

MATI IN GOSPODINJA

LETO 1932

24. AVGUSTA

ŠTEV. 14

Virgilij:

Prošnja za dež

V bukovju sem vrezal konjiča,
vrba dala dva mi je biča.
K svetemu Miklavžu na Boč!
Hitro, hitro pridi v pomoč!

Dimka stoka. Solnce pripeka,
malo krme, malo bo mleka.
Sivko davi vzel je mesar.
Mlekarice dimke nikar!

Kje ste skriti, sivi oblaki?
Zašumite z rosnimi vlaki:
k svetemu Miklavžu na Boč,
prinesite hitro pomoč!

Naj se vrabci kopljejo v prahu!
Vsi pred sušo v silnem smo strahu;
in v potokih ribe celó
v strahu so za svojo vodó.

Padaj rosa, v polja in sela,
kakor padaš z mojega čela!
K svetemu Miklavžu na Boč!
Hitro, hitro daj nam pomoč!

Kršćanstvo in resničnost

Slišal ste, da je bilo starim
čeno: Ne prisegaj po krivem,
a svoje obljube Gospodu moraš
držati. Jaz pa vam rečem, da ne
prisegajte ne pri nebu, ker je
božji prestol, ne pri zemlji, ker
je njegovo podnožje, ne pri Jeru-
zalemu, ker je mesto velikega
kralja. — Vaše govorjenje bodi
da, da in ne, ne. Kar je več, je
od hudega.

Ali si že kdaj slišal, da je kdo o kom
rekel: To je pravi mož! —? V tej besedi
je izražena najvišja pohvala za moža.
Hoče reči, da je cel, pristen, trden, po-
šten, resničen. V njem je spoštovanje,
ki ga je sam sebi dolžan, tako veliko in
živo, da ga obvlada zavest tega, kar je
dolžan sebi in svoji časti. Sam pred se-

boj bi se v globini duše sramoval, če bi
drugače govoril ali delal, kakor misli.
Spoštovanje samega sebe mu je tih po-
nos in sveta čast.

Na »pravega moža« se v vsakem slu-
čaju lahko zaneseš. Kar reče, to drži.
Nikoli ga ne boš slišal, da bi mnogo go-
voril ali preveč rekel. Varčen je v be-
sedah in zdržen. Sama njegova beseda
pa bolj drži, kot zagotavljanje in prise-
ganje koga drugega. Na njegovo obljubo
se lahko zaneseš. Če ga imaš za prijate-
lja, veš, kaj to pomeni; nikoli te ne bo
zapustil, pa se tudi ne bo bal, če bo
treba, da ti resnico v obraz pove.

Sovraži vsako poniževanje, pa tudi
poviševanje; gnusi se mu klečeplastvo

in hinavsko zavijanje pred predstojniki. Dela z največjo točnostjo in vestnostjo, ker ve, da vrši svojo dolžnost, ker hoče delati. Trudi se, da bi napredoval, da bi vedno bolje vršil svojo dolžnost. Kamor ga postaviš, nikjer ne boš zapazil lažnih ve zahrbtnosti, dvoreznosti in mnogo-vrstnih intrig, ki se jih poslužujejo mnogi, da svoj cilj dosežejo.

Pristnost njegovega bistva pa prehaja tudi v njegovo poklicno življenje. Vsako delo izvrši pristno in dobro, da, najbolje in bi se sramoval, če bi bil na mestu, ki ga ne obvlada, če bi prejel denar, ki ga ni zaslužil s poštenim delom.

»Pravemu možu« ni treba gledati na prste in njegovega dela ne kontrolirati. Kar je naredil, je dobro storjeno, pa najsi bo tudi samo »flikla« na starem čevlju. Če imaš oko za to, boš takoj spoznal, če je to ali ono delo izvršil »pravi mož«.

V nobenem izmed velikih mož stare dobe ne vidimo tolike pristnosti in čistosti vsega bistva, kot v Kristusu. Poganstvo ni poznalo notranje pristnosti. Kakor je imelo v Merkurju boga tatov in goljufov, tako je v Odiseju častilo zvitost in pretkanost, ki se ni ustrašila niti laži kot sredstva za uspeh. V Kristusu pa je stopila pred človeštvo božja resničnost kot bistvena njegova lastnost.

