

igil'eed



1940

»VIGRED«, ženski list z Modno in Krojno ter Vzorčno prilogo. — Izhaja vsak mesec. — Naročnina znaša Din 25.—, z mesečno prilogo Din 50.—. Če se naroči 20 izvodov (brez priloge) pod enim naslovom, le Din 20.—. Za inozemstvo Din 32.—, s prilogo Din 64.—.

Izdaja konzorcij »Vigredi« (Vida Mašič) v Ljubljani, Pražakova 8. Uredništvo (odgovorna urednica Zora Požnel) in upravništvo Pražakova 8. Telef. št. 4034. Tiska Misijonska tiskarna v Grobljah. — Za tiskarno odgovarja A. Trontelj C. M.

Sklep uredništva 10. dan prejšnjega meseca. Rokopisov uredništvo ne vrača, nena-ročenih 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: Pražakova, 8.

VSEBINA: Naš strašni nemir (J. Gregorič). — Lepota slovenske zemlje (M. Vra-bič-Berce). — Za kruhom in lučjo (J. Plestenjak). — Dekle z rdečimi nagelji (J. Jelovšek). — Naše gobe (M. Sivec). — Moj Rojstni kraj (J. Jelovšek). — O medu (Glinšek J.). — Izobraženo dekle (Gerely-Mastnak). — Prva pomoč (M. S.). — Deklica na tuje gre. — Iz domačih krogov. — V naših domovih.

POPIS K PRILOGI ZA AVGUST.

- Št. 7. — Skleni v krog 6 verižnih.
1. vrsta: 3 verižne, 13 stebričkov v krog, prikleni k trem verižnim.
 2. vrsta: 3 verižne, 1 stebriček v verižno, s katero si sklenila prejšnjo vrsto, nato v vsako naslednjo petljo po dva stebrič-ka. (Vsako nasl. vrsto skleni ko prvo vrsto.)
 3. vrsta: kot 2. vr.
 4. vrsta: V vsako 3. petljo po dva stebr., v ostale po enega.
 5. vrsta: Le v vsako 15. petljo po dva stebr.
 6. Le v vsako deveto petljo po dva stebr.
 7. in 8. vrsta: le v vsako 15. petljo po dva stebr.
 9. vrsta: Le v vsako 15. petljo po dva stebr.
 10. vrsta ima 128 stebričkov (s tremi ver., ki nadomestuje prvi stebriček).
 11. vrsta: 9 ver., 1 ver. petlja v 4. petljo itd.
 12. in 13. vrsta: Preidi do srede loka. 9 ver. pritrđi z gosto petljo na sledeči lok, itd.
 14. vrsta: Kot prejšnja, le 10 verižnih (me-sto 9.)
 15. vrsta: Kot prejšnja, le 7 verižnih.
 16. vrsta: V vsak lok po 8 stebr., 1 stebr. v gosto petljo.
 17. do 21. vrsta: Stebriček na stebriček, le zadnjo vrsto kvačkaj bolj rahlo.
 22. do 25. vrsta: Kot 11. do 13. vrsta.
 26. vrsta: 5 ver. in 1 petlja v nasledni lok.
 27. vrsta: Kot 16. vr., toda samo 5 stebr. v lok.
 28. do 31. vrsta: Kot 17. do 20. vrsta.
 32. do 34. vr.: Kot 11. do 13. vrsta.
 35. do 42. vr.: Kot 26. do 33. vr.
 43. vrsta: 4 ver., 1 gosta petlja v sledeči lok.
 44. vrsta: 4 dvojni stebrički v lok, 1 dvojni stebr. v gosto petljo.
 45. in 46. vrsta: Stebrički.
 47. in 48. vrsta: Loki.
 49. vrsta: 3 ver., 1 gosta petlja v sledeči lok.
 50. vrsta: 3 stebr. v lok, 1 stebr. v gosto pet.
 51. vr.: Stebrički.
 52. do 63. vrsta: Loki.
 64. vrsta: 6 ver., 1 gosta petlja.
 65. vr.: 5 rahlo kvačkanih stebričkov v lok, 1 stebr. v gosto petljo.
 66. vrsta: Izmenoma 9 ver. in 1 gosta pet-lja v peto petljo.
- Prt napni enakomerno, nekoliko povlaži in posuši.
- Št. 8. — Če vzamemo za prtič debelo plat-no, rabimo tudi temu primerno debel kvač-kanec. Platno obzankamo najprej z 270 vbodi. (Na dve četrtini kroga torej po 67, na dve pa po 68 vbodov. Zariši si prej krog na papir, zaznamuj vbode in prenesi na platno, da ti ne bo nagajalo kasneje. (Nato prični s kvačkanjem:
1. krog: 1 stebr. v zanko, 134×2 verižni in 1 stebr. v vsako drugo zanko, 2 ver. in skleni s prvim stebr.
 2. krog: 8 ver., 1 dvojni stebr. v verižno pred sp. ver. petljo, nato vedno dva. po 3 verižnih ločena dvojna stebrička, enkrat v drugi sp. stebr., enkrat v vsak drugi lok.
- (Nadaljevanje na 3. strani ovoja.)

Rigred

LETO XVIII.

LJUBLJANA, 1. SEPTEMBRA

ŠTEV. 9.

J. Gregorič-Kostelski:

Naš strašni nemir

V strašnem nemiru naših krvavih dni si želim miru, samote in tihe lepote.

V topli majniški noči, ko najslajše duhtijo opojne akacije, bi legel na zeleno travo; pod glavo bi sklenil roke, priprl oči in pozabil zemljo pod seboj;

brez besed bi se pogovarjal z zvezdami, ki gorijo v daljavi in neslišno potujejo skozi vseirske sinjine.

O Bog, kako dolgo že hrepenim po miru, kako dolgo že si želim samo trenutek svetle samote!

Da bi se mogel v miru zatopiti sam vase in v veselje, kakor se brezskrbni otrok zamisli v svojo igro —

kakor se lahkokrili metuljček v rosnem jutru vzpne v sončne višave —

kakor se cvetoča sončnica zamakne v julijsko sonce —

kakor se čista voda pretaka s kamenčka na kamenček.

*

Da bi še kdaj mogel biti popolnoma sam! sam!

Da bi še kdaj mogel občutiti utrip svojega ranjenega srca —

Da bi še kdaj mogel prisluhni pesmi svoje razbičane duše —

in se potopiti v skrivnostno in bridko njeno lepoto!

*

O, Gospod, začetnik vsega lepega, koliko si nam dal resnične lepote, ki bi lahko osrečila človeštvo, če ne bi tako živalsko bolščali v kričavo laž in hudobijo! Jaz pa sem že tak, da rajši gledam lepoto in dobroto, srečo in veselje, kot pa grdobijo in hudobijo, gorje in bolečino.

Zato Te prosim:

Daj mi, da bi še kedaj doživel trenutek brez grozničavega strahu, kdo bo zdaj zdaj z okovanimi škornji pritropotal v mojo tišino —

in z brezobzirnim vpitjem uničil mojo zbranost —

z nečloveškim divjaštvom razdejal moj mir —

s topoglavo surovostjo pogazil mojo lepoto —

in z nerazumljivo hudobijo pokončal mojo skromno srečo

Poleti 1940.

K MARIJI SEDMIH ŽALOSTI

(Sličica z Žalostne Gore pri Mokronogu)

Na Gori Žalostni zvoni,
da glas zvonov v dolini se odbija;
na Goro vabi vse ljudi, —
Prežalostna Marija!

Zvonovom Tvojim, množica nešteta se odzove,
mimoidoč ob poti, znamenj sedem jo ustavlja;
iz vsakega pa trume vedno nove,
bolest in žalost Tvoja vse pozdravlja ...

Na vrh prispeš — in zreš okoli, —
in kar oko ti ostrmi,
kar ne doumeš, koliko ljudi tu moli.
Prosi vsak za svoje dušne boli.

Mlad, — star, — vse rado tu sem pride,
brez sramu kleči tu bogatin,
tu tropa revežev se snide. —
A vse enako blagoslavlja — Mati sedmih bolečin.

Marija, — blagoslov daj tudi meni,
cvetu brez življenja —
daj, ne odreci prošnji eni:
Naj pot življenjska tudi zame znova se začinja!

Marica Berce - Vrabič:

Lepota in vrednost slovenske zemlje

6. Spomeniki

Vsakdo, ki se vozi po železnici Ljubljana — Maribor ali obratno, se pelje skozi postajo Poljčane. V Poljčanah je glavna postaja »Konjičana«, vozila ozkotirne železnice Poljčane—Konjice.

Navadno te sili na smeh, ko opaziš mali vlak. Lokomotiva in vozovi se pomikajo, kot da se jim neznansko mudi, vmes pa piha in žvižga na vso moč in hiti ta vlak iz Poljčan proti loški ravnini v Konjice.

Ko se pomakneš iz vijadukta proti Zbelovem, ti pade pogled ob levem železniškem oknu na razvaline zbelovskega gradu.

Zgodovina pripoveduje: Ko so se Slovenci v VIII. stoletju otrsli Avarskega jarma, so postali odvisni od Bavarcev, pozneje pa od Frankov. Po frankovskem pravu

je pripadala neobdelana zemlja vladarju, pomnožila se je z zemljo, katero so odvzeli velikašem. Kralj pa je zemljo delil škofom, samostanom in zvestim služabnikom. Svoje uradnike »grofe« je kralj plačeval s posestvi. In tako so se naselili sredi slovenske zemlje tujci.

Ti tujci so si postavili stavbišča na težko dostopnih mestih, najraje ob obronkih gričev in strmin. Zavarovati so se hoteli, a tudi čutili so, da niso iz korenin naroda, ki je obdeloval svojo zemljo v ravnini, zato so se umaknili iz gore.

Stanovanja priseljencev z oblastmi vladarja so gradili tuji strokovnjaki z močjo, trdnostjo in bleskom kolikor je pač zmožgal »gospod«.

Življenje na gradovih je bilo dolgočasno in samotno. Grofi in vitezi so bili večkrat brez temeljite izobrazbe. Bili so verni, mladi čestokrat razposajeni, v starosti pa so delali pokoro. Gmotna podpora graščinam so bili podložni. Znana je tlaka in desetina, katero so delali in dajali dostikrat krivičnim gospodarjem tlačani — naši predniki.

Gradovi in razvaline so pomniki naše preteklosti in z njimi je v zvezi zgodovina kmečkega stanu.

Steze tlake in znojne srage trdega dela so prerastle in izsušile. Ni valpetov, ni »gospodov« in ni tlačanov več, le razvaline stoji — nemi spomeniki, ki nas spominjajo: vse mine!

Zbelovski grad,

last Zbelovskih gospodov Plankensteinov, je znan že iz XII. stoletja. Lastniki so imeli daleč naokoli velika posestva in pravice. V obnožju je bila »rihtarija«, krvno sodišče. Znan je Janez Zbelovski, župnik v Braslovčah. Marsikatera hčerka Zbelovskih gospodov se je posvetila Bogu v Studeniškem samostanu.

Danes je grad razvalina. Kot velo jesensko listje gine. S trdnostjo graditelja hoče kljubovati, a umira kot sleherna stvar, ko jo stisne hladen večer smrti...

V konjiškem okraju je bilo več graščin in gradov. V zgodovini je večkrat omenjen Tatenbahov grad v Konjicah; znan je iz leta 1148. Zaseden je bil do l. 1700. Bil je najmogočnejši in najbogatejši. Danes? Ugled mu je zrušil poslednji mogočni Tatenbah, oboke in temelje mu razjeda zob časa...

Na pobočju konjiškega temnega tainstvenega — o davnini šepetajočega gozda še strmi v prihodnost — zaostala siva razvalina...

»Povej ti razvalina v soncu zatemnela, kaj je moč človeška, kje so njena dela!«

Sporedno s konjiško železnico gre iz Poljčan bela cesta do Loč. V Ločah se razideta. Železnica drži proti Draže vasi, cesta pa gre čez polje v Žiče in od tam za bregom strme gore proti Špitaliču v Kartuzijo.

Žička kartuzija.

Ogromno je slovstva, ki govori v tujih jezikih o slavni in veliki Žički Kartuziji. Precej je napisal o njej A. M. Slomšek. Žič-

ko Kartuzijo imenujejo tudi Zajčji samostan. Pravijo, da je štajerski knez Otokar II. bil nekoč na lovu in opazil košuto, ki je zginila pred njim. Truden je zaspal. V spanju se mu prikaže Janez Krstnik, v halji kartuzijana s prošnjo, naj zida samostan, kjer je zginila košuta. Tisti trenutek se je knez zbudil in v naročju je našel zajca; pribežal je od prognanstva lovcev v Otokarjevo naročje, od tod je dal tam postavljenemu samostanu ime Zajčji samostan. Ravno kar povedano je legendarno; res pa je, da je postavil prvo kartuzijo v Dolini Sv. Janeza knez Otokar V. mejni grof, on jo je ustanovil v letu 1160. Samostan so zidali do l. 1177. Konjiški gospodje so imeli v Kartuziji svojo grobnico iz l. 1357; tam so pokopani zgodovinski odličnjaki.

V Kartuziji je bilo določeno število patrov. Laiki so sprva stanovali v Špitaliču, pozneje v gornjem samostanu. Izmed številnih voditeljev kartuzije je najvažnejši prior Štefan, učenec sv. Katarine Sienske. Doma je bil iz kraja, kjer je živela svetnica. Bil je mož zatajevanja, razsodnosti in veleuma. Bil je svetovalec papeža. Ob njegovem bivanju v kartuziji je bilo duhovno življenje na višku. On je posredoval med razkolom, ki je nastal 1378 vsled protipapeža. Bil je mož dela in skromnosti, v vsem pa je bil samostojen.

Iz kartuzije je bil prior Martin, katerega so Turki ob obleganju Žičke kartuzije mučili in umorili l. 1494.

Žička kartuzija je dala nebesom številne goste, kraju delavne, vzgledne, napredne gospodarje. O njej je veliko pisanega, mnogo pripoveduje ljudsko izročilo o nji, razpadajoči temelji pa umirajo in molče...

Redovnike je pregnal iz »Zajckloštra« cesar Jožef II. 22. I. 1782. Od l. 1826 je vse, nekdanj kartuzijsko posestvo v bližini samostana last kneza Windischgrätzta v Konjicah.

Glavni oltar velike cerkve v kartuziji je v Frankolovem; tja ga je poslala tedanja vlada, ko so prosto pustošili kartuzijo. Z marmornatimi ploščicami cerkve je tlakovana Windischgrätzova graščina v Konjicah — tako pravijo zapiski.

Spomini...

Lepa jesenska nedelja, ko se je odbijala sončna luč ob jesensko rumenem listju in se je modril na košeninah poslednji podle-

sek, nas več ni strpelo; v kartuzijo smo morale...

Vlekla nas je v sončni dan lepota jesenske modrine pohorskega ozadja, obenem pa želja biti na mestu zgodovinskih dokazov nekdanje tako slavne Žičke kartuzije.

Do 10. sv. maše smo prišle iz Loč skozi Žiče v Špitalič.

Pravijo, da je bilo v Špitaliču rimsko gostišče — odtod ime, in v času vzgledne kartuzije pa »Spodnji samostan«, bivališče laikov in gostov.

Cerkev v Špitaliču priča o starodavnem stilu. V njeni zunanosti je vzdano več spomenikov iz kartuzije, kakor stebri pri glavnem vhodu, jagnje nad vrati itd.

Cesta iz Špitaliča proti Zajckloštru je lepa — vodi v samoto tistih logov, med katerimi se premetava Žičnica. Ta, in spevi gozdnih vasovalcev motijo mir skrivnostnim ostankom — spomenikom davnine...

Žička kartuzija še stoji, a razpada. Še precej dobro sta ohranjeni dve freski stavb, v katerih še stanujejo — oskrbniki.

Ob razpadajočih močnih stavbah, porastlih z mahovjem in bršljanom, te stisne zona, ob razdejanih — v nebo štrlečih stenah nekdanje tako krasnega, slavošpevov polnega Gospodovega svetišča, ti je tesno in težko... In ob bobnečih grobnicah slavnih in zaslužnih mož, ob grobiščih znanih in nepoznanih svetih, se zamisliš... Ostanki so — priče dela in naporov, odpovedi in zatajevanja velikih...

V skritem, od sveta odtrganem koticu slovenske zemlje umirajo veličastni spomeniki...

Tu je bila med prvimi, prva šola znanosti, patri so pisali... patri so gradili... in kartuzijani so izboljševali slovensko zemljo, da je rodila trto in boljšo žetev. Kartuzijani »Zajckloštra« so učili naš rod...

Žička kartuzija razpada... Kultura, ki je vzkliela na njeni gredi pronica iz generacije v generacijo, ki so ji vse hvaležne za duhovno dediščino.

B. Smolej:

ŽENA

Dvoje hrepenečih oči,
dvoje ranjenih rok.
V zarjo se stekajo vse bele poti,
misli vrste se v začarani krog.

Tisoč rojenih sanj,
tisoč krvavih blodenj.
Tisoč bridkih spoznanj,
o, kako strašna povodenj.

In nad čudnim tem svetom
blesti dvoje večnih imen.
Venus - drhti človek s trepetom.
Madona - se skloni do duše plamen ognjen.

Jan Plestenjak:

ZA KRUHOM IN LUČJO (Nadaljevanje.)

Tinca mu ni bila le stara znanka in sosedica, nenadoma je spet občutil, da mu je Tinca nekaj več. Nehote se je spomnil večerov, ko je sanjal o njej, čeprav sanj ni razumel, spomnil se je, da je obljajl vsakega, ki se je preveč slinil Tinci. Njena podoba mu je bila pa v tem trenutku še ljubša in lepša in oči so si kar same iskale smer, kamor je Tinca odmerjala drobne koračke.

»Telega!« je zabrusil Francetu, da je bil za dve glavi manjši. V dveh, treh korakih je presekal trg in se sklonil skozi vrata ter se odmotovilil pod kor, ne da bi se pokrižal, ne da bi temu ali onemu znancu pokimal.

Tinci je bilo to nedeljo neznansko nerodno. Nekaj jo je tiščalo k tlom, grizlo jo v duši, se prelivalo v prečudno tesnobo, zamotano v temačne slutnje, kakršne so jo ob-

hajale vselej, kadar se ji je bližala kakršna koli nesreča.

Pokleknila je med stare ženice tik svoje izgarane, sključene matere. Mati je molila rožni venec in bila kot zamaknjena. Zdaj pa zdaj je v svoji vnemi skoro razločno zašepetala: »...tvojega telesa Jezus: ki je za nas kronan bil...«

Tinca je begala z očmi od svetnika do svetnika, od svetnice do svetnice in zdelo se ji je, da se ji posmehujejo, da ji mežikajo in ji celo žugajo. Ko pa se je vpraševala, zakaj, si ni mogla odgovoriti. V vsako vprašanje se je zarežal Štehneta obraz. Čudno spačen je bil, ko za pust našemljen in ko od bolezni skrivenčen. Pa se je k temu prislonil še Blaž, ves plah, poln blaženosti in iz oči mu je dehtela dobrota, vdanost in iskrenost. Iz vsega pa je vrela zapoved: »Izbiraj!«

Maša se ji je zdela strašno dolga. Tinca se je že vsega naveličala; kolena so jo bolela, glava ji je bila težka in v duši jo je grizlo, čeprav ni vedela zakaj.

