

ОЛЕГ ПІДГІРСЬКИЙ.

СЕРЕД ЦВІТУЧОГО ЧАЮ



ЛЬВІВ.
ВИДАВНИЦТВО „СВІТ ДИТИНИ“
1933.

БІБЛІОТЕКА УКРАЇНСЬКОГО МИСТЕЦТВА



UARTLIB.ORG

UARTLIB@GMAIL.COM

КАТАЛЬОГ „ДІТОЧОІ БІБЛІОТЕКИ“:

	Сотинка
54. Іван Габрусевич: Український Вертеп	40
55. Францішек Вольф: При ватрі	30
56. Микита Магир: Пригоди лінівого котика	50
57. Галина Орлівська: Золотий черевичок	50
58. Р. Завадович: Казка про царевича Івана	80
59. Василь Атаманюк: Материна сльозинка	60
60. В. Королів-Старий: Вередива принцеса	50
61. Микола Коколівський: Байки	40
62. П. Волобуй: Мені 13-тий минало...	40
63. Дід Модест: Дві казки	40
64. Вільгельм Буш: Дядькова пімета	25
65. М. Підгріянка: Зайчик і лисички	20
66. Антін Лотоцький: Покотигорошок	1.00
67. Микола Шугаєвський: Дід-Мороз	80
68. Вільгельм Буш: Бжоли	1.00
69. Антін Лотоцький: Японські казки	40
70. Василь Софронів: Свято Весни	90
71. Марія Загірна: Історія про Галю	50
72. Вільгельм Буш: Стрілець Тріска	25
73. Антін Лотоцький: Лідтар Добрина	40
74. Борис Грінченко: Олеся	25
75. Зенон Горницький: Воробець-Молодець	20
76. Пантелеїмон Куліш: Чумазькі діти	20
77. Микола Шугаєвський: Бессела сопілка	70
78. Іванна Блажкевич: Мила книжечка	70
79. Вільгельм Буш: Хитрій Мехмет	30
80. О. Білоусенко: Лисичка - Сестричка	2.40
81. Марія Пеленська: Святий Миколай	50
82. Вільгельм Буш: Діравий вуз	60
83. О. Білоусенко: Зайчик-Побігайчик	1.20
84. Іванна Блажкевич: Пушністий король	1.25
85. Дмитро Макогон: Святий Миколай	60
86. Авенір Коломиєць: Тарасів день	50
87. Н. А. Соловєва-Несмелова: У страху великі очі	50
88. Сидір Воробкевич: Безглазів	1.00
89. Марія Загірна: Василько й Івасик	50
90. М. А. Соловєва-Несмелова: Пожалували за пізно	40
91. Святослав Лакуста: Два горбаті	40
92. Микола Шугаєвський: Різдвяна казка	60
93. Вільгельм Буш: Уперте теля	40
94. О. Олесь: Лисичка, котик і півник	40
95. „КАЗКИ 1001 НОЧІ“ — збірка	1.80
96. Вільгельм Буш: Збиточники у ванні	20
97. Микола Шугаєвський: Живі ляльки	90
98. Даніель Дефо: Робінзон Крузо	1.80

ДІТОЧА БІБЛІОТЕКА +
КНИЖЕЧКА: 145.

ОЛЕГ ПІДГІРСЬКИЙ.

СЕРЕД ЦВІТУЧОГО ЧАО

(Оповідання малого мандрівника
про чай і його управу).

Наділка Шук
1/жнв, 2/він - 17.



ЛВІВ.
ВИДАВНИЦТВО „СВІТ ДИТИНИ“
1933.

СЕРЕД ЦВІТУЧОГО ЧАЮ.

Марко Люпенко має вже шіснадцять літ, та з того лише п'ять літ прожив у рідному краю. Це історія зовсім проста. Його родичі мусіли в році 1920 опускати рідний край, бо ворог захопив Україну і батькови грозила смерть. Вони втікли, як Маркови було лише п'ять років, так, що і гейби тільки в сні пригадує собі свій рідний Київ, столицю України, де він родився. Однацять літ пробув він уже на чужині, з батьком і матір'ю, і то далеко - далеко в Азії, а właściво — на південно-азійськім острові, що зветься Цейлон.