Kdor pa je kristjan, mora v Kristusu videti in zasledovati ideal svojega življenja. Seveda to ne pomeni, da bi mogel biti kdo tako pristen in resničen, ker on je bil Bog; vendar po tej čednosti mora vsakdo stremeti. Zato je tudi Kristus zahteval to stremljenje od vseh, ki so bili njegovi učenci. Le pomanjkanje te pristnosti in resničnosti med ljudmi ima za posledico toliko neresnice v be-

sedi in dejanju, ki jo vsak dan srečujemo v življenju. Tako daleč smo že prišli, da če hočemo resnico zvedeti, moramo človeka zapriseči. In ker je človeštvo izgubilo smisel za resnico, je danes kljub prisegi toliko neresnice. Morebiti tudi zato, ker vse preveč govorimo, a vendar: da, da in ne, ne; kar je več, to je Gospodu odvratno.

Pristnost in resničnost bistva pa je čednost, ki jo je treba priboriti. Trdo življenje, vsakdanji boj, občevarje s soljudmi nam jo privzgoji. V tihoti doma bi si jo težko pridobili; »pravi mož« mora stati med drugimi, med sodelavci, v tovarni, v javnem življenju.

Pa morebiti praviš, da zahtevam nekaj nemogočega od tebe. Ne jaz, ampak Kristus, če mu hočeš slediti. In to je vprašanje čisto zase: če mu hočeš slediti v pristnosti in resničnosti.

Neresničnost prihaja iz mrtvega vira, odkoder pride pač vsa človeška revščina: iz lakomnosti, požrešnosti, napuha in želje po moči, pa tudi iz strahu. Vse to tako rado vodi v laž in požene tako globoke korenine. Potem pa gine vedno bolj razumevanje za resnico in laž, jezik se nič več ne ustavlja neresnici in je puhla fraza vsakdanje govorjenje.

ga Kokošja kuga izprazni kurnike in dvorišča. Kadar slišiš, da se je bolezen pojavila v bližini, zapri dvorišče, skrbí za snago in prebeli kurnik. Kuram daj malo sesekljanega česna. (Ob veliki kugi l. 1789, so jim dajali praprotine korenine.) Obbolelo žival loči od drugih. Če pogine žival, jo pošlji v preiskavo. Ne kolji »žalostne« kure, da ne oboliš od njenega mesa, ne meči droba bolne kure po dvorišču, da ne razvlečejo kure in pes zarodke bolezni.

Še o sušenju sadja

Že v 9. številki »Gospodarja« je bil govor o sušenju sadja. Opozarjali smo na gospodarsko važnost tega sadnega konserviranja in zlasti na to, da je sedaj čas pripraviti sušilnice in druge priprave, ki so za sušenje potrebne. Danes pa

še nekaj nasvetov našim gospodinjam, ki so pri sušenju sadja vobče bolj udeležene nego moški, zlasti kar se tiče sušenja na malo za domačo potrebo.

Vsa znamenja kažejo: da bo letos v splošnem trda za živež. Zato je tembolj

opravičeno, ako skušamo sadni pridelek obračati bolj za živež nego za običajne pijače. Če ta pridelek sam na sebi ni dovolj trpežen, ga bo treba pač predelati v trpežno obliko. In vprav sušenje je tisti način predelave, ki je najlažji, najcenejši in najzanesljivejši. Tu ne potrebujemo nikakih dragih posod, ne drugih potreščin, ki bi jih morali kupiti. Zgolj z domačimi pripomočki dosežemo lahko prav lepe uspehe; treba se je le nekoliko potruditi in izrabiti razne prilike, ki se nudijo v vsakem gospodinstvu.

Na malo sušimo v peči. Žal, da je v novejši dobi ta izvrstni način sušenja sadja skoro pozabljen. Staro častitljivo peč je izpodrinil novodobni štedilnik. Kjerkoli pa so še peči v uporabi, ne zamudite izrabiti njihove toplote tudi za sušenje sadja. Kaj malega se posuši tudi na štedilniku in v njegovih pečicah. Kjer je kaj več sadja in ga hočemo nasušiti tudi čez domačo potrebo, bomo sušili v sušilnicah.

