

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1933

31. OKTOBRA

ŠTEV. 18



Pismo za dan vernih duš

(Pesem starejše dobe.)

Pismo moje, angelj, nesij
tja na tihl mirodvor
in položi je k cipresi
ali pod zeleni bcr.

Kogar ljubim, rad mu pišem
naj bo daleč ali ne,
dušo svojo mu narišem,
kakor pravi mi srcé.

Pismo materi poslala
žalostna bi danes hči,
da pri nji bi žalovala,
ki že dolgo v grobu spi.

Sin spominja se očeta,
ki v Gospodu je zaspal;
rad bi kakor druga leta,
luč na grobu mu prižgal.

Milo jadikuje žena,
kar zapustil jo je mož,
in na svetu osamljena
mu sadi na grobu rož.

Tudi mož okolo tava
žalosten, pobit, potrt,
duh njegov le k ženi vzplava,
ki pobrala jo je smrt.

Mati se po sinčku joka,
ki k nebesom je vzletel;
oče tam za hčerko stoka,
ker edinko je imel.

Bratec sestro, sestra brata
rada videla bi še,
a zaprla so se vrata
in zaman želi srcé.

Morda tudi v božji njivi
spi že dušni tvoj pastir,
ki ti v skrbi ljubeznivi
je prinašal srčni mir.

Pride enkrat dan vstajenja,
vsi grobovi se odpró,
in takrat bo čas združenja,
ko dospemo vsi v nebó.

Samozatajevanje

Samozatajevanje utrdi značaj. Nikdar še ni bilo toliko samomorov kakor naše dni in nikdar ni segla želja končanja samega sebe do otrokove duše. Take misli je ubranil prejšnje čase strah pred Stvarnikom in sodbo, spoštovanje do rodbine in postav, veselje do življenja. Otroku niso še zmešali glave, razbrzdali domišljije razni romani, ki proslavljajo strasti in rušijo vero. Otrok je videl v življenju nekaj svetega, skrivnostnega. Zdaj so mu odkrili vse, zdaj se zahteva, da se mu odkrije postanek vsega — in se mu vzbudi dvom o nadnaravnem izvoru. Pravijo, da je današnji otrok drugačen, kakor je bil otrok prejšnjih časov. Pa otrok je otrok, pred 200 leti je bil ravno tak kakor dandanes. Samo okolica je druga, samo ta naredi otroka tako »prebrihtnega«, da je z dvemi leti že modrejši od svojih staršev. Ljubezni do otrok je nekaj svetega, toda ta ljubezen ne sme biti otroku v škodo. In mu je s tem, da pustimo otroka rasti z vsemi napakami. Z rahlimi rokami prijemlje šola otroka, kazni ni zanj; vsaka učiteljeva beseda se premleva doma. »Našega ne bo strahoval — kaj še!« Vse se mora klanjati otrokovi trmi, laobi in samopašnosti. Potem pa doleti takega nevzgojenega mladeniča ali deklice včasih zelo majhna nezgoda (slab red v šoli, majhen prepir doma) in ne more več prenašati življenja...

Pa poudarjamo na vseh koncih in krajih, da je treba našemu času mož železnega značaja. Značaj se pa utrdi samo z zatajevanjem, z zatiranjem zlih nagonov, s pogledom na drugo, večno življenje, za katero se moramo pripraviti že tukaj. Res je zdaj dosti hudega, toda poglejmo v prejšnje čase! Kakšne kazni je moral prestati dijak in kakšne šele vojak ali oni, ki ga je sodila tedaj tako stroga pravica. Pa niso morili samega sebe, trpeli so pogumno, prenesli kar ne bi prenesel nikdar slabič našega časa. Samozatajevanje rodi žlahtni sao trdne volje, ki premaga življenjske težave in zavest dolžnosti nam pomaga pri zatajevanju. Ze iz majhnega se vodi de-

ček v tem. Ne sledi slabemu zgledu svojih tovarišev, ne kadi, ne pije, ne zapravlja ne časa, ne denarja, ne trpi kvantanja in opravljanja. In tako zrače mož, sposoben da prenaša teze našega časa.