Його батько д-р. Іван Люпенко, по званню лікар, був і там лікарем, і ще є, бо Марко з родичами й далі живе на Цейлоні. Та десь на третьому році йхнього побуту на далекій чужині батько став писати до своїх знайомих і приятелів, що їх адреси повишукував випадково в українських часописах.

Всі права застережені.

Вони також розсіяні по світі, та бодай листовно стали розмовляти зі собою старі знайомі.

Один з батькових приятелів має також сина, Маркового ровесника, Степана. І батьки рішили, щоби й хлопці переписувалися між собою та тим чином вправлялися в українській мові й письмі, бож вони ростуть на чужині і не мають з ким розмовляти, лише з батьком і ненькою. Хлопці радо погодилися — і хоча не знаються особисто, лише зі світлин, якими обмінялися почтою, то вони щирі друзі. В їх листах повно щирої туги за рідним краєм і велике бажання зійтися колись разом у Київі. Крім цього вони описують докладно своє життя в чужім краю і той край, і звичаї, і людей, і все, що там є цікавого.

В однім довгім листі Марко недавно описав Степанови, як цейльонські рільники управлюють чай. Описав добре й цікаво, бо сам він бачив те все на власні очі. А Степан передав його листа нашій редакції з дозволом видрукувати те все, щоби читали про це всі українські діти й старші, що люблять пiti добрий чай з молоком, з цитриною, або з соком.

Ось, послухаймо, як Марко пише до Степана про цю цікаву й дуже пожиточну ростину:

„...П'ять літ після того, як прибули через Індії на Цейлон, ми жили в найбільшім місті Цейльону, що зветься Колъомбо. Це є гарне й велике місто; має понад чверть міліона людей, подібно, як Львів, бо й край Цейлон є подібний до Східної Галичини так простором як і числом мешканців.*). В Колъомбо урядує губернатор Великої Британії (Англії), бо Цейлон, як і цілі Індії, належить до Англії.

В місті бачив я прегарні будівлі, а найкращі є гіндуські святині. Бачив також усяких людей так Англійців, як і Гіндусів, Арабів та інших. Нераз бачив величезні вози, наладовані великими кошами, запряжені горбатими волами. Батько говорив мені, що то везуть чай на залізничий двірець і розповідав про те, як росте чай. Однак я ще тоді не бачив того на очі й тому не дуже тим цікавився.

Аж на шостому році нашого побуту на Цейлоні трапилася добра нагода пригляну-

*.) Має 65000 км квадр., і 5 міл. мешканців. Сх. Галичина дещо менша, та населення має стільки саме.

тися тій ростині зблизька. Та не лише ростині, але й тій нелегкій роботі, яку виконують тамошні люди коло чаю, коло його управи. Ой, бо дуже багато роботи треба зробити, заки з тої ростинки, яка росте на полі, зробиться готовий чай, що його можна запарювати й пити!

Трапилося так, що мій батько став знемагати на здоровлю й думав виїхати з міста на село. І трапився якраз один пацієнт моого батька, Англієць, що має в окрузі дивної назви: Амбегона великі городи (плантації) чаю. Англієць запросив нас до себе на цілий рік. Тож то була втіха, коли ми спакувалися й одного ранку виїхали залізницею на північ і трохи на захід та опинилися за пів дня в прегарній околиці серед широких нив і гаїв! Ми замешкали в домі Англійця, що зветься сер (пан) Гарольд Анрі. Першу ніч спав я мов забитий та ранним ранком збудився й зараз по сніданку вибіг на двір. Вийшовши за браму, я глянув на поля і моїм очам представився чудовий вид. Як оком глянути красувалися просторі долини й горби вкриті рядами невисоких, до півтора метра висоти, кущів, що саме були в повному цвіті. Цвіт був білий з делікатною рожевою

закраскою, подібний здалека до цвіту наших яблунь. Я хотів зараз бігти в ті кущі, тим більше, що недалеко над річкою побачив я довгий ряд хаток і ще якісь великі будівлі, гейби шопи, а біля них весело бавилися якісь голі діти. Та з хати вийшов батько й сказав, що зараз підемо всі, бо господар дому й



Вигляд чайної плантації.