»Ali ostanesh v mestu?« jo je vprašala mati po maši.

»Nak! Domov pojdem!«

»Še bolj prav!« ji je pritrdila mati, ki je bila vsa srečna, da bo mogla z njo. »Vsaj še ta čas naj bom v njeni bližini, Bog ve, kam jo bodo pognali!« je ključevalo v materinem srcu. In polno vprašanj jo je še morilo in rada bi jih vsaj nekaj sprožila, da bi se ji duša olajšala.

Materi se je prislivila Konškarica, Konškarici Kevharica, Kevharici Komarica in Komarici Vošnica, vse pa zaradi Tinca, da bi zvedele, kam misli za učiteljico in če bi ostala kar v Loki, da bi ji priporočile svoje sinove in hčere. Vsaka je bila prepričana, da je edino njenemu otroku namenjeno, da postane če že ne papež, pa vsaj škof in če škof ne, kaplan in če bi se mu za kaplana spakedrilo, vsaj cerkvenik naj bi bil.

Tinci ni bilo nič kaj prav, da se je družina tako pomnožila. Govoriti se ji ni ljubilo, odgovarjati tudi ne, ker jo je glodalo na tisoče drugih vprašanj, ki jim je že tedne in tedne vrtala odgovore. Joj, kako bi se oddahnila, če bi se ji to posrečilo!

»Tinca, nekam bolelna si!« je menila Konškarica, mežikala, vrtala s pristom po nosnicah in siknila skozi zobe, ko da jo

bole, privihnila nos in zavisten nasmešek se je pretegnil čez ovela lica, da se ji je rdečkasta bradavica premaknila.

»Učenje ni šala!« je skomizgnila Kevharica.

»Med ljudi bi morala,« je zatrjevala Vošnica, čeprav so se ji njene lastne besede zdele trnje.

»Skrbi se pričenjajo,« je plaho pristavila mati in se ozrla na hčer, ki je bila bleda in ji je bilo nerodno, da hočejo govoriti o njej.

»Saj mi nič ni!« je zavrnila Tinca vse, in oči so ji begale po melinah. Grmovje se je otresalo listja, v hrastičju je vztrepetalavo in veter jih je mrtve metal čez plot, se igral z njimi, potem jih pa zavrtinčil v potok.

Nad jelkami in bukvami visoko nad planino je krožil jastreb, morda je opazoval Petačevo dvorišče, kjer se sučejo kokoši in se šopiri petelin. Morda? Glej, kot kamen je padel izpod neba, morda se je pognal za kokošjo in jo ta trenutek zadavil. Tinca se je zgrozila. Težka misel ji je stisnila dušo. Sama ni vedela, zakaj.

»Kaj takega pa še ne!« je hitela Konškarica, da bi pogovor zaokrenila. Čutila je, da Tinci ni nič vseč, če jo vprašujejo. Gosposka je že, kaj hočeš, učiteljica je že nekaj!

»Kaj pa?« je pozvedovala Vošnica.

»Kaj pa?« je lovila Komarica.

»Ali ne veš?«

»Kaj?«

Kunstelj Antonija:

PESEM SREČE!

Kam hitite želje,
kam bežite misli?
Ste li pot zgrešile,
ki do sreče pelje?

Šle so želje,
šle so misli,
pa so zopet se vrnile,
zaželene poti niso izsledile.

Srce jim je reklo:
Tukaj ostanite!
Ne le pot do sreče,
srečo izsledite!

»Kaj?«

»Kaj?« so vpraševale vseprek.

»Kaj takega pa še ne! Kar dve ga tožita, kar dve! Obe sta že imeli, pomislite, niti štirinajst dni ne narazen. To ti je seme!«

»Kdo je to, kaj?« so zevale in šele tedaj je Tinca postala pozorna.

»I, kdo? Kaj? Štehne ju ima na vesti. O, ta je pravi. Malo je vredna, katera se pajdaši z njim, tako vam povem!« se je ustila Konškarica in se kar šibila od narejene jezice.

»Torej Štehneti tožita! Kar dve! Joj, joj! Kdo bi si mislil?!« je tarnala Kevharica in si brisala pot in s potom tudi solze, ki so se ji potočile iz ogorčenja.

»Joj!« je vzdihnila Tinca in se skoro opotekla. Zameglilo se ji je pred očmi in stisnilo jo je pri srcu, da do sape ni mogla.

»Viš, taki so, Tinca! To ti povem, vesela bodi, da si bila v samostanu in da ne poznaš takih praseta!« je žujljala Komarica, ki ji je bilo neznansko všeč, da je Tinco Štehnetov greh tako prevzel.

»Ali misliš, da je njemu kaj za to?« se je zavzela Vošnica. »Poznati je treba take šteklačarje! Prav nič ne misli tak človek. Od danes do jutri! In jutri se bo lotil spet druge, morda najbolj poštene! Jaz se le čudim, da mu nasedajo,« je zmajevala z glavo in pljuvala okrog sebe.

»Joj!« je spet vzdihnila Tinca. Kolena so ji klecala, roke so ji bile mahedrave in v duši ji je bilo prazno, ko da so ugasnile vse luči, ki jih je še nedavno prižgala lju-bezen.

Visoko v zraku je spet krožil jastreb, se posmehoval soncu in zemlji, saj je našel, kar si je zaželel.

Tinca bi se bila najrajši pogreznila v zemljo. Zastudila se je sama sebi in na kolena bi se vrgla pred mater, da je ni bilo sram.

»Ni mogoče!« se ji je vrival dvom, ki pa je skopnel, čim se je spomnila obeh nesrečnic. In občutila je nekaj, ki se ji je zdelo podobno ljubosumnosti. In sedaj se je prvič zavedala užaljenosti, porojene iz prevare. V lase bi mu skočila in mu izkopala lažnive oči, ga stisnila za goltanec in ga — zadušila. Drugega ne zasluži.

Sonce se je že potapljal, vsa divje razmetana jesenska lepota je zanjo zgubila svoj

blesk, osamljeno in oskrunjeno se je začutila. Zdelo se ji je, da ji greh gleda iz oči, z lic in da ga razodeva in razkazuje z vsakim korakom in tudi z vsakim utripom.

Komaj, komaj je capljala za materjo. Utrujena je bila, kot bi prehodila dolgo pot z Brezij do Loke. Premerila jo je pred dvema letoma. Zaobljubila jo je mati.

»Današnja mladina, to ti rečem!« je zmajala Kevharica in zmajevala z glavo.

»Kaj takega včasih nismo poznale!« je vihrala Konškarica, pa takoj utihnila, ker je živo občutila težo odplačil za nezakonskega otroka, ki mu je bil oče njen mož. Z dekle se je spečal. Premotilo ga je pač!

»Prav poceni jo že ne bo odnesel!« je menila Vošnica, pa se potuhnila, ker se je spomnila, da spremljevalke dobro vedo kako in kaj je bilo z njo pred poroko.

»Ženske so pa tudi čudne, za vsako hlačnico se že vržejo!« se je repenčila Komarica.

»Za kozarec vina, za kos pečenke in za masno kvanto pa že zdrknejo v naročje prvemu pritepencu!« se je ustila Komarica še naprej, ker je čutila, da bo v živo zadela Vošnico.

Tinco so vse te besede peklo ko žerjavica in v lase bi se zakadila babi stari, če se ne bi zavedala, da govori po pravici.

»Bog ne daj, če kdo kaj zve, imeli me bodo za počepko!« jo je prešinjalo spoznanje. Počepka, to besedo je dostikrat slišala, nikoli se ji pa še ni tako strašno zastudila, kot sedaj. S prstom bodo kazali za njo in nihče ne bo verjel, da je nedolžna. Rekli bodo: »No kdo bi si mislil, učiteljica se je vlačila z njim!« Mati je bila tiho, upehana je bila in zamolklo je hropla. Tinci se je zdelo, da se ji je zmračil obraz in da so se ji gube na njem zgloobile. Morda se ji je v duši zganilo spoznanje, da nosi učiteljica na ustnicah Štehnetov poljub.

Konškarica se je poslovila in zavila na levo.

Nazadnje pa je Tinca vendarle ostala sama z materjo. Stopicala je za njo, da bi v njenih očeh ne opazila pekla in na njenem obrazu zbeganosti in prepadenosti. Zaso-vražila je Štehneti in ukradeni, vsiljeni poljub jo je jel peči kot prisad. Še tisti posamezni utrinki ob mislih na večerno vožnjo, ki so bili svetli in sladki, so zamrli,

preden je Tinca mogla srebniti iz polne skodele spominov.

»Da ga le sram ni!« si je ponavljala, občutila pa strašno ponižanje. Spomnila se je sošolkinih pisem, ki jih ji je pisal fant in objela jo je dušča praznosta. V tistih pismih je dihala pesem in s pesmijo ljubezen, ona pa je zavržena in njena ljubezen oskrunjena, brez pesmi je in brez lepote in greh se je drži. Kot še nikdar si je zaželela samote sedaj, da bi mogla zaprta vase in zaprta v tišino moliti in se kesati.

»Danes te je pa pot zdelala; ali ti je morda slabo?« je zaskrbelo mater. »Odpočijva se! Nič se nama ne mudi!« je dodala, tudi sama je bila trudna.

Sedli sta na robu poti in se zagledali v potoček, ki je brzel mimo.

»Saj smo že pozno v jesen zavozili, pa je še kar vroče!« je pričevala mati, ker se ni mogla domisliti na vse tisto, kar jo je grizlo vso pot.

»Meni se zdi,« se je odrezala Tinca, ker jo je zeblo v duši in jo je mraz spreletaval po vsem telesu.

»Bolehna si!« je mati skoro zastokala. »Ustaniva, še prehladiš se lahko!« je zaskrbljeno, materinsko nežno povzela mati in težko dvignila svoje izmučeno telo. Tinca se je pa še obotavljala.

V rebri je sonce kar žgalo. Steza je bila izsušena, da so zijale široke razpoke. V hrib sta lezli počasi in sključeno. Tinca je gledala v tla in v temnikaste razpoke. Mravljinici so se jim odmikali in iskali ovinkov. Nekateri so našli mostiček — drobna vejica je ležala čez razpoko, bilka —, drugi so pa blodili in zbegano tavalili kot bi bili slepi. Tinca jih je opazovala in zdelo se ji je, da je tudi sama zapuščena in slepa ko mravljinici, ki ne najdejo potov, ne ovinkov, ampak blodijo, blodijo...

IV.

Klic srca.

Tisto nedeljo je Tinca zgodaj legla. Mater je skrbelo, skuhala ji je čaja, spraševala, tuhtala, kaj bi bilo še dobro. Slabotna je, morda ji je na pljuča udarilo — revše se je predolgo vicalo med stenami —, morda jo daje želodec, odvadila se je hribovski jedi. Tako je sklepala, stregla in trpela in mimogrede molila

»Bog mi jo obvaruj, saj je še tako mlada!« je pristavljala svoji molitvi in oči so ji bile solzne.

Tinca je shujšala, svoje boleznici pa ni razodela. Hotela je pozabiti Štehneto in na tisti ukradeni poljub, pa ni mogla, čeprav se ji je vsak trenutek studil, če se ji je prikradla v misli Štehnetova podoba. Ljubeznici ni več občutila, pač pa zmerom bolj trpko užaljenost. Grizlo jo je v duši, da se je tako ponižala in da je žrtvovala toliko sladkih misli temu pohotnežu in šele sedaj je razumela pomen te besede in šele sedaj njeno vsebino. Obe dekli, njegovi žrtvi, na kateri se je v svoji ljubosumnosti jezila in jima očitala vsiljivost, sta se ji sedaj smilili in na tistem ju je prosila odpuščanja, sama jima ni imela ničesar odpuščati.

»Siroti! Bog bodi zahvaljen, da se me je še dosti zgodaj s spoznanjem usmilil!« ji je vzklikalo v duši. Še bolj sta se ji pa smilila otročička. Morda nikoli ne bosta poznala očeta, morda bosta morala po svetu k tujim ljudem in morda še matere ne bosta videla več. Ko bosta odrastla, preklinjala bosta njo in njega in blagoslov božji bo usahnul pri vsakem njegovem delu.

Štehne se ji je nastavljal, če je le prišla v Loko, zmerom se mu je prav umikala. Ko jo je hotel ogovoriti — izza ovinka jo je presenetil — ga je ošvrknila z očmi; spoznal je, da ona vse ve.

»Malo naj se izkadi in vse bo pozabljeno!« si je mrmral in gledal za zlatolaso Tinco, ki je bila v svoji užaljenosti in togoti še lepša.

»Škoda bi te bilo!« si je ponavljala. »Ne boj se, še se bova srečala!« in oči so lačno lovile Tinco, ki je zavila v ozko ulico proti samostanu.

»Zverina! Svinja!« je kriknila glasno, da bi jo mogli daleč na okoli slišati. V obraz ji je butila kri, pri duši ji je bilo pa kar nekam toplo, ko je videla, da je Štehne jezno zamahnil z roko in odšel. Ponos ji je podžigal korak in nebo nad njo se ji je zazdelo svetlejšje.

»Prebledel je, tako grdo sem ga ošvrknila z očmi in še svinja sem mu rekla!« si je zatrjevala, sram jo je bilo za besedo: svinja. Čutila pa je, da ji v duši polzi odpuščanje in da je popravila svojo sramoto.

Tisti dan je bila rožnato razposajena kot bolnik, ki je prebolel vročično bolezen.

Lojze in Janez sta je bila vesela, mati se pa ni mogla načuditi, da se je Tinca tako spremenila in da se ji je kar vse sprevrglo v zdravje.

»Tinca, popoldne moraš z nama!« je zakal Lojze. Govoril je glasno, pa pretrgano. Po ves teden ni spregovoril. Drvaril je v temnih grapah in nikogar ni imel, da bi pokramljal z njim. S kosi, s šojami in bogkovimi pastiričkami se je menil, njihovim glasovom se je privadil, jih oponašal, jih vabil in dnevi so mu kar prehitro minili.

»Kam?« je plaho vprašala, iz oči ji je pa dihalo zdravje, skoro razigranost, čeprav ni bila vajena, da bi jo bil brat vabil s seboj.

»K Cibru!« ji je šepnil Janez.

»Zabregarjev Blaž je harmoniko kupil!« se je zasmel Lojze in drsal s petami po razkavih tleh.

Tinca je pokimala in v misli se ji je zapletel spomin na Blaža v vsej prelepi, kakor zasanjani lepoti njegove duše. Ves rogovilast in prekljast kakor je bil, se ji je zadel njegov obraz mehek in od sile dober in tudi njegove oči so sipale dobroto, nežnost in plaho lepoto. Take oči ne bi mogle grešiti in take ustnice se ne bi mogle spozabiti. Če bi Blaž ljubil, bi ljubil le z dušo in s srcem.

J. Jelovšek:

Dekle z rdečimi nagelji

(Konec.)

Zamišljeno je zganila beli list papirja, popisan z odločno, a tu in tam mehko zakroženo moško pisavo. Trudno je mislila z malo glavico. Uganka ji je bilo molčanje desetih dni, ko ni dobila pisma od Jurka. Nerazrešena uganka ji je bila Jurkova slutnja... Uganka konec pisma. Zazrla se je v daljino.

Mehko se je dvigala zgodnje-jesenska megla nad Barjem. Nina je ljubila meglo, ljubila nastopajočo jesen, ker ji bo privedla nazaj Jurka. Ljubila je pa tudi pestrost, zlato jesenskih barv. Jutranji vetrič se je igral z listjem. Rumena topolov list je zablodil v Ninino naročje.

Pobožala je zgubljenca in tedaj ji je šinila skozi možgane težka misel: »Jurko se bojuje med menoj in in...« Ni si upala

Sama ni vedela, od kje prihajajo te misli in ni si mogla razložiti, zakaj so ji prijetne in čisto naravne. Nič se ji niso vsiljevale in tudi iskala jih ni.

»Pa pojdite!« je dovolila mati.

»Lojze, le glej, da se ne okravariš!« je posvarila fanta, za Janeza in Tinco pa je imela le skrben pogled, kot bi hotela reči, saj sta pametna, pazita še na Lojzeta.

Pri Cibru je škripala harmonika. Ko pa je stopila Tinca in z njo Janez in Lojze, je bilo vsem nerodno in kot bi se pretrgal meh, je utihnila harmonika.

»Nič ni slabega, Tinca, naj se malo povesele, ko ves teden garajo.« se je opravičevala Cibrovka. »Veš, Dolenc je smreke kupil, danes mi jih je plačal, fantom, ki bodo pa hlode pozimi spehali v grapo, pa je za likof dal. Naj se malo povesele, smrek ne prodajamo vsak dan!« je hitela, da so se ji ustnice kar zapletale.

»Kaj bi bilo slabega!« se je nasmehnila Tinca in začutila, da na njenem obrazu vise Blaževe oči. Ozrla se je nanj in zdelo se ji je, da je njegovo obličje prav tako, kakršno je gledala ta dan v mislih.

»Kako drugačen od Štehneta!« jo je zbudlo.

»Blaž, le potegni! Ali imaš nove?« ga je ogovorila, da ni izdala zadrege.

(Dalje prihodnjič.)

misлити do konca. Zakričala je: »On me ljubi, ljubi, kot jaz njega. Marija, ne smeš mi ga ugrabiti, naj bo moj, ta lepi fant!«

V občutju nečesa groznega, pretečega je zakrila z rokami oči, izmed prstov so polzele solze.

V Beli Krajini se je tedaj odločil za poklic lepote, trpljenja in samoodpovedi Jurko. Dobojeval je. Mesec dni poglobljanja, iskanja, se mu je rodilo v besede: »Oče, grem. Grem v bogoslovje. Grem, a se čez leta vrnem in tedaj bom dajal ljubezen vsem, dokler se ne bom razdal do zadnje kaplje.«

Ni več slišal očetovega veselega vzklika. Šel je v svojo sobico, pokleknil pred Križanega, katerega mu je mati obesila pred leti na steno. Uprl je pogled v Trpečega in tiho

so šepetale ustnice: »Kristus, tvoj sem. Ču-
tim, da me kličeš Ti, sledil bom klicu. Ho-
čem nositi križ ljubezni in trpljenja! Biti
hočem dober duhovnik!«

Potem je napisal kratko pismo Nini:

Nina!

*Pridi z nagelji v četrtek na kolodvor!
Ti nagelji bodo priča svidenju in slo-
vesu.*

Čakal Te bo

Jurko.

— — — — —
Nekaj dni pozneje. Alenka je obirala na
vrtu zimska jabolka. Veselo je pela in me-
tala na brata češmulje. Brat se je začudil,
ko so naenkrat prenehali Alenkini pozdravi.
Plezala je z jablane. Preden se je zavedel,
je že tekla po bregu. Po klancu je prihajalo
mlado dekle.