Zaupanje v družini

Brez zaupanja ni možna nikaka lepa življenjska skupnost in od zaupanja zavisi pristrčnost in sreča v krščanski hiši. Zaupanje zakoncev med seboj in zaupanje otrok do staršev bi morala biti samo ob sebi razumevna stvar. Toda, kako daleč smo še do tega! Katera ženska ne odpira skrivaj v moževi odsotnosti njegovih pisem ali ne prebrska njegovih žepov? In kateri mož se posvetuje z ženo o važnih vprašanjih, ki se tičejo njegovega gospodarstva? Redki so! Vse to je pomanjkanje zaupanja, ki je podlaga srečnemu zakonu.

Poglavje zase je zaupanje med starši in otroci. Otroci bi morali imeti do staršev neomahljivo zaupanje in bi se morali v vseh življenjskih težavah zatekati k njim za svet. So pa tudi starši napravili vse, da so si pridobili zaupanje svojih otrok? In vendar more šele iz razumevanja staršev vzrasti zaupljivost otrok do njih. Otrok sam si večkrat ne ve kako pomagati. Grožnje staršev, ki večkrat niso bile niti resno mišljene, stoje pred njimi kot strahovi. Za vsako nerodnost in porednost je bil kaznovan. Kadar se pa otroku res prijeti kaj hudega, zlasti v letih, ko dorašča in tudi še kasneje, so starši, ki bi mu edini mogli pomagati, zadnji, ki o tem zvedo. Preje zaupa svojim tovarišem in celo tujcem, kot pa svojim staršem. Pomilovanja vredni starši in še bolj pomilovanja vredni otroci!

Bodimo zaupni v vsem svojem življenju, zlasti v družinskem. Ze marsikatera težka zadeva se je ugodno iztekla, če so si člani družine brezpogojno zaupali.

Kateri del sveta ima primeroma največ polotokov? (%61 — edovag)

Koliko rdečih krvnih telesc ima človek? (Približno 23 bilijonov.)

H. T—k.

Orehi, lešniki in pravi kostanji

Vse to je tudi južno sadje, toda pri nas že udomačeno in rodi tako imenovane pokrite plodove ali plodove z ovojem.

Drevo navadnega oreha vsi dobro poznamo; raste divje v svoji prvotni domovini Prednji Aziji in na Grškem, pri nas se goji kot plodonosno in senčnato drevo, ki daje vrhu tega lep in trden les, posebno za mizarske izdelke. Znale so se dve drugi vrsti ameriških orehov, ki jih razlikujejo kot črni in sivi oreh, in katere sade na vrteh za lepotičje.

Oglejmo si plod našega navadnega oreha, vsaj ima za nas dovelj neznanih delov. Iz cvetne plodnice z dvema mesnatima brazdama dozori koščičast plod — oreh, obdan z zunanjem osemenjem ali svojem (oplodjem, oblakovino), ki je najprvo zelena, usnjata, grenka in dišča, pozneje pa postane črna in suha ter se lahko olupí in ostane nam pravi oreh (»koščica«), ki je prav za prav notranje osemenje s trdo zunanjo koščičasto lupino; le-ta je zunaj gobava, znotraj dvokrilasta in obdaja eno samo seme, obstoječe iz dveh gubastih kalíc, ki sta ločeni in s semensko lupinico (semensko kožico) obdani, toda v vsakemu orehu je samo jedna kal.

Uporaba orehovih jederc je splošno znana, vsaj od mladih nog poznamo orehove potice. Štruklje in štrukeljčke in razne slaščice z orehi. Še nezrele, zelene orehe, katere je mogoče prebosti z iglo, se ukuhujejo v kompot, napravljajo grenko-sladke pijače (orehovi likerji). Iz zrelih jederc se iztiska zelo dragoceno orehovo olje. Orehova jedrca vsebujejo poprečno nad 60% tolsče in okoli 15% beljakovine in škroba, so torej zelo redilni. — Za našo domačo porabo zadostujejo večinoma doma obrani orehi, vendar zamori pri nas mráz (slana) dostikrat orehe že v cvetju meseca aprila; na večjih trgih v mestih se dobe tudi orehi iz južnih delov naše države, nadalje iz Romunije in Francije; razpošiljajo se v vrečah.