Za sušenje so posebno primerne hruške, jabolka in češplje.

Suhe hruške so jako čislano blago. Sušiti se dajo vse žlahtne sorte, pa tudi moštnice. S sušenjem hrušk je začeti takoj sedaj, ker razne poletne in jesenske sorte že zorijo. Zrele hruške (moštnice morajo biti médne) denemo sušit brez vsakršne priprave. Drobne sušimo kar cele in seveda neolupljene. Debelejše pa razpolovimo in če hočemo, izrežemo muho in peščišče. Potrebno pa to ni. Ako je vse v redu so v 12 urah suhe. 100 kg svežih hrušk, da okoli 20 kg suhega blaga.

Za hruškami ali tudi poleg njih začnemo sušiti jabolka. To sadno plemo se suši najhitreje in najlažje, ako ga za sušenje primerno pripravimo. Navadno suše jabolka po starem načinu tako, da jih neolupljene zrežejo na krljle (na polovice ali na četrtine). Za domače potrebe je ta način priprave zelo priporočljiv, ker ni zamuden in je shranek najbolj popoln. Če hočemo dobiti pa bolj lepo, nežno robo, ki pa seveda zato ni nič boljša, tedaj jabolka najprej olupimo,

izpahnemo peščišče ter jih zrežemo na pol centimetra debele obročke. Tako obdelana jabolka se suše jako hitro in dajo lep in okusen izdelek. Na roko gre pa taka obdelava jako počasi. Hitreje in bolje opravimo ta posel s posebnim strojčkom. Jabolka se posuše v 6—8 urah. 100 kg svežih jabolok da kakih 12 do 15 kg suhih krljlev.

Češplje so brez dvoma najvažnejši sad za sušenje ker dajo izvrsten, povsod čislán izdelek. Za sušenje vzemimo vedno le popolnoma zrele, izbrane plodove. Češplja je sad, ki je temboljši, čim dalje je na drevesu. Če je na jesen lepo suho vreme, sušimo češplje lahko šest tednov ali še več. Pametno je, da češplje, preden jih denemo sušit, razberemo in sušimo debele zase, drobne zase. S tem dosežemo, da se bolj enakomerno suše. Izpočetka, dokler imajo še napeto kožo, jih ne smemo razgreti nad 50—60° C, ker sicer pokajo in se izcedi iz njih ves sok. Sele potem, ko se začne koža grbančiti, smemo toplino zvišati do 80° C. Ko se češplje prilično 6 ur suše, jih vzamemo iz sušilnice (iz peči) in denemo lese na zrak, na solnce. Ko jih potem sušimo še 6 ur v sušilnici (ali v peči) so suhe. Suše se torej vsega skupaj okoli 18—20 ur. Zelo hitro in ugodno gre sušenje od rok, ako imamo dvakrat toliko les, kakor jih gre v sušilnico. Tako jih je polovica vedno v sušilnici, druga polovica pa na zraku. Češplje so suhe, ako se ne razpočijo in ne dajo soka od sebe, ko jih močno stisnemo z roko (med palcem in kazalcem). Suhe češplje razgrnemo kakih 5 dni pod streho po tleh, da se še na zraku obsuše, potem jih pa spravimo v vreče, ki naj bodo rhranjene v suhih in hladnih prostorih. 100 kg svežih češpelj da 30—33 kg suhega blaga.

Navadno posuše sadje preveč, ker mislijo, da bi se sicer pokvarilo. To je pa zelo napačno. Suho sadje mora biti še voljno, ne pa trdo, da bi ropotalo kakor orehi. Presušeno, kot kamen trdo sadje nima niti polovice prave vrednosti, kajti ni užitno niti surovo niti se ne da dobro skuhati. H.

Hugo Turk, izp. trž. nadzornik:

Sočivje ali stročnice

Botanična družina metuljnic (papilionaceae), ki šteje okoli 3000 raznih vrst, daje človeku poleg mnogoštevilnih koristnih rastlin, posebno za krmljenje živali, tudi stročnice: fižol, grah, leča, bob, katere imenujemo skupno tudi sočivje, in vrhu tega še znamenito sojo, potem našo domačo cizaro (čičarko) in volčji bob (lupinus).

