

VIGRED

ŽENSKI LIST

LETO 1941 - XIX

6

»VIGRED«, ženski list z Modno in Krojno ter Vzorčno prilogo. — Izhaja vsak mesec. — Naročnina znaša Din 30.—, z mesečno prilogo Din 60.—. Če se naroči 20 izvodov (brez priloge) pod enim naslovom, le Din 25.—. Za inozemstvo Din 40.—, s prilogo Din 80.—.

Izdaja konzorcij »Vigredi« (Vida Mašič) v Ljubljani, Slomškova ulica 1. — Uredništvo (odgovorna urednica Zora Poženel) in upravništvo Pražakova 8. — Telefon št. 40-34. — Tiska Zadrúžna tiskarna (M. Blejec) v Ljubljani.

Sklep uredništva 10. dan prejšnjega meseca. Rokopisov uredništvo ne vrača, nenaročenih prispevkov ne honorira.

Rokopisi in vsi dopisi, ki se tičejo vsebine lista, naj se naslove na uredništvo, vsi dopisi glede priloge na upravo. Naročila, reklamacije in naročnino sprejema uprava »Vigredi«. Uredništvo in uprava: Ljubljana, Pražakova ulica 8.

Vsebina:

Zgodovinski dogodki. — Mesec Srca Jezusovega. — Poletje (F. župančič). — Brez pe-tja in ljubezni (F. Neubauer). — Za kruhom in lučjo (J. Plestenjak). — Nič nimam, da ti dam (A. Salmič.) — Molji (M. S.). — V tem času (Glinškov Janez). — Troje strel (F. Z.). — Ah, ne šumi, rž! (Kolcov-Borštnar). — Prodana ljubezen rodne grude (J. Kmet). — Cesta (J. Polonskij - J. Borštnar). — Gojimo več domačih živali (A. Golob). — Otrok brezdomcev (M. P.). — Prehrana zdravega in bolnega človeka (M. Sivec). — Iz naših krogov. — V naših domovih. — Za pridne roke.

VIGRED

IMA V ZALOGI IN PRIPOROČA:

1. »Mati vzgojiteljica« Din 16
2. »Med pomladjo in poletjem« . . „ 10
3. »Predavanja socialnega tečaja« „ 10
4. »Materam« „ 3
5. »Kuhaj varčno in dobro«, II. zv. „ 4
6. »Praktični nasveti gospodinji« . „ 3
7. »Higiena žene« „ 3
8. »Higiena hiše« „ 3
9. »Zdravilne rastline« „ 4

Knjžice 4. do 9. morete plačati tudi v pisemskih znamkah

Zgodovinski dogodki



Kralj in Cesar Viktor Emanuel III.

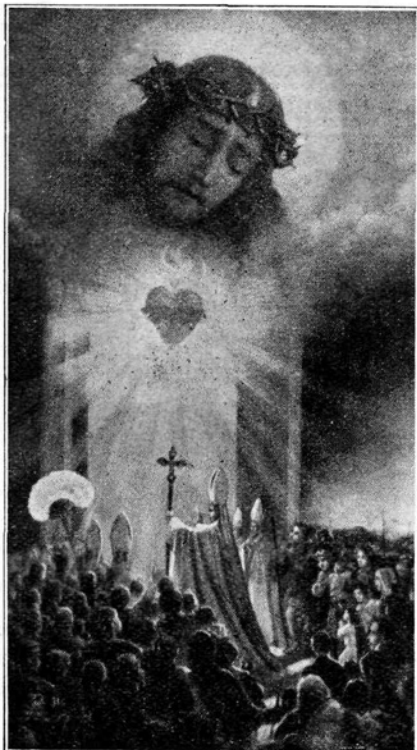


Duce Benito Mussolini.

Dne 3. maja je bilo slovensko ozemlje včlanjeno v kraljevino Veliko Italijo kot nova Ljubljanska pokrajina. Po predlogu Ducejevem je Nj. Veličanstvo Kralj in Cesar Viktor Emanuel III. podpisal statut za novo pokrajino, v katerem je osobito važen člen, ki predpisuje v šolah materinski slovenski jezik.

Nova Ljubljanska pokrajina je deležna izredne pozornosti Vladarja in Duceja.

Mesec Srca Jezusovega



Vse človeštvo zadostuje
presvetemu božjemu Srcu.

Maju, Marijinemu mesecu, sledi vsako leto junij, mesec Srca Jezusovega. Ta mesec zbira častilce Srca Jezusovega okoli Njegovega oltarja, ko so se v šmarnični pobožnosti naučili prave pobožnosti. Bolj kot mesec maj vabi mesec junij k večjemu žrtvovanju v smislu žrtve in zadoščenja božjemu Srcu. Vsi veliki častilci Srca Jezusovega so pokazali in dokazali s svojim življenjem, da jim je bila zadostilna pobožnost prvo in najvažnejše v pobožnosti k Srcu Jezusovemu. Vemo pa tudi, da je zadoščenje zahteval sam Gospod; zato ni praznika presv. Srca brez zadostilne pobožnosti in zato je tudi sveto obhajilo prvega petka zadostilno sveto obhajilo.

Odkar obstoja pobožnost presv. Srca, so papeži vedno posebno naglašali važnost in pomen zadoščevanja. V okrožnici iz leta 1928. je sv. oče zatrdil, da brez vaje zadoščenja res ni prave pobožnosti Srca

Jezusovega. Istočasno s to okrožnico je bila objavljena praznična maša Srca Jezusovega, v kateri je zadostilna misel vse-skozi jasno in točno za vse čase položena v liturgične molitve. S posebnim poudarkom je sv. oče govoril in pisal o zadostilni pobožnosti v svetem letu 1934. Že prej je objavil in predpisal prelepo zadostilno molitev, ki jo molimo na praznik presv. Srca, ali tudi na prvi petek. V jubilejni okrožnici pa zahteva sv. oče, da z molitvijo in pokoro ne skrbimo le za lastno zveličanje, ampak za zveličanje vsega človeštva, ki je po tolikih zmotah prišlo na stranska pota in ga trgajo prepri in sovraštva ter tlačijo tako številne potrebe in nevarnosti.

Iz teh vrstic pa že jasno razberemo, kako naj vršimo zadoščenje: z molitvijo in pokoro, z zvestobo v veri, s čistostjo življenja in s točnim izpolnjevanjem zapovedi, posebno zapovedi ljubezni. V prvi vrsti pa spada k zadoščenju naše evharistično življenje. Sv. maša je najmočnejša in najboljša molitev; sama je zadostilna žrtev za odpuščanje grehov; ni molitve, ki bi imela toliko zadostilne moči v sebi.

K zadostilni molitvi pa spada tudi zadostilno in zadostujoče dejanje. Katero naj bo to, smo že prej našli: pokora, zvestoba v veri, čistost življenja, izpolnjevanje zapovedi, posebno zapovedi ljubezni. Pravo zadoščenje torej je trajno poboljšanje krščanskega življenja.

Ta zadostilna misel pa je znak kato-liške skupnosti. Spominja nas na našo skupnost kot udov skrivnostnega Kristusovega telesa in na skupnost medsebojne povezanosti kot članov sv. Cerkve. Tako se širi zadostilna misel v apostolsko misel.

Ali more biti kdaj več priložnosti za zadostilni apostolat kakor danes?

Ni mogoče biti po eni strani Jezusov prijatelj, na drugi strani pa služiti svetu v vseh mehkužnostih, lagodnostih in zabavah. Tako mnogi bi to radi. Toda Odrešnik pravi: »Kdor hoče za menoj, naj zataji samega sebe.« (Luk. 9. 23.) To je višek vse asceze.

Poletje

Veličastne zarje, svedoki dni brez zaton, v katere tone sonce kakor izčrpano na zapadu. Žareči popoldnevi visé nad mirnimi vasicami in snivajočimi poljanami, ki jih je uspaval spev grilčkov. Vroči popoldnevi hité z zapuščenih cest, ki po njih korači osamljen bramor s povzdignjenim repkom. Ognjene zarje bleste nad gozdovi, planjavami in hribi. Mehko doneči večerni Ave povzdiga roke vernikov in upira njih oči kvišku v izpovedi, kesanju, žalosti...

Kratke so poletne noči, osvetljene z bledožarkim luninim svitom, ki vzbuja turbozno. Nebo je posuto z blestečim nakitom. Oči se ozirajo na nebesno krasoto, pa zopet begajo za švigajočimi kresnicami v travi. Kratke noči! V njihovem miru je tisoč harmonij, tisoč vzdihov: šuštenje žuželk in dih sapice, spev grilčkov in pesem slavcev, prtajena uspavanka mamice. Med košatim drevjem stoje lične vile. Zrcala gorskih jezer se svetlikajo iz teme. Njihovi bregovi so pač podnevi in ponoči cilji sestankov vseh tistih, ki si žele miru in počitka...

Temnosivo nebo se zdi kakor preteči obraz nad vasicami in polji; zamolklo grmenje, bliski, nevihte, toča so njegovi ne-

prijazni darovi. Kmalu potem čar sonca in modrega neba razveseli človeško oko. Pojav mavrice pa siplje z radodarnimi rokami nešteto rubinov, smeraldov, ametistov, topasov po bilkah in lističih. Ptiči in otroci pa zopet začno v ponovnem spevu radosti življenja. Krdela lastovk obletavajo zvonike.

Obilica sadja pa je nov dar poletja, ki potolaži siromake v njihovi bedi. Zeleni vinogradi, zlatorumena žitna polja vlivajo v srca novih upov. Zlato klasje pada pod srpom...

Blagoslovljeno poletje! Ne mučiš razcapanega in vsaka usta najdejo prigrizek. Starček še stopica ob svoji palici, ko mu je zima že obetala črno zemljo.

Bolnici si up, ko ji je bila pomlad še trda bolniška strežnica.

In če nekega dne ječi bolešno v nevihti uničeno polje, je pač tudi to poletni pojav: tudi neizogibno hudo v objemu neskončne dobrote.

Za prelestno pomladjo je poletje nujna posledica krepkega in vsestranskega dela. Prvi sadovi so uvod v bogato žetev na poljih, travnikih in vinogradih, ki pa razkaže svoje bogastvo šele v jeseni.

Franjo Neubauer:

BREZ PETJA IN LJUBEZNI

Sred vigredi mlade,
ko slavčki drobé,
najtežje mi pesmi
nekdanje molčé.

In sredi poletja
ko nagel žari,
nihče mi ne gleda
ljubeče v oči.

Nihče ne poda mi
dehtečih rezed,
ne reče mi dobrih
in mehkih besed.

Nikomur na svetu
širokem ni mar,
kaj mislim in čutim
molšeč samotar.

Mar vsi zapustili
ta solzni ste dol
in meni pustili
pekočo le bol?

Nikogar ne vidim,
ki drag mi je bil,
ki zdaj bi mi grenko
življenje sladil.

Za kruhom in lučjo

(Konec)

Metka je pela in ne le deklamirala.

»Dolžan ni samo, kar veleva mu stan, kar more, to mož je storiti dolžan...«

je Tinco prevzemalo, ko še nikoli.

»Dejanje ti ljubi, a boj se pokoja!«

Ta stavek ji je predramil vse tiste sanje, ki jih je pestovala še v samostanu: Kot učiteljica bo skrbela za lepo petje, za igre, za predavanja.

»Ne plaši se znoja, ne straši se boja!«

To je spet razvnelo in iznova se je v njej oglasila mladostna moč. Ustvarjati hoče in biti res učiteljica otrok in naroda!

»Deklamacija!? In kar pod milim nebom!« se ji je nasmehnil doktor, že dobri njen znanec.

»Metka se pa kar odreže!« se je vmešal župan Blaž in segel Tinci v roko.

»Oprostite mi...«

»No, no! Kaj pa bratovščina!« jo je posvaril doktor.

»Saj res, oprost, Blaž! Iskreno sočustvujem s teboj. In otročiček?«

»V rejo sem ga moral dati. Lep deček je!« Oči so se mu povesele in obraz mu je nenadoma prebledel, potem se pa zasenčil.

»Pravijo, da zima in gosposka ne prizanašata, jaz pa mislim, da je obe mogoče še kako pretentati, toda smrti pa ne moremo!« je namignil Tinci zdravnik, kot bi ji hotel reči, naj ne obuja mrličev.

Tinca ga je razumela.

»Povabila bi vaju. Morda bi pokusila kozarček našega domačega jagodovca?«

»To pa to!« se je sladkal doktor in cmokal z jezikom. »Gorenjski jagodovec! Blaž, ti še veš ne, kaj je dobro!«

»Veš, Tinca, tudi če bi jagodovca ne imela, bi te obiskala v šoli. Uradno, da veš!« se ji je nasmehnil z mokrimi očmi Blaž. In sedaj šele je opazila, da se je postaral in da so se mu na čelu zarezale nove brazde in iz njih je gledala skrb, nevidno glodala in grizla.

»Res?« Mislija je, da se Blaž šali.

»Uradno, uradno!« je kar uradno pritrtil tudi doktor in zmajeval z glavo, ko so obstali pred šolo.

»To še živinska staja ni!« se je zarezal in s prsti pobobnal po ometu. Omet se je

krušil in pokazalo se je neobdelano kamenje.

»Blaž, če tega ne izpeljemo in če v enem letu ne bo nove šole, potem se odpovej županski časti, jaz bom zahteval pa pokoj! Učiteljica bo jetična, če bi se še eno leto ubijala v tej podrtiji. Torej premerimo!« Tinca ju je gledala, pojasnjevala, župan in doktor sta merila, računala in doktor je venomer cepetal.

»Zraka je še za tretjino šolarjev premalo, sonca nič, te klopi so natezalnice, ta strop je leglo bacilov, s tal se cedi vlaga! Vraga! Žival bi poginila v tem brlogu,« se je jezil zdravnik, pisal, računal in zdaj in zdaj tudi zaklel.

»Zdaj bi se pa jagodovec res prilegel!« je namignil Tinci, kot bi hotel reči, da je že sit tega prostora, ki smrdi po plesnobi in po mrtvašnici.

»Saj res! Kar pozabili smo!«

»Nič nismo pozabili, ampak bolj je, da smo pričeli z ričetom, še bolj nam bo teknila pečenka, kajne Blaž, na svatbah je tudi tako. Najprej ti vlačijo na mizo navadne reči, in ko je vse sito, prineso zbranih, res dobrih. Znajo pač!« se je šalil doktor, ko so stopali v Tincino sobo.

»No in v to grobljo je Tinca nametala toliko lepot!« se je čudil, ko je ogledoval slike na steni, zagrinjalo na oknu in prt na mizi.

Blaž je gledal in s slik mu je dihala toplota, kakršne že izlepa ni občutil. Rdeče rože, vtikane na pregrinjalu čez posteljo so mu kar zadišale, tako so bile žive, vezla jih je skrbna Tincina roka.

»Vse to si sama delala?« jo je vprašal.

»Seveda!« je prikimala sramežljivo in natočila jagodovca in jima odrezala domačega rženega, z ajdovo moko mešanega kruha.