Nadalje so nam dobro znani tudi lešniki; tudi ti pokriti plodovi se razvijejo iz cvetne plodnice in tiče v zelenih zvončku podobnih skledicah (oplodnih) plodovi so koščičasti oreški (lešniki), ker semenje obdaja koščičasta lupina. Jelderce samo je obdano še s posebno semensko kožico, ki je pozneje nabuhla, rumeno-rjavkasto ali rdečkaste barve.

Lešniki imajo do 66% tolsče, tudi nekaj beljakovine in škroba, so torej tudi redilni; njihova uporaba je dobro znana mladini in odraslim. Jelderca imajo prijeten oljnat-sladek okus. — Poleg domačih lešnikov se dobe v trgovinah tudi veliki tujezemski lešniki, ki prihajajo tusem iz Južne Francije, Španije, Grške, Turčije in celo iz Sicilije.

Pravega kostanja poznamo pri nas več vrst, navadno pa ga razlikujemo le kot domačega po naših slovenskih pokrajinah in tujezemski »maroni«, ki zraste na cepljenih drevesih, kateri rasto v južnih delih Evrope kar v celih gozdovih. — Eni in drugi so nepraví in pokriti plodovi pravega kostanja, katerega tudi pri nas sedaj skušamo dobro gojiti in ga s cepljenjem žlahtnih sadik zboljšati in mu pridobiti večjo vrednost in ceno na domačih trgih, kar je vsega priporočanja vredno in hvalno, vsaj je dandanes tako trdo za vsako paro.

Splošno znan kostanjev plod ima skupen ovoj, ki napravlja ob dozorevanju okroglo ježico (glavico), katera obdaja po dva ali tri rjavih kostanjnov »oreškov«, ki so užitni tudi surovi, dasi imajo nekoliko bolj pust okus in močnat vsebinsko, navadno se uživajo le kuhani ali pečeni, ker so potem sladko-močnati in prijetno dišavni, jedo se kot taki ali kot pridatki jedem (divjačini) in slaščicam; veliki maroni se tudi zribajo, poslade in s sladko smetano počivajo kot posebno dobri priboljši. Sploh so kostanji zelo redilna jed in tečna hrana ter splošno zelo priljubljeni, zato še enkrat priporočamo pametno gojitev in cepljenje naših dostikrat zelo zanemarjenih dreves pravega kostanja. Ni še dolgo temu, ko so naši ljudje po zimi zaslužili marsikateri goldinar ali kronico v tujini, ki je sedaj zaprta za »slovenske kostanjnar-

je«, kamor pa bi se dal oživeti vsaj izvoz plemenitega sadeža, ki ima povsod prav dobro ceno. Pomagajmo si torej, to pa je mogoče samo le dobrim blagom.

Kaj pa sedaj

Že v zadnjem članku, ko je bil govor o raznih poslih na vrtu v oktobru, je bilo rečeno, da nas čakajo pred zimo še dve važni opravili in sicer **spravljanje zelenjadi** za zimsko rabo in pa **priprava zemlje** za drugo leto.

O **spravljanju zelenjadi** za zimo je bil govor že večkrat, pa gospodinje še vedno tožijo, da se jim pokvari čez zimo sedaj ta, sedaj oni pridelek, ne da bi vedele za pravi vzrok. Naj torej opozorimo na nekatere pglavitne napake, ki največkrat zakrivijo kvarjenje zelenjadi v zimski shrambi.

Prva in največja napaka je ta, da **preveč hitimo** s spravljanjem in tako popolnoma po nepotrebnem tiščimo z zelenjadj v shrambo, ko bi lahko še cele tedne ostala zunaj. Pravi čas za spravljanje je konec oktobra in prvo polovico novembra, kakor je pač vreme in pa podnebje posamezne pokrajine. Dokler je toliko toplo, da niti ponoči ni slane, (kakor n. pr. letos), zlasti pa še, dokler so prijetni solnčni dnevi, je za vse vrtno pridelke, ki jih nameravamo hraniti za zimo, najboljše, da ostanejo zunaj. Šele, ko začne briti burja in postaja bolj in bolj hladno, tedaj se lotimo spravljanja.