Alenka je veselo klicala::

»Nina, Nina!«

Prijateljci sta padli v objem. Alenka se
je začudila. Nina ni bila več oni razposajeni
otrok, ki ga je zadnjikrat videla v juniju.
Oči, nekdanj iskrece, so žalostno strmele. Bol-
ne, ostre poteze, ki jih ni poznala pri njej,
so pričale o nečem nepreboljenem. Ponovno
je padla Alenki okoli vratu:

»Jurko bo duhovnik!«

Zajokala je. Jokala je nekaj časa in Alen-
ki se je zdelo, da se je s tem jokom razbli-
nila Ninina vera v ljubezen. Pustila jo je,
ker je vedela, da je jok najuspešnejši zdrav-
nik. Imela je prav. Nini so se kmalu po-
sušile oči. Vsedli sta se v travo.

Oktobrsko sonce je božalo holmce, dre-
vesa, ki so se pripravljala za kraljevsko je-
sensko obleko. Saj poljublja jesensko sonce
naravo lepše in polnejše ko spomladi! Tudi
to je vedela Alenka: Nina obožuje jesen,
zato jo bo ta ozdravila.

Dolgo sta sedeli. Nina je pripovedovala
in pela, pela... Pela je pesmi, ki jih jo je
naučil Jurko. Lepa je bila v svoji bolesi,
ki se je utelesila v pesem. Pela je tako
mehko, da bi Alenka poslušala večno.

Pesem, jesen, prva in edina ljubezen šest-
najstletne deklice...

— — — — —
Več let pozneje. Maj je raztresel v vas in
mesto vonj španskega bezga, narcis in šmar-
nic. Alenka je obiskala Nino. Soba je bila
polna nevestine — Ninine bale. Nina je ve-
selo razkazovala svoj zaklad, nazadnje se je
zresnila.

»Alenka, Jurko je duhovnik in jaz sem
nevesta drugega. Dolgo je že, ko sem zapu-
stila zavod in z njim brezskrbnost. Srečna
leta! Ljubila sem Jurka, a to mi je danes
samo še kot lep, nikdar pozabljen sen. Bog
je med Jurkom in menoj. Sedaj bom kmalu
žena. Žena bom mojemu Jožetu in mati nje-
govih otrok. Hočem ga osrečiti, hočem biti
vredna imena mati - žena. To bom, pomagal
mi bo Bog!«

Sončni pramen majskega večera je polju-
bil rdeče nagelje, katere je prinesla Alenka
Nini, kot bi jo hotel blagosloviti:

»Pojdi v miru, v ljubezni in veri velika —
deklica z rdečimi nagelji!«

Merežkovskij-Borštinar:

VEČER

Tiho večer se poljubil z zemljo je,
list se ni upal zganiti v čakanju,
drdranje vozá se razdalo v temó je,
zlate zvezdé so vzdrhtele v molčanju.

Sinje nebó je prostrano: mej ni!
O, le ne glej vprašujoče mi vanje,
odgovorilo ne bo na vprašanje —
sinje nebó je kot grob: le molči!

Naše gobe

(Nadaljevanje.)

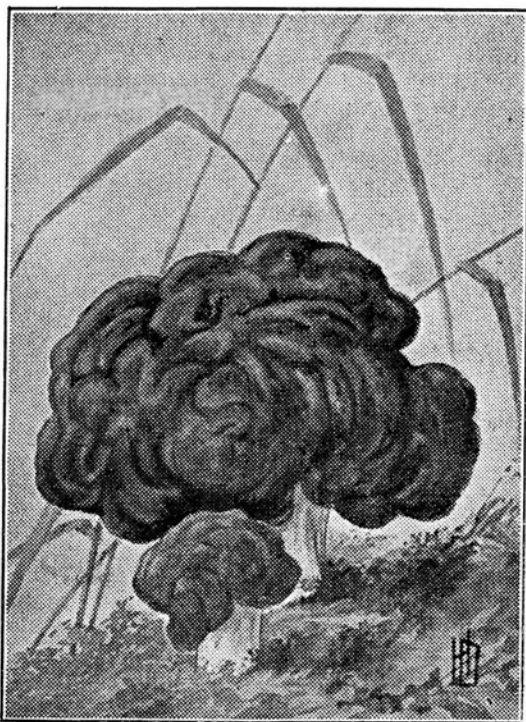
Včasih so pripisovali gobam precejšnjo redilno vrednost, danes pa niso več teh misli in to trditev zanikajo. Znano je, da vsebujejo sveže gobe približno 90% vode, 4% beljakovin, 4% sladkornih snovi, nekoliko maščobe in precej lugastih soli. Tudi razne vitamine vsebujejo gobe v neznatni množini. Ti pa se s kuhanjem, praženjem in konzerviranjem večinoma uničijo. V surovem stanju pa uživajo naši ljudje edino le hruševko ali užitno sirovko. Glede na hranilno vrednost uvrščamo gobe nekako med meso in sočivje. Cenimo jih kot dragoceno živilo in izredno delikateso vsled njihovega prijetnega vonja in okusa. Gobe napravljamo okusne in tečne na ta način, da jim dodajamo dovolj maščobe. Znano je, da so gobe težko prebavljive, ker vsebujejo mnogo staničnine. Najokusnejše in najlažje prebavne so, dokler so mlade in dokler trosi še niso zreli. Laže prebavne napravimo na ta način, da jih sesekljamo in dušimo. Cele pripravljene gobe pa moramo temeljito prežvečiti. Kdor ima slab želodec, sme jesti

le fino sesekljane ali pa zmlete gobe. Še boljše pa so za take osebe juhe ali omake iz gobjega soka.

Gobe so porabne v gospodinjstvu bodisi sveže, posušene, prekuhane v sopari ali vložene v kis. Z ozirom na okus, vonj in hranilne snovi pa nimajo vse enake vrednosti.

Gobe lahko pripravljamo na različne načine. Izvrstne so kot samostojna jed in kot pridatek k jajčnim, mesnim in drugim jedilom. Iz njih pripravljamo juhe, omake, zrezke, kipnike in solato. Kisle gobe so najboljše, če jih uživamo s prekajenim svinjskim mesom.

Nabrane gobe dobro očistimo vse nesnage in obrežemo od polžev objedene dele. Starejšim gobam odstranimo spodnjo plast pod klobukom (cevi, lisičke, bodice itd.). Sluzastim in hrapavim gobam olupimo kožico s klobuka. Koreni so porabni le pri mladih gobah, pri starejših so pretrdi in suhi. Sveže gobe pred kuhanjem ali praženjem dobro operemo v mrzli ali mlačni vodi, kateri lahko pridenemo nekoliko kisa ali limonovega soka. Oprane stresemo na rešetko, da se odcede in jih nato razrežemo na tanke listke ali majhne kocke. Čim tanjše so zrezane, tem hitreje so kuhane in tem lažje so prebavne. Na ta način pripravljene gobe izgube gozdni duh. Nekateri imajo navado, da gobe poparijo, oziroma, da jih izpirajo v vroči vodi. Te vsled tega mnogo izgube na dobrem okusu. Vedno pa je treba popariti in vodo odliti pri grivah (prstkih), sirovkah, mavrahih, smrčkih in srčkih, ki vsebujejo grenak oster sok in v katere se rad zarije raznovrsten mrčes. Zato jih moramo pustiti nekaj časa v vodi, da zleze mrčes iz cevki in zarez. Mnogi ne priporočajo uživanja gob, ki jih je treba pariti, ker se z odlivanjem odstranijo iz njih vse lahko raztopne redilne snovi. Gobe pripravljamo na močnem ognju, da so hitro kuhane. S počasnim kuhanjem postanejo težje prebavne in mnogo izgube na finem okusu. Parimo jih v lastnem soku, če jih je treba zalivati, so najboljše, če jim prilivamo mleka, da se v njem skuha. Tršim gobam pridenemo



polovico nožve konice jedilne sode, da so lažje prebavne.

Z odpadki užitnih gob uspešno krmimo kokoši. Odpadke posušimo, zmeljemo ter jih pri uporabi pomešamo z mehko kurjo pičo. Po takem krmljenju kokoši pridno ne-sejo in izborno uspevajo.

Nabrane gobe moramo kmalu pripraviti za jed, sicer pa jih posušiti, ali vložiti v kis; dalje kot 24 ur nabrane gobe, so sveže pripravljene že lahko škodljive. Najdalje se drže, če jih potresemo s soljo in jih hranimo na hladnem prostoru. Gobe je treba pripravljati v lončenih ali v dobro pološčenih, pocinjenih ali porcelanastih posodah. Kajti v oškrbljenih, pokvarjenih ali v železnih posodah izgube lepo barvo in okus. Za mešanje moramo uporabljati le lesene kuhalnice in ne kovinastih žlic, ki rade oksidirajo ter pokvarijo okus.

Pri pripravi gob moramo biti z dišavami zelo previdne. Štedljive moramo biti zlasti s soljo in kisom, ki jih dodamo šele takrat, ko so gobe že mehke. Pridamo jim lahko tudi peteršilja, česna, čebule, timeza, krebujlice, popra itd., nikdar pa ne smemo dodajati preveč teh dišav, da ne pokvarimo naravnega okusa. Seveda je mnogo odvisno tudi od vrste gob; vsem se ne prilegajo iste dišave. Tudi ni priporočljivo skupaj kuhati več vrst gob, ker se nekatere hitreje zmehčajo kot druge. Postana in pogreta gobja jedila so lahko škodljiva, da celo strupena.

Pridna in iznajdljiva gospodinja si bo preskrbela gobe tudi za zimski čas, bodisi, da jih posuši, vloži v kis ali zmelje v prah. Za konzerviranje morajo biti gobe čvrste in zdrave. Najboljše so jesenske.

SUHE GOBE

Jurčke ali kake druge užitne gobe razreži na listke, toda ne pretanko. Nato jih razgrni na sita, snažne lese, deske, debel papir ter posuši na zraku, na krušni peči ali na ne pretoplem štedilniku. Najbolje pa je, da se suši na zraku. Med sušenjem jih večkrat premešaj. Posušene spravi v vrečice in jih obesi na suh, zračen prostor, da ne postanejo mehke in da se v njih ne zaredi mrčes. Pred uporabo jih dobro operi prahu, nato pa namoči 6—12 ur v vodi, v katero si prilila nekoliko mleka. Te vode potem ne zavri, temveč jo uporabi za zalivanje juhe in omake.

Gobov prašek: Za gobni prašek so dobre vse užitne gobe. Te osnaži, zreži na listke ter jih posuši prav dobro na zraku in nato še na peči. Ko so suhe, jih fino zmelji v navadnem kavnem mlinčku. Če niso zmlete, jih lahko streš na snažni mizi še z valjarjem. Ta prašek hrani v pločevinasti škatli na suhem prostoru. Uporablja se v zimskem času za razne juhe in omake.

Gobe v kis: Majhne in trde gobe n. pr. jurčke, osnaži; ako nimaš dovolj majhnih, smeš vzeti tudi večje. Biti pa morajo vse trde in zdrave. Male uporabi cele, večje pa razpolovi. Osnažene in oprane gobe kuhaj v slani vodi približno 20 minut. Ko so kuhane, jih stresi na rešeto, da se odteko. Med tem zavri vinski kis, deni vanj nekaj poprovih zrn, lorbarjev list in malo muškatovega cveta. V ta kis deni odcejene gobe in pusti, da še nekoliko prevro. Nato jih odstavi in ko se nekoliko ohlade, jih deni s kisom in dišavami vred v steklenice ter zaveži s pergamentnim papirjem. Gobe, vložene v kis in sol pred uporabo nekoliko izlužimo, ker preobilna kislina in sol škodujeta zdravju.

Mnogo je ljudi, ki ne uživajo gob samo zato, ker se bojijo, da se z njimi zastrupe. Ta strah je pretiran. Več ljudi se zastrupi



Skupina jurčkov.

s pokvarjenim mesom, s klobasami in z mesnimi konzervami. Prvi pogoj za nabiranje gob je seveda, da jih nabiralec dobro pozna. Zmotno je mnenje, da se strupene gobe lahko ločijo od užitnih s pomočjo okusa in vonja. Tudi naziranje, da je le ona goba strupena, ki prelomljena očrni, je marsikoga že kruto opeharila. Brez podlage je tudi poizkus s srebrno žlico češ, da ona počrni, ako jo vtaknemo v vodo, v kateri so se kuhale strupene gobe.

Mnogokrat ne povzročijo zastrupljenja strupene, pač pa užitne gobe. Kakor razkrajajo plesen in gniloba meso, klobase, sir in konzerve, da se v njih tvorijo zdravju in življenju nevarni strupi, ravnotako se naglo pokvarijo tudi gobe, ki hitro razpadajo, kakor ribje meso. Pri nabiranju marsikdo nabira vsevprek, stare in mlade, in jih meče v posodo, kjer se stlačijo, segrejejo in pokvarijo. Če gospodinja le površno očisti pokvarjene gobe in jih pripravi za obed, lahko spravi v nesrečo vso svojo družino. Tudi pri nakupu gob naj bo vsaka gospodinja skrajno previdna.

Vsaka vrsta gob vsebuje posebne strupe, zato so tudi učinki zastrupitve lahko zelo različni. Zastrupljenje se pojavi po preteku 10, 20 da celo 40 ur po obedu. Ako nastopi zastrupljenje kljub nasvetovani previdnosti, tedaj je važno, da poznamo znake in protisredstva. Splošni znaki so: V grlu začne peči in praskati, podobni občutki se pojavijo tudi v želodcu, katerim slede krči želodca in črevesja, bljuvanje, prolivi (dri-

ska), glavobol, utrujenost, slabost, omotica in zaspanost. Po krčevitih napadih mišice sledi popolna nezavest in nato smrt.

Takoj, ko opazimo prve znake zastrupljenja, naj prične bolnik piti mrzlo vodo, še boljše pa je sladko mleko, da se strup v želodcu razredči. Skrbi naj, da želodec čim prej izprazni, bodisi s prisilnim bljuvanjem ali pa s kakšnim odvajalnim sredstvom n. pr. ricinovim oljem. Najbolje pa je, da se čim prej zateče k zdravniku, da mu izpere želodec.

Gobe imajo velik pomen tudi kot trgovinski predmet. Mnogo se jih vsako leto razpeča po naših mestnih trgih in njih izvoz počasi napreduje. Donašal bi nam lahko obilo lepih dohodkov, če bi se zanimanje za nabiranje gob bolj razširilo. Izredno veliko zanimanje za nabiranje in uporabo gob je posebno med mongolskimi narodi. Japonci jih celo umetno gojijo in izvažajo v silnih množinah. Tudi evropski narodi Nemci, Čehi i. dr. jih visoko cenijo. Švica izvažata letno za do 50.000 frankov gob. Poljaki so l. 1930 prodali v Nemčijo 350.000 kg užitnih hrčkov in v Ameriko 12 milijonov kg suhih gob. Velik gospodarski pomen bi lahko imel tudi izvoz gobjih konzerv. V mestu Vilnu na Poljskem imajo n. pr. veliko tovarno, kjer na stotine delavcev izbira, čisti in predeluje gobe v tekoče in suhe konzerve. Tako si znajo gospodarsko pomagati drugi narodi. Pri nas pa se malokdo briga za težke milijone, ki leto za letom segnijo po naših gozdovih.

Francka Zupančič:

Vam, sestre, v dobro jutro!

(Nadaljevanje)

Velja: često je ljubezen umevanje. Toda, sestra, v resnici je često treba videti ljubljeno osebo trpeti, da uvidimo, kaj in česa zmore ljubezen. Samo tako boš tudi ti umela, da je ljubav radostno lice trpljenja.

Ljubav in bolešt je dvoje ritmov neke skrivnostne harmonije, ki družijo z neskončnim. Zato uprav trpljenje je eden najpotrebnejših elementov za povzdig ljubezni. Ne plaši se torej, če srečaš bolešt!

Tako bo vsled rane druge duše — krvavela tvoja; v radosti druge — se bo rado-

vala tvoja. Naučila se bo izražati one najtežje besede ljubezni, ki se ne porode v trmi, nagonu, sebičnosti, ampak v trpljenju, čakanju, požrtvovalnosti.

In tudi, če ti ni namenjeno najti ljubezni, kot si jo sanjaš sedaj, boš lahko preobrazila svojo odpoved v dar veliko-dušne dobrote.

Toda: Kakor koli naj se naziva tvoj trn, sprejmi ga vedno vdano v skupni venec rož.

XIV.

Ko si srečala ljubezen in potolažila gorje, boš pokazala tovarišu rajsko pot v nebo. To bo najdivnejša hrana tvoje ženske usode.

Glej, to bo dokaz, da se tudi posreči nežni ženski duši, morebiti celo nevede in nehoté, najti kak droben vzor, ki ga podari potem moški duši, ki ga zgradi, realizira v spevu ali zboru. To nam pričajo žene velikih mož. V vsakem ženskem srcu je poziv, vabilo zvezd. Nekoč boš dovršila morda tudi ti čudež. Rekla boš besedo, ali boš morda ravnala tiho, z vzgledom morda, s prenašanjem trpljenja.

Toda vedi že sedaj, da je prav često duša tvojega tovariša v tvojih rokah, kakor je bila in je duša otrokova v rokah matere.

XV.

Ne domišljuj si, če si lepa, bogata, nadarjena: edina prednost je v dobroti.

Ne kaži se drugačne kot si v resnici: postavi na okno enako cvetko, kot so v tvojem

vrtiču. Ne misli nikdar, da si popolna, nad-žena: težko ti bo že biti ženska.

Ko si izvolila svojega življenjskega tovariša, pomni in vedi, da ostaneta združena po vseh potih in v vsaki usodi. Vedi, da si sen in zavetje moža, ki ga ljubiš. Bodi mu torej prijateljica v radostnih dneh, tovarišica v urah dvoma, sestra v trpkih trenutkih. In pred vsakim početjem pomisli, kaj in kako bi storila njegova mati.

Postani kraljica svojega doma, toda ohranjaj zase vse nadloge malega, svojega kraljestva. Bodi vidna tvoja roka in naj se čuti tvoja duša! Pokloni svojemu sovladarju vedno najlepši svoj smehljaj. Kakor hitro moreš, pusti mu svit, a ostajaj sama v senci. Ne vztrajaj pri svojem mnenju, celo tedaj ne, kadar imaš docela prav.

Pazi na jutro in še bolj na ure usodnega opoldne! Toda ohrani vedno zaupanje v zvezdo, ki ogreva in se strinja s tvojim srcem.

*

Moj rojstni kraj

V septembru sta bili nagrajeni: Marija Kožel, Sp. Bernik 37 p. Cerklje. Marija Boštele, Pišce 45 p. Brežice.

Julija Jelovšek:

MOJ ROJSTNI KRAJ.

