

Poštnina plačana v gotovini

Oddajna pošta Ljubljana

VIGRED

ŽENSKI LIST

LETO 1941 - XIX

7

»VIGRED«, ženski list z Modno in Krojno ter Vzorčno prilogo. — Izhaja vsak mesec. — Naročnina znaša lir 11.50. Če se naroči 20 izvodov (brez priloge) pod enim naslovom, samo lir 9.50.

Izdaja konzorcij »Vigredi« (Vida Mašič) v Ljubljani, Slomškova ulica 1. — Uredništvo (odgovorna urednica Zora Požnel) in upravnništvo Slomškova 1. — Telefon št. 40-34. — Tiska Zadružna tiskarna (M. Blejec) v Ljubljani.

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

Rokopisi in vsi dopisi, ki se tičejo vsebine lista, naj se naslove na uredništvo, vsi dopisi glede priloge na upravo. Naročila, reklamacije in naročnino sprejema uprava »Vigredi«. Uredništvo in uprava: Ljubljana, Slomškova ulica 1.

Vsebina:

Važni dogodki. — Marijino obiskovanje (Dr. p. R. Tominec). — Delo — življenjski davek (F. Zupančič). — Prodana ljubezen rodne grude (J. Kmet). — Na mojem oknu (M. Žnidaršič). — Skrb za novi rod (Glinškov Janez). — Grenka pesem (M. Pučko). — Klic predmestja (J. Jelovšek). — Prehrana zdravega in bolnega človeka (M. Sivec). — Razmišljanje ob naših gospodinjah (Mati). — Iz naših krogov. — V naših domovih. — Za pridne roke.

VIGRED

IMA V ZALOGI IN PRIPOROČA:

1. »Mati vzgojiteljica« L 6.50
2. »Med pomladjo in poletjem« . „ 4.—
3. »Predavanja socialnega tečaja« „ 4.—
4. »Materam« „ 1.50
5. »Kuhaj varčno in dobro«, II. zv. „ 1.50
6. »Praktični nasveti gospodinji« „ 1.50
7. »Higiena žene« „ 1.50
8. »Higiena hiše« „ 1.50
9. »Zdravilne rastline« „ 1.50

Knjižice 4. do 9. morete plačati tudi v pisemskih znakah

Važni dogodki

V dne 8., 9. in 10. junija t. l. so odšli z Nj. Eks. gospodom Visokim Komisarjem v Rim štirinajsteri člani slovenskega sosveta Ljubljanske pokrajine, da se poklonijo Duceju. V slovesnem sprejemu, kjer so Duceju izrazili vdanost in hvaležnost slovenskega ljudstva, so iz njegovega govora spoznali veliko skrb in naklonjenost, ki ju goji Duce do Ljubljanske pokrajine in slovenskega ljudstva. Po njegovih ukrepih ni poskrbljeno za bodočnost našega ljudstva le s tem, da bo ohranilo svoj jezik in bistvene narodne posebnosti na polju kulturnega udejstvovanja, temveč tudi na gospodarskem in socialnem polju. Poskrbljeno bo za delo in tako za kruh tisočem delavstva pri izvršitvi nameravanih javnih del.

Duce je obljubil slovenski delegaciji, da bo obiskal ob prvi priliki Ljubljansko pokrajino.

Tudi sv. oče je sprejel Eks. gospoda Visokega Komisarja in sosvet Ljubljanske pokrajine v slovesni avdienci.

Že prej, v dneh 24., 25. in 26. maja je po Ducejevem naročilu obiskal ljubljanske kulturne ustanove in zavode prosvetni minister Eks. gospod Bottai, da se osebno prepriča o stanju slovenskih kulturnih ustanov.

V zadnjih tednih prihajajo odlični zastopniki raznih ministrstev iz Rima v glavno mesto nove pokrajine — Ljubljano, da se prepričajo o potrebi preureditve dela v posameznih resorih. Prihajajo pa tudi dragoceni darovi slovenski univerzi v obliki številnih knjižnih izdaj in tudi denarnih nakazil, da se more univerza izpolniti, kakor zahtevajo potrebe časa.