Druga važna stvar ob spravljanju je **vreme**. Vrtni pridelki, zlasti kar je listnatih rastlin, morajo priti v shrambo popolnoma suhi. Zato spravljammo zelenjad le v suhem vremenu in popoldne, da se posuši tudi rosa. Glede moče je najbolj občutljiva endivija. Če je ob spravljanju le količkaj vlažna, se bo težko ohranila dlje v zimo. Zato je dobro, ko jo vzamemo s precejšnjo grudo iz zemlje, da jo znošimo za en ali dva dni pod kako streho, kjer je prepih, da se dodobra osuši in jo šele potem spravimo v shrambo. Nič ne dē, ako tudi malo zvēne.

Skušnje so dalje pokazale, da zelenjad, ki je preveč zrela in prerasla, nima daljšega obstanka, kar je čisto naravno. Vsa-

ka stvar, začne propadati, ko je na višku razvoja. Endivija, ki je povezana in ubeljena, ni za shranjevanje. Popolnoma zrele zeljnate glave, ki že pokajo, so tudi nesposobne za shrambo. Če hočemo, da bodo kaj potrpale, moramo zbrati take, ki imajo zunanje liste še zelene. Prav taka je z ohrovtom in s karfijolo, ki se v ugodni shrambi razvija dalje. Da mora biti zelenjad za hranjenje zdrava, je umljivo samo ob sebi.

Končno je za trpežnost zimske zaloge odločilnega pomena tudi **shramba**. Njena **toplina** in **vlažnost** odločata krajšo ali daljšo trpežnost zelenjadi. Najugodnejša temperatura je 2—4° C nad ničlo. Čim pa odneha pod ničlo, zelenjad zmrzne in ko se zopet otaja, je prav kmalu popolnoma pokvarjena. Prav tako neugodno vpliva višja temperatura. Čim topleje v shrambi, tem krajša trpežnost. Enako vpliva vlaga. Čim bolj suha je shramba, tembolje, čim vlažnejša, tem slabše. Toplota in vlaga ste namreč najboljši pospeševalki gnilobe in razkrajanja, ki je posledica delovanja raznih glivic in bakterijev. Zato se v takih prostorih, ki so foliko zavarovani, da v njih ne zmruže, izvrstno ohrani vsaka zelenjad, zlasti če so vrhutega še suhi. Zemlja (ali pesek), v katero prisipavamo endivijo, zeljnate glave, peteršilj, zeleno, por, korenje itd., naj bo le nekoliko vlažna, kakoršno dobimo na vrtu ob suhem vremenu. Zelo važno je, da vzamemo vsako leto novo zemljo, staro izsušeno in polno bolezenskih klic pa znosimo na vrt, kjer se zopet poživi in pozdravi. Zelo napačno bi bilo, ko bi rastline v zimski shrambi kaj zalivali ali kakorkoli močili. Vlaga, ki jo ima zemlja v sebi, zadostuje navadno za vsó zimo, zlasti če je prostor v zemlji, in kolikortoliko vlažen.

Pa še nekaj! Zelenjad v zimski shrambi je treba večkrat pregledati, otrebiti in odstraniti vse kar se kvari, da se gniloba ne širi iz bolnih rastlin na zdrave. Če je v shrambi pretoplo, zračimo ob mrzlih dneh. Ob hudem mrazu pa dobro zapirajmo.

Kjer imajo **toplo gredo** (ali gnojak), jo prav lahko pridedē za zimsko shrambo, zlasti če je na takem kraju, da ne pride vanjo voda, Iz tople grede izmečemo zem-

ljo in gnoj, ter jo popolnoma izčistimo. Na dno denemo le za nekaj prstov na debelo drobne, bolj suhe zemlje in vanjo prispemo endivijo, zeljnate glave itd.