»To je kapljica!« je hvalil doktor, srebal, pokušal, Tinca pa dotakala. »Kadar bomo novo šolo blagoslovili, meni moraš pripraviti jagodovca!«

»Meni tudi!« je dodal župan.

»Že letos ga naročim, če bo res kaj z novo šolo! je vščipnila Tinca.

»Prav! Vi naročite jagodovca, jaz bom skrbel za novo šolo!« jo ji je zasolil doktor.

»Jaz sama za temeljni kamen že imam. Petsto dinarjev! Tisti Amerikanec Tine mi jih je poslal!« se je pobahala, doktor in župan sta se spogledala.

»Ženske ste pa res od vraga. Kdo naj vas razume!« je zamomljal doktor, županu se je pa kar nasmejalo.

»Ugnale nas bodo, zdaj je že Stana tu!« se je zakrohotal, prijel župana in se delal, kot da ga hoče odpeljati na varno.

»No, no, saj nisem tako nevarna!« se je muzala Stana in se že obrnila k Tinci.

»Viš jo, pa se še oglasi ne!«

»Nisem šla čez hribe. Jutri bi te prav gotovo obiskala!«

»Sedaj tako govoriš!« se je kujala Stana in pokusila žganje, ki ga ji je natočila.

»Stana, to je za moč! Za moč!« se je norčeval zdravnik.

Otroci so se že zbirali pred šolo in od daleč so kukale ženice, le kaj se doktor in župan, učiteljica in zdaj še Stana tako dolgo motovilijo v bajti. Nekaj so že slišale, da mislijo to šolo podreti in sezidati novo, ni pa šlo vsem v glavo, zakaj da bi ne bila za te bučmane in bučmanke ta dobra. Odkar pomnijo, stoji ta šola in zakaj bi jo podirali. Če je že stala sto let, zakaj bi ne še sto. Trdna je. Streha, no, če že pušča, zakrpa se in je dobro.

»Če se vam zdi, vas vse skupaj povabim v koč!« je namignil doktor. Stana se je oklenila Tince in družno so se pomikali v hrib. Metka je žalostno gledala za učiteljico, ker ji ni mogla deklamirati še ostalih dveh pesmi.

XIII.

ZIVLJENJE NI PRAZNIK

Zarečje se je čudovito spremenilo. Dleta in kladiva so pela, težki vozovi so škripali, tlako so delale dekleta, se ji niso upirali fantje in jim ni bila odveč starcem. Saj je v devetih občinah ne bo take šole.

Doktor in Blaž sta si zadovoljno mela roke, saj sta pri oblastih stisnila, kar se je le stisniti dalo, prepričala pa zbegane žene, da bo za njihove otroke dobro in za otročaje njihovih otrok, dopovedala mrkim očancem, da bo šolo pohvalil vsak, kdor jo bo videl in da bodo pisali in govorili, kako je Zarečje zdaj res moderno.

»To je že res, da bodo pisali ali pa še slikali, ampak to stane, stane!« se je ogla-

Anka Salmič:

NIČ NIMAM DA TI DAM

Stojiš pred mano ves ubog in beden, proseče gledaš me z velikimi očmi, ti v mučni prošnji glas drhti.

Ubožec!

Ti prosiš, da napolnim prazno Tvojo dušo? In vsaj en žarek sonca naj Ti dam.

Joj, fant, pa me je pred Teboj kar sram, ker nimam nič, da ti v tolažbo dam — kot le sočutje.

Veš, tudi moje je srce kot izkopani grob, ki so mi ga izropali ljudje.

Brezčutni so mi vzeli vse, prav vse.

Pustili so le prazno dušo.

sil Repnik, vendar ne tako za res. Saj se mu je prav dobro zdelo, ko bodo Zarečje hvalili in v časopisih omenjali še posebej može, ki so se za šolo zavzeli. Prav očitno in glasno pa proti novi šoli ni bil nobeden. Sram jih je že bilo, ko se je o zareški šolski podrtiji toliko pisalo.

Tinca in župan sta poskrbela, da je bilo vsaj pozimi vsako nedeljo predavanje. Predavati so prišli prav iz Ljubljane. Spočetka so se gospodarji in gospodinje, manj fantje in dekleta, nekam muzali, ko da bi bilo zanje vse preučeno, potem so pa skrivoma drug drugemu priznavali: »Kar dobro jo povedo! Bo res tako, meni se je obneslo. Poskusil sem!« In so se vrstila predavanja o živini, o sadju, o pašništvu, o davkih, o lesu in zasajanju smrek, o zemlji kakršno potrebujejo različne sadike in različna semena.

»Kaj takega pa rad poslušam. Se vsaj kaj naučim!« je momljal očanec in pozdravljaj župana, ki nikoli ni počival in pri vsem poslu za občino in za šolo nikoli zanemarjal svoj grunt. Gnojno jamo je zgradil in zajezil odtoke.

»Viš ga! To pa ni neumno!« je menil sosed in poskusil je še on. Iz hlevov se ni nič več odcejala gnojnica na pot in pod pot in dušiči smrad je minil.

Po goličavah, kjer je zrastle komaj za ped suha, pa gosta trava se je že paslo po dvajset, trideset in tudi več ovc in Blaž je vaščane naučil, kako morajo ovce skopati in kdaj jih ostriči, da bo volna naj-

več vredna. Stari dedje so to vedeli, potomci so pa že pozabili.

»Gospodična, ali sedaj razumete tisto mojo pridigo o napuhu in ponižnosti, a?« jo je pobaral suhljati župnik, ki ga je veter kar zanašal in mu je suknja komaj komaj še visela na kosteh.

»Mislim, da jo!« se je izogibala daljšemu razgovoru, ker se je bala, da bi se ne izdala. Sama sebe še ni razumela, zakaj da s tako vnemo pomaga županu in zakaj da župan nikjer ne manjka, kjer hoče ona izvesti svoj načrt. Med pevce se je tudi pomešal, še celo k igram se slini, ko je vendar fantov dovolj! No, sicer je pa vdovec.

Nekam silno ji je bilo in srce ji je čudno utripalo, kadar sta bila z Blažem sama. Tako dober je z njo in vse njeno delo bi rad preložil na svoje rame.

Župnik se ji je nasmehnil in jo kot še nikoli potrepljal po rami.

»Dobro delata z županom. Zdaj že vsak otrok več zaleže kot jaz. Hentaj, star sem, star!« se je pošalil, pa se takoj zresnil. »Nič slabega nisem mislil s tem. Veste, vesel sem vas, vi pa niste trepetlika! Blaž tudi ne! Trepetlik, trepetlik in hlapcev ne maram! Saj me razumete, Močna, lastna volja, to je nekaj vredno!«

»Zato smo pa tu! V Loki so nas zmerom učili, da najprej mislimo na delo, potem šele na zaslužek!« se je lovila in ni mogla do prave misli.

»Bog z vami! Srečno še vozita!« se je poslovil župnik in Tinci se je zazdelo, da se je njegovo oko dotipalo prav do najskrivnejšega kotička v srcu. Čutila je, kako jo je zalila rdečica in plaho je povesila oči.

»Zdaj res z veseljem delam!« je izjcljala.

»Tisto šteklajevo Metko pa na vsak način v šolo! Na vsak način! To je talent!« je še naročil in Tinca se je spomnila Metkine deklamacije: življenje ni praznik in toplo ji je bilo pri duši.

Tiste dni se je doktor kar ves teden mudil na Grmadi. Obolel je in zdravje si je prišel iskat v hribe. Stana ga je bila vesela, saj tiste dni, ko je bila vročina le prehuda, ni bilo obiskovalcev.

»Nak, tega pa nisem mislil. Ta dva človeka čudeže delata. Če bi jela ilovico

pregnetati, bi se jima pokazalo zlato!« je zatrjeval doktor in se je še Stani dobro zdelo. »Sama predavanja, igre, petje, in kar je najlepše, ljudje že kar derejo za njima. To se pravi za narod delati!« Doktorju so oči kar orosile od veselja, saj mu narod ni bil prazna beseda, ki jo za drobceno plačilce lahko izpljuneš, narod mu je bila živa sila, ki ima svoje tisočletne korenine v zemlji in v jeziku in iz katerih dan za dnem odganjajo sveže, nove korenine.

»Zdaj se pozna, kaj se pravi, če ima občina dobrega župana!« je udaril po mizi in potegnil cigareto.

»In pa, če mu pomaga dobra učiteljica!« se je zavzela Stana in se nasmehnila ter ga pomenljivo pogledala.

»Kaj pa me vi tako čudno gledate?« se je začudil.

»Na nekaj bi vas rada opomnila!« se je muzala Stana, doktor jo je pa ošvrknil z očmi, češ, kar na dan.

»Blaž ima Tinco rad! Jaz vem, da jo ima rad!« je izjcljala in kar odleglo ji je.

»Ali je to kaj napačnega?« je zamrmral doktor ko da je ni razumel.

»Nič, ampak Tinca ne ve za to!« je skoro zavzdihnila in se zamislila, ni se pa mogla domisliti, kako naj bi opozorila Tinco. Zdelo se ji je sicer, vsaj opazila je, da Tinca rada pogleda za Blažem, toda da bi bila to že ljubezen, si ni namišljala. Motil jo je otrok, čeprav jo je že dobila, ko je pestovala malega Blažka, ki je stegoval proti njenemu licu svoje drobne roke in se je z njim razgovarjala in mu pripovedovala o materi, ki misli nanj v grobu.

»Tako se mi smili!« se je vselej opravičevala in rdečica jo je oblila. Stano to ni motilo in se ji ni zdelo nič posebnega.

Doktor je premišljeval in premišljeval, zdaj pa zdaj se je nasmehnil, tlesknil s prsti kot da je ujel dobro misel.

»Ta zveza bi ne bila napačna!« je razsodil in se spet zamislil.

»Še jaz bi bila vesela. Oba sta tako dobra!« se je spozabila Stana in boječe pogledala, če je ni morda slišal mlekar, ki je čakal v veži.

»Še tega se bom lotil!« je sklenil doktor in prepričan je bil, da se mu ne bo spakedrало.

Stana se je motala po kuhinji, pa ji je

žlica padla iz rok, zajemalka se ji je zataknila med posode, vse jo je jezilo.

»Tako sem se namenil, Tinco in Blaža bom zvezal, župnik pa blagoslovil!« je zagrmel, da se je Stana prestrašila. Kaj je mogoče, da se bo doktor tudi tega lotil? O, njemu se bo posrečilo. Morda bosta res srečna? Srce ji je vzdrhtelo in za hip se je zbala za Tinco. »Morda bo privolila v zvezo le iz usmiljenja in ne iz ljubezni!« jo je zbudilo in spet se je spomnila otroka. Toda sedaj se ji je posvetilo: »Morda pa prav zato izkazuje otroku toliko ljubezni, ker jo do Blaža skriva! Tako bo najbrž!«

»Če bo kaj iz tega kruha, svatba bo v tej koči!« se je doktor posmešnil Stani, ko je odhajal v Zarečje pogledat, kaj gneteta župan in Tinca in kako je že s šolo.

XIV.

POD VARNO STREHO

»Tako, tako Tinca!« je doktor ogovoril učiteljico, ko je pestovala Blažka, župan pa se razgovarjal z vozniki, naročal kmetom in zapisoval.

Tinca je povabila oči, otrok se je pa oklenil. Skriti se je hotel pred starim gospodom z naočniki. Glas mu je bil tuj, toda zavekal ni.

»Kaj bi se šobila, saj vidiš, da te ima otroče rado?« jo je podražil, ko mu je segla v roko.

»Saj se ne! Zdi se mi pa, da sem nerodna. Otrok me ima rad!« se je izvijala, da bi zatajila svoj nemir. Še bolj jo je pa prevzemalo, ko je pristopil Blaž.

»Vroč sem, ali bi mi postregla z jagodovcem?« je moledoval doktor. Župan je hotel vzeti otroka in ga izročiti starim sorodnici, doktor je pa kar glasno zarenčal.

»Boš! Naj se privadi! Zaradi otrok je prišla v Zarečje, ha, ha!«

Župan je prebledel in ga je oblila rdečica in sam ni vedel, kako bi zakril svoje čudno presenečenje. Tinca pa niti do sape ni mogla. Z nogo je odpahnila vrata in vsi trije so vstopili v njeno sobo.

Tinca je še zmerom držala Blažka v naročju, ki se je oklenil okoli vratu in se skrival za njenimi pšeničnimi lasmi, z drugo roko je pa postavila steklenico in kozarčke na mizo in nerodno točila. Doktor ji nalašč ni hotel pomagati.

»Blaž, kaj si mutast? Tinca, kaj te je stisnilo za grlo? Jagodovec bo pomagal, ha, ha!« ju je podražil. Drug drugega sta se izogibala z očmi in oba sta čakala le trenutka, da si razodeneta svoje bolečine.

»Pijta na svoje zdravje in jaz bom pil na vajino in otrokovo!« Doktor je dvignil kozarec in s svojimi starimi, dobrimi očmi pretipaval zbegane poglede obeh.

»Kaj bi se neki muzalo, izvijalo, jeguljilo in motovillilo. To ni več moško zate, Blaž in tudi tebi se nič ne kroji, Tinca. Le zakaj in komu skrivata in se trapita. Blaž, ti ne moreš biti brez Tinca, ti Tinca bi se pa cmerila, če bi se ti, Blaž, izmaknil za kak dan izpred oči! Ne bosta me ukani, mene, starega lisjaka, že ne! Nak!«

Tinca in Blaž sta ko okamenela, vendar pa se je v njunih dušah nekaj utrvalo in jima je odleglo.

»Blaž, vsaj meni povej, da jo imaš rad!« je doktor sedaj kar silil vanj. Tinca se je zaokrenila, kot bi hotela iz bajte, pa so ji noge kar ohromele.

»Imam jo, ja!« je jokavo zastokal Blaž, ker se je bal, da bo Tinca pljunila predenj in ga s podležem nagnala in mu morda še rekla: »Kaj ste v tem kraju vsi župani take...« Priznanja ga ni bilo sram, saj si je srce olajšal.

»To je možato! Vidim, da nisi trepetlika!«

»In ti, Tinca!« — obrnil se je k njej, »poglej mi v oči — ne boj se jih, nič več niso zapeljive in povej mi, da ga imaš rada, a?«

»Saj veste... saj veš...« je zajecjlala in otroka še bolj stisnila k sebi.

»Saj sem si rekel: še ta par zveži in potem pa pojdi v pokoj!« se je oddahnil doktor in oddahnila sta se tudi Tinca in Blaž.

»Kako si dobra!« ji je segel v roko Blaž in njegove oči so se orosile od sreče.

»Saj si ti tudi!« je šepnila Tinca in mu stiskala roko, ki je kar drhtela od blaženosti.

»Zdaj sem pa srečen! Najprej bomo blagoslovili šolo, potem pa vaju! Svatba bo v koči in jaz bom tvoj drug! Blaž!« je hitel doktor, izpraznil kozarček in pobožal Blažka v Tincinem naročju.

»Za mater si ko nalašč ustvarjena! Dobrih mater in dobrih učiteljic potrebuje

slovenski narod!« je povzdignil glas skoro pridigarško in jima segel v roko ter se poslovil.

»Blaž!« je kriknila Tinca.