Dočim zadnje tri pri nas nimajo posebnega pomena za človeško prehrano, so pa vse prvoimenovane stročnice zelo važne kot hrana naših ljudi, posebno ker vsebujejo primeroma zelo veliko beljakovine (legumina), do 25% in več, potem skroba in drugih ogljikovih vodenov (hidratov), do 43 in 54%, tolšče 2% in poleg tega še soli, vode in vlaknine (celuloze). — Zaradi te vsebine je sočivje velike hranilne vrednosti ali hranilnosti; glede beljakovine presegajo stročnice vsa druga rastlinska hraniva in celo tudi meso. Dobro pripravljene, prekuhanne, zmečkane, olupljene, so tudi primeroma lahko prebavljive in zato najizboljše hranivo.

Dobro sočivje mora biti popolnoma razvito in naj bo pri surovem pregrizu v zrelem stanju vlažno (vlečljivo), v vodi naj se potopi in v notranjosti ne sme biti zabarvano, med zrnji ne sme biti nesnage in razne primesi, posamezna zrnja ne smejo biti zlomljena ali črviva.

Pri nas uživamo splošno tudi zelene, nedozorele plodove stročnic, pa tudi posušena zrna (semena) in razne konzerve, tu in tam tudi v moko zmleta semena, n. pr. poznano kot konzerva »grahove moke«. Sočivje se uživa vedno kuhano kot samostojne jedi ali kot prav priljubljene prikuhe ali tudi na juhah in omakah; v nekaterih sosednih pokrajinah izdelujejo iz zmesi bobove in ržene moke tudi kruh, ki velja za zelo močno hrano.

Sočivje se dobro skuha samo v mehki vodi, v trdih (apnenih) vodah pa le z dodatkom jedilne sode; staro sočivje se le prav težko skuha do mehkega.

Moke sočivja se uporabljajo tudi za goljufive primesi k pšenični in rženi moki.

a) Fižol.

Tega priljubljenega sočivja se prideluje vsepovsod zelo veliko tako pri nas, kakor tudi v Avstriji, na Angleškem, Holandskem, Francoskem, Španskem in tudi v Egiptu. Goji se v mnogoštevilnih vrstah, tudi pri nas: I. nizki fižol: prepelčar ali nizki koks, rdeči Ribenčan, mandalno, bela fižolica; II. prekljar: visoki ali pisani koks, orelec, češnjevček, cipro.

Velika trgovina pozna še dandanes sušena, zrela zrna (semena) po raznih pokrajinah kot kranjski, štajerski, korški, hrvaški, gališki, ogrski in drugi fižol; potem ga razlikujejo po barvah: enobarvni fižol (bel, rdeč, zelen) in mnogobarvni ali pisani fižol; potem še po zunanji obliki in velikosti.

Fižol je tudi pri nas zelo važno trgovsko blago, ki ima v vsaki pokrajini svojo posebno značilnost, po kateri se ravna tudi njegova priljubljenost in prodajna cena.

Da fižol pri shranjevanju ne plesni, mora biti vedno dobro posušen.

b) Grah.

Grah se seje po vrtovih in njivah v raznih zvrsteh ali vrstah zaradi okusnega in tečnega sadu, posebno še na Češkem, Ogrskem, Galiciji, Nemčiji, Holandskem, Francoskem in v Italiji.

Znan je posebno sladkorni grah, čigar mlado (zeleno) osemenje je prijetno užitno, nezrelo tudi v luščinah, mlado zrnje sladornega graha se uživa tudi surovo.

V južnik krajih sejejo tudi tako zvano cizaro (čičarko, nasek, cicer arietinum), ki po okusu baje nadkriljuje naše navadne vrste graha.

Nezrel grah je okusna in zelo cenjena zelenjad in prikuha, tudi v raznih konzervah; uživajo pa tudi zrelo, posušeno zrnje (seme) enako kot fižol, tudi v iztlačeni obliki (»pire«).

Nezrel grah je sočnat in zelene barve; zrel in neolupljen pa je večinoma rumenkast in okrogel; olupljen grah je polkroglast in se v trgovini imenuje »razpolovljeno«¹ blago.