Dokler je suho in toplo, pustimo gnobjak odprt. Ko pa pritisne mráz ga pokrijemo z okni, pozneje pa še z drugo odejo. Ob lepem vremenu zračimo. H.

Kuhinja

Jabolčni zvitek (štrudelj).

Najpoprej napravim vlečeno testo iz pol litra moke, osminko osoljene mlačne vode in z ene polne žlice olja. Dobro pregnjeteno testo naj počiva pol ure. Po tem času ga razvaljam, tenko razvlečem, poskropim s segretim surovim maslom. Nato potreseš po testu štiri debele, olupljene in na rezine ali rezance razrezana jabolka, potreseš s pestjo drobtin in primerno množino cimeta. Testo nalahko zvijem, dam na pomazano pekačo in pečem v pečici tri četrt ure. Pečen zvitek razrežem na poljubne kose, ter potreseš s sladkorjem.

Drug način: Vse kot zgoraj, le s tem razločkom, da z jabolki potreseš le polovico testa, drugo polovico še malo zabelim, ter zvijem testo tako, da neposuta stran, posuto ovija. Na ta način narejen zvitek se lažje preloži in je njegova zunanja stran po okusu in obliki slična testu iz surovega masla (Butterteig).

Tretji zelo fin način jabolčnega zvitka. Vlečeno testo in množina jabolk ostane kot pri prvih dveh načinih. Pač pa napravim nadev iz osmih dkg surovega masla, žlice kisle ali topljene smetane, dveh rumenjakov in iz dveh beljakov sneg. Ta zmešan nadev pomažem po razvlečenem testu, potresen z jabolki z dobro pestjo rozin, pestjo na rezince zrezanih mandeljev, dvema pestima sladkorja in s pestjo drobtin. Nalahko zvito testo pečem v pečici pol ure.

Pečena jabolka.

V koščku surovega masla zarumenim žlico sladkorja, nato prilijem dve žlici vode in pridenem oprana obrisana in ne olupljena jabolka, katerim sem peščišče izdolblja.

Jabolka naj bodo bolj drobna in kislasta. Denem jih nato v pečico in pečem toliko časa da se zmehčajo, a razpasti ne smejo. Pečene zložim na krožnik. Soku v katerem so se pekli prilijem žlico vode, prevrem in polijem po jabolkih. Dam za kompot na mizo.

Ocvrta jabolka.

Kakih 6—8 bolj drobnih kislih jabolk olupim, razrežem na krhljčke in vsakega zase povaljam v moki in namočim v vinškem testu; katerega napravim takole: V osminki belega vina ošvrkljam toliko moke, da nastane malo bolj gosto testo kot za vlite rezance. Ko sem posamezne koščke jabolk v tem testu povaljala jih ocrem na razbeljeni masti. Ocvrta jabolka potreseš obilno s sladkorjem.

Drug način ocvrtih jabolk.

Mehko kuhana jabolka dobro stlačim. Da se lažje stlačijo jih poprej olupim in jim izrežem peščišče. Nato jim primešam po potrebi sladkorja, cimeta, malo limoninih lupinc, eno jajce in toliko drobtin, da se vse skupaj spoji in stisne. Iz te mase oblikujem podolgate klobasice ali pa kroglice. Te oblike povaljam v jajcu in drobtinah, ter ocrem na masti ali maslu. Nazadnje ko so ocvrte jih potreseš s sladkorjem.

Kostanj.

Med pozne jesenske pridelke spada tudi kostanj. Kostanj ima prijeten sladak okus in je zelo redilen. Najbolj v navadi je kuhan ali pečen. Pri nas ga navadno kuhamo neolupljenega v nekoliko osoljeni vodi. Serviramo vročega v pokriti posodi. Še boljše je ako ga poprej olupimo, predstavimo na ogenj z mrzlo vodo. Ko zavre odlijemo vodo zato, da odstranimo vmažano barvo in grenkobo. Nato zopet zalijemo v toliko, da voda pokriva kostanj, pridenemo malo soli in kimene ter kuhamo toliko časa, da je kostanj mehek, kar navadno traja pol ure. Iz tako kuhanega kostanja lahko pripravimo različna jedila.