»Tinca!« se je izvilo Blažu in sta se objela — Dvoje duš je bilo pripravljenih na novo pot.

*

Čez mesec dni je bila poroka; suhljati župnik ju je poročil, doktor je bil za pričjo in na svatbi so bili tudi Tincina mati, Lojze in Janez. Stana je stregla in zdaj pa zdaj pobožala Tinco, kot bi hotela reči: »Tinca, jaz sem že davno uganila, kako je

z njim, zate pa še nisem bila na trdnem. Čudno, da ženske prej moške prelisjačimo!«

Šteklajeva Metka se je pogumno vstopila pred župana, pred Tinco, pred doktorja in župnika in deklamirala:

»Če kateri prstan kdaj se stre,
to drug pač bo, moj prstan ne;
če moj pa ima biti strt,
ne stre ga drug nihče ko smrt!«

»Tako je, mi nismo trepetlike!« je vzklikal župnik in napil Tincini materi.

»Ne, ne!« je zatrjeval doktor in si obrisal solzo.

Konec.

M. S.:

Molji

Molji povzročajo v gospodinjstvu mnogo škode. Moljev metulj počiva podnevi v kakem temnem prostoru in se prebudi šele, ko nastopita mrak in noč. Navadno letajo okrog le samci, medtem ko žde samice skrite v temnih prostorih.

Moljev je več vrst. Suknjarski molj, ki ga najdemo na volnenih oblekah, je rumenorjav in se sveti. Zadnji par krilc je svetlejši od sprednjih. Na krilcih nima znamenj.

Molj, ki razjeda kožuho ali krzno, ima spredaj ilovnatorumena krila. Zadnji par pa je pepelnatosiv in se sveti.

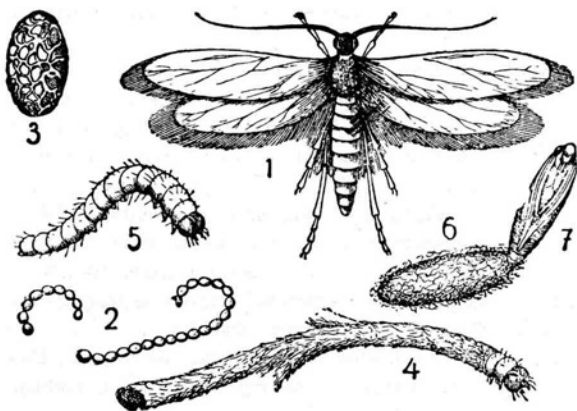
Molj, ki razjeda klobučevino, žamet itd., ima rumeno glavico. Sprednji par krilc je črnorjavo lisast, zadnji pa pepelnatosiv.

Samica (slika 1) zleže do 200 jajčec. Odloži jih v obliki vrvice najraje na vol-

no blago, na kožuho in klobučevino, da imajo gosenice takoj dovolj hrane, ko se izležejo. (Slika 2. Moljeva jajčeca v obliki vrvice. Slika 3. Moljeva jajčeca močno povečana.) Leteči molji živijo do osem tednov in poginejo, ko zležejo jajčeca.

Gosenice so majhni črvički, ki imajo zelo krepka grizala in so zelo požrešne. Živijo devetdeset dni in se hranijo z dlako, volno, kožuho, z žametom, s perjem, ščetino in žimo. Pri dobri hrani se tako razvijejo in zrede, da tehtajo na koncu svojega življenja 300 krat več, kakor prvi dan. One tičijo v malih, nekaj centimetrov dolgih cevkah, ki si jih napravijo iz finih niti v gubah, med dlako napadenega blaga in kožuho. (Slika 4. Mlada gosenica v cevki. — Slika 5. Odrasla gosenica). Cevke so obložene s koščki naglodanega blaga. V teh cevkah gosenice nemoteno živijo in žrejo, dokler se ne zabubijo. (Slika 6. kokon, slika 7. buba.)

Konec februarja in v začetku marca je končana doba preobrazbe. Iz gosenice nastanejo majhni metuljčki, ki kakor večče letajo okrog in rojijo. V aprilu ležejo jajčeca. Čez dva do tri tedne se izležejo gosenice, ki takoj pričnejo takoj s svojim škodljivim delom in pridno žrejo 70 dni, dokler se ne zabubijo. Nov metulj izleti, ko lipa zadehti, to je v mesecu juliju. V septembru zležejo



samice jajčeca, iz katerih po treh tednih zlezejo gosnice, ki v mesecu oktobru pričnejo žreti. To delo opravljajo toliko časa, dokler se v decembru ne zabubijo.

Molji ljubijo mir, temo, toploto in nesnago; sovražijo pa sonce, svetlobo, nemir, prepih, mraz, tiskarsko črnilo, močne dišave, poper, petrolej, terpentini, naftalin itd. Dolžnost vsake gospodinje je, da jim nikoli ne da miru, temveč jih moti, kolikor le more. Povzroča naj prepih in mraz. Sonce je njih najhujši sovražnik, ker izsuši njih jajčeca in jih uniči. Zato naj znese gospodinja v prvih lepih pomladanskih dneh na sonce vso volneno obleko, kožuhovino in klobučevino. Natančno naj pregleda posebno vse skrite prostorčke med gubami obleke, jo stepe in dobro skrtači predvsem žepe, robove, na-

šitke in gube, da odstrani jajčeca, ki jih je mogoče tja odložila samica. V žepe naj potem dene močnih dišav, zavije obleko v časopisni papir in shrani v omaro, ki jo je prej temeljito osnažila. Tudi blazinasto pohištvo in preproge je treba prezračiti in stepsti. Pozornost naj polaga tudi kovčegu, v katerem so volnene nogavice, rute, šali i. dr. Pozabiti seveda ne sme na zabož s krpami, kjer bi lahko imeli molji najlepši mirni kotiček. H krznu, ki ga do zime ne bomo več rabili, naj dene obilo naftalina, ga zavije v časopisni papir in ga spravi v škatljo ali kovčeg, ki se dobro zapira. — Vsaj en dan v vsakem mesecu naj posveti gospodinja zatiranju moljev, posebno pa mora biti pridna v aprilu, maju, oktobru in novembru, ko opravljajo gosnice svoje škodljivo delo.

Glinškov Janez:

V tem času

ki se poraja na sodobnih ruševinah, moramo za naše in svoje dobro prispevati vsaj z gospodarske strani, ne da bi pri tem morali katero koli dobrino, ki z njo razpolagamo, zmanjšati ali celo žrtvovati. Danes, ko ne gre toliko za to, kako bomo živeli, ampak le za to, da živimo, danes, ko ne iščemo tega, kar bi bilo našemu življenju le v olepšavo, ampak pričakujemo le najnujnejšega za svoje življenje; zraven tega v času, ko rod skoro klone, moramo biti pozorni na vse drobtine našega narodnega gospodarstva, moramo poklicati k življenju vsako najmanjšo gospodarsko panogo — od zrna do zrna pogača.

Eden od teh drobnih virov narodnega blagostanja je v tem času čebelarstvo, ki samo sicer ne redi in nikoli redilo ne bo, je pa med silami, ki držijo družine pokonci. Ko ni na pretek sladkorja, kruha in še česa, je med dobil tako ceno, da se ne more smatrati kot splošno ljudsko živilo, zato je najmanjša količina medu, ki ga prinese domače čebele, več ko dobrodošla.

Smatramo za dolžnost, da naročnice »Vigredi« na to slovensko gospodarsko panogo opozorimo, posebno one, ki živijo v krajih, kjer so skoro nepregledne poljane gorskega cvetja neizkoriščene, ker tam ni čebelarjev ne čebel. Ne mislimo priporo-

čati ustanavljanje večjih čebelarstev, želeli bi le, da se poživijo naše manjše čebelarstvo, ki bi brez dvoma imelo posebno v redko naseljenih krajih zadovoljiv uspeh. Temeljni takih čebelarstev pa morajo sloneti na ljubezni do čebele in njenega rodu, ne pa zgolj na varljivih računih, ki se brez Njegove volje ne dajo uravnovesiti. Zato ravno zagovarjamo manjša čebelarstva, — če je izguba, ni preobčutna, če je dobiček, prav pride. Naši domovi po holmih in gričevju bi ne smeli biti brez nekaj panjev čebel. Ako ni pri hiši moškega, naj se tega dela loti žena ali dekle, posebno tam, kjer je teh več pri hiši. (Enakopravnost!)

Prav ta mesec je najbolj primeren za ustanavljanje čebelarstev. Mesec rojev je. V tem mesecu se še z uspehom ustvarjajo novi rodovi ali nove čebelne družine, ki morejo samostojno živeti tam, kamor jih prenese čebelar-začetnik. Dogovoriti se mora s kakim čebelarjem, da mu proda en ali dva roja, pa je temelj zgrajen. Ko so roji zagotavljeni, je treba pripraviti to in ono, da more novo čebelarstvo živeti.

Pred vsem je treba izgotoviti primeren čebelnjak, ki ni treba, da je cela hiša. Z navadnimi deskami zbijemo čebelnjaček za na primer 4 panje. Prav preprost naj bo, da je le dobro pokrit in s tem zavarovan

pred padavinami. Vse drugo je manjšega pomena. Ko je čebelnjak gotov, moramo kupiti en ali dva panja za začetek. Panji morejo biti tako imenovani Janševi panji (kranjčiči) ali pa Znidaršičevi. (Glej »Vigred« l. 1940., št. 6., str. 178.) Najcenejši so prvi, za razširitev čebelarstva prav priporočljivi Janševi panji. Ako smo se odločili za te panje, potem kar v čebelnjak z njimi. Dobe se po razmeroma nizki ceni v »Čebelarni« v Ljubljani, naredi jih pa tudi vsak mizar, če mu prinesete točne mere. Janševi panji so iz 2 cm debelih suhih desk. Pokrov je dolg 70 cm, dno pa z brado vred 77 cm. Široki so 57 cm, visoki pa 16 cm.

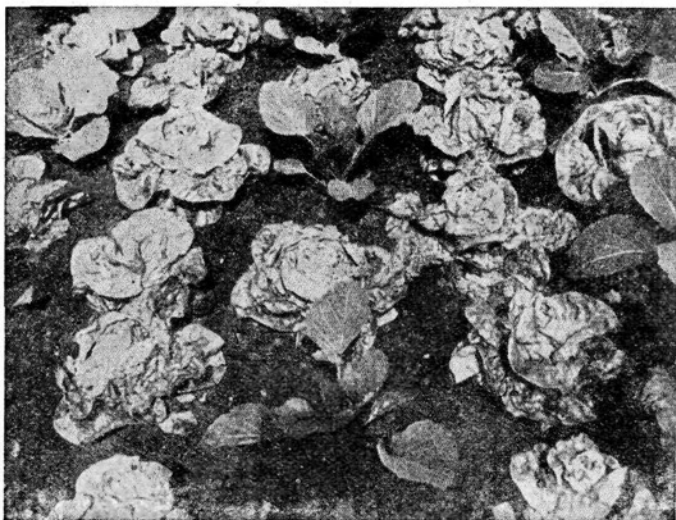
Ko dobimo roj, ga stresemo proti večeru v tak panj ter ga pustimo v miru. Ako je paša dobra, se kmalu razgiblje in začne graditi satje. Če gre po sreči, je do jeseni dovolj močan, da preživi zimo.

Nekoliko drugače pa je v primeru, ko smo se odločili že v začetku čebelariti v velikih Znidaršičevih panjih. V tem primeru je treba panje tudi pripraviti. Zgornji del panja prvo leto ne uporabljamo. V spodnji del pa zložimo 9 satnikov s satnicami. (Glej »Vigred« leto 1940., št. 7., str. 207.) Nato stresemo v spodnji del panja čebele (roj), ki kmalu zlezejo med satnice in začno pripravljati in urejati novi dom. Ako je ugodno vreme, zgrade v desetih dneh potrebno satje. Prav dobro je,

če roje po četrtem dnevu od kar so v panjih 6—7 dni zaporedoma izdatno krmito, da hitreje in laže zgrade satje. Zvečer, ko prenehajo čebele izletavati na pašo, damo vsakemu roju $\frac{1}{4}$ kg razredčenega medu, ako ni medu pa sladkorja. Kako se krmi in kakšne pripomočke uporabljamo pri tem poslu, smo pojasnili v lanski »Vigredi«, št. 11, str. 335. Ta trud in strošek čebele bogato poplačajo, ker zgrade več in lepše satje kot bi ga sicer, posebno, če ni v tem času v kraju dobre paše. Hrane jim ne sme manjkati.

Čebele opazujemo na bradi. Ako nosijo na nogah velike kepice cvetnega prahu (obnožino), smo lahko mirni, panj je v redu. Počaka naj tako do prihodnje »Vigredi«. Ako pa čebele obnožine ne nosijo ter razburjeno in negotovo izletavajo iz panja ali nosijo le komaj vidno obnožino, je znamenje, da družina ni v redu. Pokličí najbližnjega čebelarja, da ti pomaga. Vsak čebelar bo to z veseljem storil. Vse potrebno za nadaljnjo oskrbo rojev bomo objavili v prihodnji številki našega lista.

Ko bodo prvič trumoma zletele čebele v sončno jutro, sedi in napiši Slovenskemu čebelarskemu društvu v Ljubljani dopisnico, da naročaš strokovni list »Slovenski čebelar«, ki prinaša vsak mesec navodila za začetnike in še marsikaj zanimivega iz čebelnega in čebelarskega življenja.



Gredice s poznimi kapusnicami lahko popolni zgodaj posajena glavna-ta solata.

Troje strel

Jupitru, bogu bliskov in groma, se je nekoč zazdelo, da bi vrgel na zemljo nekaj strel. Čudna želja — kruta ali pravična. »Tudi ubijaje,« je rekel, »se lahko stori dobro delo.« In ukazal je trem strelam: »Idite in ubij vsaka izmed vas človeka, ki mu bo po vašem mnenju smrt v dobro. Katera bo najbolje izbrala, bo dičila ost mojega žezla.«

In udarile so na zemljo. Na večer so se vrnile k bogu.

»Jaz,« de prva, »sem ugledala razcapano in onemoglo starko. Vse ji je odreklo življenje. Nobena ljubezen ji ni ostala več na zemlji. Zaničevali so jo vsi in jo odganjali neusmiljeno, ko je, solzeča se, prosila kosec kruha. Čakala je samo še rešiteljice smrti. Ubila sem jo v trenutku, ko se je imela zgruditi kraj ceste...«

Jupiter odobri delo prve in pozove drugo, da mu poroča o svojem izvršenem delu.

»Jaz sem ubila moža, ki se je pripravljaj izvršiti najhujše hudodelstvo, ki ga more pojmiti človeški um. Hotel je ubiti svojega očeta, da ga oropa denarja. Ubila sem ga in tako zabranila grozen zločin ter prihranila nesrečniku življenje, polno obupnega kesanja.«

Pomislil je Jupiter, odobril čin druge, da zasliši še tretjo.