Kakor vse sočivje, je tudi grah zelo redilen in tečen, toda neolupljen težje prebavljiv, vendar se temu odpomore s pridodatki slanine, smetane, mesa itd. Zrelo seme se prodaja v trgovinah navadno olupljeno, pa tudi zmleto v grahovo moko, ki se ali kot taka primešava krušni moki, ali pa so pripravljene iz nje konzerve: grahove juhe, grahove klobase itd.

V grahovem zrnu je do 16,9% prebavne beljakovine, 49,9% škroba, 1% tolišče, 2,5% vlaknine.

c) Leča.

Ta je prišla v naše kraje iz Orijenta (Jutrovega Vzhoda) in se sedaj prideluje posejana po naših poljih v brdovitih krajih, bolj kot na ravnem. Botanično nima nikakih vrst (razvrsti), seje se kot poletna in zimska leča. Ploščnati stroki imajo po dvojce ploščnatih semen (»zern«), ki so tudi ploščata ali kolutasta, bledorumeni barve z zelenkastim sijajem; so tudi sivozelena ali rjava in različne velikosti. — Leča ne obrodi vedno dobro. — Veliko se je prideluje v Češkoslovaški, Francoski, Koroški in tudi pri nas.

Redilna vrednost leče je enaka vrednosti graha, ima pa od vsega sočivja največ beljakovine do 19,1%, dalje 48,9% škroba, 1,2% tolišče, 1,8% vlak-

nine. Leča je lažje prebavna kot grah. — V Afriki in puščavah pripravljajo Beduini tudi kruh iz lečine moke.

Kot krmo za živino pridelujejo tudi malo rusko in črno francosko lečo.

d) Bob.

Znanstvo pozna dve vrsti boba: veliki in mali bob, ki je jajčaste oblike, rjave barve, debele lupine, zaradi katere je neolupljen težko prebavljiv.

V Predarlškem in severni Tirolski pripravljajo iz boba tudi moko, katero primešavajo krušni moki. Pri nas bob nima velikega pomena ne za ljudi, ne za živino, dasi za slednjo velja kot močno krmilo.

e) Soja.

Tudi soja spada med stročnice in se prideluje v veliki množini na Kitajskem in Japonskem. Soja ima izredno veliko beljakovine, do 34% in dosti tolišče, 16,5%, škrob pa ji popolnoma primanjkuje. Brezdvomno pride čas, ko bo imela soja tudi v naših krajih velik pomen za prehrano ljudi in živali. Sedaj se uporablja za omake (Japonska soja, India Soja, Tofu itd.) in začimbe juh; celo nekaj rastlinski sir se izdeluje iz soje in je baje zelo okusen.

V trgovini se vse gori navedeno sočivje presoja po barvi, po vonju (duhu), enakomernosti zrn, starosti in po tem, da nima kebrov-rilčkarjev in drugih tujih primesi; tudi ne sme biti plesnivo, snetljivo in ne sme zaduhlo dišati, tudi ne smejo biti zmešana stara in nova (sveža) zrna.

Kako naredimo dobro solato

Skoro je ni več gospodinje, ki ne bi vedela, da je **solata** iz kakršnekoli zelenjadi za sadjem najvažnejša jed vsega jedila, ter, da jo mora pripraviti vedno z vso skrbnostjo in natančnostjo, ako hoče, da bo res okusna. Dobro in lepo pripravljena solata razveseli vsakogar in se posebno sedaj poleti prileže bolj kakor najboljše pri ognju pripravljena jed.

Dobra solata zavisi od sveže in lepe zelenjadi, od olja, kisa in začimb, pa tudi

mного od tega, **kako jo pripravimo**. Med dvema skledama ene in iste vrste solate je lahko velikanska razlika. Ena je morda zelo okusna, a druga ne, čeprav so bile solatne glavice z istega vrta in torej enako dobre. Odkod ta razlika? Skoro pri nobeni jedi se **natančnost pri pripravljanju ne pokaže tako**, kakor ravno pri solati; nikjer se tako hitro ne okusijo razne malenkosti, ki jih dodamo, kakor pri solati. Marsikdo sicer pravi:

»Saj solata ne more biti nič drugega, kot oprani zeleni listi, z dodatkom olja in kisa ter k temu malo začimb!« To je res. Toda, solata ni odvisna samo od naštetih sestavin, ampak veliko bolj od tega, **kako** te sestavine pripravimo, kako jih dodajamo drugo drugo in končno, kako jih zmešamo med seboj.