»O ti svetega Pavla zvon,
ki te slišal več ne bom...!«

Ivan Cankar

Tam, kjer se zvon iz Žalostne gore zažene v Krim, plane proti bevškim leham, utone v barju, očisti v Ljubljani, ponovno plane proti Ljubljanskemu vrhu, zatrepče v Loškem griču in zamre na Kuranu in Korenu, tam je moja rojstna vas Drenov grič. Grič poleg griča in na njem in pod njim bele hiše z nageljni na oknih in vezanimi kozolci.

Na griču, nasproti železniški postaji je Papežev grič; na njem kmetija — moj dom. Kdor hoče uživati razgled po vrhniški ravnini, poslušati zvonjenje iz Žalostne gore, ogledati od daleč božjo zlahto: Žalostno goro, Sv. Jožefa, Sv. Ano, naj pride na naš grič. Pomlad ga bo sprejela v cvetju, poletje v šelestu zlate pšenice in ukanju kos-

cev, jesen v zlatu mavričnih barv in zima v divji pesmi burje in razigranih vaških smučarjev. Življenje je Papežev grič, vedno novo se porajajoče!

Moja rojstna vas je majhna. 61 hišnih števil, šteje. 20 hiš je bilo sezidanih v zadnjih desetih letih. Delavske in obrtniške hišice so to! Cerkve nima, spada pod župnijski zvon sv. Pavla na Vrhniki. Kmetje niso bogati, saj so skoraj vsi drikeljčarji t. j. trije za en grunt. Smrekovih gozdov nimajo kot kmetje na Vrhniki, Verdu. Preživljajo se z zemljo, mnogo sinov in hčera pa hodi v Ljubljano in Vrhniko za zaslužkom: v tovarne, k zidarjem in obrtne delavnice. Poleti s kolesom, pozimi z vlakom. Do Ljubljane je tri ure peš hoje, do Vrhnik uro. A ni nam treba hoditi peš po trdi Tržaški cesti, kakor je po njej pešočil naš največji pisatelj Ivan Cankar, kakor nam sam pripoveduje v knjigi »Moje življenje«. Nazivlje jo »široka cesarska cesta«. Zdaj nas pripelje lokalna železnica Ljubljana-Vrhnika v 30 minutah na Vrhniko.

»Vrhnika, prečudni kraj! V mehkem domotožju mi zakoprni srce ob misli nate...

Kraj ravni pod gozdom, pod temnim, mogočnim Raskovcem sedi jata golobov; bele peruti se lesketajo v soncu. Tam je Vrhnika.« Tako poje Cankarjeva pesniška duša o svojem rojstnem kraju. Rodil se je 10. maja 1876 na Klancu št. 1, za lučaj višje od cerkve sv. Lenarta. Majhna je Cankarjeva rojstna hiša še z manjšimi okni, a vendar ne premajhna, da je bil rojen v njej naš neprekosljivi umetnik, ki je ime Slovenec prenesel preko meja domovine.

Ob cerkvi sv. Lenarta se pričinja dvigati klanec k Sv. Trojici, biseru Vrhnike. Za velikim oltarjem sv. Trojice šumi pokopano jezero; kdor leže na mrzli kamen sliši zamolklo pesem nevidnega jezera... Smreke so hotele prerasti vrh zvonika, zakriti radovednim očem sv. Trojico, pa so posekali smreke in zopet je vidna po ravnini od Ljubljanskega vrha do žalostne gore in še dalje do Golovca in Ljubljane bi kraljevala, da jo ne zakrivata Frtiški in Loški grič.

Cerkev sv. Trojice je bila dozidana leta 1693. Okrog l. 1700 so zgradili še kapelice božjega groba okoli nje. V srednjem veku je bila znamenita božja pot. Na njenem vznožju sta zrastle dva znamenita moža. Ivan Cankar na vzhodnem, kanonik, pesnik in cerkveni pisatelj in govornik dr. Mihael Opeka na zapadnem. Ivan Cankar počiva že od l. 1918. pri Sv. Križu v Ljubljani, kanonik dr. Mihael Opeka pa tretje leto na pokopališču sv. Pavla na Vrhniku.

Sredi Vrhnike »na križpotu« je Cankarjev trg. Tu ima Cankar svoj spomenik. Zamisljen sedi s prekrizanimi nogami na kamnitem podstavku, pogled mu je uprt v Sveto Trojico. Zdi se ti, da snuje novo umetnino, nekaj, kar do sedaj ni bilo še napisanega, ne izrečenega.

Vrhnika je bila naseljena že v predzgodovinski dobi, to nam priča stara pripovedka o Jazonu in Argonavtih. Jazon je ugrabil zlato runo v Kolhidi ob Črnem morju, bežal po Donavi, Savi in Ljubljani do Nauporta. Tu so si Argonauti natovorili ladjo na ramena in jo odnesli v Jadransko morje. (Zato Vrhničani prenašajo ladjo na taborih.)

V rimskih časih je vodila cesta od Ogleja preko Hrušice, Longatika na Nauportus in Emono. Vrhnika je bila tedaj važno vojaško in trgovsko oporišče Rimljanov. Trgovina

se je vršila po Ljubljani. Vožnja po Ljubljani je cvetela prav posebno v srednjem veku. Vrhniški in trnovški čolnarji so si delili vožnjo po Ljubljani: Vrhničani so vozili po vodni struji, Trnovčani proti njej. V 19. stoletju je začelo pešati čolnarstvo na Ljubljani. Promet se je razbohotil na Tržaški cesti, tega je izpodrinila železnica. Tovorniki so obubožali, kakor so pred njimi čolnarji. Obujali so samo še spomine, ko so »furali« v Trst in Gradec.

Vrhnika je postala samostojna župnija v začetku 15. stoletja. Do tedaj je spadala pod šentpetersko faro v Ljubljani. Cerkev, taka kot je sedaj, je bila zgrajena v letih 1850—1852. 12. oktobra 1852 jo je posvetil ljubljanski škof Anton Alojzij Wolf. Stari ljudje pomnijo, kako so njih očetje vozili gramoz za cerkev sv. Pavla. Cerkev sv. Pavla je ponos župljanov, a obenem najlepša cerkev na Notranjskem. Krasoto cerkve je posebno povzdignil prejšnji župnik in dekan Janez Kete z napeljavo električne razsvetljave.

Ljudstvo, ki prebiva po vrhniški dolini, je pridno, vztrajno in — ponosno. Govorica je čista, brez tujih primesi in zveni kot bron. Če samo malo prisluhneš, se čudiš kmetovemu jeziku. Pregovori, kleni izrazi, je bogastvo njegovega jezika! O božiču, pustu in postu, veliki noči, setvi in žetvi se ne izneveri običajem svojih očetov. Kmet raste in dozoreva z zemljo, zato ji je zvest, drugače je s sinovi in hčerami, za katere ima pre malo kruha! Ti prisluhnejo pesmi strojev v tovarnah, love se za kruh, a oni, ki jim reže kruh, jih prepoji s tujimi ideali in pozablja na navade, ki so jih poznali v očetni hiši.

Lepi so božični običaji. Devet dni pred božičem »Marijo nosijo«. Večer za večerom roma Marija od hiše do hiše in prosi prenočišča. Prav lepo in staro devetdnevnicico imajo v Mali in Veliki Ligojni. Odbere se devet hiš v vasi. Žreb odloči, kateri dan bo prenočila kaka hiša Marijo. Na večer, ko se prične devetdnevnicica, se zbere vas v hiši, v kateri imajo kip Marijin. Zapojo kako staro Marijino pesem in začno moliti rožni venec. Gospodinja ali deklica vzame kip in med molitvijo gredo h hiši, katera ima prvo številko. Vstopijo se pred hišo. Nosilka kipa potrka na zaprta vežna vrata in skupina, ki je v hiši, vprašuje pojoč, sku-

pina pred vežnimi vrati odgovarja: Kdo trka še? Oh dvoje ubogih sirot. Kaj hočeta? Ne dajte nas od tod, za Boga vas prosiva, naj midva tu prenočiva... Še trikrat prosita Marija in Jožef, a vselej jih zapodijo. Nazadnje jima pokažejo hlev: »Poberte se!« »O, dober je ta kraj in še predober je za nas.« se zahvalita Marija in Jožef. Med pesmijo:

Glej, grešnik ti,
 poglej ti grešnica,
 kaj storila si,
 kaj storila sta vidva oba!
 Jezusa žalila,
 vsake duri zaklenila.
 Jokaj grešnik ti!
 Glej, Jezušček leži,
 hud mraz trpi na goli slamici.
 O, ta hudobni greh,
 kaj ti storiš,
 ko božje Dete tako moriš!

se odpro vrata in kip ponesejo na lepo okrašen oltarček in pojo litanije in adventne pesmi. Devet večerov se ponavlja isto. Na sv. večer nesejo Marijo v hišo, kjer so jo vzeli prvi večer. Tu ostane do svečnice. Vsako nedeljo in praznik vasujejo dekleta in pojo pozno v večer.

Tudi v Bevkah pravtako »Marijo nosijo«. Na Vrhniki in moji rojstni vasi so jo začeli šele zadnja leta. Ta način je nov, prikrojen duhu časa. Lepo je v zimskih večerih, ko pada sneg in se znežene zvezdice zaiskre v soju bakelj in svečic. Snežni metež se gubi v molitvi in melodijah adventnih pesmi.

Na vse tri svete večere pokadi gospodar gospodarska poslopja, hleve in živino, sadna drevesa potrese, da bi se v jeseni šibila pod težo sadu. Ko se vrne v hišo, mora biti na pogrnjeni mizi: poprtnjak in kolač, križ in luč. Blagoslovljena voda se postavi zdaj na drugo stran križa; z njo je blagoslovljal oni, ki je šel z gospodarjem. Luč se mora prižgati z blagoslovljenim ognjem. Celo noč mora brleti, ne sme se je premakniti z mize. Na sv. Tri kralje zjutraj dobi vsak član družine zagodo poprtnjaka, a tudi krave, konji in vse živali do kokoši. Samo mačka ga ne sme, ker je v njej devet vragov. Kos poprtnjaka mora ostati za živino, kadar zbolijo, za svinjo, ko ima mlade, da ni huda, ali če jo božjast meče. »Če se vsejejo drobtinice poprtnjaka, zrastejo rožice«, pravijo.

V predpustu so svatbe. Prave kmečke svatbe se vrše tedaj, če se kdo poroči na kmetijo, drugače so pa bolj tihe. Baliž, bala, odkupnina neveste, štrukelj, ki ga mora nevesta vreči prvemu, ki ga sreča, še ni pozabljeno...

Na pustni torek hodijo od hiše do hiše maškare. Vaški fantje so to, ki imajo v vsaki hiši pravico do klobase! Zvečer se pleše za repo. Čim bolj se pleše, bolj je debela tisto leto! Zvečer je slavnostna večerja. Kurja juha, krompir in kokoš, šunka, zeljnata solata in cvrtje mora na mizo. Da se ne drži več posta in da bi lahko ta večerja odpadla, pravijo naši očetje in matere... Včasih so meso, ki je ostalo na pustni večer, shranili in šele na veliko soboto zvečer snedli...

Na pustni torek se orobka turščica, da jo spomladi vrane ne ruvajo. Če se na pust šiva, se krave celo leto bodejo. Po polnoči vlačijo fantje ploh dekletu, ki se je možila, a se je ženin pred poroko skujal.

Sredi posta se šegavo ponorčujejo. *Staro babo žagajo na sredopostno sredo!* Opoldne se skuha za južno žgance in zabeli z masovnikom (kuhano maslo). Koga, ki ne ve o tem običaju, nagovore, da žagajo na sosedovi hiši staro babo. Nagovorjeni verjame, predstavlja si muke uboge ženske, pusti žgance in gre gledat, kako žagajo. V tem času pa drugi žgance snedo...

Cvetna nedelja prinese mnogo veselja pobovcem. Komaj odleze sneg, že rinejo v gmajno po bršlin, bičevje in leskove palice za butare.

Na veliki teden prisluhne kmečka duša Kristusovemu trpljenju. Na vel. četrtek, petek in soboto se postavi na vse zgodaj zjutraj na vrt posoda s tlečim blagoslovljenim ognjem. Na veliko sredo se voda čisti, na veliki četrtek in petek se pere mašno perilo, zato se ne sme ničesar prati na potoku, šele na vel. soboto, ko se odvežejo zvonovi, se sme. Ko gredo na vel. četrtek zvonovi v Rim in ko se na vel. nedeljo vrnejo iz Rima, se mora vsakdo umiti.

Velikega petka dež, celo leto nima teka!

Velika sobota. Zjutraj gospodinja skuha pleče in želodec. Mežnar prinese blagoslovljen ogenj, s katerim se blagoslovi ogenj, s katerim se skuha pleče in želodec. Opoldne zazvoni k delopustu. Hiša je prenovljena, vse je dodelano, za živino priprav-

ljeno seno, vse povsod pričakovanje Vstajenja ... Mati pripravi jerbas, velik, pisan. Sveto polaga pleče, želodec, kolač — krono Kristusovo, tri korenine hrena — žeblje, pirhe — grob, v jerbas. Pokrije ga z lepim belim prtom ... Dekle že čaka. Lepa je ko roža. Bel predpasnik si je nadela, na licih in ustnicah smeh ... Ne bo hitela, da bi po blagoslavljanju prva šla skozi vrata, saj se tisto, da bi se prva poročila, ne uresniči! Ob petih je Vstajenje. Iz vasi drdrajo zapravljički in kolesarji k fari. Vse je razigrano, še konji stresajo z grivami in udarjajo močnejše s kopiti. Vstajenje! Zastave plapolajo proti Gradišču, Močilniku; cimbele prepevajo alelujo vstalemu Odrješniku. On pa blagoslavlja ... V cerkvi utihnejo orgle, sveče se utrnejo. Množica hiti domov. Po tržaški cesti peketajo konji, vaščani se peljejo domov. Na Vrhniki, Verdu, Stari Vrhniki, Blatni Brezovici, Sinji gorici, Mali in Veliki Ligojni, Lesnem brdu zvonovi vriskajo: aleluja, aleluja, Krist je vstal! Zvonovi utihnejo, zvečer je zakraljeval, družina moli rožni venec ...

Velika nedelja. Gospodarji in gospodinje in kdor je mogel je šel k prvi maši, drugi bodo šli k deseti, da bodo skupno zavžili velikonočni obed ... Gospodar odmoli, nareže šunke, želodca, potice. Vsakdo pokuši najprej košček pirha, potem zajame v skledi alelujo. Jed je grenka, a dobra. Ni brez pomena. »Kristus je najprej trpel, potem je šele šel v slavo,« nam govori. Na veliko nedeljo je vsakdo doma, ker kdor bi šel po vasi, bi dobil korito na glavo in šibo v zadnico! Na velikonočni ponedeljek fantje pirhe pobirajo, sekajo pomaranče in pirhe.

Če se kost velikonočnega plečeta obreže,

Glinškov Janez:

O medu

Med sestavljata v glavnem grozdni in sadni sladkor, ki ju prebavila, kot lahko prebavna, takoj odvedejo v kri in jetra. (Beli sladkor je težko prebavljiv). Poleg sladkorja pa je v medu tudi fosforova in kremenčeva kislina, apno, železo, razne glivice in eterična olja. Naš med ima običajno tudi okrog. lo 16% vode.

je toliko manjka drugo leto prašiču, kolikor je je bilo odrezane. Če se lupine pirhov potresejo okoli hiše, ležečna (gadje) ne pridejo k oglu!

Na kresni večer zagore kresovi. Stari in mladi se zbirajo ob kresu. Petje, kitara in harmonika tone v noči. Možakarji možujejo o davnih dneh. Po oknih hiš, hiši, kamrici in štibelcu, kaščah in hlevih, svinjakih je praprot in kresnice. Na kresni dan se ne pometa, da ležečna ne pride v hiše!

Ob žeganju še pokajo možnarji, a ne povsod! Najslovesnejše se praznuje žeganje pri sv. Trojici in na Lesnem brdu. Pri sveti Trojici se zberejo na kvatarno nedeljo od blizu in daleč. Gospodarji kupujejo kose, osle, motike; gospodinje odpustke za otroke, fantje in dekleta srca! Lesnobrška Marijina cerkva zacvete na Veliki Šmaren kot pušelj. Že prejšnji večer pokajo možnarji, kokljo bi radi ustrelili! Zjutraj fantje pritrkavajo, da bude horjulsko dolino. Maša je ob desetih. Mladina pride od vseh strani, da je majhna, a ljubka cerkva Marijinega Vnebovzeta čisto premajhna! Med sveto mašo je »ofer«, katerega se udeleže vsi fantje, česar ne v nobeni druge cerkvi. Vmes pa streljanje, streljanje ... Zastava plapola na zvoniku, pevci prepevajo: »Bele sveče so prižgane ...«, mladina kleči pred Bogom ... Naslednji dan še enkrat poromamo v to cerkvo. Sv. Roka prosimo za zdravje pri ljudeh in pri živini. Gospodarji prinesejo sv. Roku pšenico v dar.

Mogočni temni smrekovi gozdovi v Krimu, Ljubljanskem vrhu, Raskovcu, bele vase na holmih, močvirnate lehe od Vrhlike do Žalostne gore, Bog vas blagoslovi, Bog blagoslovi pridni, ponosni ljud, ki biva tod!

V Sloveniji imamo več vrst medu. Razlike v medu nastajajo zaradi zemljepisnega položaja kraja, od koder je med (hribovski se loči od dolinskega, hribovski je svetlejši) zaradi različnih rastlin, ki dajejo čebelam pašo (cvetni med, mana, gozdni med), vpliv pa ima tudi način pridobivanja (v satju, točenec, prešanec.)

Izmed cvetličnega medu je pri nas najbolj znan med travniške kadulje in med, ki so ga čebele nabrale na najrazličnejših cvetlicah. Dobi pa se tudi lipov in kostanjev med. Dobro znan je smrekov in hojev med, ki ga čebele nabero na smreki oziroma hoji (jelki). Posebno mesto pa zavzema ajdov med, ki ga čebele nabere na cvetoči ajdi.

V drugih delih države pridobivajo tudi druge vrste medu, posebno znan je akacijev med v Vojvodini in žajbljev med v Dalmaciji.

V gospodinjstvu se uporablja največ ajdov med. Zaradi njegovega prijetnega in močnega vonja ga gospodinjke rade uporabljajo za razno pecivo. Strdi se zelo rad (strd). Vešča kuharica zna z ajdovim medom napraviti toliko okusnih vrst peciva, da jih družini ne zmanjka celo leto. Da pa družina ne trpi žeje, ji pripravi krepko pijačo medico, ki je žal med našim ljudstvom premalo razširjena in upoštevana. Medica z mineralno vodo (radensko, rogaško, petanjško) je zelo osvežujoča pijača.

Ako nam primanjkuje ajdovega medu, moremo v gospodinjstvu uporabljati skoro vsak drug med, ki pa je seveda dražji od ajdovega.

V splošnem je med pravi vir zdravja družine, saj je izvrstno krepčilo za utrujene, telesno oslabele, bolehe in stare ljudi. Nenadomestljivo živilo je za otroke.