»In jaz sem uzrla deklico, ki je živela srečen sen ljubavi. Vse je pustila, da je

sledila ljubljenu. Z očmi, jasnimi kot srna, si je gledala rožno bodočnost poleg njega, ki bi živel edinole zanjo. Prepevaje ga je čakala v novem domu in ni slutila in ni vedela, da je pozabil na njeno mladost, njeno žrtev in odšel k drugi — novi izvoljenki. Prevara bi jo bila morda ubila; zasmilila se mi je in odločila sem se, da naj umrje, še smehljajoča se svojim žarnim sanjam...«

Zamišljen ji odgovori Jupiter:

»Samo ti si pravo zadelal!«

In tretja, bleščeča in svetla strela je prišla na žezlo boga Nume.

VIGREDNIM NAROČNICAM!

Kakor vidite, je Vigred ostala zvesta; zato ji bodite zveste tudi ve in poravnajte naročnino še v teku meseca junija. Prav od tega je odvisno redno izhajanje lista tudi še nadalje. Zares škoda bi bilo, ako bi morala uprava ustaviti sedmo številko zaradi neplačane naročnine.

Zato: Poravnajte naročnino!

M. V. Kolcov - J. Borštnar:

AH, NE ŠUMI, RŽ . . .

Ah, ne šumi, rž,
s klasi zlatimi
in ne poj, žanjica,
tam za širono stepo!
Meni treba ni
teh sadov poljá,
saj nikogar ni,
da bi hranil zanj.
Hranil je mladenič,
hranil je zlato,
ali ne za sébe —
za deklé svojo . . .

Sládko je bilo
zreti ji v oči,
ki bilé polné
so ljubezni lé.
Ah te oči svetlé
so ugasnile —
smrtno spanje spi
krasná devica . . .
Težja od goré,
temnéjša od noči
je legla na srcé
črna misel mi . . .

Prodana ljubezen rodne grude

Povest iz kmečkega življenja. — (Nadaljevanje.)

VI.

Pri Reparjevih so delali kot prej, čeprav ni bilo Anice. Oče se je dan za dnev ubijal na Malem hribu. Z Boštjančkom sta klala metre. Od jutra do mraka je pela žaga, lajala sekira in bukve so vreščale ter se lomile, kot bi se svet podiral. Dolge skladanice so se že belile na golem posekovicju, pa bosta imela še dosti dela tja do jeseni.

Repar je le ob setvi, košnji ostal doma za kakšen dan. V tej vijači je skoraj pozabil na Anico. Metka in Rezka sta bili njegovi. Rad ju je imel, da je vsak večer prišel domov, da so se kaj pomenili. Bili sta že kar pod vrhom. Nobeno delo ni bilo zanj pretežko.

Mati je Anico silno pogrešala. Kolikokrat se je namenila, da bo šla k njej v mesto. Pa se ni vzdignila. Pot je bila dolga, stroške bi imela, časa pa tudi ni na pretek. Pisala ji je Anica samo enkrat. Vse pismo je bilo ena sama hvala. Do nebes je povzdigovala mesto, ljudi in družino, pri kateri služi. Služba je naravnost sijajna. Delo — igrača.

»Nič ne rečem, da ni plača dobra,« je pisala, »ali v mestu je drugače kot na kmetih. Tu vsi nosijo praznične obleke. Doma je dobro, kar človek nase obesi. A tu ni tako. Zdaj vam, mati, ne morem še nič poslati. Komaj sem si za silo nakupila obleke. Pozneje pa. Bodite brez skrbi, ne bom vas pozabila! S Francetom se večkrat vidiva. On tudi ne bo več mešal blata po Kolenčevih kolovozih.«

Mati ni vedela, ali bi se smejala ali jokala. Dvomila je, če je vse res. »Ah, kaj! Saj vidim črno na belem. Materi ne bo lagala! Čemu reki? Ne bodo se več pred cerkvijo obregale ženske: kam si pa punco dejala? Jo tako brez skrbi pošlješ v svet?

O, Anica bo še prišla domov, pa bodo tiho kot duh. V novi obleki, v šolnih, kakršne še videle nikoli niso. Aha, druga dekleta se bodo kar skrila pred njo. Saj sem vedela: Anica mi bo v čast. E, potlej jo bodo pa še prosili na Kraje. Tudi stari se bo upognil. Kaj bi! Saj na gruntu se

tudi ne cedi med. Razvlake je veliko, garanja veliko; miru pa nikoli. S Francetom pa... saj lahko prebere. Dozdaj nista še s štolo zvezana. Beži, beži, še pogledala ne bo na Kraje. Anica bo lahko dobila takega, ki bo v pisarni sedel. »Anica, kar drži se!«

Vzdramila se je iz cvetočih misli in zaklicala Metki in Rezki, ki sta kosili v rebri nad domom, naj nehata.

»Še tole kamenje so rekli obrati,« je odvrnila Metka.

»Kdo bo pa sušil? Naj bo dež, pa se bo vse spridilo.«

Nič ni bilo odgovora, kosili sta dalje.

Že je mati mislila stopiti v vežo, kar opazi Boštjankovega fanta, ki na vso splav teče po klancu. »Kaj je neki?« jo je zaskrbelo in je postala na pragu.

Planil je pred njo ves zaripel v obraz; komaj je lovil sapo. Plalo je po njem, da ni mogel izjecati besede.

»Kaj se je zgodilo?« je kriknila Reparica. Kot strupeno želo se ji je slutnja zarila v srce.

»Oooče so papadli,« je spravil iz sebe.

»Jezus, Marija,« Mati je zaihtela. »Rezka, Metka!« je zavpila v reber in stekla v klanec. One dve sta popustili kose. Nekaj strašnega se je moralo zgoditi. Kako pretresljiv je bil materin glas. Nista vprašali fanta, ki je sedel na panju pri tnalu in z rokovom brisal pot. Stekli sta za materjo.

Reparja so prinesli v hišo. Njegov spачeni obraz je pričal o strašnih bolečinah. Nepremično je ležal na postelji in stokal tako presunljivo, da so vse tri na glas jokale. Komaj je mogel izreči, da ga v hrbtu peče, bode...

»Boli, boli,« je ječal. Oči so mu bile motne, na čelju so se nabirale potne srage. Nog ni čutil. Ohromelost je legla vanje. Kot lesene so počivale na blazini.

Da je padel vznak po rebri, je pripovedoval Boštjanek. Ni več vstal; stokal je in klical na pomoč. Več ni vedel povedati.

Hiteli so na vse strani. Metka prosit Jarma, naj gre po zdravnika, Rezka k mežnarju, naj pride duhovnik. Reparica je

tekala iz hiše v vežo in nazaj. Bila je kot iz uma. Ni vedela, kaj naj stori...

Zaslišala je zvonček. Šele tedaj je v naglici napravila oltarček; blagoslovljene vode je pozabila.

Ne dolgo potlej, ko je župnik odšel, je stopil v hišo zdravnik. Pregledal je očeta, zmajal z glavo in molčal. Ko mu je v veži mati dajala plačilo, je vsa objokana prosila:

»Na kolenih bi vas prosila, ozdravite ga!«

Zdravnik je pogledal v tla. Mogoče se mu je zasmilila družina, ki je takorekoč že izgubila očeta. Ali naj prikriva? »Zato se menda rodimo, da umiramo. Takih prizorov sem videl brez števila,« je iskal poguma, da bi izrekel.

»Vsaj povejte, kako je z njim?«

»Če hočem govoriti resnico,« je dejal odsekano. Zdelo se je, da še v največji žalosti ni njegov glas izgubil strogosti.

»Hrbtenica je zlomljena, živčevje pretrgano. Zdravniška znanost mi tu odpove. Takega bolnika ne morem ozdraviti.« Govoril je, kot bi se nič ne zgodilo. »Ohromelost bo lezla po telesu; ko bo prišla do srca, bo konec.«

Sedel je na voz. Za njim je plaval jok strtih duš...

Metka je sedla k mizi, vzela papir in s krčevito naglico napisala: »Oče umira, pridi!« Debela solza je kanila na pismo in črnilo se je razlilo po njej.

*

Tisto jutro je Anica vstala s težko glavno in bolečimi slutnjami v srcu. Vso noč se je borila v sanjah. Hodila je z očetom po temnih gozdovih, ob jamah in prepadih. Vedno jo je pogledoval in nekaj prosil. Sama ni vedela kaj. Nato jo je karal, zakaj je toliko časa ni bilo pred njegove oči. Anico je bilo strah, da se je vsa tresla. Saj je bil oče tako čuden v obraz. Hotela je zbežati, pa se niti premakniti ni mogla. Kar naenkrat je oče kriknil in izginil. Rada bi kričala, vpila za pomoč, a v grlu jo je dušilo; hripavo in slabotno ječanje je spravila iz sebe. Bila je sama v neizmerno samostnem gozdu...

V trenutku je bila doma. Sedela je na pragu. Mimo nje so v hišo hodili črno oblečeni ljudje; nihče je ni tolažil, nihče

jo pogledal, ko je neutolažljivo jokala. Slišala je zvonove pri podružnici; tako milo in žalostno so peli kakor ob pogrebu.

Ko se je zbudila ji je bilo vroče, da se ji je srajca oprijemala telesa. Težko je sopla; srce ji je nabijalo kot kladivo. Zastrmela je v strop.

»Ali so sanje ali resnica?« Urno je vstala, vrtelo se ji je v glavi; še vedno je videla pred seboj strašen prizor. Čisto natančno ji je zvonjenje šumelo po ušesih.

Zakopala se je v delo. Upala je, da se bo zamotila. S smehom je skušala zavreči sanje, a vedno so ji znova vstajale v duši. Ni bil zanjo dan zdravilo, ki v novih skrbih utopi nočne blodnje.

»Mogoče je nesreča doma,« je trepetala. Toda domov bi je sanje ne pognale, ko ne bi opoldne dobila pisma. Pogledala ga je. V hipu je prebledela. Naslonila se je na steno, pokrila z rokami obraz in zajokala.

»Moj oče, oče,« je ihtela...

»Kaj je, Anica?« Ni odgovorila, le pokazala je na pismo, ki je ležalo na tleh. Gospa ga je pobrala, oči so se zapile vanj. Za trenutek je obstala; strašna novica jo je presunila.

»Tako pojdi! Morda dobiš očeta še živega!«

*

Mrak je lezel v doline, le še vrhove gora je obsevalo večerno sonce, ki je rdelo vedno bolj in bolj ter se nagibalo k zatonu. Meglice so se vzpenjale po strminah hribov in se neslišno prepajale z rožnatimi barvami. Nebo je bilo čisto kot ribje oko. Poletni dan je ugašal. Vročina, ki je žgala čez dan, je šele pozno popoldne popuščala. Listje je drhtelo v omamijivi soperici. Od časa do časa je potegnil veter in je v vejah zašumelo.

Po kolovozu je hitela Anica. Nesla je kovčeg. Videti je bil težak; predevala ga je iz roke v roko. Pot ji je tekal po obrazu. Ustavila se je in brisala znojni obraz. Ali kakor bi jo kdo preganjal, je zopet planila v hrib. Po ravnem in po cesti je skoraj tekla. Pri kapelici je zavila po bližnjici. Ni mogla teči; bila je trudna in upehana. Končno je dospela na vrh. V dolini je pred njo ležala vas. Neutolažljiva želja še enkrat videti očeta živega, jo je žgala v prsih. Ali so še živi? Podzavestno se je poganjala

po klancu navzdol. Pred hišo ni videla nikogar; skozi okna je medla svetloba padala v somračni večer. Na pragu je srečala mater. Bila je vsa v črnem.

»Prepozno,« je kriknila in njen glas se je zadušil v Aničinem naročju. S silo se je Anica oprostila matere, planila v vežo in omahnila v hišo. Krivda očetove smrti jo je pritisnila k tlom.

»Oče, brez Vašega dovoljenja sem šla, odpustite!«

Padla je na kolena in krčevito zajokala.

Žene, ki so vasovale pri mrliču, so osupnile. Spogledale so se; dve sta skočili k njej in jo dvignili. A Anica jih je pehala od sebe. Zdelo se je, da ne pozna nikogar. Zopet je pokleknila, naslonila komolce na klop in ihtela, da ji je podrtaval hrbet.

»Anica, Anica,« je zašumelo med ženskami. Šele zdaj so jo spoznale.

Dolgo je molila. Nato je vstala, s svečnika vzela svečo in posvetila v očetov obraz. Lice se je podaljšalo in postaralo. Globoko vrezane gube so se vlekle od čela do brade. Oči so bile zaprte, lasje sivi, roke suhe in trde kakor iz kamna.

»Tudi jaz sem kriva.« Sveča ji je zdrsnela iz rok in ugasnila. Zameglilo se ji je; iskala je opore in se opotekla. V istem hipu jo je prestregla Metka.

»Anica, trudna si.« Odvedla jo je v zadnji konec.

Ko je bila trda tema, so ženske odšle k večerji. Le Jarmove dve in Bekarjeva Mina so ostale. Reparica jih ni pustila domov; pripravila jim je večerjo. Domači se niso dotaknili žlic; pregloboka žalost jih je trla.

Anici je polagoma odleglo. Mati ji je prevrela čaja, da si je opomogla.

Začeli so se shajati k Reparjevim. Boječe je vsak vstopil, spoštljivo pokropil mrliča, pokleknil in pomolil za njegovo dušo. Svetilka je visela od stropa, sence so padale na tla, lezle po stenah in plahutale po mrtvem očetu. Na steni je bila ura umolknila; kazalca sta obstala na številkah, ko se je v hišo priplazila smrt. Hiša se je polnila. Govorili so šepetaje. Bližina smrti jih je pretresla. K peči so sedale žene in dekleta, pri mizi možje in fantje. Pastirji so ostajali v veži, se naslanjali na ognjišče in na stene. Zamolklo so pozdravljali; smeh je izginil z obraza, ko so sto-

J. Polonskij - J. Borštnar:

CESTA

Vsa gluha stepa. Tja v neskončnost cesta.
Ob meni veter v polja valovi.
V daljavi noč. V prsih me teži.
Nemir in tajna žalost v dušo grésta.

Kak konja dirjata! Pa se leniva
mi zdita. Pred očmi temná leži
široka step, beži ob njivi, njiva...
Zakaj, voznik, ne poješ pesmi si?

Voznik bradati mi odgovor daje:
»Jaz hranim pesmice za črne dni!«
Vesel je: ni več daleč do postaje.
Ze rodni krov za hribom mu blesti.

Doma! Pokoj, večerja in poljub
mudijo mi voznika sredi veže...
Jaz vstanem... O, počitek mi je ljub,
a ne njegov... In konja spet zapreže.

Halo! Hitreje! Dolga pot je moja.
Gosti se noč in hiše, ognja ni...
Voznik poet... Spet v duši ni pokoja —
za črne dni nobene pesmi ni.

pali v hišo fantje iz sosednjih vasi. Ti so prihajali zadnji.

Ko so se pokrižali, so se jim možje umaknili, da so sedli za mizo. Fantje, kakor hrasti, so sklonjeni zrl predse, kot bi jih skrivila smrt. Pogledali so drug drugega, nato po hiši in dekletih. Jože je s komolcem sunil Nandeta, naj začne. Ta je sklenil roke na mizi, potisnil klobuk na oči in nastavil:

»Le kdo je to, le kdo je to,
ki tu leži mrtev...«

Poprijeli so možje in dekleta. Otožni glasovi so se odbijali v stenah.