власитель тих городів хоче показати нам чай і роботу біля нього.

За хвилину ми справді вибралися ген, далеко, між чаєві ниви, бо ті кущі то власне був правдивий чай. Поминувши хатки робітників над рікою, де юрба дітей привітала нас веселим галасом, ми опинилися серед буйної рістні.

— Ось прошу глянути — сказав сер Гарольд — це є чай! Чай заєдно зелений, ніколи не жовкне. Листки, як бачите, подовгасті, зубчасті, або й лянцетоваті, гладкі. На кінцях галузок є по два, три і чотири цвіти з ніжно пахучими біло-рожевими пелюстками. Розуміється, що чай, який ми пімо, це є листки цього куща, а не цвіти.

— Алеж чай, який ми пімо, є чорний!
— озвався я, та зараз покаявся, бо сер Гарольд поблажливо всміхнувся й сказав:

— Так, чай є чорний, але можете дістати й зелений. Його краска залежить від того, як його приправляють по зірванню. Про те переконаєтесь в моїх сушарнях і пражарнях.

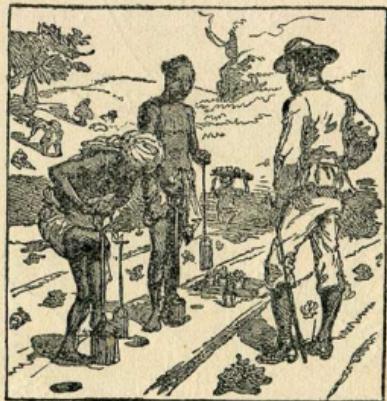
— А тепер поведу вас між однорічні кущі, де зачинається робота — продовжав сер Гарольд.

Ми пішли широкою стежкою й небавком опинилися в школі чаю. Тут було багато робітників. Одні витягали малі літорости чаю, разом з корінням і землею й подавали їх другим, а ті закопували їх на окремім загоні рівними рядами у віддалі півтора метра кущ від куща. Ці літорости не були вищі, як на пів метра. Інші робітники заходили з поли-



Галузка чаю з цвітом.

вачками й підливали свіжо-посаджені кущі. Поміж рядами того чаю побачив я щось мені знайоме ще з дитячих літ, з України. Я приглянувся близче й очам своїм не вірив.



Садження чаю.

— Кукурудза! Мамо, кукурудза! — за-
кликав я, бо деж я міг сподіватися, що тут
на Цейлоні, серед Індійського Океану, по-
бачу нашу кукурудзу.

Коли сер Гарольд зрозумів, чому я ди-
вуєся, широ тішився й пояснював:

— Ці літорости чаю зійшли з чаєвого насиння, посадженого тут у шкілці тому рік. Щоби могли розростися, ми пересаджуємо їх широко. Та листя з них рвати можна аж по третім році життя, коли добре наберуться сили. А щоби за той час не дармувала земля поміж ними, засаджуємо бавовну або кукурудзу. А земля має силу, бо гноїмо її деревним поташом і лісною землею, компостованою з ріжного листя й коріння. Кукурудза не шкодить чаєви, бо не має острого запаху. А тепер ідемо дальше, подивитися на старші кущі.

Ми рушили дальше. За мною почулися чийсь босі кроки. Я оглянувся, а то якася гіндуська дівчина, що бавилася коло своїх батьків-робітників, підбігла до мене й подала мені китицю свіжого чаєвого цвіту. Я подякував їй, а що дещо знов по гіндуськи, то запитав її: як називається і скільки має літ. Вона сказала:

— Талякоталляпо, два і ще два і ще багато!