Kot zdravilo je med znan že od nekdaj. Ljudsko zdravstvo mu pripisuje vrednost tolikih zdravil, od kolikor vrst rastlin izvira. Njegovo vrednost so ljudje začeli podcenjevati šele potem, ko so začeli izdelovati trsni in pesni sladkor in ko so se pojavila različna umetna zdravila. Mnogi zdravniki pa so zopet začeli preizkušati zdravilno vrednost medu na bolnikih in ugotovili presenetljive uspehe.

Pri prehlajenju je med uspešno zdravilo. Pri kašlju, hripavosti, vnetju in katarjih dihal pokrije obolelo sluznico in oblažuje dražljanje. Pri splošnem prehlajenju pije-

mo vroč navaden ali lipov čaj, dobro oslajen z medom. Pri kašlju in hripavosti pije medeno vodo ali pa použijemo vsake pol ure po eno žlico čistega hojovega medu. Pri bolečinah v vratu in grlu priporočajo uživanje medene vode ali mleka. ($\frac{1}{4}$ litra vode in žlico medu ali $\frac{1}{4}$ litra mleka in $\frac{1}{2}$ žlice medu). Zdravniki priporočajo na srcu bolehačim, da spijejo pred spanjem in kadar se med spanjem prebude, kozarček medene vode. Ljudje s slabimi živci naj uživajo mnogo medu. Kdor zaradi slabih živcev ne more spati, naj pred spanjem pije medeno vodo.

Rahitičnim in slabokrvnim otrokom je treba dajati čimveč medu v raznih oblikah, na kruhu, v vodi ali samega, seveda ne preveč na enkrat, da se ga otrok ne preobje. V tem oziru se pri nas še mnogo greši. Posamezniki in tudi mnoge ustanove, ki skrbijo za zdravje otrok, nakupujejo razne drage marmelade, namesto da bi se založili z medom in sadjem, ki sta naravni živili in ki z vodo ustvarjata vidne uspehe.

Kot posredno zdravilo se med uveljavlja tudi pri jetiki, ker bolniku krepi srce, izboljšuje kri in sploh ugodno vpliva na telo, ki je potem odpornejše proti bolezni.

Tudi za zdravljenje ran, opeklin, tvorov in šena uporabljamo med. Rane od poškodb in opekline se hitro celijo, ako jih namažemo z medom in obvežemo. Za ozeblino priporočajo med, pomešan s surovim maslom. Za otekline pripravljamo obkladke iz testa, ki ga napravimo iz medu in ječmenove moke. Pri ustnih, želodčnih in črevesnih obolenjih uživajmo med v manjših količinah po večkrat na dan. Če hočeš imeti v prebavilih red in mir, uživaj vsak dan zjutraj ali zvečer kavino žlico medu ali spij kozarček medene vode.

Še več drugih manjših in vsakdanjih obolenj se zdravi z medom, zato naj v zbirki domačih zdravil ne manjka medu.

(Dalje prih.)

J. J.:

V šolo

Oče se je upiral v plug. Metka je držala za klešče. Zemlja je bila trda in uporna. Oče se je moral z vso pezo telesa nasloniti

na ročaje, da ni lemež odskočil iz presuhe zemlje. Dolgo je že ni dež namočil, a čas je priganjal, treba je bilo zorati za ajdo.

Metka se je opotekala ob kleščah. Kadar je brat France, samo dve leti starejši od nje, pognal konje z zategnjenimi hi, hoot je skoraj omahnila na črtalo. Kako tudi ne! Dvanajst let je dopolnila februarja. Vsa šibka in dolga, je težko zmagovala. »Ženska« so ji rekli stari oče in stric Janez. Metka ni mogla doumeti: »ženska«. Zakaj pač, ji je rojilo po glavi.

Ob nedeljah, ko so se pripeljali s koleseljem od prve maše do Janšeta in bi morali zaviti z glavne ceste, je stal stric pred hišo. Ko ga je Metka zagledala, si je zakrila oči, mislila je pač, da jo potem nihče ne vidi. A videl jo je stric Janez in jo je podražil: »O ti, ženska, ti.«

»Ženska«, »ženska« je šlo Metki po glavi. Zakaj pač? Ni mogla najti misli, ki bi ji rešila vprašanja. Ta vprašanja! Vsak dan so ji zrasla nova, vedno večja nerešljiva. Hlastala je po knjigah, vprašanja so rasla, hotela so jo zadušiti.

Zakaj ji žlahta pravi »ženska« so ji povedali mati: »Saj vidiš, da si dolga in suha, pa ti reko ženska!« In Metka ni več razmišljevala o »ženski«.

A kako postati pametna, da bo vsako vprašanje sama rešila? In zrasla je misel, kar čez noč: v šolo!

V šolo! Vsako jutro se je zbudila s to mislijo, legla je zvečer z njo in dan jo je preganjal.

V šolo! Že leto dni visi na tej misli. Sanja o mestu, a predvsem knjige, knjige, knjige... Bere, lista in požira. Novi svet, nova doživetja jo vabijo, a tudi sanje... Šola! Veliki, učeni prihajajo ljudje iz nje. Svet jim ni uganka, nimajo vprašanj, vse jim je jasno, svetlo! In Metka, šibka, vsa bledikasta je sklenila: moram v šolo. Moram v šolo. Moram, ker hočem biti učena, moram, ker hočem vsa vprašanja, ki rastejo z dneva v dan, sama razvozljati.

Ha, ha! Metka! Če ti hočeš, pa noče oče France; kam moreš, kaj ti pomaga tvoj moram?

Rogale so se knjige, niso vabile.

Že pred letom dni je sklenila mala Metka: moram, pa gre že druga jesen in še hodi pri plugu in gleda očeta, ki boža to ilovico trdo.

Oče! Trd kot zemlja! Zemlja, njiva, plug je njegov svet. Zemlja ga je osvojila, kralj mu je, ljubezen, veselje in skrb.

Pa je oče tudi ves mehak kot vosek, kadar zemlja zacveti v majskih dneh in v jeseni, ko vozi težke, pretežke vozove z njiv.

Živi z zemljo. Metka ne. Hoče oče, da bo Metka kmetica, kot mati. Zjutraj jo bo sonce zbudilo in zvečer ji poslalo zadnji pozdrav v kamrico. Oče! pa je Metka iz drugačnega testa, ni kakor ti in kakor mati.

Pa je tisto jutro, ko so orali za ajdo, zaprosila očeta: »Oče, pustite me v šolo.«

Molčal je oče, ni odgovoril. Z otko je udaril po lemežu in pognal konje, da so planili v breg.

»Da mi ne sitnariš več s tem,« je rezko pribil na zvratih.

»Kaj šola! Kmet je nekaj!« se je oglasil brat France.

Metka je planila v jok. Vedela je, samo še mesec dni in prekasno bo. Da bi še enkrat prosila? Poznala je očeta. Pribil je, zastonj bi bilo vse.

Pustil bi oče Metko v šolo, a kdo jo bo zdrževal? Kadar je slišal besedo šola, si je mislil: to pomeni, denar, denar in še denar. A kje ga naj dobim, ko še tako komaj rinemo. Za tri pode mi je dal Bog otrok. Treba je vsakemu kos kruha. In nazadnje, no ja, če bi bila fant, a tako, kuhalnice naj se privadi, kaj ji je treba drugega!

Od tistega poletnega jutra ni Metka več prosila.

Jesen je zakraljevala. Zlato, zlato in odpadajoče, šumeče listje! Metka ni videla. Stiskala je ustnice in prosila Boga, naj očeta omeči za drugo jesen.

Šibka je bila mala Metka, a imela je močno voljo in Bog ji je milost upanja dal. Upaj, Metka, upaj, upanje je življenje.

Drugo poletje. Vedela je Metka. Še dva, tri tedne in šola se bo pričela. Za njo ne, hodi že v ponavljavno. A pričele se bodo mestne šole. In Metka je molila in upala: »Oče se bo omečil, mora se!

Sestra Angelina, je padlo Metki kar naenkrat v glavo. Da, sestra! Saj to sestro ima oče še posebno rad. Ko je šla v samostan, je Metka videla očeta prvikrat jokati. Metka se takrat še zavedala ni, da je

jokal zato, ker mu je najstarejša hčer za vedno zapustila dom. — Da in sedaj bo njej pisala, ona bo gotovo pregovorila očeta.

In je pisala veliko dolgo pismo. Napisala je, kako rada bi šla v šolo, ker ne more brez knjig, da jo pa oče ne pusti; boji se stroškov.

Čakala je odgovora, trepetala in upala. Že sredi septembra je prišel odgovor. Sestra Angelina je pisala očetu. Napisala je, da je Metka že sprejeta v zavod usmiljenih sester in se mora takoj predstaviti ravnateljici zavoda, ker šola se je že pričela.

Metka, Metka, ali si izprosila?

Zvečer je prinesel brat Janez to pismo. Večerjali so. Prebrala je mati pismo. Oče je dolgo molčal. Molčal bi menda cel večer, pa je brat Janez rekel očetu: »Jaz ji bom letos plačal knjige. Naj gre. Vsi ne moremo biti kmetje. Preveč nas je.«

»Pozno je že. Ometi moramo še celo kopo prosa. Pojdimo!« je udaril in pribil oče France.

Trd, pretrd si oče! Metka ni za zemljo, presanjava je. Glej in videl boš!

Malo je spala Metka tisto noč. Tudi mati ni. Rada je imela mati tega šibkega otroka in prijalo ji je, da bi šla v mestne šole. A oče ne da do sebe. Razumela ga je, a ona je bila mati in vedela je, da bi že kako.

Zjutraj je mati naročila Francetu, naj gre k učitelju po Metkino izpričevalo. Upala je, da se bo oče omečil.

Toda, zdaj je sedem, in ob desetih gre vlak!

Oče je z Janezom rezal v podu rezanico. Slamoreznica je cvilila, zategnjeno zaškrtnala je, kadar je zahrustala stisnjena slama med klinami.

Metka si je dala opraviti v kamrici. Slišala je škrtanje slamoreznice, pa je tudi v njeni duši cvililo in pelo.

Ob devetih je stekla na pod. »Oče, pustite me v šolo. Saj bo Janez plačal knjige. Oče, saj smeva z materjo v Ljubljano.«

Pomislil je oče, potem pa rekel: »Pa pojdi v božjem imenu. Zaradi tebe, mislim, ne bomo zapravili grunta!«

Metka bi poljubila in objela očeta. Pa ga ni še nikdar!

Stekla je s poda k materi. »Mati, smem v

šolo. Še danes morava v Ljubljano,« je pelo in vriskalo v njej.

Napravili sta se z materjo. Le uro je bilo časa.

Na klancu je popravljajl oče cesto. Neurje jo je razrilo prejšnji dan. Z lopato je drgnil skupaj kamenje v kanalih, da ga je



Zopet se je začelo učenje ...

premetal potem po cesti, kjer ga je vzela voda. Pogledoval je po klancu. Čakal je. Vedel je, da morata priti. Malo pred deseto sta prišli. Metka je mislila reči: zбоgom, pa jo je oče prehitel: »Le glej, da nam ne boš delala sramote, pa križ naredi!«

Prekrižala se je Metka in vedela je, da si bo zapomnila očetove besede.

Tako je bilo določeno, da je šla Metka v mestne šole.

Metka, pa šola in zemlja. Zemlja je zvesta, znanje ni, zemlja je zdravje, šola ni. Pa Metka, upaj, upaj, saj Bog ti je milost upanja dal — in upanje je življenje!

SREDNJE VELIK KROJ

proda Minka Medved, Zagorje ob Savi.

Izobraženo dekle

(Konec.)

Pa vendar nisi nervozna?

Ako meniš, da si nervozna, pa da ti drugače prav nič ne manjka, potem se prav zelo motiš. Stvar je namreč čisto druga. Če tvoji živci niso v redu, potem tudi še kaj drugega ni. Morebiti je preveč sportnega udejstvovanja, ali preveč dela, brez vsakega počitka, premalo gibanja in razvedrila itd. Pa še ena možnost je, za katero se posebno bojim, da bi pri tebi ne bila že začela: bojim se, da trpe tvoji živci zaradi poltenih slik, ki ti jih dovaja branje, gledališče, kino, ples, ljubimkanje in razburjenje zaradi prikritih sestankov.

Pa me vprašaj, zakaj prav tu iščem vzroka za tvojo nervoznost? Zato, ker je nervoznost pri mladem dekletu čisto nekaj nenaravnega. Življenjski boj in težave ji niso mogli omajati živcev. Seveda ne mislim pri tem splošno bolehnih deklet, slabotnih, že izza otroških let slabih živcev, ampak onih, ki so drugače res zdrave. Mladi živci so namreč iz jekla, če jih mladina ne zlorablja.

Če torej opaziš, da se stopnjuje občutljivost tvojih živcev, da si večkrat brez vzroka slabo razpoložena, da si nepotrpežljiva in jezava, da se pri vsakem ropotu zdrzneš in v neprestanem nemiru ne najdeš nikjer miru, potem ti ne sme ugajati udobnost in vso muhavost opravičujoča nervoznost takih ljudi, ampak za vsako ceno skušaj izpremeniti svoje življenje. Takoj prenehaj z vsemi razburljivimi zabavami in pojdi v pravo naravo, v dober zrak! Tvoj duh naj s krepkim telesnim delom najde ravnovesje. Tvoje duhovne oči pa odpri vsemu lepemu vsakdanjemu življenju, ki ga ima največ in najbolj prirodnega.

Ako pa te tare kako duhovno vprašanje, če si nisi več svesta pravilnosti svojega dejanja in nehanja, potem pa se obrni po svet na izkušnega spovednika! Ta je zdravnik tvoje duše! Stori pa to prav kmalu, da se ne boš obrnila za svet drugim, kjer bi ne bil pravilen in ne tako dobrohoten! Zavlačevanje in napačna sramežljivost utegne tu napraviti še več škode, kakor pri telesnih boleznih.

Ako svojo nervoznost obdelaš po teh na-

svetih, ti bo prav kmalu ušla in boš naenkrat čutila, da je ni več...

Ali kadiš?

Kakšno vprašanje! Saj moderno dekle mora kaditi! Toda polagoma se odvadijo kajenja celo možje. — Poznam gospoda, ki se je čisto odpovedal kajenju, ker — kade ženske — — —.

Ljube, moderne sestrice, — če že hočete za vsako ceno posnemati moške, zakaj tega ne storite pri važnejših in lepših stvareh? Pri značajnem možu je n. pr. dana beseda sveta, molk o zaupani skrivnosti častna zadeva. Zakaj se ne potrudite, da bi jih v tem posnemale? Kajenje je tudi pri njih neka slabost in ako si to privzamete, tudi ve niste več, ampak manj. Le za eno muhavost ste bogatejše in eno verigo ste nadele več svojji prostosti...

Ako si se sploh kaj naučila, moraš vedeti, da kajenje škoduje tvojemu zdravju in tvoji — lepoti. Specialist za vratne bolezni mi je rekel: »Ako bi ta dama, ki ste jo pravkar videli, pogledala v svoje grlo, kako črno in okajeno je, — res, kakor okajen dimnik! — pa resno mislim, da bi ne vzela nikoli več cigarete v roko.«

Znano je tudi, kako zobje porumene zaradi kajenja in tudi polt postane rumena.

Seveda pa je grlo, zobje in polt moških prav taka. Vendar to nas prav nič ne zanima. Me se hočemo le osvoboditi njihovih slabih vplivov...

Bodi odkrita do sama sebe!

Na filmskem platnu stoji čudovito lepo opremljena žena z žarečimi očmi, v popolnoma nedostojni obleki. En sam pogled — in vsi moški drve k njej in za njo. Svoja krvaveča srca polagajo pred njo, da jih tudi pohodi, če se ji tako primerno zdi.

Tudi ti, sestra, sedi med gledalci in strmiš vanjo z žarečimi očmi in prenapeto navdušenostjo. »Ah, ko bi mogla biti jaz taka!«

Uboga, zapeljana deklica! Ko bi ti vedela, kaj si želiš! Svojemu srcu bi rada vcepila to zlobo, da bi postala demon?

Kako čudna ste, moderna dekleta! Vedno se kažete drugačne, kakor ste v resnici!

Morebiti si po naravi boječa in bi se najraje oklepala roke močnejšega? Tega ne smeš; kazati moraš samostojnost in neodvisnost. Hrepenenje po ljubezni in razumevanju ti živi v duši, toda zastoj: moderno dekletu mora biti prostodušno in brezbrizno. Morebiti si po naravi resna in stremiš za višjimi ideali? Toda to ni moda. Skriti moraš svoja najlepša čustva za zunanjo brezbriznost, da ljudje ne zvedo, kakšna si. Tvoje srce je sama toplota in ljubezen; pokazati pa tega ne smeš, ker današnji svet meni, da je za osvajanje potrebna edino demonska maska.

Sestrica, čas je, da se zbudiš iz teh hudih sanj! Ne dovoli, da te trapijo še dalje! Ne sramuj se svojih resnično ženskih lastnosti in zmožnosti! Verjemi mi, da ni nič bolj ponižujočega in tebe ne vrednejšega, kakor to, če skrivaš svoj pravi značaj za slabo masko, ki ti ne stoji in te le onečašča!

Enajsta zapoved.

Misli tudi na druge! — se glasi enajsta nenapisana zapoved. Ako pregledaš razlago pete božje zapovedi, najdeš to v njej. Kljub temu pa je dobro, da ima današnji človek zapoved zase. Resnično tega potrebuje!

Mlada in vedra si, sestra! Morebiti se ti je danes prigodilo nekaj prav posebno vselega, kar bi rada razglasila okoli in bi bila rada na vso moč vesela in razposajena? Toda ne! Tvoja mati ni prav zdrava; glava

jo boli. Spomni se na enajsto zapoved, pa se veseli tiho!

Pomlad je. Vsa okna so odprta in z veseljem si odprla sprejemni aparat. Ne več pa, če ni v tvoji sosesčini kdo bolan, ki bi mu glasna godba težko dejala. Privij aparat tako, da ne delaš nikomur sile!

Na počitnicah si. Na hodniku tvojega hotela srečaš znanko, pa začneta pomenek. Pa glej, šele dve je ura in do štirih je treba miru vsem onim, ki so prišli tu sem res na počitek. Takoj se spomniš, da je treba obzirnosti zanje. Tudi to je enajsta zapoved.

V svoji sobici imaš odprto okno in vsa razigrana si poješ prijetno popevko. Spodaj pod oknom pa sedi dijak, ki se uči. Prenehaj; tudi tu velja enajsta zapoved!

V parku je koncert. Vse poslušaj. Ti pa sediš s prijateljico v živahnem razgovoru. Tudi tu velja enajsta zapoved!

V javni telefonski celici prav brezskrbno klepetaš s svojo prijateljico, zunaj pa čaka več ljudi, ki bi radi prišli na vrsto v važnih, morebiti zelo važnih zadevah. Misli na druge, tako se glasi enajsta zapoved.

S prijateljico gresta mimo vaše cerkve, kjer je popoldanska pobožnost. Vrata so odprta, vsaka beseda se sliši v cerkev. Utihi-ta! Še boljše: stopita tudi vidve v cerkev!