»...rajnki oče umrli so...
jemljejo slovo, jemljejo slovo
od hčera svojih prav lepo...«

Nenadoma zaslišijo krik, a fantje ne prenehajo. Jarem skoči na stol in dvigne roko: »Utihnite vendar, hočete imeti še mrliča!«

Bil je srdit; vso moč je zbral v glasu. Kakor bi presekala je zastala pesem. Pri vratih je nastal šum. Anica je ležala na

tleh. Jarmovka in Smrekarica sta jo na pol vlekli v drugi konec.

»Onesvestila se je,« je šlo od ust do ust.

»Prej naj bi ga tako ljubila, pa ne bežala od njega, da je še na smrtno uro ni bilo blizu,« je godrnjal nekdo. Ženske so ihtele in si brisale solze.

Anico so močili z jesihom in vodo. Kmalu se je zavedla. Metka je ostala pri njej.

»Pa gremo, če ne smemo peti.« Fantje so se dvignili.

»Nikamor ne boste hodili!« Mati je stopila za vrata in jih zaprla.

»Za vas je vedno prostor pri Reparjevih.«

Pomirili so se. Osebenjška Mina je s pojočim in žalostnim glasom molila rožni venec. Debele jagode na hišnem molku so udarjale druga ob drugo. Vsak si je poiskal prostor, kamor je pokleknil. Mrmraje so odgovarjali. Tesnobno jim je bilo pri srcu; vpletali so molitve za rajnkega. Potlej je hodila Mina od enega do drugega in točila žganje. Hlebec kruha je romal iz roke v roko. Vsak je odrezal vsaj za grižljaj. Kozarčke so praznili, kakor so jih bili vajeni v Oparnicah. Še drugič se je drenjala Mina s steklenico med ljudmi in ponujala. Nekateri so pili, se odhrkavali in smehljali. Hvalili so rajnkega Reparja, pripovedovali o njem same dobre stvari. »O, takega ne bo več v Oparnicah,« so končno vzdihovali in zvrčali kozarce do dna. Ženske so se branile, a pokusila ga je vsaka in kremžila obraz. Ko so vsi dobili, je ostanek postavila na mizo. »Komur se ljubi, naj je in pije.«

Fantje so zapeli in vasovali do jutra.

Anica je ležala kot v omotici. Slišala je petje in materin jok, gledala Metkine rdeče oči, a sama ni občutila ne žalosti ne veselja. Tako je ležala, dokler ni brez misli, utrujena zaspala. Poleg nje se je naslonila Metka. Tudi njo je premagal spanec.

Naslednjega dne je bil pogreb. Precej ljudi je spremilo Reparja na pokopališče. Mati, Rezka in Metka so se držale za roke; utopiti so se hotele v solzah. Anica je pa ostala doma; saj je bila kakor smrt.

Ko so prve grude prsti zabobnele na očetovi krsti, je mati zavpila od bolečine. Trgala se je iz rok. Komaj so jo obdržali,

da ni planila v grob. Župnik se je ozrl po ljudstvu, zvišal glas. Rahlo je zavel veter, zganilo se je polje, kot bi oživel. Majhen ovenel list — Bog ve, kje je izgubil življenje — se je vrtel med gomilami in zdrsnil v jamo. Vsaka ženska je tiščala robc na obeh; moški so sklanjali glave. Dolgi, starikavi in trudni obrazi so onemeli. Nato se je župnik ozrl po pogrebcih. Črne zanke so si že potrgali s prsi in jih zmetali v jamo. Čakali so oprti na lopate, da opravijo svoje delo. Bili so resni; sama strogost in neusmiljenost jih je bila. Med pritajeno ihtenje so vzvalovile besede: »Spomni se človek, da si prah in da se v prah povrneš.«

Na pokopališče je planila Anica. Poganjala se je med množico, odpravila s komolci. Ljudje so ostrmeli. Ta pa je hitela naprej in ječala. Bila je razoglava, razmršeni lasje so ji pokrivali obraz. Oči so ji sijale v čudnem ognju. Zbudila se je bila. Varuhinja je ni mogla zadržati. Za silo se je oblekla in tekla, tekla k fari.

»Kje so oče?« je kriknila in padla h grobu. Pogrebcom so zastale roke.

»Proč jo spravite! Obnorela bo!«

Ljudstvo je zajokalo. Malokateri so odhajali.

»Takega pogreba pa še nisem videl,« je presunilo starčka, da ni mogel zatreti žalosti.

»Vest jo peče, da ga ni imela zadosti rada,« je pridejal drugi. »Menda si nista bila dobra z očetom.«

»Hči je le hči! Kdo bolj občuti izgubo očeta kot mehko deklisko srce,« jo je zagovarjal tretji.

*

Samo dva dni je ostala v Oparnicah. Dom ji je postal prazen in strašen. Šla je v mesto, čeprav je bilo slovo težje kot prvič. Mati ji ni branila, le jokala je kakor otrok.

Kot bi ji mrzla roka uničila upanje, se tudi v službo ni znala uživet. Iz globin je vstajal očetov obraz, njegov spomin jo je plašil še v spanju. Molila je zanj, goreče molila. Črna obleka jo je strašila...

V nedeljo je ostala doma. Zaprla se je v sobico in legla. Utrujenost jo je zmogla, spala je do večera.

Ko sta se srečala s Francetom, je bila

vesela; v njeno žalost je kanila sladka kaplja. Hodila sta po mestu, krenila v drevo-red in sedla na klopec.

»Ne moreš si misliti, France, kako sem nesrečna. Izgubila sem očeta. Šele zdaj vem, kako sem ga ljubila. Vez med očetom in otrokom je večna, skrita globoko v dušah. Če se ta pretrga, se zlomi vse; pretrgati jo more samo smrt. Le tebe imam še, France.«

Nasionila je glavo na njegovo ramo. France bi jo rad tolažil, pa ni našel besed. Ganila ga je njena bolečina.

»Midva se upava tudi smrti pogledati v oči,« je govoril brez premisleka.

»Če naju more ločiti smrt, ali je vredno, da sva se spoznala?«, je oklevala šepetaje.

»Kako je pri nas?« je po kratkem in mučnem premolku vprašal.

»Glej, prav nič ne vem. Tako hudo je, da ne čutim nič drugega kot svojo bolečino. Zakaj si vedno doma v mislih?«

»Tudi moja skrita vez v duši se je pretrgala in zdaj šele občutim, kaj sem izgubil.«

»Bodi, bodi! Kraji ti ne odidejo!« Zdelo se je, da je Anica zatrla žalost.

»Misli na dom se ne morem ubraniti; saj to je zame muka, Anica.«

*

V gostilni je pela harmonika. Slišal se je smeh, veselo govorjenje in pesem.

»Se še spomniš, na sv. Tri kralje je bilo...«

»Tokrat... da.« Ničesar ni povedal, v duši pa ga je peklo; takrat je bil začetek njegove nesreče.

»Precej bi vstopila, da bi se iznebila te moreče žalosti.«

»Ne, Anica; ne bi se spodobilo. V žalni obleki pa na veselico.«

»Saj res,« je postala nejevoljna, se poslovila in odšla.

Kakor je neutolažljivo žalovala za očetom, tako je naglo pozabljala nanj. Izgineval ji je iz srca, izgineval iz spomina. Ni več pisala domov. Uresničila se ji je prva želja: kupila je šolne z visokimi petami in svetlimi progami na jermenčkih. Sklenila je, da bo prihodnji mesec kupila svileno obleko. Ali jo bo France občudoval! Milan ji bo pomežikoval in se poredno smejal. Ta Milan! Postaven fant, da malo takih. V jeziku ga nobeden ne prekosi. Zadnjič je šel z njo v trgovino. Za vsako hišo je vedel, vsako ulico poznal po imenu. Tovariši so ga srečavali, ga pozdravljali in ogovarjali. Koliko se uči v šoli! Pa se prav nič ne postavlja. O, ta Milan, sama razposajenost ga je. Ti navihaneč!

(Dalje prihodnjič.)

A. Golob:

Gojimo več domačih živali

V sedanjih časih, ko ima težke skrbi s prehrano tako kmečka in delavska, kakor tudi meščanska gospodinja, bi bilo prav, da bi naše gospodinjice posvečale več pažnje reji domačih kuncev. Smotrna reja kuncev bi nam znatno olajšala gospodinjske skrbi, tistim, ki stanujejo v bližini mest, pa bi donášala tudi lepe dohodke.

Poglejmo kaj pravi o reji kuncev glasilu rejcev malih živali »Mali gospodar«:

Mnogo je še naših ljudi, ki ne cenijo kunčjega mesa tako, kakor zasluži. Mnogi ga niti ne marajo. Tako odklanjajo izborno hrano, ki je poceni in res dobra. Okus kunčjega mesa pa je zelo odvisen od načina, kako živali gojimo. Meso hlevskih kuncev, ki prosto tekajo med govedom in konji po hlevih in se hranijo s tem, kar

pač najdejo, ni nikdar tako okusno, kot od kuncev, ki jih gojimo v kletkah.

Drugod cenijo kunce čisto drugače zaradi vsestranskih koristi, ki jih te živali nudijo. Zanimive podatke o tem prinaša list »Rivista degli Allevatori« (revija Rejcev) v zvezi z avtarkijo v Italiji.

Tam čitamo, da zrede v Italiji okrog 50—60 milijonov kuncev na leto. Poraba kunčjega mesa je naravnost ogromna. Tako na primer porabijo v Milanu nad 1 milijon kuncev na leto. Pa tudi v drugih večjih mestih v Italiji, kakor na primer v Turinu, Bolonji, Firenzi, je poraba kunčjega mesa znatna ter dosega 600 do 800 tisoč glav na leto.

Množina kunčjega mesa, ki ga porabijo v Italiji, znaša okoli 500.000 stotov na leto.

Za tako množino govejega mesa bi bilo treba poklati približno 250.000 glav živine. Tako piše omenjeni list.

Ne samo v Italiji, tudi v drugih državah je kunčje meso važen del ljudske prehrane.

Najbolj razvita je reja kuncev v Franciji, Nizozemski in Švici. Tudi v Rusiji se zadnjih 10 let reja kuncev močno razvija.

Katere pasme bi bile za naše razmere najbolj priporočljive? »Mali gospodar« pravi tako-le:

Ovnač spada med težje pasme kuncev ter nam skrbi za njegovo nego dobro povrne s svojim kožuhom in mesom. Kožuh je jako mehak in gost ter ga krznarji predelujejo v razna krzna zvenečih imen. Zimske kože v rjavi barvi kupujejo po 30 do 50 Din, v čisto črni ali pa beli barvi pa še dražje. Meso je izredno okusno in brez duha ter je enako vredno teletini. Odrasla žival tehta 3—5 kg.

Za malega človeka, ki želi pridobiti dosti in dobrega mesa in se ne misli trgovsko ali športno udeleževati, je ovnač po mnogih praktičnih izkušnjah najbolj ustrežajoča pasma kuncev. Donosnost reje teh kuncev je zagotovljena. Rejec, ki razpolaga s tremi odraslimi samicami, lahko pridobi s pravilnim negovanjem 150 do 180 kg mesa na leto, kar znaša po današnji ceni približno nad 3000 Din.

Oskrbovanje in nega teh živali je dokaj

preprosta in cenena, zaradi tega goji te kunce lahko vsakdo, kdor ima priložnost nabrati vsak dan nekaj zelenjave in trave in more za zimo nasušiti nekaj krme ter ima toliko prostora, da lahko postavi par hlevčkov, ki jih za silo zgradi tudi iz starih zabojev. Pogoj za uspeh pa je ljubezen in zanimanje za živali.

Videle smo torej, da nam more reja kuncev zelo koristiti. V naslednjem pri našamo nekaj navodil o reji kuncev za začetnike. Poleg kuhinjskih odpadkov moremo od aprila dalje krmiti kunce z razno zelenjavo, ki raste ob potih in mejah, na stavbnih parcelah, na neobdelanem svetu, s plevelom z vrtov, njiv itd. Zelenjavo pa ne smemo nikoli puščati na kupu, ker se rada ogreje. Pregreta in sparjena je zelo škodljiva. Prav pa je, da imajo živali tudi v tem času na razpolago zdravo in suho seno.

Zelenjave ne pokladajmo nikdar na tla, da je živali ne pohodijo in ne ponesnažijo, ampak vedno le v jasli. Kunci morajo vedno imeti tudi svežo pitno vodo.

Ako le mogoče, imejmo živali, zlasti mladiče na prostem, v ograjenem prostoru.

V poletnih mesecih nabirajmo in sušimo razna dišavna zelišča, na primer pelin, rman, materino dušico itd., da jih bomo pozimi mešali med krmo.

Prosimo, da bi čitateljice »Vigredi« sporočile svoje izkušnje, ki so si jih pridobile pri reji kuncev.

M. P.:

OTROK BREZDOMCEV

Drobno dete samo blodi,
v mraku ozke ulice,
ko je mir že vsepovsodi
in ljudje pokojno spé.
Bije ura že polnočna,
glas se v temno noč gubi,
detece pa ne odhaja,
sredi ulice ihti ...
Kam namenjeno je dete?
Zdi se, da za cilj ne vé.
Morda so že ure štete,
da ga našlo bo srce?
Sin brezdomcev tiho plaka
sredi mračne polnoči.
V grobu mamica ga čaka,
k njej sirotica želi.

Prehrana zdravega in bolnega človeka

(Nadaljevanje.)

Kalorična vrednost hrane.

Toplota, ki jo pošilja sonce na zemljo, je neizmerna. Ona ogreva zemljo in je izvor vsega življenja na njej. Ta toplota pa ne gre v izgubo, temveč se nabira v rastlinah. Gozdovi hranijo v sebi neizmerne količine sončne toplote, ki se je v teku let nabrala v lesu. Pri izgorevanju drv postane ta toplota prosta ter ogreva naša stanovanja in nam kuha hrano. Premog v rudnikih je zogleneli ostanek pragozdov, ki so pokrivali našo zemljo pred davnimi tisočletji. Ko kurimo s premogom, uporabljamo tedaj ono sončno toploto, ki se je bila nabrala v lesu pragozda že v predzgodovinski dobi.

Toploto, ki jo uporabljamo v gospodarstvu in gospodinjstvu, lahko merimo. Ono količino toplote, ki je potrebna da nam segreje en liter vode za eno stopinjo Celzija, imenujemo toplotno enoto ali kalorijo. (Calor je latinska beseda in pomeni toploto, vročino.) Kalorija je torej merilo za toploto in nam služi za določanje kurilne vrednosti raznega kuriva. Če en kilogram bukovih drv popolnoma zgori, da 4000 do 5000 kalorij, 1 kg rjavega premoga 2000 do 7200 kalorij, 1 kg črnega premoga 7500 do 9600 kalorij, kakor je pač njegova kurilna vrednost.