Сер Гарольд пояснив мені, що справді вона називався Талякоталляпо, а що до років — то має сім літ. Я дарував дівчинці свій обруч, що мав зі собою, а вона втішно

побігла до батьків, узявші собі обруч на шию.

Ми опинилися серед вищих кущів чаю. Деякі вже доходили до двох метрів висоти. Але з кінця ниви йшли робітники й прити-



Обтинання вершків чаєвого куща.

нали вершки кущів великими ножицями. Сер Гарольд пояснював:

— Це дволітні кущі, пересаджені зі шкілки тому рік. Вони ростуть буйно і на третьому році доходять і до чотирох метрів висоти, та

можуть дорости і до десять метрів. Однак ми не допускаємо до того і притинаємо їх так, щоби не сягали понад півтора метра висоти, бо тоді вони розростаються краще вширш і є більше листя на чай. Тепер підемо подивитися, як рвуть листя з трирічних кущів.

Скоро були між широкими розрослими кущами й з подивом дивилися, що тут діється. Робітники й робітниці скоро посувалися здовж рядів кущів і зривали листя, кидаючи його жмennями в коші, що мали припнаті при боці. Та не рвали якбудь! Передівсім не відривали листка від насади, тільки вривали його так, що бодай четвертина листка лишалася на кущі. До такої роботи треба великої вправи. І подумайте, що те листя легке, а мимо того один робітник нарве за день около 25 кільограмів тих листків, обриваючи тим чином 25 кущів, бо з одного куща є звичайно кільogram листя.

— Так обривається листя три рази до року. Тільки з першого збору є листя першої сорти, а з слідуючих гірше — пояснював нам сер Гарольд.

Звідси завернули ми в якусь бічну стежку й небаром опинилися серед грубих кущів, убогих в листя, що все таки не були вищі, як на півтора метра.

— Ці кущі вже багато разів обривані, через сім літ, по три рази в рік — сказав



Збір чаєвого листя.

Англієць. — Вони вже здеревіли і ми втинаємо їх аж до насади. Завтра будуть стинати ці кущі. З насади таких кущів виростуть свіжі

нарості і їх будемо ужиткувати ще з вісім літ. Ось прошу поглянути!

Ми глянули в той бік, куди вказав господар, і побачили ряди кущів. По грубих стовбурах низом було пізнати, що це вже раз стинані кущі, а ціла гора — то свіжий кущ, що наріс на старім пні. Робітники зривали з них листя.

Ми пішли далі і дійшли до кусня поля, де робітники викорчувували старі, зісохлі кущі.

— Ці кущі вже своє відслужили — сказав поважно сер Гарольд, гейби говорив про старих, заслужених вояків. — Вони вже здеревіли другий раз і їх корчують, бо вже не пустили бы свіжих паростків. Вони прожили го двацять літ. На їх місце прийдуть молоді кущі зі шкілки.

— В такім разі один кущ чаю дає від четвертого року життя по три кільограми листя в рік. А за сімнацять літ дає 51 кільограмів чаю! — сказав я.

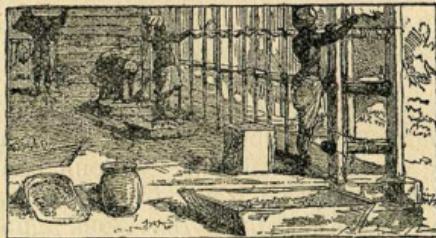
— Ол рейт! — відповів сер Гарольд. — Це правда! Ви є добрий математик. І робота коло такого куща, хоч нелегка й коштовна, але добре оплачується.

Так оглядали ми плянтації чаю, аж рап-

том почувся з над ріки голос ґонга, подібний до нашого дзвону.

— Кличуть на обід і відпочинок! — сказав Англієць. — Підемо й ми додому, а по обіді оглянемо сушарню й пражарню.

Ми спішили додому. Поруч з нами йшли „гусаком“ робітники з рискалями, а жінки



Сушення чаєвого листя в шпихлірах.

несли на головах і в руках тростинові коші, повні чаєвого листя. Йдучи, співали якісь сумовиті й одноманітні пісні і я нагадав собі, що багато краще співають наші українські дівчата, вертаючи з серпами з поля.