Pozornost in natančnost pri napravljanju solate se ne začne morda šele takrat, ko jo polijemo z omako, ampak že takoj, ko jo peremo. Že samo napačno pranje oziroma ravnanje s solato / vodi, nam jo za pozneje bolj ali manj pokvari. Da je treba solato prati natančno, v obili vodi in večkrat, to je splošno znano. Manj pa vedo naše gospodinje, da je nápak, ako puste solato, potem, ko so

jo oprale, **ležati v vodi** do takrat, ko jo hočejo uporabiti. To je velika napaka, kajti med tem, ko leže solatni listi v vodi delj časa, preide precejšni del njih redilnih soli v vodo in se tako izgube. Solata pa na ta način izgubi tudi svoj pravi okus, ter deloma tudi zdravilno vrednost. Razen tega se z ležanjem v vodi solatni listi z vodo tako napoje, da postanejo mehki, gobasti in neokusni in z vodo napolnjene listne celice ne morejo sprejeti pozneje vase nobene solatne omake (olja in kisa). Omaka se take vodene solate prime samo malo povrhu, druga pa ostane brez koristi za solato, kot vodena tekočina na dnu sklede.

(Dalje.)

R a z n o

ga Kmetijska gospodinjstva šola v Marjanišču. S 1. oktobrom 1932 se odpre enaintrideseti tečaj gospodinjstva šole, ki bo trajal 10 mesecev. Gojenke morajo stanovati v zavodu, ki je pod vodstvom čč. g. sester iz reda sv. Frančiška. Zavod je v posebnem poslopju poleg Marjanišča na Poljanah v Ljubljani. Teoretični del obsega verouk, vzgojeslovje, računstvo, knjigovodstvo in kmetijsko gospodarstvo, poljedelstvo in kmetijsko kemijo. Gojenke se praktično veščajo v kuhanju, šivanju (ročnem in strojnem), krojnem risanju, pranju, likanju, v mlekarnstvu in sirarstvu, v vrtnarstvu itd. Vadijo se tudi v ravnanju z bolniki in bolno živino. Tista, ki bo sprejeta v zavod, plača mesečno za hrano, stanovanje in razsvetlavo, to je sploh za vse 450 Din, od katerih del se poravnava lahko tudi v živilih. Vsaka gojenka naj vzame s seboj v tečaj obleko, perilo in obutev, potrebno za delo in praznik. Nadalje perilo za posteljo: dva para rjuh in štiri prevleke za blazine, 4 brisače; 4 servijete, ki so lahko tudi iz domačega platna. Deklice, ki hočejo vstopiti v gospodinjstvo šolo, morajo: 1. dovršiti 16. leto; 2. predložiti zadnje šolsko izpričevalo; 3. predložiti zdravniško spričevalo,

4. navesti, kakšnega stanu so starši in kakšen je njih dose-danji glavni poklic; 5. predložiti obvezno pismo staršev ali varuha, da zanje plačajo vse stroške šolanja; 6. zavezati se, da bodo natančno in vestno izvrševale vsa dela, ki se jim nalože, ter da se bodo strogo ravnale po hišnem redu. S temi podatki in potrebnimi prilogami opremljene, lastnoročno pisane, nekolkovane prošnje za sprejem naj se vpošljejo na vodstvo Marjanišča **vsaj do 15. septembra 1932**. Pri sprejemu deklet v gospodinjstvo šolo se bo oziralo po možnosti na prošilke iz vseh slovenskih pokrajin. — Vodstvo Marjanišča v Ljubljani.

ga Lasje izpadajo. Temu izpadajo vsled preobite maščobe, drugemu, ker so presuhi. Prepogosto umivanje glave, posebno zjutraj, ko je glava še vroča, škoduje. Kani malo arnike v žlico vode in si utiraj s tem rahloma glavo.

ga Zene in dekleta, ki pridete z večernimi vlaki v Ljubljano, pa nimate zagotovljenega prenočišča, se obrnite na glavnem kolodvoru na gospodično, ki ima na rokavu trak v belo-rumeni barvi z napisom »Kolodvorski misijon«. — Kolodvorski misijon v Ljubljani.