V našem telesu se hrana kemično pretvarja. Vrši se isti proces, kakor pri izgorevanju na ognjišču. Razlika je le ta, da izgoreva hrana v telesu brez plamena. Hranila tedaj razvijajo v našem telesu isto količino toplote, kakor bi jo, če bi jih sežgali na ognjišču. Z natančnim raziskovanjem so določili učenjaki toplotno vrednost vseh naših živil. Pričujoča tabela nam kaže, koliko kalorij razvija 1 kg raznih živil.

	kalorij
svinjska mast	9200
mastno prekajeno svinjsko meso	5000
mastno sveže svinjsko meso	4450
kranjske klobase	2200
posušena jagnjetina	2200
sveža jagnjetina	2000
prvovrstna govedina brez kosti	1850

	kalorij
smetana 20% masti	2200
surovo maslo	7900
mehki sir (skuta)	2800
bohinjaški sir	2750
polno surovo mleko	650
leča	3410
suh fižol, suh grah	2950
zelen grah	2750
fižol v stročju	350
pečen krompir z lupino	1000
kuhan krompir	800
koleraba in korenje	450
cvetača in ohrovt	250
glavnata solata	185
ovsena moka, koruzni zdrob, koruzna moka	3650
ječmenček	3600
pšenična in ajdova moka	3550
bel kruh	2900
ržen, črn kruh	2700
prepečenec	3550
sladkor	3900
med	3200
mandeljni	6000
orehi	5900
jabolčni in hruškovi krljji	2650
posušene češplje	2100
sveže češplje in češnje	700
banane	950
kosmulje	650
posmaranče in brusnice	550
hruške, jabolka, borovnice	500

Toplotni vrednosti odgovarja hranilna vrednost jedi. Čim več kalorij odda živilo pri izgorevanju, tem redilnejše je. Množina kalorij, ki jih potrebuje človek vsak dan, se ravna po njegovi starosti, teži in delu, ki ga opravlja. V dobi, ko človek raste in se razvija, to je do 20 leta starosti, potrebuje obilo beljakovinske, to je telotvorne hrane. Rastoči človek potrebuje več hrane, kakor enako velik odrasel. Čim hitrejša je rast, tem večja je potreba po hrani. Pomanjkanje in stradanje v tej dobi bi imelo zanj težke posledice. Večletna opazovanja so dokazala, da potrebuje za vsak kilogram svoje telesne teže: dojenček po 100 kalorij, otrok do 6 leta starosti po 80 kalorij, v šolski dobi po 70 kalorij, mladostnik od 17 do 20 leta po 40 do 50 kalorij, odrasel človek z lahkim delom po 30 do 35 kalorij, s srednjetežkim delom po 35 do 45 kalorij, z napornim delom po 50 do 70 kalorij.

Petnajstletna deklica, ki tehta 45 kg, potrebuje na dan okrog 2000 kalorij, torej skoraj toliko, kakor odrasel mož z lahkim telesnim delom. Ženske so v hrani večinoma skromnejše od moških. Zmotno pa je mnenje, da potrebuje žena manj hrane kakor mož. Ona ima obilno potrošnjo in zato večjo potrebo zdrave krvi kakor mož. Pri enaki telesni teži in enakem delu potrebuje več krane kakor on.

Toplotna sila se izpreminja v delo. Zadosen dokaz za to je parni stroj, ki ga poganja toplotna sila, da opravlja najtežja dela. Ena kalorija ima toliko energije, da dvigne 427 kg en meter visoko.

Ko človeško telo mirno leži ali pa spi, opravlja notranje delo. Telo raste, srce poganja kri po žilah in vzdržuje enakomeren krvni pritisk, pljuča dihajo, ostali organi pa opravljajo druga, za zdravje in življenjske potrebne dela. Če mislimo, se učimo, hodimo, žagamo itd., delamo zunanje. S telesnim delom se presnavljanje v telesu pospešuje. Uporaba toplotne sile je večja. Čim napornejše delo opravlja človek, tem več toplotne sile potrebuje. To najde v hrani. Za težaka je primerna posebno močnata hrana, ki vsebuje sladkornine, ki jih pretvarja telo v krvni sladkor in s tem daje mišičevju delovno moč.

Dr. Bircher-Brenner, znani zagovornik surove rastlinske hrane, trdi, da je hranilna snov tem vrednejša, čim več sončne moči vsebuje. On imenuje svežo rastlinsko hrano akumulator prvega reda, da jo razlikuje od hrane drugega reda, ki se kuha, in od hrane tretjega reda, ki se je izpremenila iz rastline v živalsko telo in meso.

Prehrana naj bo stanu in delu primerena. Kdor se ne ravna po tem pravilu, temveč se hrani preslabo ali preobilno, lahko povzroči resne motnje v svojem telesu, ki postanejo vzrok težkih obolenj. Zdravniki trdijo, da zbolijo več ljudi zaradi preobilne prehrane, kakor zaradi stradanja. Zmernost v jedi in pijači nam je najboljše jamstvo za čvrsto zdravje in visoko starost.

Poverjenice! Dvignite nagrade za pridobivanje novih naročnic v upravi »Vigredi«, Ljubljana, Slomškova 1

M. Pučko:

BREZ MISLI TONE

Brez misli tone v večno bolečino, komur so ubite zadnje tihe sanje, pahnili ga v bol noči brezdanje, ko hotel le je k soncu in v višino.

Za soncem v daljo jadrajo oblaki, ni v njej želja in v njej ni nepokoja. Za soncem ne teži več duša moja, vsa trudna je in siva kot oblaki.

Le kje so, rožno sinja kje obzorja, ki so zvalila me nekoč od doma in kriva so, da moja duša roma čez čudnih misli in življenja morja?

Sklonila sem obraz, zakrila lice. — Zakaj nekoč vabljivo so sijale, — a zdaj vse revne, gole so postale — vseh nad, ljubezni mi in sanj cvetice?

Grenkost pelina moji so spomini... In kako je trpko, noč in dan iskati, a končno v razočaranju obstati ter čas gubiti v grenki bolečini.

A končno: v razočaranju obstati, postati zgodaj v duši trudna žena, ki je ne dvigne ura več nobena in nima v svetu zase kaj čakati.

Zgubi se morda orel kdaj v nižino, a dvigne spet se v silne jasne gore, le človek iz črnoglednosti ne more, — brez misli tone v večno bolečino.

Drage rojakinje!

Zadnjič sem izsledila v Vigredi dopis iz Pilštanja. Globoko me je pretresla vest o prerani smrti moje součenke Bevc Olge. Naj ji bo lahka prelestna štajerska zemljica!

Kako se imate, predrage Pilštančanke? Slišala sem, da imate svoj dekliški krožek, ki lepo napreduje. Kako rada bi pohitela k Vam, na tiste nasmejane sončne poljane, med vriskajoče vinograde!

Vsako leto, ko pomlad požene sveže sokove v rast, mi v srcu vstane hrepenenje po rojstnem kraju. Enkrat bom pa zares primahala na Pilištanj, da se napijejo oči domače lepote, srce pa napolni s svežimi upi za življenje. Moj čolniček varno plove preko vrtincev in viharjev življenja. Prav

tako nasmejana se povrnem med Vas, kakršna sem pred desetimi leti odšla v svet.

Upam, da me še niste pozabile, da mi bo katera sporočila po Vigredi, kako se imate.

Bodite vse prisrčno pozdravljene!

Belak Bernardka, Črnomelj.



Gospodinjski tečaj v Begunjah pri Cerknici.

V NAŠIH DOMOVIH

VARČEVATI MORAMO

Varčna gospodinja je bila v vseh časih blagoslov vsake hiše in družine. Koliko bolj velja to še danes, ko toliko stvari primanjkuje in je treba to, kar nam nudita vrt in njiva, do skrajnosti izrabiti. Ker je sedaj le malo mesa, bomo morale nadomestiti našemu telesu nujno potrebne beljakovine z rastlinsko hrano. Najdragocenejši je v tem pogledu krompir, ki vsebuje polnovredne beljakovine. Potem imajo mnogo beljakovin stročnice: fižol, bob, grah in leča. Vendar te beljakovine niso polnovredne in bi morali poleg njih uživati vsaj nekaj mesa, mleka ali vsaj krompirja. Krompir je v današnjih časih steber naše prehrane. Nadomestiti nam mora

meso in moko. Ker dobimo le malo moke, se nam je zdi kar škoda, da jo toliko porabimo za prežganje. To je popolnoma nepotrebno. V jed nastrgamo nekoliko krompirja in jo potem samo še zabelimo. Nastrgan krompir se popolnoma razkuha in ga nihče ne bo prepoznal, jed je pa le lepo zagoščena in je poleg tega še pridobila na okusu. Tako zagostimo lahko prav vse prikuhe: špinačo, zelje, ohrovt, kolerabice, grah itd. pa tudi razne omake in juhe. V enak namen nam služi tudi beli fižol ali fižolica. Tudi ta nam razkuhana in pretlačena lepo zagosti jed. Poskusite pripraviti golaž s fižolice. Potrebovale boste mnogo manj mesa, golaž bo pa vseeno prijetnega okusa.

Važno je, da zelenjavo res vso izrabimo. Ne zavržimo pri solati in zelju zunanjih listov. Prav ti so najdragocenejši, ker so nabrali največ sončne energije. Notranji nežnorumeni listi nimajo niti polovice toliko vitaminov in rudninskih soli. Zelena solata ni prav nič grenka. Če smo preveč razvajeni, se nam bo morda enkrat ali dvakrat zdela nekoliko bolj trpka, potem bomo pa same spoznale, da je mnogo okusnejša in koristnejša.

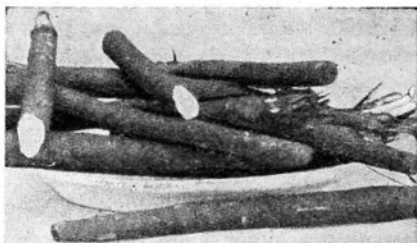
Če imamo lasten vrt, včasih ne bomo mogle vse zelenjave porabiti. Solata bo hotela v cvet, kolerabice bodo lesenele, zelje bo gnilo itd. Povprašajte tedaj v sosesčini, kdo bi to ali ono rabil. Gotovo boste lahko našli kupca, ki vam bo le hvaležen, morda boste pa s svojo odvišno zelenjavo pomagali iz zadrege potrebni družini, če jo velikodušno poklonite. Letos ne smemo prav ničesar zavreči. Solato, ki gre v cvet, se nam v hladni kleti še ohrani nekaj dni. Tudi kolerabice in grah se razprostrt in na hladnem dalje časa ohrani.

Že sedaj, takoj prvo zelenjavo bomo vkuhavale in hranile za zimo. Vkuhale bomo mnogo graha, ki nam bo pozneje moral nadomestiti meso. Grahove luščine bomo sušile za juho. Boljše so, če jih sušimo na soncu kakor v pečici, ker nam v pečici preveč porjave in ima potem juha neprijeten okus. Tudi kolerabice nakrhljamo in nasušimo, da bodo pozimi za juho. Sicer ni taka juha tako okusna kot iz svežih, vendar je v sili vse okusno. Če uporabljamo za zelenjadne juhe razne zelenjave, nekaj svežih in nekaj suhih, bomo lahko vedno skuhale dobro juho.

Kmalu bodo prve borovnice. Otroci imajo počitnice in jih lahko mnogo sami naberejo. Potem jih pa nekaj nasušimo za čaj, če imamo Weckove kozarce, jih nekaj vkuhamo kar brez sladkorja, iz drugih pa pripravimo marmelado, ki mora biti pač gosto kuhana, rabi pa prav malo sladkorja.

Na vrtu bodo začela odpadati jabolka. Včasih smo iz takih zelenih jabolk kuhale sadne žolice ali želeje. To letos zaradi pomanjkanja sladkorja ne bo mogoče, pač pa iz njih naredimo dober sadni kis. Jabolka vsak dan pobereemo in osnažimo; obrežemo, kar je črvivega in nagnitega.

Potem jih zmečemo v primeren čist čebriček in zalijemo z vodo, toliko da jih pokriva. Jabolka vedno dodajamo in sproti zalivamo. To brozgo večkrat premešamo. Nazadnje tekočino odtočimo, brozgo pa še stisnemo in zmešamo vse skupaj. Če bi kis ne bil dovolj močan, mu prilijemo steklenico močno koncentriranega kisa.



Črni koren je pri nas še zmerom premalo znan in obrajan. Nekateri tudi napačno menijo, da razvija ta rastlina le v dvoletni kulturi dovolj debele korene. Če pa črni koren pravilno pridelujemo in smo izbrali tudi najboljšo sorto — enoletni orjaški, bomo že v prvem letu dobili zadosten in pred vsem tudi okusnejši pridelek.

KUHARSKI ZAPISKI

Krompirjevi žepki z rižem.

Naredi krompirjevo testo iz $\frac{1}{2}$ kg kuhanega in pretlačenega krompirja, 15 dkg moke, 1 jajca, soli in popra ter ga pusti nekaj časa počivati. Skuhaj v slani vodi 7 dkg riža, ga odcedi in mu primešaj 10 dkg prekajenega svinjskega mesa, 2 dkg presnega masla ali masti, soli in popra po okusu. Razvaljaj testo za pol prsta debelo, dodaj nanj z žlico nadev, pokrij vse skupaj s polovico testa in zreži s krapovim obodcem hlebčke. Naloži jih na pekačo, pomaži s stepenim jajcem ali mlekom in speci v dobro segreti pečici. Lahko jih pa tudi ocvreš na masti. Mesto šunke vzemi za nadev lahko tudi sseskljane gobice.

Makaroni s korenčkom.

Skuhaj $\frac{1}{2}$ kg makaronov v slani vodi, odcedi jih, oplakni z mrzlo vodo in prepraži s precvrtimi drobtinicami. 1 kg korenčka ostrgaj in skuhaj v slani vodi, segrej 2 žlici masti, presnega masla ali olja,

prepraži žlico sesekljanega zelenega peteršilja, dodaj 2 žlici sesekljanega prekajenega mesa, 2 žlici naribanega hrena in dodaj kuhan, na kocke zrezan ali nakrhljan korenček. Nekoliko prepraži. Naloži na krožnik v sredo makarone, okrog pa pražen korenček.

Paradižniki s fižolom.

Zreži strožji fižol na rezance kakor za fižolovo omako in ga skuhaj v slani vodi. Paradižnike olup, odstrani jim pečke in jih duši na olju ali masti z zelenim peteršiljem in česnom, dodaj žlico drobtin, kuhan fižol, primerno zalij ter še enkrat prevri.

Bučé kot prikuha.

Mlado bučo olup, razreži in nakrhljaj na strgalniku kakor kisló repo. Potem jo osoli, polij z nekaj žlicami kisa in pusti nekaj časa. Deni v kozíco žlícó masti, pol sesekljané čebule, žličko sladke paprike in odcejene buče. Ko se nekaj časa pražijo, potresi z žlícó moke in zalij z vodo ali zelenjavno juho. Dodaj še nekaj kuhanih in pretlačenih paradižnikov ter 2 žlici kisle smetane.

Ocvrte buče.

Mlade trde buče olup in zreži na prst dolge in prst debele koščke. Potem jih natosi in pusti le malo časa stati. Nato jih osuši s čisto krpo, povaljaj v moki, jajcu in drobtinah ter ocvri na masti.