По обіді рушили ми над ріку й зайдли до великого дому. Там урядник кінчив важити листя й записував точно, скільки котрій

робітник нарвав, бо платять залежно від зірваної скількості фунтів.

Коли зважили все листя, робітники по зносили його до великого будинку — галі, з богатьома вікнами, де був сильний продув. Тут порозстелювали листя на лавках і бамбусових матах.

— Тут буде листя мякнути, вянути і сохнути через одну добу! — сказав сер Гарольд.

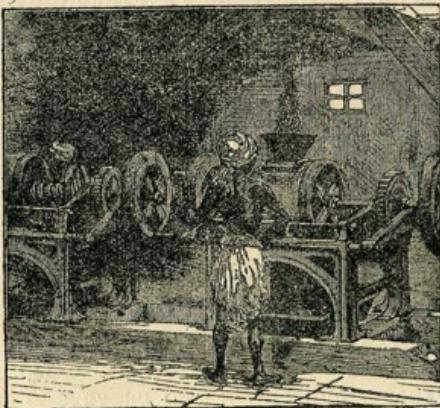
— А відтак занесуть його до качальні. Ось, прошу за мною.

Ми ввійшли до другої шопи, де було повно широких столів. Робітники брали по жмутку просохлого листя й качали по столі. При тім стискали їх у кулисти купки та витискали з них по трохи соку.

— Це приготовляють чай до ферментації. Однак ліпші сорти чаю скручуємо машинкою, ось там, у другім кінці шопи.

Ми глянули туди, а там ціла фабрика. Одні робітники потрясали й підкидали просохлій чай у повітря та скидали на купи. Другі брали листя з тих куп (з яких існує сильний запах чаю) і кидали з гори ніби в якусь пащу. Листки падали між вальці, що обертаються силою пари, а з вальців сипався вже скрученій чай, що й не пізналиби,

чи це листок, чи якийсь патичок, чи стебельце. Ті скручені листки згортали на великі купи.

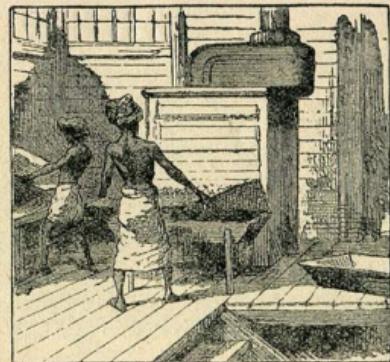


Скручування машинами чаєвого листя.

— В тих купах чай буде ферментувати — сказав сер Гарольд. — Ціла штука в тому, щоби ферментація не була ні заслаба, ні засильна. Заслаба ферментація не викликує запаху, а за сильна вбиває запах. Треба регулювати ферментацію так, щоби чай мав якраз

добрий запах (аромат). Прошу тепер подивитися на пражарню.

Ми ввійшли до іншої будівлі, де нараз зробилося нам горячо. І не диво. Вздовж

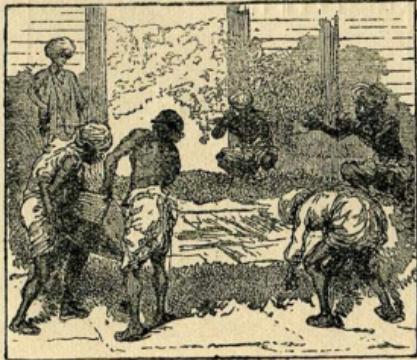


Сушення чаєвого листя в печах.

двох стін стояли великі печі, а властиво огнища, де горіло деревне вугля. Над мірним огнем у горі висіли бамбусові мати, а на матах насипані верствами листки, що вже були скручені й сферментовані. Робітники раз у раз мішали те листя, щоби воно пражилося

рівномірно та щоби не присмалилося. З мат згортали в коші горяче, чорне, скручене листя.

— Оде є готовий чай до запарювання! — сказав Англієць. Звідси виходить він чор-



Засипування готового вже чаю.