Zmečkan kostanj kot prikuha.

Kostanj skuham kot zgoraj, odstranim mu kožico, nato ga stlačim ali stolčem.

ter denem na razbejeno mast. Med praženjem prilijem nekaj kapljic vina. K divjačini, ki je tudi jesenska jed se kaj dobro prileže.

Kostanjev narastek.

Za tega olupim 14 dkg surovega kostanja. Kuham toliko časa, da mu lahko odstranim kožico. Ko je to storjeno zalijem olupljen kostanj z mlekom. Za duš pridenem košček vanilije, ter kuham toliko časa, da se zmehča, nakar ga pretlačim skozi penarco. Tej mezgi pridenem 4 dkg sur. masla 5 rum. 8 dkg sladkorja 2 žlici vina ali kakega likerja in nazadnje iz 5 beljakov sneg. To mešanico denem v pomazano z moko potreseno skledo ter spečem v pečici. Ravno tako napravljen narastek lahko skuham v sopari.

Pečena divja raca.

Oskubljeni raci odstranim drob, ter jo operem v vodi, kateri sem prilila žlico žganja. Nato jo osolim. Razsoljeno pokrijem z vejicami petršilja in majarona. V prsno votlino natlačim olupljenega na kose zrezanega in osoljenega krompirja. Pečem v pečici kakor drugo pečenko. Pečeni odvezam krompir in zelenjavo, ker ji ta pridelek odvzame neprijeten duh.

Štajerska kokoš

Štajerska pasma obstoja na ozemlju banovine že več stoletij in je zato čisto razumljivo, zakaj se je ta pasma tako dobro prilagodila krajevnim prilikam (podnebje in mnogo zelene pašne). Radi tega je Štajerka posebno odporna proti vremenskim neprilikam in zelo malo podvržena boleznim tudi pri preprosti vzgoji. Tako se n. pr. pri štajerski kokoši ni ničesar čulo o jetiki, med tem ko se pri drugih pojavlja ta bolezen zelo pogostoma. Glavna njena odlika pa je v tem, da ima mnogo sočnega mesa, a kosti ima tanke ter ima bele noge in belo kožo. Te njene lastnosti se osobito cenijo na tujih tržiščih, kjer se kupuje kokoš za jelo. Omenim še, da so štajerski kopuni svetovnoznani in ne zaostajajo niti za najboljšim francoskim kopunom

»Breskim«. Kokoš 6 do 7 mesecev stara je težka okoli 1,5 kg, enoletna pa je težka 2,5 do 3 kg. Piščanci se razvijejo zelo hitro. Pri tem pa bi bilo neobhodno potrebno pripomniti, da uspeva ta pasma le na razsežnem prostoru, ki je izborna izkorišča, oddaljujoč se daleč od kurjaka, kjer si išče hrano in je zato za kmetu poceni. Štajerska kokoš kvoče in to dosti rano. Tudi prav lepo vodi piščeta.

Perutninarstvo se mora razvijati v skladu z zahtevami izvoza, a širjenje štajerske pasme baš odgovarja temu. Izvoz jajc se zmanjšuje, ker ne moremo izdržati konkurence z drugimi državami, a tudi iz raznih drugih razlogov v času, ko se izvoz klane živali povečuje radi neomejenega povpraševanja. Mi izvažamo piščance, ki so v starosti okoli 3 do 4 mesecev težki ca 600—800 gr, z izdatno količino mesa na prsih, a v jeseni izvažamo pularde (mlade jarčice), ki niso težje od 1,30 do 1,40 kg (brez perja in drobovja). Štajerska pasma daje prav takšno blago. Če se temu pridruži še izvoz štajerskih kopunov, vidimo, da se tudi v pogledu trgovine izkaže štajerska kokoš za najboljšo in nobena v tem pogledu nikakor ne more z njo tekmovali.