Strnjenka z rabarbaro.

1 kg rabarbare olup, zreži na koščke in skuhaj v oslajeni vodi. Odišavi z limo-

novo lupinico. Vsega skupaj naj bo $\frac{1}{4}$ litra, 15 dkg krompirjeve moke razmešaj v eno osminko litra mrzlega mleka in vlij med vednim mešanjem v kuhano rabarbaro. Kovre 4 minute in se primerno zgosti, daj v oplaknjen model ali v stekleno skledo in postavi na hladno, da se strdi. Serviraj z mrzlim, nekoliko oslajenim mlekom.

Domači keksi.

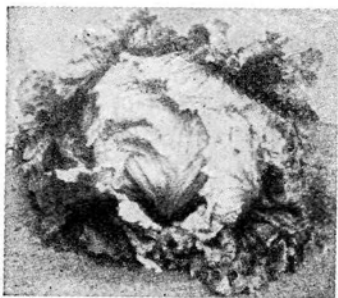
Zmešaj na deski 30 dkg moke, 15 dkg sladkorja, ščepec cimeta in 1 pecilni prašek. Zamesi potem testo s 7 dkg presnega masla, 2 jajci, nekaj zrn soli in 2 žlicama mrzlega mleka. Ko testo pol ure počiva, ga razvaljaj, zreži kekse in jih speci v dobro segreti pečici. Shrani jih v zaprti posodi. Mesto presnega masla lahko vzameš čisto nesoljeno mast.

Sadni žepki

Iz 20 dkg kuhanega, pretlačenega krompirja, 20 dkg dobro odtečenega, pretlačenega sirčka, 20 dkg moke, ščepeca soli in 2 celih jajc zamesi gladko testo. Na pomokani deski ga razvaljaj za svinčnik debelo in zreži z večjim krapovim obodcem na okrogle kolačke. Deni na vsakega žlícó s sladkorjem zmešanih jagod, ribizlja, borovnic, na kocke zrezanih marelic, breskev ali kakršnega koli sadja, pomaži ob kraju s raztepenim jajcem, pregani čez polovico in stisni robove dobro skupaj. Kuhaj te žepke 10 do 12 minut v slanem kropu, potem jih odcedi, zabeli s presnim maslom in drobtinami in potresi s sladkorjem.

Krompirjeve rezine

Prepraži v pečici 10 dkg lešnikov, potem jih obdrgni s cunjó, da odstraniš kožo in zmelji. Vmešaj 4 rumenjake z 10 dkg sladkorja, sokom in lupino polovice limone, da se zelo dobro speni. Dodaj potem trd sneg 4 beljakov, ki si ga s 4 dkg sladkorja še nekaj minut stepala, zmlete lešnike in 28 dkg mrzlega, pretlačenega krompirja in žlícó ruma. Namaži za mezinec debelo na namazano in z moko potreseno pekačo in speci v dobro segreti pečici. Zreži na dve ali tri proge, sestavi z marmelado, popraši s sladkorjem in zreži na rezine.



Ljubljanska ledenka in od nje vzgojena kristalna glava sta odlični krhliki, ki tudi v vročini ne zaganjata hitro v cvet.

R. Č. Radi bi napravili dobro juho iz grahove moke.

Mislím, da sem prav razumela in da imate v mislih moko iz suhega graha in ne graham moko, kot se rabi za diabetike. Grahove moke ne pražimo na masti, temveč jo kakor krompirjevo ali riževo moko razmešamo v mrzli vodi in potem med pridnim mešanjem vlijemo v vrelo vodo ali zelenjavno juho. Tako juho potem še zabelimo s koščkom presnega masla ali žlico kisle smetane. Zboljšamo jo, če ji vžvrkljamo surov rumenjaki.

A. Z. Čez zimo zamolklo perilo bi radi zopet obelili.

Perilo kakor običajno skrbno operemo, zadnji vodi za izplakovanje pa dodamo četrto litra špíríta, zmešanega z 10 g čistega terpentínovega olja. V tej vodi pustimo perilo čez noč. Zjutraj ga še enkrat izplaknemo in posušimo na soncu. Vzeti morate čist špírít in ne gorilnega, tudi bi bil vaš trud zaman, če bi perilo sušili v podstrešju ali v sušilnici. Če ni ravno sonca, se mora sušiti vsaj na svežem zraku.

R. Z. — Bojíte se, da se vam bo mast, ki ste jo kupili, pokvarila, češ, da je prešana.

Odgovor: Res je, da se prešana mast ne ohrani tako dobro kot scvrta, pa temu kaj lahko pomagata. Mast stopíte in precvrite, če hočete, jo lahko tudi solíte in ji dodaste malo čebule. Tako bo mast precvreta in ne več prešana in se vam bo prav dobro ohranila.

H. M. — Kašnate klobase vam počíjo, pa bi rada, da bi vam ne počíle.

Odgovor: Če delate kašnate klobase, jih ne smete preveč nabasati, potem jih morate dobro skuhati. Ko jih denete peči, jim priberíte špile. Ne samo porezati, popolnoma jih morate izpuliti. Potem polijte z vročo mastjo in pecíte v enakomerno topli pečici. Če vam še počíjo, je krivo črevo, ki je včasih zelo slabo in premalo elastično.

IGLAVCI V ZDRAVILSTVU

Po naših hribih rasto iglavci v veliki množini, posebno veliko je smrek in borovcev, pod njimi pa raste kot podrast tudi brinje. V vse iglavce pa je Bog položil veliko zdravilnih snovi, da tako služijo človeku tudi v bolezní. Človek pa mora to darilo le pravilno razumeti, to se pravi, razumeti mora naravo, da tako spozna vse moči, ki jih hranijo zdravilne rastline. Iglavci hranijo svoje zdravilne snovi v lubju in iglah, brinje pa tudi v storžih, jagode imenovanih.

Smreka (*pinus excelsa*) je vitko drevo, ki raste po vsej Evropi do 1700 m nadmorske višine. Veje vise nekoliko navzdol, skorja je temna, sivovijoličasta in pokrita z majhnimi luskami. Listi so iglice, ki so četverorobe in se razvrščajo okrog vejic, barve so temno- ali svetlozelene. Zreli storži vise navzdol.

Pri zdravilstvu uporabljamo mlade poganjke in igle, ki vsebujejo smolo, eterična olja in smrečno grenčico.

Mladi poganjki, ki jih nabiramo spomladi služijo za čiščenje krvi, pri pljučnih boleznih, pri kožnih izpuščajih in lišajih. Za prsne bolezni pripravimo sirup na sledeči način: 1 del razrezanih mladih smrekovih poganjkov močimo 12 ur v enako velikem delu vinskega cveta (špírít 60%). Nato prilijemo 10 delov vode in vse skupaj precedimo. Tekočino stehamo in ji dodamo malo manj kot še enkrat toliko sladkorne sipe, ki se hitro stopi.

Kneipp je pripravil sledeče zdravilo proti putiki in revmatizmu: 1 del kafre, 2 dela arnike, 2 dela smrekovih igel in 20 delov 60% alkohola. S tem mažemo in natiramo bolne ude pri revmatičnih bolečinah.

Pri nas je doma tudi jelka (*abies alba*), ki je smreki podobno drevo. Od nje se loči po tem, da jelkini storži vise navzdol, igle so dvovrstno razvrščene in spodaj belkaste. Sestavine so: terpentín in abijetin in eterična olja, ki imajo najfinejši in najprijetnejši duh.

Obara mladih poganjkov žene na vodo in je dobro sredstvo pri krčih v želodcu in pri šibki prebavi. Jemljemo po 1 žlico obare 3 krat na dan. Jelkine igle rabimo

Poravnajte naročnino!



Bohemija, primerna za zgodnejše pridelovanje.

za kopeli proti škorbutu in revmatizmu. 1 kg jelkovih igel kuhamo v dobro zaprti posodi 10 minut, nato precedimo in zlijemo tekočino v toplo kopelj, ki naj traja 10 minut pri 28° R.

Proti lišajem izdelamo sledeče mazilo: 125 g nesoljnega, svežega sirovega masla, razpustimo na ne prevročem štedilniku ter mu dodamo 12 g čiste jelkine smole in 4 g belega voska. To mešanico pustimo toliko časa na ognju, da se razpusti. Nato dobro premešamo in zlijemo v pripravljene posodice.

Gozdni bor (pinus silvéter) je iglasto drevo, ki doseže višino 30 metrov, skorje je rdečkastorjave. V nožnicah rastejo igle po dve redkokdaj po 3 skupaj. Igle so modrozeleno. Sestavine: eterična olja in terpeninove smole, borova kislina in druge.

Mlade borove odganjke rabimo pri zastarelem katarju v sapniku (15 g na $\frac{1}{4}$ l vode). Rahitičnim otrokom dajemo poleg kopeli iz borovih igel tudi borovo tinkturo 3 krat na dan po 3 kapljice na žlici vode. Kopel pripravimo takole: 250 gramov borovih igel kuhamo v dveh litrih vode. Obaro zlijemo v 28° R toplo kopel, ki naj ne traja delj kot 10 minut. šele kasneje smemo čas primerno podaljšati. Zelo uspešno učinkuje kopel pri škrofuloznih izpuščajih, vnetju oči, tvorih, toku iz ušes itd. Dr. Walsler priporoča, da po kopeli pijemo obaro mladih borovih poganjkov z mlekom. V 1 litru mleka skuhamo 30 g poganjkov, to količino popijemo v enem dnevu v treh obrokih.

Mecesen (larix decidua) ima rdečkasto-sivo skorjo, ki je razpokana. Igle so tanke, 20—25 v enem šopu in se v jeseni oblete.

Vsebujejo laricinovo kislino in eterična olja.

Mecesnov terpentin učinkuje posebno ugodno pri gnilih pljučih in sploh pri pljučnih boleznih, ki jih zdravimo z inhalacijo mecesnovega terpentina. Zavremo liter vode, vanjo zlijemo 1 žlico terpeninovega olja ali samega terpentina in inhaliramo.

Trakuljo prežene terpeninovo olje z ricinovim oljem; vzamemo 10 g terpeninovega olja in 50 g ricinovega ter zavžijemo prvo polovico zjutraj, drugo pa čez 3 ure. Tinkturo zavživamo kot čistilo krvi.

5 delov mecesnovih poganjkov, 3 dele raztolčenih brinjevih jagod močimo 10 dni v 35 delih vinskega špirta (60%). Tinkturo pijemo 3 krat na dan po 1 žličko.

Posebno zdravilno pa je navadno brinje (juniperus comunis). Brinje je lep slok grmič ali pa nizko drevo. Igle so vedno zelene, sinjastolivaste. Raste na nerodovitnih, peščenih tleh in kot podrast v svetlih, suhih gozdovih. Plodovi so majhni storži, ki jih imenujemo jagode in zore 2 leti.

Uporabljamo ga predvsem notranje. Brinjev čaj mehča katar v grlu in pljučih, čisti kri in žene na vodo, zato ga ne smemo piti, če imamo vnetje ledvic.

Proti revmatizmu pijemo čaj, in sicer zjutraj na tešče po eno skodelico, ki hitro in zanesljivo pomaga. Čaj skuhamo na sledeči način: vzamemo eno žlico jagod na pol litra vode in pustimo vreti 10 minut, nato pijemo čaj ves dan polagoma.

Suhe jagode, katere dobro prežvečimo, pomagajo pri slabem duhu iz ust, proti glavobolu, tiščanju v želodcu itd. Pojesti jih smemo kvečjemu 5 do 8 na dan.

Za izkašljanje pomaga čaj iz brinjevih jagod z medom, kar je tudi dobro čistilo za kri. Brinjevo olje uporabljamo proti zlatenici in trebušni vodenici. Jemljemo ga dvakrat na dan po 3 kapljice na koščku sladkorja.

Zdravilo proti škorbutu pripravimo na sledeči način: vzamemo 15 g zmečkanih brinjevih jagod in jih polijemo s pol litra rdečega vina; čez 48 ur je zdravilo godno. Petkrat na dan izpiramo usta z eno žličko te tekočine.

RAZNE JUHE

Vodna juha

Narežemo tanke kruhove rezine in jih denemo v vročo vodo, ki ji pridenemo nekoliko soli, peteršiljevo korenino, par rezin zelene in glavico pora. Vse to postavimo k ognju in kuhamo pokrito nekaj časa. Med tem časom zarumenimo majhno, na drobno seseklano čebulo v maslu ali masti in to zamešamo v juho. — Ako vzamemo namesto kruhovih žemljine rezine, moramo paziti, da se ne razkuhajo. Preden damo na mizo, natrosimo sesekljanega peteršilja na juho.

Mlečna juha

Eno žemljo ali primeren kos kruha razrežemo v tanke in ozke proge ter jih položimo v skledo in poparimo z vrelim mlekom ter nekoliko osolimo. Pokrijemo in pustimo nekaj časa, da se napojé. Ako je vse mleko porabljeno, nekoliko dolijemo, potresemo s cimetom in je juha gotova. — Za izboljšanje lahko kruhove rezine potresemo nekoliko s sladkorjem in ocvremo, potem šele polijemo z mlekom.

Krompirjeva juha

Olupimo surove krompirje in jih razdelimo na štiri dele ter jih kuhamo z nekoliko soli, eno čebulo in nekaj rezin zelene do mehkega. Vse to pretlačimo in po potrebi dolijemo zelenjadne juhe, popoprano in zavremo, ko smo pridejali košček surovega masla. Lahko pa juhi dolijemo goveje juhe. Ako je preredka, jo vlijemo na kruhove kocke in ji damo še sesekljanega peteršilja ali drobnjaka.

Razpršena juha

Žvrkljamo 1—2 jajci, prav toliko žlic smetane in nekoliko drobtinic in sesekljanega peteršilja, vlijemo na to vrelo govejo juho ali prežganko, raztepemo in par minut zavremo. Zaradi nasitnosti denemo v juhino skledo nekaj kock kruha.

Zdrobova juha

25—30 g zdroba žvrkljamo v litru vrele juhe (ali vode) toliko časa, da se napne. Potem pustimo lonec pokrit 10 minut stati in izboljšamo juho z jajcem, ki ga v nji razžrkljamo. Vodi dodenemo Juhana.

Rezančeva juha

Perišče drobnih rezancev (za osebo) v vodi namočimo, stresemo v vrelo juho, ki jo začinimo s šcepcom muškata in pridenemo par korenovih rezin ter kuhamo do pol ure. Potresemo z drobno sesekljanim drobnjakom ali tudi peteršiljem.

Kosmičeva juha

Zlico ovsenih kosmičev (na osebo) denemo v mrzlo vodo in pridenemo košček surovega masla in kratko razžvrkljamo, prilijemo juhe in dobro zavremo. Po možnosti pridenemo nazadnje 1 jajce.