Za naše mame

Virgilij:

Augustova

Prejšnji čas smo v šmarnih mašah
romali na vse strani;
letos gremo vse sobote
k znamenju na kraj vasi.

Tilka šopek rož prinese,
mati grobno luč prižgō;
oče s ceste pahnjen kamen
spet na cesto zaženō.

Kadar smo se namolili
in utihne zadnji klic,
kadar materi zasije
tiha solza z velin lie.

Na pastirsko jim pičalko
jaz zasviram slavospev;
zdi se mi, da sem Marijin
včasih s holma čul odinev.

Pastorek

Posestnica Marija Brigova se je vrnila od pogreba svojega moža; ob roki je vodila šletnega sinčka. Nobene besede ni spregovorila; njena žalost je bila še tako sveža, da so ji solze venomer polzele čez lica. Vse v hiši je bilo čudno tuje in mrtvaško tiho. Tam je stala še postelja njenega moža in zahajajoče solnce se je igralo s krepko rdečino blazin. Tomažek je vzel žepni nož iz miznice in je odšel pred hišo, od tam pa še par korakov dalje navzdol, kjer se je dvigala stara krasno zrasla jabolka. Naslonil se je na deblo in s trdo zaprtimi ustnicami vrezal datum očetove smrti. Tako je delal tudi oče; na deblo so stali dnevi njegove poroke, rojstni dan njegovega sina in to navado je hotel obdržati tudi mali Brig. Zaprl je nož in se vrnil v hišo, kjer je mati sedela na pragu, komolce težko uprte v naročje in obupani obraz skrit v dlaneh.

Moška postava se je bližala hiši in je obstala tik pred obema, da je zakrila

zadnje žarke zahajajočega solnca. To je bil Gašper Brig, brat umrlega gospodarja. Prijel je gospodinjo za roko in ji rekel: »Vstani in jej! Zdi se mi, da si lačna, odkar je on umrl. Božja volja je bila, vdati se moraš! Življenje ne bo ostalo zaradi tega!«

Tedaj je Tomažek zasovražil prvič svojega strica, ker jima niti žalosti ni privoščil in se je obnašal v očetovi hiši kot gospodar.

— — — —

Leto žalovanja je minilo. V delu in vsakdanjem življenju se je žalost precej izgubila in ko je gospodinja slekla svojo žalno obleko, je poklicala svojega sina Tomažka k sebi, mu položila roko na glavo rekoč: »Brez gospodarja hiša ne more biti in ti si še tako mlad. Odločila sem se, da se poročim z bratom tvojega očeta, da bo gospodarstvo v redu šlo dalje.« Tomažek Brig je čutil, da ga je nekdo sunil v prsa. Najbrže je prebledel, kajti mati ga je potegnila k sebi. »Toda fant, kaj pa ti je? Saj je vendar tvojega očeta brat in te ima rad!«

Toda Tomažek se ji je iztrgal in stekel iz hiše, daleč tja v gozd, kjer se je ihteč vrغل v mah. Šele glasen, žalosten klic matere ga je zbudil iz njegove žalosti in ves zmešan se je vračal domov. Toda razumevanje in nekdanja edinstvo se je izgubila iz hiše. In od tega dne je tujec stal med materjo in sinom.

Gospodinja je bila nekaj nad trideset let stara. In vdovski stan ter vsa odgovornost za gospodarstvo sta jo vznemirjala. Res, da ji Gašper Brig ni posebno ugajal, še daleč ne tako kakor v mladih letih njegov brat. Toda razmišljala je s hladnim razumom in spoznala, da je dobro tako. In Tomaž bo tudi uvidel, tako je upala; končno to ni bil kakšen naveden tujec, ampak njegov stric.

Na poročni dan je bil Tomaž ves dan sam. Sedel je v podstrešni sobici, kamor so prenesli očetovo posteljo in je zaril

glavo v rdeče blazine in jokal vanje, prav v tiste blazine, na katerih je oče bojeval svoj zadnji boj. Ta ura, ko je postala mati žena nekoga drugega, ga je postarala in napravila trdega.