Po Ducejevem naročilu pa obiskuje Visoki Komisar Eks. Emilio Grazioli tudi socialne ustanove v Ljubljani, ki služijo celi pokrajini in potrebujejo pomoči. Splošna bolnica doživlja pravkar razširitev, ki je doslej čakala uresničitve. Tudi visoki obiski v Delavski zbornici, Delavskem domu in drugih socialnih ustanovah so pokazali ne le zanimanje, ampak tudi skrb za dobrobit prebivalstva. To kažejo tudi novi ukrepi glede prehrane, ureditve denarnih sredstev in drugih splošnih zadev.

Tako poteka življenje v glavnem mestu Ljubljanske pokrajine v miru, zadovoljnosti in hvaležnosti, da je bilo obvarovano hudih pretresljajev, ki so vedno v zvezi z vojnimi dogodki.

20. julija obhaja Velika Italija 41 letni jubilej vladarskega nastopa Nj. Vel. Kralja in Cesarja.



Ljubljana — središče Ljubljanske pokrajine

Marijino obiskovanje

Ali se nam ne zdi, kakor da je postal Elizabetin dom središče sveta in vsega dogajanja?

Dve ženi si stojita nasproti. Ena v jeseni, druga v prvi pomladi. Obe blagoslovljeni. Pod njunimi srci spi nov svet, močan in silen, in obe ženi v molku trepetaje čutita skrivnostno veličino.

Elizabeta je pravkar izrekla svoj dragoceni pozdrav, poln žive vere, svoj Credo — Verujem, v edinega Gospoda našega: »Odkod to meni, da pride Mati mojega Gospoda k meni...?«

V tebi, naša ljuba Gospa, vstaja nova pesem, ki bo poslej skozi vsa stoletja do konca sveta — tvoja himna.

Moja duša poveličuje Gospoda...

Naša ljuba Gospa poje, kakor dekletce, ki se sončnega dneva veseli, kakor otrok, ki sluti, da se nad njim spenja neizmerna in ljubeča božja dlan.

Pri Elizabeti je, kakor da že ve za svoje veliko poslanstvo — prinašati Jezusa ljudem. So žene, ki zavidajo možem pravico duhovništva. Da ni, Mati, tebe, da Ga nisi, o dobra milostna Gospa, nosila preko mej judovskih gora in nazareških poljan — noben duhovnik bi Ga ne mogel prinesiti ljudem ne v palače in ne v kočje. Sicer pa: koliko tihih potov so žene že storile, kolikokrat so že prinesle Boga v svojem globokem, ljubečem srcu ljudem, šele potem je mogel duhovnik započeto delo do konca izvršiti. Saj ni potrebno o Bogu in o božjih rečeh govoriti, kakor

utegne biti tu in tam nujno; veliko bolj važno je, da imaš Boga v svojem srcu in ga kar sama nosiš k ljudem.

Saj vemo, kako često otroci in čiste duše popolnoma nagonsko čutijo do gotovih ljudi neko nagnjenje, do drugih pa, kljub vsej zunanji neoporečnosti, tih odpor. V družbi resnično dobrih ljudi človek, če je še tako pokvarjen, kar ne more biti zloben. Sleherni človek zamore biti od Boga poslan... Tudi ti, sestra!

In še zato si prišla, preljuba Gospa, k svoji teti, da se z njo poveseliš. Sočutje še poznamo, soveselje pa je postalo med nami redka roža iz pravljичne dežele. Sočutje je često le izraz neke slabosti, vendar pa je lepo in človeško. Tako lepo je biti poln sočutja in volje pomagati. Saj je to predzadnja stopnja do usmiljenja, ki je božje. Toda soveselje, to je nekaj drugega. Soveselje človeka popolnoma sprosti od lastnega sebičnega jaza. In prav to je v Mariji potem vzkliko v tisto čudovito pesem: Moja duša poveličuje Gospoda!