Po velikonočnih praznikih se prehrana v naših domovih preokrene; doslej smo svoji družini nudile bolj močnato in mesno hrano, poslej pa nam že vrt in travnik da sta prvo zelenje. Naše gospodinje, ki so se držale starega načela, da je treba prvo solato posejati na prisojne, pred vetrom in mrazom dobro zavarovane gredice že na pustni torek, so že veliki teden in za velikonočne praznike imele prvo solato-berivko. Radič že nekaj tednov prav lepo razrašča svoje široke liste; motovilec pa je že skoraj ostarel; regrata pa smo vse zadnje tedne prav mnogo porabile z oljem, pa tudi »špehovega« in kuhanega kot špinačo. Na travniku se nam ponuja kreša in ob vodi bobovnik. Vsa ta pomladanska solata s fižolom ali krompirjem prav dobro nasiti zlasti še, če odrežemo zraven še kos koruznega kruha. Ako imamo solato kot dodatek k rezancem, mlincem ali pečenjaku, je to kar izdaten obed ali večerja.

Seveda pa je težava z jajci, ki jih za našete močnate jedi nimamo toliko na razpolago, kakor bi si želele. Moramo si znati pomagati; z dobro voljo in s primerno izpremembo v pripravi moremo celo shajati brez jajc.

Za široke rezance vzamemo enak del pšenične moke in enak del pšeničnega zdroba. Zdrob oparimo in zagnetemo vanj moko. Potem razvaljamo in razrežemo; ko se je osušilo, kuhamo v kropu kakor navadne široke rezance, le dalj časa. Ocedimo jih in popražimo v kruhovih drobtincah, ki smo jih zarumenile v maslu ali svinjski masti.

Pečenjak smo se v zadnjem času navadile delati iz pšeničnega ali koruznega zdroba. Tudi tega lahko napravimo brez jajc. Zdrob skuhamo na mleku. Ko se ohladi, ga denemo na vročo mast ali maslo kot navadno pečenjak z jajci in ga dodobra razmešamo. Namesto prej naštetih solat lahko damo zraven tudi kuhano suho sadje: hruške, krhlje, češplje in imamo celo izdatno kosilo ali večerjo.

Mlinci, ki smo jih že skoraj pozabile, so zelo izdatna jed in k solati prav primerni. Delamo jih navadno brez jajc in jih lahko zabelimo z zarumenelimi drobtinicami ali tudi z ocvirki.

Krompirjev pečenjak se tudi vedno bolj uveljavlja. Zanj pretlačimo kuhan krompir, dognetemo moke, kolikor je vzame, in seveda tudi nekoliko osolimo. Razcvremo mast in ga v njej s stalnim mešanjem prepražimo.

Vrt in travnik pa nam nudita tudi razno zelenje za zelenjadne juhe. Hitro se namreč naveličamo same prežganke in krompirjevke; tako ima taka juha drugačen okus in tudi videz, če pridenemo ščep drobno sesekljanega drobnjaka, peteršilja ali kaj podobnega. Za pravo zelenjadno juho pa moramo nabrati kar pet, sedem ali devet vrst zelenjadi na vrtu ali travniku, od katerih dado nekatere duh, druge okus, vse pa zelo zdravo jed. Sestaviti pa je treba zelenjad za tako juho tako, da noben duh in noben okus ne izstopi, ampak da je vse enotno in neprisiljeno.

Da taka juha ni prerodka, zlasti če nimamo na razpolago razžvrkljanega jajca, zakuhamo vanjo peščico zdroba, ali ovsenih kosmičev ali jo zlijemo na kruhove kocke, ali zakuhamo z rižem ali z žličniki. Na ta način je že juha zelo nasitna in za drugo jed ni treba tolike izdatnosti.

Vsekakor pa bo vsaka gospodinja pazila, da bo svoj vrtniček, pa naj bi bil še tako majhen, koristno in ekonomično izrabila. Ker smo o tem že v zadnji številki govorili, ne bomo ponavljali. Vse delo na vrtu se v tem mesecu, poleg zadnjega presajanja, vrti okoli pletve in zalivanja in pravilne izrabe prvih pridelkov. Marsikatera stvar, ki se nam je zdela le malo

pomembna, je v času večje potrebe važna. Varčnost in pravilna izraba je zelo na mestu. Kakor hitro izpraznimo gredico, zasejemo in zasadimo iznova. Nobena vrtna gredica naj ne bo niti en dan neposajena!

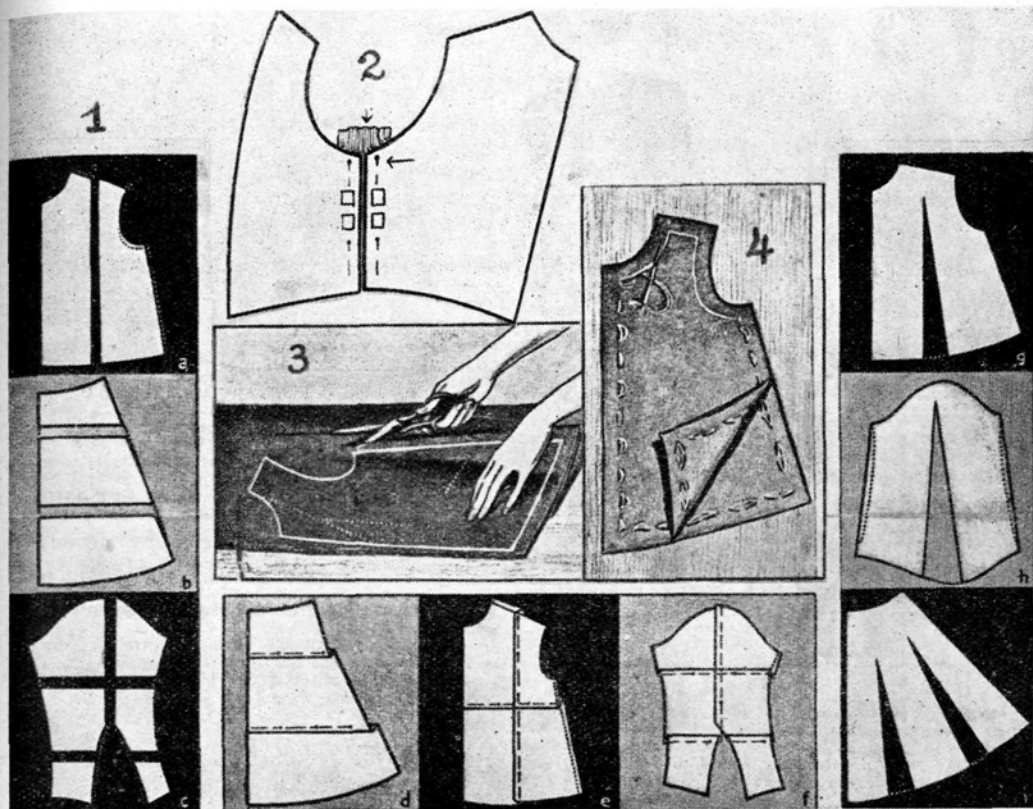
DOBRE KNJIGE

Moj vzor — Jezus, Marijin sin. V nabožni založbi »Nebeške rože« je izšla 8. knjižica s tem naslovom. Kakor so bile tudi dosedanje knjižice te založbe odlične po vsebini in obliki, ni nobena dosegla le-te. »Moj vzor« je premišljevalna knjižica v obliki razgovora z Jezusom in Marijo. V priskrbenih vprašanjih, odgovorih in navodilih dobi Bogu vdana duša pobudo in vnemo za apostolsko življenje in delovanje. Zato se je bodo posluževale zlasti edinice KA. Iz nje veje duh za neustraheno življenje po veri. V vsakdanjem branju pa daje navodila za posvečenje samega sebe, kar je temelj za apostolsko delo. — Vigrednice, ki poznajo že prejšnjih sedem knjižic, bodo prav gotovo naročile tudi to novo knjižico pri Ničmanu. Cena mehko vezani knjižici je din 20.—, v celo platno vezani pa din 25.—.

»Parlate l'italiano?« (Govorite italijanščino?) V Jugoslovanski knjigarni je izšla zbirka najnujnejših italijanskih razgovorov in kratek pregled italijanske slovnice. Knjižico je sestavil prof. Niko Kuret in obsega v 22 odlomkih vsakdanje razgovore o času, vremenu, zdravlju, obleki, bivališču, spanju, jedi in pijači, o družini, obrti, trgovini, pošti, v mestu in na deželi, na raznih prometnih sredstvih itd. Nazadnje pa podaja kratko italijansko slovnico. — Ker v sedanjih časih potrebujemo vsaj najpotrebnejšega znanja italijanščine, si bodo tudi Vigrednice omislile to knjižico, saj ji je cena le 15.— din.



ZA PRIDNE ROKE



NAVODILO ZA KROJENJE OBLEK

1. a, b, c = **Kako povečamo osnovne kroje.** — Krojne dele razrežemo v navpični in vodoravni legi ter jih razrinemo toliko narazen, da dobimo potrebno širino in dolžino. Pikčaste črte kažejo, kako izenačimo prekinjene obrise. Pri zaokroženih oblikah, kakor so rokavi, životni deli, prerežemo osnovni kroj večkrat, da ne izmaličimo sorazmerja.

d, e, f = **Kako pomanjšamo kroje.** — Krojne dele primerno zožimo in skrajšamo.

g, h, i = **Neenakomerno razširjenje krojev.** — Krojne dele zarežemo v dolžino ter jih klinasto poljubno razmaknemo.

2. **Papirnate kroje združimo** s papirnato progó, da jih moremo pomeriti.

3. **Kroj pripnemo na blago**, s kredo zarišemo obrise in blago prirežemo z dodatkom za šive.

4. **Z zanjnim vbodom** prenesemo na obe

polovici blaga vse obrise in označbe krojev: oba dela prešijemo z dvojno nitjo tako, da pri vsakem drugem vbodu ostane zanka, ki jo kasneje razvlečemo med obema deloma in prerežemo.

V splošnem pa se krojenja po životu najlažje priučimo, če večkrat in ne le parkrat na leto krojimo in pripravljamo nove obleke doma.

Marsikakšno podrobnost bo iznašla domača šivilja sama. Take »domače iznajdbe« naj bi tista sporočila Vigredi, da bi imelo čim več Vigrednic koristi od tega.

Včasih pa se kakšna stvar ne posreči, četudi jo skušamo izvršiti prav po opisu, ki smo ga kje brale. Tudi takrat je važno, da vsaka, ki se ji kaj takega primeri, pa naj si bi bila brala popis v Vigredi ali kje drugje, to Vigredi sporoči, ki bo skušala s svojimi sodelavicami stvar preučiti in bo v prihodnji številki sporočila.



Št. 1. — Kostum, ki ga odlikuje preprosta, nevsiljiva eleganca. H kostumu nosimo športno bluzo ali pullover. (Za 96 cm pr. šir.: 2.40 m — 140 cm šir. blaga.)

Št. 2. — Še vedno praktična oblika predpasnika ima prekrizane naramnice, traka za vezanje in prišita žepa. Proge so iz drugobarvnega blaga. (Za srednjo postavo: 1 m — 80 cm šir. blaga.)

Št. 3. — Preprosta volnena obleka z verižno vezeno. Obleko zapenjamo na hrbtu, krilo pa ima spredaj široke gube. (Za 96 cm pr. šir.: 2.65 m — 130 cm šir. blaga.)

Št. 4. — Popoldanska čipkasta obleka. (Za 96 cm pr. šir.: 4.40 — 90 cm šir. čipk. blaga.)

IZ UREDNIŠTVA

Anita. Poslali ste zopet celo polo, gosto popisano po vseh štirih straneh z Vašimi pesmicami. Ze to, da ste pisali kljub večkratnim opozorilom na vse strani, bi bilo dovolj vzroka, da bi Vaše pošiljke sploh ne upoštevali. Poslej se to prav res ne bo nikoli več zgodilo, kar velja za vse: kdor bo poslal kak prispevek, pisan na obe strani lista, naj ne pričakuje, da bi bil ta prispevek objavljen, pa tudi ne, da se ga bomo spomnili v tem koticu. — Vaše pesmi pa prav zelo šepajo. Ne le, da jim je snov prav vsakdanja, ne zdrže ritma; v eni kitici je rastoči, v drugi pa že padajoči ritem, kar pomeni prav toliko, kakor da bi konj šepal zdaj na sprednji, zdaj na zadnji nogi. O priliki bomo eno izmed najboljših temeljito popravili in objavili, da jo boste imeli za vzor. Seveda lahko pošljete svojo zalogo, da bo izbira lažja!

F. Baraga. Priobčili smo šele v tej številki, ker je bilo prej že prepozno. Kar naj bi prišlo v številko tistega meseca, mora

biti najmanj do 10. prejšnjega meseca že v uredništvu.

I. Ojsteršek. Seveda lahko pošljete kak spis. Ne moremo Vam pa zagotoviti, da bo tudi objavljen, dokler ga ne vidimo in ocenimo.

Ivanka Ž. C. »Vstajenje« je prišlo prepozno za velikonočno številko. Stvarica je zelo šibka in jo bo le težko popraviti za prihodnjo veliko noč. Oglasite se še! Pišite mnogo in potem počakajte, da pridete do lastne kritike, ne pa poslati takoj in zahtevati objavo! Naši najboljši niso delali tako, ker so si bili svesti, da vsaka dobra stvar potrebuje časa in premišljenega dela.

K. A., Vrhnika. Vašo pošiljatev »Ko mi je umrl oče« bomo skušali popraviti in ob priliki priobčiti; saj bo vseeno lep spomin. Vaše pesmi, ki jih še imamo, so pa zelo revne. Kakšna lepa misel je včasih vmes, a nerodno izražena. Ni vse pesem, kar si mislite.

Ako gre za zavarovanje, pride v poštev le **VZAJEMNA ZAVAROVALNICA** **Ljubljana, Miklošičeva cesta št. 19**

1. požar, vlom, nezgode, jamstvo, kasko, steklo, zvonovi;
2. doživetje, smrt; rente in dote v vseh možnostih; posmrtninsko zavarovanje „Karitas“. — *Zavarujte sebe in svoje imetje vedno pri naši domači slovenski zavarovalnici!*

LJUDSKA POSOJILNICA V LJUBLJANI

Z A D R U G A Z N E O M E J E N I M J A M S T V O M

Ljubljana, Miklošičeva c. 6, v lastni palači nasproti „Uniona“

obrestuje hranilne vloge najugodneje. Nove in stare vloge, ki so v celoti vsak čas razpoložljive, obrestuje po 4%, proti odpovedi do 5%



Elektrika v gospodinjstvu

je postala neobhodno potrebna in vsestransko zaželjena. Smotrenost, pripravnost in udobnost pri delu so velike odlike električnih aparatov.

Električni likalnik spada v vsako družinsko gospodinjstvo.

Električna kuha je higienska in ustreza vsem zahtevam okusa in dobre prehrane.

Kilovatna ura za kuho velja le 90 par za KWh pri porabi vsaj 60 KWh na mesec za trisobno stanovanje.

Podrobnosti Vam razlože v pisarni **Mestne elektrarne, Ljubljana, Krekov trg 10/II.**

Mestna hranilnica ljubljanska

je največji slovenski pupilarnovarni denarni zavod. Domači hranilniki, posojila na hipoteko, sodno-depozitni oddelek, menice, lombard. Za vse hranilne vloge jamči

MESTNA OBČINA LJUBLJANSKA