Mnogi zametavajo štajersko kokoš, češ, da je perje še različne barve. Iz trgovskega gledišča se ne sme smatrati ta različnost za nedostatek, ker ena ali druga barva perja ne vpliva na mesnost, kakovost in količino mesa. Vsekako banska uprava odločno dela na odbiru v do-sego enakosti rjave barve štajerske kokoši in lahko upamo, da bo štajerka v teku tega desetletja popolnoma taka, kakor to zahtevajo.

ga Večina živčnih bolezni je posledica kajenja. S cigareto se je začelo. Ford imenuje cigareto: belega zaslužnjevalca. Svojim delavcem je prepovedal kajenje v tovarni. Kdor kadi, se moti pri delu. Kolikih požarov in drugih nezgod je kriv tobak. Tobak naredi ljudi bolj realistične, bolj brezobzirne. S tobakom podkupiš vse; tobak demoralizuje urade in trgovine; v vojni je kupil sovražnik vojaka za par cigaret.

Z A N A Š E M A L E

Ni je zvezdice

Zvezdica ljuba, zvezdica mila,
kaj se za temni skrivaš oblak,
kam bom na svetu brez tolažila,
da mi ne svetiš, šel siromak?

O ne ugasni, saj si vodila
me od zibeli vedno zvesto,
dušo otožno si vzradostila,
kadar jo žalile bridko je, zlo.

Varuj me, vodi zvezdica moja,
bodi do groba vedno z menoj,
v vsaki nezgodi luč naj mi tvoja
sveti, vse hudo zgine mi koj — —

Zvezde ne zrem več, mamó preljubo
že zagnila groba je noč,
solze pregrenke točim nad zgubo,
a brez čutila temna je loč.

(Iz pesn. zbirke † Radoslava Silvestra.)

Zlati trnek

Nekemu princu se je zahotelo, da bi ribe lovil. Oblekel se je v žamet s čipkami, obul svilene čevlje in si nadel perjanico. Velel je svojim služabnikom: »Prinesite mi pripravo za ribolov. Palica naj bo tenka in gladka, vrvica iz sinje svile in trnek zlat. Potem je sedel v kočijo in štirje belci so ga odpeljali na breg. Vrgel je trnek. Takoj je prišla zanj ščuka. Riba se je premetavala, šiba se je upogibala in trnek se je odtrgal. Odplaval je z ribo po vodi. — Princ se je tako raztogotil, da je zajokal. Tudi je bil videti kakor potepuh. Njegova obleka je bila premočena in umazana, ker ga je ščuka potegnila za seboj v vodo. Da se osuši in da si izposodi nov trnek, je stopil v kočjo k ribiču. Ribič je bušil v smeh, ko je zagledal princa. Rekel je: Naka, mladi gospod, princem ribe ne gredo na trnek. Kdo hoče ribariti, mora delati kakor mi. Zivljenje ni komedija.«

Princ se je ugriznil v ustnico. Toda

njegovo življenje je postalo tako dolgočasno, da si je res zaželel dela. Oblekel se je kakor drugi ljudje in kupil si je navaden trnek. Tedaj je spoznal, da ni nič lepšega ko pravo delo, in od tistega dne ni bil več princ, ampak človek.

Tožna izpremembra

Spomladi v utici je pela
mladenka blaga, zalih lic,
v mladostnih sanjah je vesela
si vila venček iz cvetlic.

Na vejah tičke žvrgolele,
družile so se radostno
krog lepe deklice cvetoče,
pomladno pesem pele z njo

Odšla pomlad je in poletje,
prišla je jesen, zima, mraz,
ni petja več, minilo cvetje,
uvel je vrta čarni kras.

Le ptičke čul sem žalne klice:
»Popotnik, kaj si prišel v vrt?
Ni ovetja več, ni več kraljice,
objela vse je bela smrt.«

(Iz pesn. zbirke † Radoslava Silvestra.)