ний. Але гляньте, містер Марко, з цеї одної печі, що на краю, виходить — зелений чай! А знаєте, як це діється?

Я глянув на крайну піч. Справді! З мат тої печі згортали чай зеленої краски! Я подумав хвилину й відповів:

— Думаю, містер Гарольд, що цей чай не провітрювався і не вянув перед фермен-тацією, а відразу скидали його на купи до ферментації і тому він не стратив своєї природньої барви, бо таке сушення й вянення позбавляє листки іхньої зелені.

— Ол райт! — засміялся Англієць — ви вгадали! Та ми тут, на Цейлоні майже не випускаємо зеленого чаю; його більше роблять в Китаю, а в нас чорний, чи там більше або менше темні сорти.

— Та це ще не все! — сказав Англієць.

— Бачите, що з мат згортают чай дуже розтріпаний, тому треба його нераз добре скручувати. І це роблять знову на машинах, а відтак ще раз досушують тонкими верст-вами. А що роблять з готовим чаєм, зараз побачимо.

Англієць завів нас у слідуочу галю. Там сиділи робітники біля широких мат, засипаних готовим чаєм. Вони набирали чай у великі сита і підсівали його. Одні сита мали великі очка і з них сипалося велике й грубе листя не окремі купи. Найбільше лишалося в ситі і те засипали окремо. Тепер з тих куп брали чай у сита з меншими очками і перевісивали на інші купи. Далі з других куп брали

чай у ще дрібніші сита і пересівали знову окремо. Так по цілій галі було багато куп чаю, а кожда купа мала чай іншої величини. Кожду купу спаковували в окрему скриню, вибиту з середини цинковою листовою. Скрині щільно замикали й забивали та запечатували, на-



Сортовання чаю при помочі сит.

ліплювали на них картки з назвою власника, з датою і з якістю сорту. Тоді вже інші робітники виносили ті скрині на тягарові вози (арби), запряжені в великі, горбаті воли, а також на авта і в супроводі урядника везли до найближчої залізничної стації. Того дня, про який мова, відвезли на залізничний двірець щось п'ятьдесят скринь чаю.

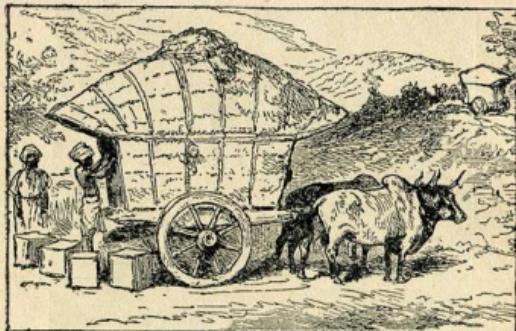
При вечері оповідав нам сер Гарольд дещо з історії чаю, а також прочитав нам прегарну легенду про чайний кущ, яку подаю окремо в українському перекладі. Споконвіку — казав він — управляли чай Китайці.



Паковання чаю.

Аж недавно, бо тому яких шістьдесят літ, почали управляти чай в Індіях, на Цейлоні, на другім острові Ява, в Бразилії і в Японії. Нині Індії і Цейлон уже продукують кращий чай від китайського і від інших чаїв, бо тут іде управа на великих плантаціях, при добром

догляді та при помочі машин, а в Китаю вбогі селяни управлюють свій чай на малих нивах і простими способами, як тому сто й тисячу літ назад. Цейльонський чай розходиться по цілім світі, а найбільше йде до



Транспорт чаю арбами на залізницю.

Англії, Польщі, Німеччини, Голяндії, Америки, Африки й Австралії.

— Може і ти, любий Стефане — так кінчив Марко своє письмо — пеш нині чай з нашої плянтації в Амбегоанова на Цейлоні! Коли пеш — то смачного тобі! Тільки не пий за багато сильного чаю, бо це шкодить, від-

бирає сон. Зате мірно вживаний не міцний чай побуджує пам'ять.

Іще на одно зверни увагу: чи чай є правдивий, чи нема в нім яких листків інших



Плянтація чаю в Китаю.