Novi gospodar je bil strog in ni znal dečka pridobiti zase. Gospodovalen kakršen je bil, je takoj poskušal, gospodar-sko oblast pritegniti k sebi. Kar se je zdelo dečku pri očetu samo po sebi umevno, se mu je zdelo tu kakor brez-mejno sovraštvo. Gospodinja je imela težko stališče med obema. Vedno je upala, da se bo s časom zblžjalo; toda meseci so minili v mrzlem in vztrajnem so-vraštvu. Pa bi bila imela tako rada mir pri hiši, ko je pričakovala drugega otroka.

Ko je nekega meglenega jutra iz kamre odjeknil otroški jok in bolesteri materni vzdih, se je Tomaž skril v naj-bolj skrit kotichek hleva in je stiskal pe-sti ter sovražil novega gospodarja huj-še kot kdaj prej. Pa ni bilo nikogar, ki bi mu povedal, da je mati prav isto tr-pela, ko je prišel on na svet, da pa je na vse bolečine pozabila, ko so ji ma-lega neboljenčka položili v naročje. Ko so ga potem poklicali in mu novo-rđenčka pokazali, se je takoj obrnil in odšel in Gašper je nabral čelo v gube, ko je videl, kako mrzlo odhaja. S po-stelje pa je gospodinja opazovala vse tri in je vedela, da bo še mnogo bojev.

In otročiček je ležal v isti zibelki, kakor nekda Tomažek, ki jo je od nek-daj smatral povsem za svojo. Vsak dan je bil ljubkejši in kar sam od sebe se je naučil smehljati in se je obračal za To-mažem na vse strani; a Tomaž ga ni hotel videti. Mati si je upala otroka ljub-kovati samo, če je vedela, da je Tomaž ne vidi.

Dve leti sta pretekli od rojstva male-ga Gašperčka. Ležal je v rdeče pobar-vanem vozičku s prav urnimi malimi ko-lesci pred vežo. Gospodinja in njen mož sta bila na polju. Tomaž je sedel v hiši sklonjen nad domačo nalogo, pa je ni pisal, ampak srepo gledal predse. Da-nes sta se z novim očetom skregala. Že več dni je pripovedoval, da bo posekal

staro jerebiko, ne da bi vedel za pravi vzrok. Tomaž je mislil, da hoče Gašper le pokazati svojo moč, ker je vedel, da se bo Tomaž branil uničiti najljubše drevo rajnega očeta. In prvič je stopil enajstletni z odkritim sovraštvom možu svoje matere nasproti: »Ne dotikaj se jerebikel! To ti rečem!« Tedaj je mož dvignil roko in je hotel dečka udariti. Gospodinja pa je skočila med nju in se postavila na fantovo stran: »Ne delaš prav, Gašper! To je drevo, v katerega je rajni vrezal vse dneve, ki so bili za nas važni!« (Dalje prihodnjič.)

Kateri čas je zlat?

Očka k sebi jih pozove
štiri svoje vse sinove:
Stanka, Tinka, Tonka, Vinka.
Vsakega povpraša sinka:
»Ti, kateri čas je zlat:
Led in klas in cvet in sad?«

Vinko si je volil zimo:
»S sankami na hrib hitimo.«
Tonko vzel je vroče leto:
»Grem v planine s hrabro četo.«
Tinko je izbral pomlad:
»Cvetje trgam sred livad.«

Ali Stanko, modri Stanko
očkovo je videl zanko:
Z jablane so davi stare
sad otreli v tri košare.
»Zame zlat je čas jesen,
ki nam daje sad strđen.«

»To je tudi misel moja.
Jabolka so, Stanko, tvoja!
Vedi, Tinko, Tonko, Vinko
sleherni moj vedi sinko:
Zlat je vedno tisti čas,
ki je ravnokar pri nas.«

V šoli. Učiteljica: »Srce, draga de-kleta, je mišica, ki deluje avtomatično, to se pravi, brez naše volje in brez na-šega hotenja. Ali poznate še kako dru-ga tako mišico?« — »Jezik, gospodična učiteljica,« se oglasi učenka v prvi klopi.