Pa moram vendar nehati! Ta nit bi se vlekla v neskončnost; kajti enajsta zapoved te sreča vsepovsod...

K o n e c.

A. B.:

Ženska državljanska vzgoja

Da pa more žena čim uspešneje vršiti te svoje naloge, potrebuje boljšega stališča v privatnem in javnem pravu, kar so si žene po drugih državah že priborile zaradi temeljitega dela na raznih popriščih in jim je pripomoglo do lepih državljskih pravic.

Državna uprava je pač v vseh teh, ženskega življenja se tičočih zadevah, zlasti pri izpeljavi in uveljavljanju raznih zakonov takorekoč odvisna od sodelovanja žene.

Seveda pa mora žena zato tudi razumeti državne zakone ali jih vsaj dobro poznati, da jih vpošteva ne le sama, ampak jih tudi drugim pravilno tolmači.

Zato ni prav nič na mestu, da naše žen-

stvo kratkomalo preide v časopisu ona mesta, ki govore o novih zakonih, državni upravi, ali resnem delu za splošno korist. Zadnji čas je že, da se tudi naše žene in dekleta začno zanimati tudi za kaj drugega kot samo za senzacije in dnevne novice. Važno je dejstvo, da v sedanjih časih nedvednost ni nikak olajševalni motiv pri prestopkih državnih zakonov; to si moramo tudi ženske dobro zapomniti.

Seveda ima zlasti v tem oziru mož marsikatero prednost in tudi več vzroka, da se zanima za splošno zakonodajo in mu žena lahko dá prvo mesto. Mnogo pa je važnih zadev, zlasti onih, ki se tičejo ženskih vpra-

šanj, katerih mož ne občuti tako živo in se zato tudi ne zanima toliko zanje. Umevno je, da se mora žena za ta vprašanja ne le zanimati, ampak tudi iskati temeljitega razumevanja v njih in zanje, da more ob svojem času zastaviti zanje tudi svojo jasno besedo.

V splošnem pa je treba vedeti, da žena dá javnemu življenju *nekaj drugega kakor pa mož*: oplemenititi mora javno življenje. Zato si za svoje delo izbere prav one plati javnega dela in javne skrbi, ki jih je mož zanemarjal, ker jih ni doumel in se ni mogel ogreti zanje.

Mislím, da ne trdim preveč, če rečem, da se prav radi tega, ker ni žena sodelovala, v marsikaterih panogah niso dosegli uspehi ali vsaj ne toliki, kakor bi se bili z ženinim sodelovanjem; to so zlasti: oskrba in nega dojenčka, posvetovalnice za matere, oskrba zanemarjene mladine, skrb za uboge, sirote, bolnike i. t. d. To se ne da delati s suhi mi paragrafi, ampak z žensko uvidevnostjo, z ljubeznijo.

Pa poreče kdo, da so to pač vprašanja, ki pridejo največ ženi v prid in korist in se zato posebno zanima zanje. Toda, če vrši žena vse našete naloge in se s posebno ljubeznijo zanima zanje, vrši za ves narod, za vso državo neprecenljivo delo. Saj je bilo to in tako delo doslej res zanemarjeno in potisnjeno v stran. Dan za dnevom pa vidimo, da so prav imenovana vprašanja in še nekatera druga, ki jih doslej niso vpošte-

vali, velika rana na narodnem blagostanju, ki jo je treba prej ko prej zaceliti.

Smisel ženske državljanske vzgoje je treba zanesti med najširše kroge našega ženstva. Treba mu je dati pravilnega razumevanja za vse zveze in stike skupnega življenja, za vse moči, ki so v njem, za vse namere, ki vodijo družabno življenje, za vse naloge, ki jih ima ženstvo v njem. Iz vsega tega pa naj si ženstvo ustvari pravilno sodbo za vse panoge javnega življenja in za sodelovanje v njem.

Brez šolanja to ne gre. Pravo državljansko misel in čustvo se tudi ne dá učiti, ampak samo buditi, gojiti in negovati. To delo vrše zelo učinkovito *razgovori*, ki so jih na mesto suhih predavanj že vpeljala nekatera naša ženska društva za druge predmete ženske izobrazbe. Tak razgovor o državljanski vzgoji pa more seveda samo na tem dalje zidati, kar je v tem oziru že dala domača vzgoja in šola onega družinskega sožitja, ki je temelj državljanski vzgoji. Toda naj si se uči tega razumevanja vsaka sama, ali naj se tega učimo v naših ženskih organizacijah, vselej se bomo varovale množine učne snovi, ki je trda in neokretna, segle pa bomo v praktično delo in v vsakdanja vprašanja v življenju. Na ta način ne bomo brez potrebe tratile moči, temveč jih bomo vežbale kar praktično. Ne z besedami in z govoričenjem, ampak z resničnim delom na nas samih in v krogih, v katere smo postavljene po svojem poklicu, bomo udejstvovala pravo in resnično državljansko vzgojo. (Konec.)

M. S.:

Prva pomoč

KRVAVITVE

Kri je življenjski sok. Pretaka se po ožilju, donaša hrano sleherni celici in odvaja razne škodljive odpadke, ki se tvorijo v telesu pri pretvarjanju in izgorevanju hrane. Če iz kakega vzroka za dalje časa izostane dotok krvi v kak ud, isti odmre (mrtvoud).

Odrasel človek ima do 5 l krvi. Pri vsaki izgubi krvi je izgubljenih na milijone rdečecravnih telesc, če pa človek hkrati izgubi več kot eno tretjino svoje krvi, mora umreti.

Srce je črpalka, ki poganja kri po žilah odvodnicah ali arterijah v vse dele telesa in ga po dovodnicah ali venah zopet vsrkava. V arterijah je sveža, čista, svetlordeča (arterialna) kri, ki se je v pljučih prečistila in navzela kisika, v venah pa neočiščena, temnordeča (venozna) kri, ki ima v sebi produkte izgorevanja, ogljikov dvokis. Kri tedaj v žilah in žilicah kroži po telesu. To kroženje, ki ga pospešuje dihanje, nikoli ne poneha, ne podnevi ne ponoči, dokler človek živi. Po arterijah se pretaka kri sunkoma (utripanje žile), po venah pa mirno.

Iz presekanе arterije kri brizga (glej sliko 9), iz vene pa nalahno teče ali kaplja (slika 10).

Pri vsaki krvavitvi je presekanа bodisi manjša (lasasta), ali večja krvna cev. Čim večja žila je ranjena, tem silnejša je krvavitev.

Pri malih krvavitvah iz ran narava sama ustavi krvavenje. V krvi je neka vlaknata snov, imenovana fibrin, ki povzroča, da se kri na zraku strdi. Pri močno krvavečih ranah pa pritisk krvnega curka odnese skorjo strnjene krvi in krvavenje lahko postane smrtno nevarno, če takoj ne ustavimo krvi in zabranimo, da poškodovanec ne izkrvavi.

Važno je, da takoj ugotovimo, katera žila je presekanа, arterija ali vena. V obeh primerih se prva pomoč bistveno razlikuje.

Krvavenje iz ven ni tako nevarno in se ustavi kmalu, če rano pravilno in trdno obvežemo. Pri močnejši krvavitvi krvavečo žilo močno pritisnemo in rano obvežemo s tlačilno obvezo. Ta se razlikuje od navadne obveze v tem, da je plast sterilne gaze debelejša, plast vate večja in da je obveza bolj trdno pritegnjena. Če nimamo sterilne gaze in vate pri roki, položimo na rano košček zvite tkanine, ki pritiska na krvavečo žilo.

Krvavitev iz arterij je smrtnonevarna in zato zdravniška pomoč nujna. Dokler ta ne pride, pomagamo po sledečih navodilih:

Ranjeni ud dvignemo višje. Presekano arterijo med srcem in rano močno pritisnemo k spodaj ležeči kosti (sliki 9 in 12) in jo podvežemo tam, kjer je najbližje površju. Če to pravilno napravimo, kri ne bo več mogla skozi glavno žilo odvodnico, in arterija ne bo več krvavela. Na najenostavnejši način stisnemo in zapremo žilo s palcem. Vendar je to mogoče le tam, kjer poteka arterija tik nad kostjo.

Tako ustavimo krvavenje na glavi, če pritisnemo senčno arterijo ob kost.

Krvavitve na vratu in močna krvavenja glave ustavimo, če pritisnemo in tiščimo za glavno arterijo ob vratno vretence. Utripanje te arterije čutimo spredaj na vratu v višini jabolka. Krvavitve na spodnjem delu vratu ustavimo, če stisnemo podključno arterijo, ki se nahaja v vdolbini med sredino kosti ključnice in prvim rebrom.

Krvavitve na roki na spodnjih in gornjih laktih ustavimo, če pritisnemo nadlaktno arterijo ob kost. Njeno utripanje čutimo na notranji strani roke v sredi med pazduho in laktom. (Slika 9.)

Krvavitve na nogi ustavimo, če dvignemo ranjeno nogo do navpične lege, z obema palcema, ki naj ležita eden nad drugim, pa tiščimo stegensko arterijo ob kost. Ostali prsti morajo oklepiti stegno. Velika stegenska arterija, ki hrani celo nogo, prihaja najbližje površja tesno pod dimljami. Krvavitev pod kolenom ustavimo tudi, če stisnemo arterijo v vdolbini za kolenom.

Ker prsti, ki tišče žilo, kmalu omagajo, se menjava pri tem delu več oseb. Kjer pa je mogoče ranjeni ud podvezati, istega tako močno zadrgnemo s tlačilno podvezo, da rana popolnoma neha krvaveči (slika 12). V ta namen nam dobro služijo elastične gumijeve obvezilke, gumijasta cev, močne naramnice, brisače in končno tudi vrv. Da se vrv preveč ne zareže v meso, jo ovijemo z ruto.

Tlačilna podveza naj ne traja dalje kot dve uri, sicer ud lahko za vedno odmre in potem ni več za rabo. Če postaja podvezani ud moder, za nekoliko trenutkov obvezo nekoliko popustimo, da pride vanj kri.

Če je ranjena arterija v prsni ali trebušni votlini, je vsaka pomoč brezuspešna. Ranjenca pustimo, da mirno leži na mestu.

TUJI PREDMETI V OČESU

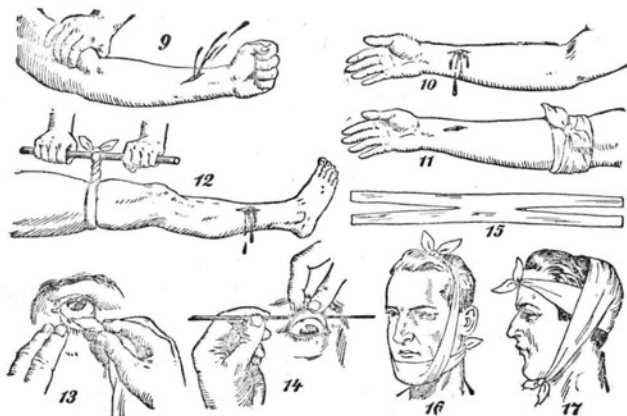
Če gledamo iz železniškega voza, nam večkrat padejo v oči drobci premoga, ki jih bruha stroj, pri delu pa prah in delci zemlje, trav, žita, apna, mušice i. t. d. Oko skuša odpraviti te neljube predmete s tem, da se prične solziti. Tuja telesa moramo takoj spraviti iz očesa. Če je drobec na notranji strani spodnje trepalnice, ga odpravimo z robom rute (slika 13). Težje ga je odstraniti, če se nahaja na notranji strani zgornje trepalnice. Tedaj naj bolnik gleda navzdol. S palcem in kazalcem primemo nekaj vek zgornje trepalnice, jo potegnemo navzdol in obenem nekoliko odtegnemo od očesa. S pletilko ali če imamo kaj podobnega pri roki, s kazalcem druge roke nalahko pritisnemo na sredo gornje trepalnice,

in jo zavijamo navzgor. Na obrnjeni trepalnici poiščemo tuji predmet in ga odstranimo z robom rute (slika 14).

Drobce zidu in apna odstranimo z vato, ki smo jo namočili v olju ali mleku. Nikdar ne izpiraj apna z vodo. Če je oko ra-

njeno, ali če se je zapičilo ostro telo v roženico, pojdi takoj k zdravniku. Očesa ne menčaj!

Slika 16 kaže, kako obvežemo spodnjo čeljust, slika 17 pa kako obvežemo ranjeno temenico.



DEKLICA NA TUJE GRE...

DRAGE MAMICE IN SESTRE!

Zopet prihajam k Vam, ob času, ko se poslavlja dan in zgublja v temno majniško noč. Ob spremljanju črčenja čričkov, regljanja žab in milega žgolenja slavčka, ki žgoli sleherno noč, kratkočasi in pomnožuje srčno veselje. — Ko se sprehajam po ozkih stezicah vrta, med krasnimi cveticami, iz katerih duhte opojne dišave, sem vsa prežeta z lepimi spomini na lansko leto — doma, ko sem sleherno jutro poslušala lepe Marijine pesmi. V duhu krasim Njene oltarčke in polagam duhovnega cvetja za vse sestre slovenske domovine.

Rada bi se bila že prej kaj oglasila, a ni bilo mogoče. Ker vsako leto prinese več »frčanja« do Beograda in nazaj. Tako, da med dvema domoma nisem skoraj vedela, kateri je pravi. Sedaj je že boljše in že bolj na »smoli« sedim. Ne morem pa pozabiti beograjskega doma, ki je podoben, kako bi rekla: ali skrivališču bogatinov, ali zaporu zločincev, ali domu nepopisne fantazije. Drugače je pa v Beogradu v društvenem oziru lepo življenje. Slomškova družina in slov. dekliška Marijina kongregacija dajeta

lepo razvedrilo našim Slovenkam. Le žal je pa tudi precej deklet, ki jim ni všeč ne to, ne ono društvo in beže od njih, kot satan od križa. Da, njihova srca so željna drugega razvedrila, žejna druge ljubezni, ki jih omamlja in mori.

Zlate mamice, koliko vas je, brez števila z ranjenimi srci, prenapolnjenimi z bridkostjo in skrbjo za svoje otroke, ki so odšli v daljni svet. Zlasti vem, da se vam odpirajo rane ob slehernem spominu na svojo hčer, ki je odšla morda že v prvi pomladi življenja. Da, spomladi se vse speče prebudi, vse ozeleni in razcvete. In vrt sveta, koliko neizmerno število ima gredic in med njimi enako stezic, ki vodijo v najrazličnejše smeri. — In sad vašega telesa, kje raste, kje cvete?! — Tukaj mi nekako zastane dih, vendar, predobre matere, se oju-načim, da vam stavim vprašanje: Koliko vas je, ki ste se prepričale o življenju svojega otroka, ali se informirale na kakršen koli način, kako živi, kako si služi vsakdanji kruh?! Mati, ali si že kdaj pomislila tudi na to, da si prevarana od svojega lastnega otroka?

Povedati hočem razgovor dveh mater, kateri je meni postal jasen šele v teh letih, ko živim po južnih deželah: »Dober dan, Ančka!« »Bog ga daj!« »Kje si pa bila?« »Nesla sem malo črešenj na prodaj in na pošto sem šla po denar, ki mi ga je sin zopet poslal.« »Srečna si, ti imaš tako dobre otroke, da ti zmerom pošljejo.« »Res, nikoli nisem brez denarja. Enkrat pošlje sin in hčer tudi večkrat.« »Kje je pa ona?« »Daleč je tudi nekje v Južni Srbiji v enem hotelu za blagajničarko. Tako dobro ji je. Piše, kako jo imajo vsi radi. Pravi, da nič ne dela in tako dobro zasluži. Poslala mi je tudi slike in je res tako fest, vsa v svili.« »Kaj pa, da si jo pustila tako daleč?!« »Kaj sem pa hotela?! Naj gre za boljšim kruhom kot je doma.« »Mar misliš, da je po svetu res tako lepo in dobro?« »Nič ji ni sile, ne! Še zdravnika ima dvakrat na teden zastonj.« »Kaj pa ji je, ali je bolna?« »Ni! A piše, da mora tam hoditi h »dohorju.« Pa saj veš, kako je, da se po svetu mora paziti. Bo prišla zdaj enkrat domov. Že komaj čakam! To jo bodo gledali, ko bo vse šušljalo na njej.«

Tako in še dalje je ta dobra, nevešča mati s ponosom govorila o svoji hčeri, ki živi v »raju«, kjer se nič ne dela in dobro zasluži.

O, mati draga, ne slutiš in ne veš, kako ti je lastna hči preslepila vid, da ne vidiš, kakšno je njeno življenje — grešni njen zaslužek. In, ko bi vedela, prepričana sem, da bi napela vse moči, da bi dobila nazaj, kar je tvojeja.

Zato, predobre matere, naj bo ta lepa prošnja všteta v dolžnost, da se zanimate za življenje svojih hčer, če hočete, da pride slovensko dekle zopet na tisto stopnjo, kot

je bilo nekoč. Če ne, gorje vam v domovini in nam v tujini!

Ne bo pa — in Bog varuj, da bi! — veljala ta prošnja za vse matere. O, ne! In bodite srečne tiste matere, ki imate svoje hčere tudi v tujini izročene varstvu Marijinemu.

Upam, da s temi besedami nisem storila nič hudega, in da ne bodo našle samo odmev: »Dovolj je stara in naj pamet rabi!« Ali: »Kakor si bo postlala, tako bo ležala!«

Kaj naj bi še pisala? Marsikaj in o marsičem bi še lahko, a naj za danes zadošča toliko.

Prisrčne pozdrave dragim mamicam, sestram in bralkam »Vigredi« pošilja

Mimi z juga.

Draga gospodična Mimi!

Kakor vidite, malo pozno priobčujemo Vaše pismo, ki je namenjeno našim materam in vsem, katerim je sreča naših, v svet romajočih deklet pri srcu. V imenu vseh teh mater in nas ostalih se Vam prav iskreno in toplo zahvaljujem za pozornost, za vse, kar ste nam do danes poslali toplega in prisrčnega, pa tudi poučnega tam doli z našega juga. Lepa Vam hvala tudi za poslano slikico in za pozdrave s Kosovega polja. Le škoda, da mi zaenkrat ni mogoče obiskati Vas tam doli in še malo globlje pobrskati v Vašo »malho«. Gotovo je v njej še kaj, kar bi nam zelo prav prišlo. Ne? — Mi je res žal, da se lansko leto ob priliki kongresa nisva nič videle. Le zakaj niste prav nič potrkali na moja vrata! Bi se bile kaj pametnega pomenile in morda tudi domenile. Morda pa bo še kdaj prilika. Upajmo. — Vas prav lepo pozdravljam in Vam želim lepih in veselih dni! Vaša Marija.

IZ DOMAČIH KROGOV

TELOVADNE TEKME ZDK.

Kakor vsako leto, tako sta tudi letos 6. in 7. julij privabila na Stadion članice in mladenke k Zveznim tekmam. Vreme nam je bilo ta dva dneva izredno naklonjeno: razpodili so se gosti deževni oblaki zadnjih tednov in posijalo nam je toplo sonce.