Kako znaš ti, naša ljuba Gospa, moliti! Tako iskreno je vse pri tebi, tako neposredno in toplo! Mi smo od samih molitev, lepo izdelanih in sestavljenih, pozabili, da je tudi molitev umetnina. Nekaj čisto svojskega in samolastnega. Pri molitvi kar ne pridemo preko tistih ozkih malenkosti, ki človeku samo pogled zastirajo. Kaj pa je drugega molitev, če ne to: stopiti pred neskončnega Boga kot majhen otrok z drobno pesmijo na ust-



Cerkvica na Rožniku (podružnica frančiškanske župnije)

nih in v srcu, ki pa se spremeni pod toplim božjim pogledom v kipečo himno, da angeli strme prisluškujejo in svoj obraz zakrivajo, morda s tiho mislijo — kako znajo ta slabotna bitja ljubiti...

In ti si tako molila. Vsa si ponižna, o ti dekla Gospodova. In iz tebe klije pesem. Hvaležna si Bogu za materinstvo, hvaležna za to majceno Dete, ki tvojemu srcu prisluškuje. Bodi, o predobra mati, tudi našim materam v pogum, v tolažbo, v uteho v njih težki uri. Vsako življenje se poraja v trpljenju, toda ne dopusti, da

bi naše mlade matere jemale nase to skrivnostno breme z neko trpkostjo, temveč kot dragocen, neskončno ljub dar iz božje roke. O devica, o Mati, blagoslovljena med ženami!

(Iz knjige »Naša ljubezen tebi, Gospa«,
Dr. p. Roman Tominec, 1934.)

V Ljubljani imamo cerkev, ki je posvečena Marijinemu obiskovanju. Naš lepi Rožnik je to, tako zelo obiskana izletna točka Ljubljčanov.

Francka Zupančič:

Delo — življenjski davek

Neki mislec je ugotovil, da plača mož lasten pristojbinski davek v življenju z delom, žena pa s trpljenjem.

To pa se seveda ne pravi, da bi moški ne trpel in žena ne delala. Davek, pristojbina, to je nekaj več, kakor sama lastnina; je nekaj odvišnega, kar moremo darovati v splošne namene in potrebe. Vendar je to med vsem našim najbolj naše.

V duševno in telesno zdravem moškem se trpljenje samo večkrat izvaja posvečevalno v delu, žensko delo pa predstavlja

ne redko vsoto trpljenja, odpovedi, prilagoditve, ločitve, skratka: žrtve.

V časih, ki so taki, kakor je sedanjí, se zahteva od rodu, ki ga preživlja, hkrati dvojno življenjsko pristojbino: dela in tudi trpljenja. Me katoličanke se nikakor ne smemo pritoževati, ako naš čas zahteva od vsake izmed nas obojega — dela in trpljenja — tega dvojega življenjskega davka.

Že življenje samo s svojimi vsakdanjimi zahtevami, pa še duševna in duhovna

stran življenja, zahteva vsak dan in ob vsaki priliki od vsake posamezne delo, v katero pa se nehote in nevede primeša večji ali manjši košček trpljenja. Ne moremo drugače, kakor da dan za dnem vršimo oboje, pa si obenem vsak dan iščemo zaveznika: srčnost in pogum.