Lea Fatur:

Pavliha ne umrje

Preveč si je upal Pavliha, pa se je zameril kralju na smrt. Obsodili so ga na vislice. Pa kralj je rekel: »Pavliha se ne giblje rad — naj si torej izbere sam način smrti.« Minister je rekel Pavlihi:

»Lahko te kotalimo s kolesom, lahko te obesimo, če ti pa diši mišjica — izvoli! Dobimo je pri lekarnarju.«

Pavliha vzdihne: »Umreti moram! Zahvaljujem se kralju za milost. Smrt na kolesu mi je preveč premučna. Vešala niso vselej dobro pritrjena, zato je smrt na njih preveč gibljiva, posebno če piha veter. Mišjica mi tudi ne diši, še z medo

in maslom ni dobra. Najrajši bi umrl od starosti.»

Minister je poročal kralju: »Pavliha se norčuje še iz smrti.« Kralj je pa rekel: »Kar sem rekel, ne bom oporekel. Naj umrje tiste smrti, ki mu je najljubša.«

In pri tem je ostalo. Ker se pa Pavliha nikdar ne postara, ni umrl še do danes in ne bo umrl jutri.

Ivan Albreht:

Lučka, materi prižgana

Večer molči in na grobovih
poslednje lučke migajo,
na nebu daljnem pa v višavi
se svetle zvezde vžigajo.

Na grobu dragem svečko drobno
prižgal sem davi, zdaj je ni.
A dasi ta je dogorela,
še v srcu mojem luč gori.

Ta lučka, materi prižgana,
gorela svetlo bo ves čas,
dokler nad zvezde k njej v naročje
me ne pokliče božji glas.

Čemu je ledina dobra

Za potokom se je razprostirala ledina. Tam je raslo grmovje in bodičje, tam so bile groblje in jame, tam je bohotala robida in je cvetel bezeg. Revni ljudje bi bili radi izboljšali to ledino in napravili iz nje njivo. Že so prišli z rovnicami in lopatami, da bi začeli. Pa jim je prišel nasproti star kmet. Potegnil je iz žepa mošnjo denarja in jim ponudil. Rekel je: »Vi ste reveži in hočete napraviti njivo iz te ledine. Nikar tega ne storite! Glejte, jaz vam bom dal drugega dela in vas takoj plačal.« Teda so se mu smejali. Rekli so: »Pa čemu ti bo ta ledina? Saj vidiš, da ne zraste nič koristnega na njej.« Kmet je pa rekel: »Če tudi ne zraste na njej nič koristnega, pa zraste veliko koristnega na moji njivi. Ledina je zavetje vsem živalim. Tu gnezdiijo ptiči, ki čistijo moje sadno drevje gosenic. Po ledini rije divji prešič, tu ima lisjak svojo duplino, tu se pase srna in jelen, tu so mlakuže za

povodne ptice. Vse ima svoj namen, tudi ledina mora biti.«

Ljudje so obstali kot okameneli. Poslušnili so. Ravno je prilomil divji prešič iz hoste. Ptiči so vzleteli iz grmovja: ščinkovci, črnoglavke, taščice. Obletavali so merjasca in skakljali okrog njega. Kaj so delali? Pobirali so črvice, ki jih izkopala zver cele kupe iz zemlje. In ledina je bila rešena.

Kapelica

Daleč tam za svetnim hrumom
skriva se kapelica;
Včasih vanjo s toplim šumom
prišumi čebelica.

I seveda, i seveda,
ti čebela sladkosneda,
sladek med se najde tód;
ali moraš jo imeti:
višjo nego v šumnem sveti,
višjo željo in perót!

In čebelo-brez bremena
odslovi kapelica:
Srečna, duša si iskrena,
ti in tvoja celica!

Virgilij

Kaj moraš vedeti

6. Kaj je to arhimandrit? (Cerkvi) (Višji samostanski predstojnik v grški)
1. Katera dežela Evrope ima največ nerodovitne zemlje? (Norveška, 70%)
2. Kdo je bil Neronov svetovalec? (Pesnik Seneka)
3. Kako so spočetka mlatili? (Gonili so po žitu živino)
4. Kdo daje najfinejšo dlako za brivske čopiče? (Jazbec)
5. Katera reka na svetu ima najširšo delto (izliv)? (Ganges v Indiji — 44.000 km²)
7. Koliko tehta približno krogla iz plutovine z 1 m premera? (Nekaj manj kot eno tono: 1000 kg)