Sobotno dopoldne je bilo določeno za

tekme v odbojki, nedeljsko jutro pa za tekme vrst in posameznic.

Zbrale so se tekmovalke ob osmih zjutraj v čelnih vrstah v areni Stadiona pred sodniškimi zborom. Predsednica sodniškega zbora s. ga. Ivanka Simoničeva je tekmovalke pozdravila, jim dala pojasnila glede sporeda tekem, jih pozvala k redu in disciplini

ter jim v imenu Zveze želela obilo uspeha. Pričelo se je tekmovanje.

Vrste članic in mladenk so tekmoval v redovnih in prostih vajah ter v lahki atletiki: metu žoge, skoku v daljavo in teku. Prvo mesto je dosegla vrsta članic krožka Jesenice in prejela v drugič prehodno darilo ljubljanske Prosvetne zveze. Najboljša tekmovalka — posameznica v članskih vrstah je bila s. Stanka Torkar z Jesenic. Prva vrsta v tekmi vrst mladenk in posameznice je bila vrsta mladenk iz Grobelj, ki je prejela prehodno darilo ljubljanskega župana

10 članic, od katerih je dobila prvo mesto s. Tome Vikca, članica krožka Ljubljana - Šiška in prejela stalno darilo ge. Vere Remec-Debeljakove.

V odbojki je tekmovalo za prvo mesto pet družin članic. Tekme v soboto niso bile končane, zato so se nadaljevale v nedeljo popoldne. Prehodno darilo tvrde Eberl v Ljubljani so morale članice krožka Ljubljana-Sv. Peter, ki so ga že dve leti zaporedoma dobile, prepustiti letošnjim prvakinjam t. j. članicam Ljubljana-Bežigrad.

Po končanih tekmah je računala dosežen



g. dr. jure Adlešiča; najboljša mladenka je bila s. Mara Rode iz Grobelj, ki je že drugič dosegla prvo mesto. Drugo mesto je prejela vrsta mladenk Ljubljana - Sv. Peter in s tem prehodno darilo Županske zveze v Ljubljani.

Za tekme v redovnih in prostih vajah je prijavil krožek Groblje tudi vrsto gojenk. Tekmovati sicer niso mogle, ker je bila prijavljena samo ta vrsta, pač pa so izvajale tekmovalno tvarino in dosegle 313½ točk od dosegljivih 360. Ker so kot najmlajše tekmovalke dosegle tako lep uspeh in je bila njihova disciplina vzorna, jim je Zveza v znak priznanja poklonila žogo.

V lahkootletskem troboju je tekmovalo

uspeh računska komisija, katero je vodila s. Marija Srebot.

Po razglasitvi doseženih mest se je zahvalila predsednica sodniškega zbora tekmovalkam za udeležbo in jih povabila na II. mednarodni Mladinski tabor, ki bo prihodnje leto v Ljubljani.

S pesmijo »Dvignite Orli« so se tekmovalke razšle.

Sestre! Marsikateri krožek bi bil še lahko zastopan na letošnjih telovadnih in lahkootletskih tekmah, pa je po malomarnosti načelnice ali zaradi drugih vzrokov v letošnjem letu posvetil premalo pozornosti telovadnemu in sportnemu delu v krožku. Včasih je krivo tudi to, da se okrožne načelnice

premalo pobrigajo v tem smislu za krožke svojega okrožja. Pa je vendar med našimi dekleti toliko dobrih športnic, ki izvrstno tečejo, plavajo, skačejo in mečejo disk, kroglo in kopje; vsa naša dekleta se prav rada žogajo in so že prav lepo napredovale tudi v odbojki.

Glejte! Prihodnje leto bodo v Ljubljani zopet velike tekme. Izrabite še te poletne mesece in, če Bog da, še vso jesen za pripravo nanje. Plavajte, tecite, igrajte odbojko! Kako je to lepo, če se mlado dekle vsestransko telesno razgiblje in si tako zbira bogate zaklade zdravja, moči in lepote. Vsega tega potrebuje naš čas. In to zdravje, moč in lepoto bodo prinesla svetu le natanje urejena in telesno utrjena — zdrava slovenska dekleta.

Bog živi!

DOSEŽENI USPEHI TEKEM:

Tekme vrst članic:

I. mesto Jesenice:	574 ½ točk.
II. mesto Kamniško okrožje:	530.58 točk.
III. mesto Maribor:	514 — točk.

Posameznice v teh vrstah:

I. mesto Jesenice: Torkar St.,	84 — točk.
II. mesto Kamniško okrožje:	
Jeraj Jožica,	81.5 točk.
III. mesto Jesenice: Mali Zora,	78 — točk.

Tekme vrst mladenk:

I. mesto Groblje:	621 — točk.
II. mesto Ljubljana, Sv. Peter:	563 — točk.
III. mesto Ljubljana, Trnovo I.	557.50 točk.
IV. mesto Ljubljana, Trnovo II.	522.50 točk.
V. mesto Domžale	493 — točk.

Posameznice v teh vrstah:

I. mesto Groblje: Rode Mara,	98.50 točk.
II. mesto Groblje: Krivec Fr.	95 ½ točk.
III. mesto Ljubljana: Sv. Peter,	
Pogačar Cirila,	86 ½ točk.
III. mesto Ljubljana: Sv. Peter,	
Kovač Marjana,	86 ½ točk.

Tekme vrst gojenk:

I. mesto Groblje:	313 ½ točk.
-------------------	-------------

Posameznice v tej vrsti:

I. mesto Groblje: Rode Fr.,	40 — točk.
II. mesto Groblje: Smole Iva,	40 — točk.
III. mesto Groblje: Cotman M.,	39 ½ točk.

Tekme članic posameznic v troboju:

I. mesto Ljubljana, Sp. Šiška:	
Tome Vikca,	104 — točke.
II. mesto Ljubljana, Trnovo:	
Kocjan Mica,	96 — točk.
III. mesto Maribor: Seničar	
Ančka,	91 — točk.
VI. mesto Maribor: Petrač	
Lojzka,	77 — točk.
V. mesto Maribor: Lavrenčič	
Marjana,	76 — točk.
VI. mesto Ljubljana, Sp. Šiška:	
Škerlj Marica,	75 — točk.
VII. mesto Maribor: Podgornik	
Gizela,	62 — točk.
VIII. mesto Maribor: Čebulj	
Joža,	57 — točk.
IX. mesto Maribor: Maherl	
Marica,	52 — točk.
X. mesto Ljubljana, Sv. Peter:	
Tomšič Ivica,	26 — točk.

OBČNI ZBOR DRUŠTVA ZA VARSTVO DEKLET, KOLODVORSKI MISIJON

(Konec.)

To pa je le kratek pregled zgolj zunanje dela in stvarne pomoči. Koliko je pri tem izgovorjene tolažbe, koliko pomirjenja, koliko dobrohotne pripravljenosti tudi še za drugačno delo, ki bi koristilo duši, ki je morebiti še bolj ogrožena, kakor pa telo! Ne da se popisati številnih potov, ki so potrebni, da se reši samo en primer, pa poizvedovanj in razlage, telefonskih razgovorov in osebnega poizvedovanja. Da se preudarno premišljevanje za vsak posamezni primer ne da kar na licu mesta izvršiti, je umevno. Za to služi pisarna K. M., ki se je v preteklem poslovnem letu preselila iz palače Vzajemne zavarovalnice v Pražakovo ul. št. 8. V tej pisarni se vrše seje osrednjega odbora in se opravi vsa društvena korespondenca: poročila, prošnje, zahvale, poizvedbe, posredovanja, zasliševanja itd. V pisarni je tudi na razpolago svetovni adresar K. M. Mnoge gospe in gospodične, ki so napravile velika potovanja, kakor v Anglijo, Italijo, Španjo, Holandijo so si izpisale iz tega adresarja naslove K. M. in zavetišč, ki jih ti vzdržujejo. Pravijo, da se nikjer tako brez skrbi ne prenočuje ali stanuje, kakor v zavetišču K. M. Centrala Društev za varstvo deklet, ki je v Švici, pošilja ljubljanskemu K. M. redno

svoje okrožnice in v zadnjem času priporoča čim vztrajnejše delo v smeri pomirjenja med narodi, k čemur more prav delo K. M. mnogo pripomoči.

Tako je Društvo za varstvo deklet izpolnilo svoje sedmo, K. M. pa svoje osmo leto. Iz tajniškega poročila je razvidno, da je društvo prejelo in odposlalo 395 dopisov in imelo 28 rednih sej in večje število sestankov za posamezne skupine dela. Društvo je tudi v tem letu obdržalo stike s sestriškimi organizacijami v celi državi: v Mariboru, Zagrebu, Beogradu, Splitu, Skoplju, Šibeniku, ki so se prav tako tudi obračali nanj.

Blagajniško poročilo je pokazalo denarni promet, dohodke in izdatke, ki se zbirajo in urejajo, kakor že prej omenjeno iz članarice in v podpor.

Pregledniški odbor je predlagal staremu odboru razrešnico. Pri predlogih se je zlasti

razpravljalo o varstvu vajenk, o dopolnitvi in preureditvi poselskega reda.

Pri volitvah je bil izvoljen sledeči odbor: gdč. Ažman Ana, strok. učit. gdč. Bezljaj Mi. ra, sodna auskultantka, ga. Ferlan Anica, soproga upravnika splošne bolnice, ga. Golia Serafina, soproga predsednika apelac. sodišča, ga. Golob Anica, soproga finančnega inspektorja gdč. Klemenc Josipina, zasebnica, gdč. Lebar Anica, banska referentka, gospa Podgornik Štefka, soproga načelnika banske uprave, ga. Prijatelj Kristina, soproga ravnatelja učiteljskega, gdč. Ribarič Anžela, zasebnica, gdč. Srebot Marija, privatna uradnica.

K sklepu občnega zbora je predsednica ga. Golijeva ponovno izrazila iskreno zahvalo vsem dobrotnikom, prisotnim in sodelavcem ter je s prošnjo za nadaljnje delo v prid bednemu ženstvu zaključila lepo uspeli občni zbor.

V NAŠIH DOMOVIH

KUHARSKI ZAPISKI ZA SEPTEMBER

Žlinkrofi z gobami in paradižnikovo omako. Iz 20 dkg moke, 2 celih jajc, ščepca soli, kavne žličke olja ali za oreh masti in potrebne mrzle vode naredi nekoliko mehkeše testo kot za rezance, ga prav dobro vdelay in pusti 20 minut počivati. Medtem seseklajj košček čebule, šopek zelenega peteršilja, nekoliko limonove lupinice, zrno česna in 20 dkg očiščenih svežih gob. Praži vse skupaj na olju ali presnem maslu, da se vsa mokrota posuši, odišavi s soljo in poprom, dodaj žličko paradižnikove mezge in toliko drobtinic, da se ti nadev lepo skupaj drži. Zvaljaj spočito testo prav tanko in ga zreži na 6 cm velike kvadrate. Deni na vsakega žličko nadeva, pomaži robove s stepenim jajcem, zloži na polovico skupaj, tako da pride zgornji desni vogal na spodnjega levega in stisni s prsti, da se dobro sprime. Skuhaj žlinkrofe v obilni slani vodi v odprti posodi. Vro naj 12 minut. Kuhane poberi s penovko in jih rahlo naloži na krožnik, potresi jih z zribanim parmezanom in zabeli s prepraženo, na kocke zrezano prekajeno slanino.

Za paradižnikovo omako očisti in razreži 1 kg zrelih paradižnikov, jih osoli in v last-

nem soku duši do mehkega. Dodaj tudi 1 na rezance zrezano zeleno papriko. Ko se vse zmečca, pretlači skozi sito, prilij $\frac{1}{8}$ litra vode, kanec kisa, ščepec sladkorja in postavi zopet na štedilnik. Na žlici masti ali olja prepraži bolj pičlo žlico moke, zamešaj med paradižnike in pusti še nekaj minut skupaj prevreti.

Pretaknjeni prašičji ptički. Vzemi 4 bočnike od plečet, jih izloči od kosti, jih pretakni s tankimi rezanci od šunke, osoli in popopraj. V primerno kozico naloži zrezano juhino zelenjavo, kože in kite, ki si jih obrezala od mesa, potresi s kumno in polij z 2—3 žlicami vode. Naloži na to pripravljene ptičke in jih med pridnim polivanjem peci do mehkega. Potem jih vzemi iz kozice, zelenjavo pa popraši z žličko moke, dodaj žlico paradižnikove mezge, malo prepraži in zalij z vodo. Ko dobro prevre, pretlači vse skupaj skozi sito, vloži v to omako ptičke, ki naj se še nekaj časa dušijo, da se popolno zmečajo in da dajo omaki več okusa. Ni dovolj, da se omaka samo precedi, ker se tako vsa zelenjava, ki se je z mesom dušila in pekla, zavrže, ampak jo jo treba tudi pretlačiti. Res je, da je navadno sito za pretlačevanje

marmelad za omake nerodno, skozi cedilo pa ne moremo skoraj nič pretlačiti. Dobimo pa v vsaki trgovini s posodo prav poceni posebna okrogla sita, ki se prilegajo loncu in skozi katere vse juhe in omake lahko priročno in hitro pretlačimo, ne da bi zavrgle dragoceno zelenjavo.

Solata iz paradižnikov in gob. Lepe trde paradižnike pomoči za hip v vrelo vodo, nato jih olupiš, zreži na rezine, ter zmešaj s kisom, gorčico, seseklano čebulo, drobnjakom in česnom, soljo in poprom, ščepcem sladkorja in oljem. Trde in lepe gobe, najbolje so seveda jurčki, očisti, operi in zreži na listke. Kuhaj jih 5 minut v bolj malo slani vodi, ki pa naj močno vre. Potem jih ocedi in še vroče zmešaj s kisom, sesekljanim peteršiljem in kumno. Ko se shladi primešaj nekaj žlic žvrkljane kisle smetane in nekoliko slane vode, v kateri so se jurčki kuhali. Naloži gobe v sredo krožnika ali skledo in potresi s papriko, okoli pa razvrsti že prej pripravljeno paradižnikovo solato.

Domači zajec v kvaši. Zakolji in očisti domačega zajca ter ga pusti 12 ur v mrzli vodi. Potem mu odreži bederca in pleča ter obreži flam. Drob, vrat, flam in glavo porabi za rižoto ali obaro, bedra, pleča in hrbet pa nadrgni dobro s soljo, kateri si primešala za noževu konico solitra in za dve noževi konici sladkorja. Naloži to meso prav tesno v dobro položeno posodo, deni vmes nekaj kolescev čebule in postavi čez noč pokrito na hladno. Drugi dan skuhaj $\frac{1}{8}$ litra vode, vršiček peteršilja in timeza, nekaj zrn popra in košček lavorjevega listka. Popolnoma ohlajeno zlij čez meso in pusti v tej kvaši 3—4 dni. Medtem meso večkrat obrni in preloži. V primerno kozico naloži potem potrebno zelenjavo, deni nanjo meso in sicer, z lepši navzdol, polij z 2 žlicama segrete masti in peci da se meso zmehča in zarumeni. Prilivaj po potrebi vode ali kvaše, pa samo toliko, da se zelenjava ne zažge. Meso naj se peče, ne pari. Ko je meso od obeh strani zapečeno, ga zloži na krožnik, zelenjavo pa popraši z moko, dodaj nekoliko paradižnika, malo prepraži in zalij z vodo in kvašo. Ko dobro prevre, pretlači čez naloženo meso.

Nadevana jabolka s kremo. 8 lepih jabolok olupiš in jim izdolbi pečke. Skuhaj jih v

oslajeni vodi, kateri si dodala košček limone. Kuhana jabolka naj se v vodi ohladi. Potem jih ocedi in zloži v primerno skledo ali porcelanasto skledo. V izdolbine nadevaj brusnice ali gosto ribizljevo marmelado. Za kremo stepaj trd sneg 2 beljakov še nekaj minut s 3 dkg sladkorja in dodaj nato še 3 dkg sladkorja. Ta sneg postavi v stran, v drugem kotličku ali v dobro položeni globoki ponvi pa zmešaj $\frac{1}{4}$ litra mleka, 3 dkg sladkorja 1 zavojček vanilijevega sladkorja, 3 dkg moke in 2 rumenjaka. Ko je gošča lepo gladka, postavi na štedilnik ali v vrelo vodo in stepaj, da zavre. V vrelo zamešaj pripravljene sneg in 1—2 žlici ruma. Postavi kremo v mrzlo vodo in jo rahlo mešaj, da se ohladi. Potem jo zravnaj čez jabolka in postreži.

Vzhajani češpljevi cmoki. Presev v skledo 30 dkg moke, naredi v sredo luknjo in vlij vanjo 1 dkg kvasu, ki si ga stopila v 3 žlicah mlačnega mleka. Zamešaj nekoliko moke med to mleko in potresi z moko tudi po vrhu, da je kvašček dobro pokrit. Ko vrhnja moka razpoka in kvašček visoko vzide, dodaj 1 celo jajce, zvrhano žlico sladkorja, 2 dkg stopljenega presnega masla, ščep soli, nekoliko limonove lupinice in toliko mlačnega mleka, da dobiš krepko testo, ki ga dobro vdelaš in vnetiš. Testo naj pol ure počiva. Potem ga stresi na desko, svaljkaj za roko debelo kačo in zreži za jajce velike koščke. Vsak košček z roko nekoliko raztegni in zavij vanj češpljo, ki si ji nadomestila koščico s koščkom sladkorja. Pazi, da testo od vseh strani lepo obdaja češpljo in se ta nikjer ne sveti skozi. Zloži cmoke na pomokan prtč in jih pokrij z drugim prtčem, da morejo dobro vzhajati. Medtem napolni široko kozico do polovice z vrelo vodo in zaveži na kozico z vrvice čist prtč, kakor zavezuješ kozarce z marmelado. Na ta prtč naloži v primernih presledkih vzhajane cmoke in jih pokrij s skledo ali kozico, ki se prilega spodnji. Če voda v kozici dobro vre, so cmoki v 15 minutah gotovi. Sicer se pa lahko prepričaš, če jih prebodeš z iglo in vidiš, da je suha in se je ni prijelo testo. Cmoke zloži na krožnik in jih zabeli s presnim maslom, potem deni na vsakega kavno žličko zribanega medenjaka, potresi močno s sladkorjem in postavi na mizo.

VKUHAVALE BOMO

Paradižnikova marmelada. Poljubno množino paradižnikov očisti in kuhaj v lastnem soku, da se zmehčajo. Potem jih pretlači skozi sito, deni v stehtano posodo in še kuhaj, da se zgostijo v precej gosto kašo. Sedaj stehtaj in dodaj na 1 kg paradižnikove kaše 60 dkg sladkorja ter med pridnim mešanjem kuhaj še 15—20 minut. Ker si posodo pred kuhanjem stehtala, ni treba sedaj paradižnikov pretresati in mazati več posod. Od skupne teže odšteješ težo posode in po tem preračunaš množino sladkorja. Dodaj nato marmeladi še sok 1 limone, žlico kisa in žlico ruma. Kc še nekaj minut vre, še vročo napolni v kozarce in drugi dan neprodušno zaveži. To marmelado rabiš kakor vsako drugo za razne močnate jedi. Posebno dobra je za omake k divjačini in pečenki.