рослин! Можеш виймити з окропу кілька чаївих листків, розпрости їх і приглянися нервам листка. Від головного нерва йдуть бічні на боки, але вони на кінчиках лучаться одні з другими луковатою ниткою і то рівно-

біжною до крайчика листка! В інших, не- чаєвих, листках ті нерви не лучаться так при кінці! І запамятай собі — звідки пішли назви: „чай“ і „гербата“! Китайді називають цю рослину „че-ї“ або „те-ї“ і від того пішла наша назва „чай“, а німецька „те“. Давніше продавали чай в аптіках під назвою „гербата“ (значить „зілля чаєве“, і від того пішла назва „гербата“). А покищо шлю тобі щирий привіт з країни цвітучого чаю. Ага, ще одно. Знай, що чай є тут завжди зелений, так, як у нас ялици і сосни та смереки, або барвінок, в зимі і в літі — хоча зрештою тут нема зими! Тут вічне літо! А є лише пора погоди і пора слотлива, але кожуха не треба ніколи вдягати.

А все ж таки я радби вернутися на Україну і посовгатися на леді в кріпкий мороз, та тільки згадувати той вічно горячий Цейлон! Бо хоча як тут гарно, а таки на нашій Україні найкраще...

ЛЕГЕНДА ПРО ЧАЙНИЙ КУЩ.

(Китайський переказ).

В пустині постом і мольбами
Пустельник Богу покланявся,
Жив лиш водою й корінцями,
До хліба майже не торкався.
Страшна чума в його країні
Народ його, як серп, косила, —
Та як молився він в пустині,
То ще бодай дітей щадила.
Як до неба зносив він руки
І так стояв все без упину,
Хорoba йшла на ліс, на луки,
Й минала кождую дитину.
Аж як двацята ніч настала,
Старця утома ізвялила, —
І він заснув... І враз почала
Дітей губити чума злослива!
І хто ще жив, побіг чим дуж
В пустиню, до старця святого...
Знайшли його... Спить велий муж...
І так промовили до нього:
— Вставай, святий! Эмилосердися!
Люд гине, мов у стужу цвіти!
Вставай, до Бога знов молися,
Шоби чума щадила діти...
Прокинувся старець в розпуці

каявся, що так заснув:
 — Дітей малих віддав я муці,
 Я за дітей малих забув!
 — О, щож тепер чинити маю,
 Шоб лиxo враже відвернути?
 О, Боже, сам себе скараю,
 Шоби ніколи не заснути!..
 І враз зняв руки до очей
 І з болем вирвав вій свої!
 На землю кинув, між людей,
 Шо там стояли, всі сумні.
 І сталося чудо! З вій отих
 Став нагло кущик виростати,
 Він повний цвітів був рясних
 І стали люди цвіт той рвати!
 І цвіт і листя рвали всі,
 В воді горячій їх мачали —
 І пили молоді й старі
 І від чуми вже не вмирали.
 І вкрилася земля широка
 Кущами тими чаєвими,
 Шо з вій зійшли святого ока,
 І люди всі кріпляться ними.
 *
 І згадують старця в пустині,
 Шо постив і страждав так важко,
 Шоб вимолити життя дитині...
 Згадай його й ти, моя пташко!