Mnogo zahteva življenje od žene. Ne le ono, kar je bistveni del njenega življenja, namreč materinstvo; prav to je tudi največkrat neposredni vzrok, da mora nekako zatajiti svoj spol in se postaviti ob stran moškega, ali celo proti moškemu, da z delom in trudom izven domače hiše najde svoji družini košček kruha. Taka žena je sama povsod; nikogar ni, ki bi jo branil, nikogar, ki bi ji pomagal, sama nosi težave vsakdanjega dne, ko je že davno žrtvovala vse svoje skrite želje svoji družini, zlasti otrokom in svojemu domu. Prav nič in nikoli nima časa misliti na svoje pristno ženske lastnosti ali jih celo negovati. Tisti čas, ko je imela še priliko za razgovore s svojimi nekdanjimi tovarišicami o vsakdanjih malenkostih, morebiti lahkomišelnih dogodkih, so že davno minili. Tudi svojih mehkih čustev nima več, vse je nekam trdo in koščeno; ni več časa

za drobne prepire in hišna nesoglasja. Vsakdanje delo za vsakdanji kruh je vse to potisnilo v stran.

Vendar pa žena, ki je postavila svoje življenje na trdno podlago vere, niti najmanj ne jadikuje in ne toži. Delo in trpljenje sta jo vzgojila v močno ženo, ki je zvesta pri vršitvi svojih dolžnosti. Spomin na obljube, ki jih je položila v svete božje roke: pri sv. krstu, pri sv. birmi, po številnih sv. obhajilih, pri sv. zakonu, morebiti tudi pri pogrebu dragega svojca, vse te obljube so ji močna opora, seveda pa tudi lepi in pomenljivi odmevi liturgičnega življenja Cerkve. Saj so bile vse te njene obljube storjene v pomenljivem velniku sv. evangelija.

Kakšne so naše obljube? Kakšno je naše življenjsko delo? Ali nam ni morebiti kakšna obljuba spolzela iz rok? Ali nismo morebiti videli, kako se zgublja bistvo našega življenja v globine? Rešimo ga! Kvišku! Nazaj! Evangeljska prilika pripoveduje o viharju na morju. Čoln z apostoli je v nevarnosti, da se potopi... Tudi naš čolnič tako, a ne enkrat, dvakrat — desetkrat...

Toda v čolnu je Gospod...

J. Kmet:

Prodana ljubezen rodne grude

Povest iz kmečkega življenja. — (Nadaljevanje.)

Ko je prvo listje porjavelo v Mrzlem vrhu in so jesenske sape završale preko njiv, da je zašumela koruznica, je Kolenka legla. Čez poletje se je vlačila okoli domačije, včasih prišla na njive pogledat, a za delo ni bila.

»Jesen me bo vzela«, je slutila. »Boste videli, da me bo!«

Telo ji je slabelo, a bila je še vedno skrbna kot vedno. Vse je vedela in pregospodinjala, le sama ni mogla ničesar več. Vsa se je bila izdala za grunt, toda zdelo se ji je, da se njeni žulji nikjer ne poznajo, da ni njeno delo nikjer všteto. Položila jo je v posteljo žalost nad sinom. Ni je pokazala, zatajevala se je, a v srcu je vedno čutila ost, ki se je zadirala v njeno

življenje. Samo ena misel je tlela še v njej: da bi videla sina, katerega so pregnali Kraji v tujino.

»Že zdavnaj bi umrla«, si je govorila, »toda ne smem, dokler mu ne pogledam v oči.«

Ležala je mirno in nemo; ure so ji bile kakor dnevi. Kadar so se pred vežo oglašili koraki, se je trudoma dvignila in poslušala: bo li stopil na stopnice?

Sina ni bilo.

V dno duše se je razžalostila: »Sin moj, ali ne čutiš materine bolečine? Saj je velika, da bi zalila ves svet. Ne bom prej umrla, zakaj me mučiš?«

Zopet so se ji misli raztrgale. Oklenila se je molka: »Toliko sem garala, ali sem kdaj mislila na tele ure? Kaj mi pomaga

Poravnajte naročnino!

ves trud, ni ga človeka, ki bi me otel smrti!«

»Za srečno zadnjo uro ... oče naš ...«

*

Sin je padel k postelji, se z obrazom dotaknil odeje, da ni mati videla solz v očeh.