Limonov odcedek. Kadar so limone zelo sočne in poceni, je prav, da si jih pripravimo tudi za čas, ko so slabe in drage, da imamo tako vedno osvežujočo limonado na razpolago. Limone prereži in ožmi, potem precedi sok skozi moker prtič in ga zmeri. Na 1 l soka deni kuhati 1 kg sladkorne sipe, polite z $\frac{3}{4}$ vode. Sladkor naj vre toliko časa, da se potegne nitka, če primeš kapljico med prste. Ko je sladkor dovolj kuhan prilij limonov sok in ga segrej, da skoraj zavre, ker je tako mnogo okusnejši. Če imaš toplomer, lahko meriš in ga segreješ samo do 80°. Pusti ga tako 10 minut in pridno pobiraj peno, ki se nabirajo na vrhu. Napolni potem ta odcedek v skrbno očiščene, bolj majhne steklenice in jih zamaši s prekuhanimi novimi zamaški. Shrani na suhem, hladnem prostoru.

Bučni kompot. Za kompot in marmelado rabimo posebne vrste velikih rumenih buč, ki imajo vse skozi rumeno čvrsto meso in v surovem stanju niso užitne. Buče so zelo velike in lahko kupiš na trgu le polovico ali še manj, če ti je cela preveč. Zorijo precej pozno, vendar so v drugi polovici septembra že na razpolago. Bučo olupi in ji s srebrno žlico obstrgaj vse pečke in kar je mehkega v sredini. Potem jo zreži na lepe kocke ali primerne podolgovate koščke. Te dobro operi in odcedi. Deni jih v dobro položeno kozico in dodaj na 2½ kg 1 kg sladkorne sipe, ½ l vode, pol stroka vanilije ali zavojček vanilijevega sladkorja in

sok 1 limone. Postavi na ogenj, da se segreje in počasi zavre. Med tem večkrat stresaj posodo. Buče naj potem vro 15 minut, da se zmehčajo in postanejo prozorne. S srebrno ali prekuhano leseno žlico jemlji koščke iz soka in jih vlagaj v pripravljene kozarce. Zalij jih potem s sokom, da so dobro pokrite, vlij v vsak kozarec 2 žlici ruma in takoj neprodušno zaveži.

GOSPODINJA VPRAŠUJE

R. Č. vprašuje, če more sadne soke ali odcedke porabiti za napravo domačih sadnih likerjev.

Če je odcedek dober in čist, napravimo iz njega prav okusen liker. Nekaj več kot ½ l odcedka segrejemo in ga precedimo skozi moker prtič. Ker je vsak odcedek gostotokoč, ga moramo segreti, da ga je mogoče precediti. Če ste pri napravi odcedka varčevali s sladkorjem, ga dodajte pred tem segrevanjem še 10—15 dkg. V vroč filtriran odcedek zamešamo ¼ l dobrega špirita in zlijemo vse skupaj v steklenico, ki jo dobro zamašimo. Čez 8 dni je liker uporaben.

M. Ž. bi rada vedela, če lahko prihrani kako jajce ali malo masti, če v receptu predpisano množino podvoji ali celo potroji.

Pozabili ste povedati pri kakšnih receptih bi radi varčevali. Pri močnatih jedeh ne moremo ne pri jajcih in ne pri maščobah varčevati, če naj izdelek odgovarja predpisu. Seveda se v skromnem domačem gospodinjstvu že lahko tu in tam kaj priščišipne, vendar vedno na škodo izdelka, kar nam pa nerazvajena družinica ne bo zamerila. Če nimamo prevelikih jedcev, ni treba, da recept podvojimo ali potrojimo. Naši recepti so navadno za 4 osebe. Dvojen recept zadostuje za 10 oseb, trojen pa za 15. Pri jajčnih jedeh, vmešanih jajcih, omletah itd. vzamemo mesto 4 jajc le 3, četrto pa nadomestimo z mlekom. Pri prikuhah in mesnih jedeh pa vedno lahko prihranimo mast, če delamo v večjih množinah. Tako n. pr. zadostuje za golaž za 12 oseb 20 dkg masti, ki je predpisuje recept za 4 osebe 12—15 dkg. Lahko pri receptu tudi spremenite okus. Če je predpisan česen ali kaka začimba, ki vam je zoprna, jo mirno opustite in nadomestite z drugo. Tudi množino sladkorja lahko spremenite po okusu, več ali manj. Svetovala bi vam pa, da prvič po-

skusite recept točno po predpisu in šele drugič ali tretjič popravljate po svojem okusu. Če takoj pri prvem poskusu po svoje spreminjate, se vam bo morda vse skupaj ponesrečilo in kriv bo seveda recept. Za vse take stvari je pa treba vaje in zopet vaje. Šele večletna kuharska praksa usposobi za svobodno rabo receptov. Začetnice naj se pa le točno drže navodil in če ji eno ni všeč naj raje poskusi z drugim, ki bo morda bolj ustrezalo njenemu okusu.

SEPTEMBER V VRTU

Ta mesec opravimo zadnje setve in sicer sejemo zimsko solato, motovilec in špinačo. Presajamo zimsko solato, povezujemo endivijo, pinciramo paradižnike in pobrano seme, ga sušimo in shranimo. Čas pa je tudi,

da pričnemo saditi pomladanske cvetice in čebule hiacint in tulipanov. Vrtne jagode otrebimo in dobro pognojimo.

Odcvetelim lončnicam ustavimo gnojenje, porežemo odcvetele peclje, zmanjšamo zalivanje in jih sploh pripravimo za zimski počitek. Sobnih rastlin ne presajamo več, pe-largonije pa obrežemo in presadimo v manjše lončke. Seme, ki smo ga pobrali dozorelim rastlinam, skrbno očistimo plev, presejemo skozi sito prah in prst, seme pa spravimo v papirnato vrečico, na katero zapišemo, dan, mesec in leto nabranja in ime dotične rastline. Seme hranimo na suhem prostoru. Iz vrta prenesemo v stanovanje vse občutljivejše rastline, ki jim hladne noči škodujejo, ostale odpornejše in lesnate rastline pa lahko pustimo še zunaj.

ZA PRIDNE ROKE

ZA NAŠE MALČKE

Mala stanovanja ne nudijo vedno toliko prostora, da spravimo v njih tudi začasno neuporabne predmete. Pametno je torej, da že pred nabavo za novorojeno dete, kasnejšo uporabo vsakega predmeta preudarimo ter nato šele balico, predvsem pa posteljico za novorojenčka, uredimo.

V prvih mesecih služi našemu malčku pletena košara, ki smo jo doslej uporabljale pri pobiranju perila, kot zelo primerno ležišče. Ko sešijemo lično notranjo preobleko tako, da jo moremo vsak čas odvzeti in oprati, se bomo razveselile preje tako neznatne košare. Če tako košaro položimo v stojalo, kot kaže slička 1, dobimo ličen voziček. To stojalo služi kasneje otroku v oporo pri tekanju (1 a), za mizico, me ga pa uporabimo lahko kot servirno ali toaletno mizico (1 b), v katere notranjost spravljamo umazano perilo. Pozneje si nabavimo praktično posteljico (2) v dolžini 120 cm, ki je vsestransko uporabna, ker je sestavljena iz dveh ločljivih delov. (2 a). Služi kot ograja za otroka, za stolček z mizico (2 a), za telovadbo (2 b) in končno za stol odraslim.

Kako bomo pa uporabile opravo novorojenčkove posteljice in jo prilagodile večjemu ležišču? Modrocek bomo povečale s pomočjo okvirja ali z blazinicami, ki jih trdo

napolnimo z morsko travo. Žimnata blazinicca je dovolj velika tudi za posteljico ali jo bomo pa porabile kot blazino za stol ali divan. Odejico smo same skvačkale oz. spletle, zdaj jo samo primerno povečamo, a posteljno perilo razširimo z vstavki.

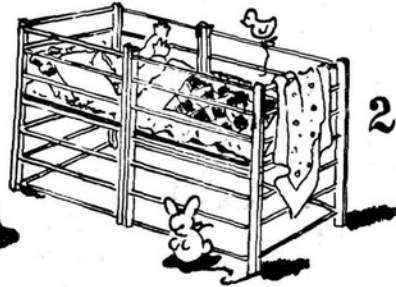
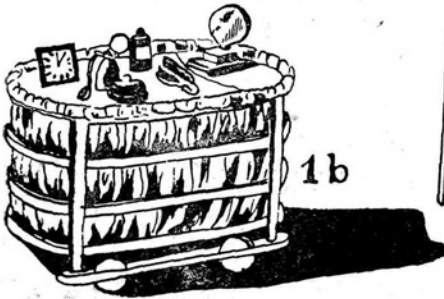
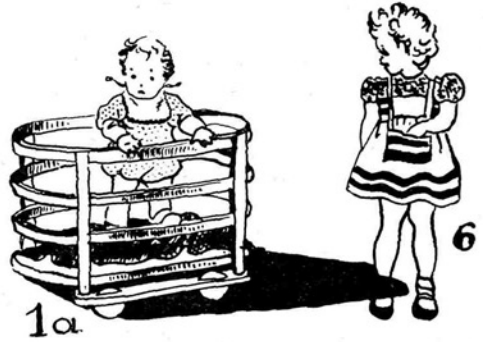
Kaj pa prve srajčke, jopice, oblekce, sploh vse ono, čemur naše dete tako hitro odraste? Skoro ni muje vredno predelavati vse te »ljubkosti«. Škoda pa jih je tudi spravljati; razveselimo z njimi one, ki nimajo za svojega malega prav ničesar... Slajše je dajati, kot jemati! Pripravimo veselje materam, ki ljubijo svoje dete prav tako kot me!

Kar odloži mati in oče, teta in stric, povetini predelamo najprej za svoje otroke. Iz navidezno neuporabnega pričarajo mnoge matere najbolj lična otroška oblačila.

Iz naših spodnjih hlač bomo me sešile ljubko oblekco ali spalno srajčko za 2—3 letno deklico (3 a). Iz starega pulovera ali sveatra prirеžemo spodnje hlačke za enoletnega otroka (po kroju št. 46 na prilogi). Iz dvojnih pleničk dobimo hlačkam podoben povoj (5). (Prečni premer pleničke mora imeti trebušno mero otroka.) Kroj št. 47 na prilogi. (Predpasnik za dveletno deklico (6) sešijemo iz raznih ostankov: životek 10/60 cm, del predpasnika 31/65 cm (naberemo na 45 cm šir.), žep 10/17 cm.

naramnice iz dvojnega blaga 3/27 cm. Životek zapenjamo z malimi gumbi na zanjci-

ce. — Iz ostalega boste pa kar same kaj izumetničile. Mnogo veselja!



Krog skleni z ver. petljo na 5. verižno (začetek).

3. krog: 7 ver., 1 gosta petlja med oba stebrička, 4. ver., 1 gosta petlja med sledeča stebri. itd.

4. krog: Z ver. petljo do srede loka, 9 ver., 1 dvojni stebri. v zadnjo ver. petljo, nato vedno 5 ver. z dvema dvojnima stebri., ki sta ločena s 4 ver. ter vtikamo v sredo sedmih ver. Skleni z ver. (z začetkom).

5. krog: 1 ver., 2 gosti petlji, ločeni s 4 verižnimi v prvi lok iz 4. verižnih, 1 verižna, 1 gosta petlja v naslednji lok, 3 ver., dva po treh verižnih ločena dvojna stebri. (to bo označeno sedaj kot »zob«) v zadnji obkvačkani lok, sledi 1 zob v naslednje 4 verižne, dva zoba v 5 verižnih, 1 zob v nasl. 4 ver. in en zob v nasl. 5 ver., 3 ver., 1 gosta petlja v isti lok. Krog konča v enim dvojnem stebričkoma v prvo ver., mesto treh verižnih in goste petlje.

6. krog: 8 ver., 1 dvojni stebri. v zadnji sp. stebri., 3 ver., po en zob v prvi stebri. šestih spod. zob, prav tako tudi v zadnji stebri. 6. zoba.

7. krog: Dve s 4 verižnimi ločeni gosti petlji v verižno za sp. ver. petljo, + 1 gosta petlja v nasl. dvojni stebri., 7. ver., 1 gosta petlja v prvi stebri. prvega sp. zoba, dve s 4 ver. ločeni g. petlji v verižno tega zoba, 1 g. petlja v prvi stebri. nasled. zoba, 3 ver., po en zob v prvi stebri. sled. štirih zob, 3 dve s 4 verižnimi ločeni g. petlji v lok tega zoba, nato vedno ponavljaj od križca dalje. Na koncu 1 dvojni stebri.

8. krog: 8 ver., 1 dvojni stebri. v zadnji spod. stebri. + 4 ver. 1 zob v sredo 7 verižnih, 4 ver., 5 zob, ponavljaj od križca dalje.

9. krog: Dve s 4 ver. ločeni g. petlji v prvi lok, 1 g. petlja v sledeči dvojni stebri., 7 ver., 1 g. petlja v prvi stebri. zoba, 3 ver., dva zoba na spodnja, 3 ver., 1 g. petlja v prvi stebri. zadnj. spod. zoba, ponavljaj.

10. krog: 8 ver., 1 dvojni stebri. v zad. spod. stebri., + dvakrat 4 verižne z enim zobom v sredino sledečih 7 ver., 4 ver., 3 zobe v spodnje, od križca ponavljaj.

11. krog: Dve s 4 ver. ločeni g. petlji v prvi lok, 1 g. petlja v sledeči stebriček, 7 ver., 1 g. petlja v sled. stebri. ponovi, na koncu 3 ver. ne 1 dvojni stebri.

12. krog: 8 ver., 1 zob v sred. spod. 7 verižnih, dvakrat 4 ver z enim zobom v sredo. sled. 7 verižnih, ponavljaj.

13. krog: 4 g. petlje v prvi lok, 6 veriž-

nih, 1 g. petlja v isti lok (zagrabi tudi zadnjo ver.), nato dve s 6 verižnimi ločeni gosti petlji v sled. pet lokov, 1 g. petlja v nasl. verižno, 6 ver. g. petlje koncem osmero verižnih, 1 g. petlja v sledeči lok iz 7 verižnih (11. kroga.) ponovi in s tem so čipke za prtič gotove.

(Radi boljega umevanja popisa si ogledj vsak krog risbe na prilogi avgust 1940.)

KROJNA PRILOGA »VIGREDI« ŠT. 9.

Št. 1. *Jesenski plašč*. Prsna šir 90 cm 1 a, 1 b — Sprednji del. 2 a, b — Hrbtni del. 3 — Zgornji hrbtni del. 5 a, b — Obloga spr. dela. 6 — Ovratnik. 7 — Žep. 8 — Zgornji rokav. 10 — Garnitura k rokavu. Blaga: 2.25 m — 140 cm šir., Podloge: 2.30 m — 92 cm šir.

Št. 2 — *Obleka za 5—6 letnega fantka*. 11 — Sprednji del. 12 — Zg. sprednji del. 13 — Hrbet. 14 — Zg. del hrbta. 15 — Zg. del rokava. 16 — Spodnji rokav. 17 — Ovratnik. 18 — Žep. 19 — Sprednji del hlačk. 20 — Zadnji del hlačk. Obleko urežemo iz ponošenih površnikov ali moške obleke, saj je krog suknjiča predeljen, da lahko iz ponošenih delov dobimo še povsem trpežne kose zanj. Za poklopec pri žepu urežemo 5/12 cm, spredaj za hlačke pa 4/18 cm veliko progo. Sprednji del in hrbet naberemo na širino zgornjih delov.

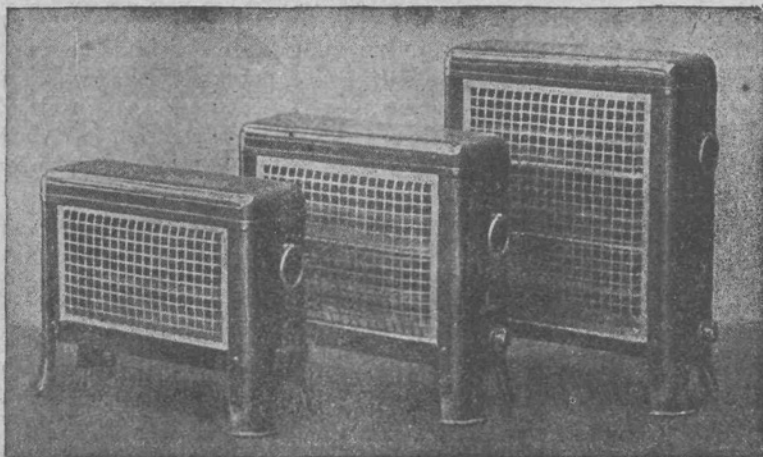
Št. 3 — *Športna obleka*. Prsna šir. 90 cm. 21 — sprednji del. 22 — Stranski spred. del. 23 — Hrbtni del. 24 Stranski hrbtni del. 25 — Rokav. Obleko lahko urežemo iz starih oguljenih plaščev ali jo kombiniramo iz dveh starih oblek.

Št. 4 in 5 — *Krilo z životkom-bluzo in plašček za 10—12 letno deklico*. 26 — Sprednji del bluze. 27 — Hrbet. 28 — Gumbna proga. 29 — Trak za ovratnik. 30 — Rokav. 31 — Pašček rokava. 32 — Spred. del krila. 33 — Hrbtni del krila. 34 — Žep. 35 — Pas. 36 — Spred. del plaščka. 37 — Hrbtni del. 38 — Obloga za rever. 39 — Rokav. 40 — Žep. 41 — Žepni poklopec.

Št. 6 — *Športno krilo*. 42 — sprednji del. 43 — Stranski del. 44 — Zadnji del. 45 — Vstavek zadnjega dela krila.

Št. 7 in 8 — *Za naše malčke*. 46 — Spodnje hlačke. 47 — Hlačke kot povoj.

Rabimo: za bluzo 1 m — 80 cm šir., za krilo in plašček pa 2.50 m — 130 cm šir. blaga.



Za
jesenski
čas so
naj-
udobnejše
električne
peči

Cena toka je zelo nizka in znaša le 90 para za kilovatno uro. Preko 80% popusta na ceno toka za luč. — Zahtevajte poseben števec za peči čimpreje. — Oglejte si našo zalogo ELEKTRIČNIH PEČI, ŠTEDILNIKOV in drugih aparatov

Toploto dajejo **takoj**
Dima nič ne dajejo
Izgubo nam prihranijo

V PRODAJALNI MESTNE ELEKTRARNE

MESTNI TRG

LJUBLJANA

MAGISTRATNO POSLOPIJE

Ako gre za zavarovanje pride v poštev le
Vzajemna zavarovalnica
LJUBLJANA • Miklošičeva 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

r. z. z n. z. Ljubljana, Miklošičeva c. 6 (v lastni palači)

obrestuje hranilne vloge najugodnejše

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