	Сотинка
99. Антін Лотоцький: <i>Ведмедівська попівна</i>	40
100. КАЗКИ БРАТІВ ГРІММІВ — збірка	—
101. Марія Козорів-Барилакова: <i>Свято Матері</i>	60
102. Ганс Хр. Андреен: <i>Свінонос-князенко</i>	75
103. Дж. Свіфт: <i>Гулівер у Ліліпутів</i>	1·20
104. Дж. Свіфт: <i>Гулівер у Велетнів</i>	1·20
105. КОРЕАНСЬКІ КАЗКИ — збірка	50
106. Редіядр Кіллінг: <i>Слонятко</i>	20
107. Юра Шкурумеляк: <i>Історія про малого Мука</i>	75
108. Ганс Хр. Андреен: <i>КАЗКИ</i>	—
109. „НА ШЕВЧЕНКОВІ РОКОВИНИ“ — збірка	—
110. Антін Лотоцький: <i>Відкриття Канади</i>	40
111. Редіядр Кіллінг: <i>Ріккі-тіккі-таві</i>	40
112. Іванка Брдіч-Мажуранич: <i>Стриборів ліс</i>	25
113. Михаїло Таранько: „МАЛІЙ ДЕКЛАЯМАТОР“	—
114. Езоп: <i>БАЙКИ</i>	—
115. Ганс Гр. Андреен: <i>Ялинка</i>	75
116. Дарія Гриневич-Витанович: <i>Приятелі хлібороба</i>	30
117. Богдан Заклинський: <i>Емігрант</i>	—
118. Анатоль Курдильник: <i>Маленькі борди</i>	1·20
119. „ПРИГОДИ МОРЕПЛАВЦЯ СІНДБАДА“	—
120. Микола Погідний: <i>Нечисті скарби</i>	—
121. Ганс Хр. Андреен: <i>Дікі лебеді</i>	30
122. Т. Дончак: <i>Казка про дивного змія</i>	50
123. Микола Погідний: <i>Казка про гордого боярина</i>	50
124. МОТОВІЯЗНИК ГАСАН — з „Казок 1001 ночі“	40
125. Святослав Лакуста: <i>Зачарований цвітник</i>	30
126. Мирослав Рпецький: <i>Країна фйордів</i>	80
127. Іванна Блажкевич: <i>В Мамин День</i>	80
128. Ю. Ігорків: <i>Сердечний Віночок</i>	1·50
129. Антін Лотоцький: <i>В піч св. Миколая</i>	80
130. Дж. Свіфт: <i>Гулівер у Лапутів</i>	1·30
131. Дж. Свіфт: <i>Гулівер у Гіржуунів</i>	1·30
132. Я. Вільшенко: <i>Івасі і Гануся</i>	1·00
133. В. Жуковецька: <i>Оповідання для найменших</i>	80
134. А. Теодорів-Давидів: <i>Байки і казки</i>	60
135. Олеся Чмелік: <i>Віршовані Азбука</i>	50
136. Микола Гоголь: <i>Загублена грамота</i>	40
137. Антін Чехов: <i>Каштанка</i>	90
138. Лев Лотоцький: <i>Сила молитви</i>	40
139. Еліора Гойт Брэнерт: <i>Маленька вдова</i>	30
140. Ма айло Таранько: „ДІТЯЧІ ЗАБАВИ“	—
141. Ганс Хр. Андреен: <i>Чародій-Піскосій</i>	30
142. Л. Селянський: <i>Про телеграфи і телефони</i>	1·00
143. Франц Коковський: <i>В піч під св. Миколая</i>	20
144. Олеся Цегельська: <i>Оповідання</i>	—
145. Олег Підгрісський: <i>Серед цвітучого чаю</i>	35

„СВІТ ДИТИНИ“

ілюстрований журнал для дітей.

Виходить від 1919 року під редакцією
Михайла Таранька.

На зміст кожного числа складаються:
байки казки оповіданні сміхови нки,
забави, іграшки, пісні та ріжноманітні
загадки.

Велика скількість образків.

Заряди Шкіл, Виділи Читалень і Кооператив
в цілім краю нехай безумовно передплачують цей
дитячий орган, щоби в той спосіб допомогти Ви-
давництву до побільшення обему і змісту цього
журналика та до його загального поширення. Ради
шк., місцеві повинні обовязково передплачувати
„СВІТ ДИТИНИ“ для шкіл по всіх наших селах.

Умови передплати:

На цілий рік у краю	5 зол.
Для Чехо-Словаччини	20 К. ч.
Для Румунії	100 лейів.
Для Америки й Канади	1 дол.

Поодиноке число коштує 50 сот.

Замовлення слати на адресу:

Видавництво „СВІТ ДИТИНИ“
ЛЬВІВ, ул. Зіморовича ч. 3.