

Delopust je bil v čevljarni. Je pa že tako — če odidejo ljudje, pa postane orodje živo.

Čevljarski stolec je zazdehal, se pretegnil in rekel: »Pasje življenje je to! Ves božji dan me tlači mojster s svojo težo; zvečer pa, ko je delo končano, mi da še breco in gre. Joj, ko bi mogel jaz uporabiti svoje tri noge! Še danes pogegnem od tod!«

Nato se oglasi čevljarjevo kladivo: »Ti, stolec, si več en lenuh in lenuh ostaneš! Ne razumeš, da smo mi ljudem hlapci in da moramo služiti.«

»Čujte, čujte modrega blebelača,« se oglase čevljarjevi žebli. Vedno so imeli piko na kladivo. Seveda, kako je pa tudi neusmiljeno razbijalo po njih glavah in se še bahalo s svojo krutostjo.

»Kaj naj pa šele jaz rečem?« zavzdahne čevljarjevo usnje. »Silo me prebada, nož me reže, žebli me zbadajo, pila me praska, kladivo me tolče in klešče me ščipljejo. Oj, to je bilo drugačno življenje, ko sem bilo še — kravja koža!«

»Križana gora!« zagode čevljarjevi jaje pod klopjo. »Jaz moram pa ves ljubi dan tical ti, v kotu in čakati na milostive gospode čevlje. In ko blago-

volijo končno priti — kakšni so? Vsi oprášeni in polni blata in nesnage. Ko enega sezuvam, me surovo in nesramno tare drugi.«

»Čevljem se godi še najbolje. Hodijo lepo po svetu in solnce jih ogreva. Mi pa ždimo tu za dolgočasno zaveso leto in dan.« Tako zagodrnjajo kopita.

»Ti mili Bog! Da se nam dobro godi?!« reče levi škorenj desnemu. »Da je to gosposko življenje. Ta neumna navlačka ne ve, kaj govori. Ves dan nas podé okrog. Ob dežju toliko, da ne uto-nemo. Ob snegu strahovito zmrzujemo. V poletni vročini se dušimo od prahu. In to naj bi bilo gosposko življenje.«

»Bratec!« se oglasi drugi čevlj. »če samo pomislim na neusmiljeni tlak, mi poslanc slačo. In ostro kamenje, kako mi včasih gloda kožo! Lepa hvala za tako hojo po svetu in če nas solnce ogreva.« —

Se par drugih trdih čevljev se oglasi: »Mi smo čevlji pismonoše. Ves dan nas podi po stopnicah gor, po stopnicah dol. Pa se mramo ob vsej svoji revščini še lepo svetiti. Zvečer nas pa obdeluje z mažo in kitačo, da nam gorje. Posebno ena krtača nas praska, da se nas Bog usmili.«

Tudi par šolnov se oglasi. Videti jim je, da imajo že hude dni za seboj. »Mi reveži smo si v mladosti predstavljali vse lepšo bodočnost. Mislili smo, da pride po nas kak kraljevič, ki nas povede na ples. Zdaj pa razdrapani drsamo po tleh, in to tudi ni radost.«

»Pač, pač, naše življenje je res žalostno,« spregovori čevljarjev nož. »Venerer rezati trdo usnje, tudi ni prijetnost. In ta duh po usnju, ki udarja v nos! Jaz bi bil že rajši kuhinjski nož. Toda, kaj hočemo? Cul sem včeraj, da se je celo čevljar sam srdil na svojo obrt.«

»Da, da,« pritrdi končno še čevljarjeva mizica. »vsi tožimo in vsi moramo služiti. Niti mojster ni sam svoj gospod.«

Koliko časa je rabil Kristof Kolumb v Ameriko, koliko časa rabi za isto pot moderni parnik?

(Tudi 21. januar, 1902. leto.)