»Ljubi France«, je vzkliknila in z obema rokama prijela sinovo glavo. Zažarela so ji lica, v očeh ji je zaigral otroški nasmeh.

»Vedela sem, da prideš. Marija te je pripeljala.« Koščeni beli prsti so ga božali po laseh.

»Kod si hodil tako dolgo? O, ne, da si le prišel! Tako težko sem te čakala.«

Govorila je nežno in gladko, kot bi se nova moč naselila v ugašajoče življenje. France je še vedno klečal ob postelji in slonel na odeji.

»Prišel sem, mati; nisem mogel ...«

»Pa nikoli več ne boš odšel«, mu je vzela besedo. »Zdaj lahko umrjem! O, kako so tople tvoje roke! Zdaj si za vedno moj ...!«

»Še nekaj mi teži srce!« Prenehala je, nežno je pordelo njeno belo lice. Sinove in materine oči so se srečale; brala sta v njih, kar je obema ležalo v dušah. Težko je dihala. Bala se je, da jo bo zadušilo.

»Če ti je bila kdaj v življenju kaka beseda sveta, naj ti bodo svete besede umirajoče matere.«

Začelo se ji je zatikati; razburjenost se ji je pokazala na obrazu.

»Anica mi je obljubila, da te bo pripeljala na Kraje, pa je z molkom zavrgla moje prošnje. Ne bo imela sreče! France, ne veži se z njo!«

»Prisezi, France«, je razmahnila z rokami, kakor bi hotela vreči s sebe težo, ki ji je ležala na prsih.

»Prisezi, da ostaneš na gruntu, ki te je zredil!«

Nenadoma je umolknila. S pogledom je prodirala v njegovo dušo in merila učinek svojih besed.

»Prisegam, mati!« France je vstal in dvignil roko. »Zavoljo vas, mati, ostanem!«

Za vrati je stal oče trd ko skala. Slišal je sinove besede. Zasajale so se mu v srce. Prestopil se je. Nemi boj se je vnel v njem. Ko bi tisti trenutek mogel izreči:

Mira Toff-Hibšer:

V DEŽJU

Neutrudno zunaj lije,
dež ob okno se zaganja.
Neutrudno duša pije
upanje, o soncu sanja.

S svetlo vero: sonce vzide —
družijo se misli moje.
Nasmejana sreča pride,
in konča vse težke boje.

proč, nisi moj sin! Pa bi premagal očetovsko ljubezen. A v njem se je oglasil tisti oče, ki je pestoval svojega otroka, se igral z njim, ga učil moliti: odpusti, kakor tudi mi odpuščamo ... Zmagal je oče v njem, ne človek. Pristopil je k sinu:

»Če so ti materine besede svete, ostani na Krajih, ki so te pogrešali. In če si ti res sin moj, te je mučil obupni krik naše zemlje, dokler te ni pritegnila nazaj v svoje bogato naročje.«

Podala sta si roke. Stena med njima je padla. Bila sta zopet s Krajev: oče in sin.

Mati je pogledala sklenjeni roki, se lahko nasmehnila in zaprla oči.

Ko je sonce viselo nad Mrzlim vrhom in poljubljalo s svojimi žarki Kolenčevo domačijo, je ugasnilo materino življenje.

VII.

Kraji so se zavili v tiho žalost. France ni povpraševal po delu; videle so ga njegove roke, čutilo njegovo srce. Gruda ga je prižela nase. Z neko nedopovedljivo radostjo je hodil ob njivah. Vsak grm ga je poznal, vsaka brazda ga je spominjala na bogastvo, ki ga je skrivala v sebi. Tujina ni bila za Franceta; morila ga je. Vedno ga je grizla vest kot izdajalca: domačo zemljo si zapustil, ali se ne boš vrnil?

Oče se je zaprl vase. Udarila ga je usoda, da je umolknil in tiho prenašal bolečino. Nič več ni ukazoval kot nekoč. Saj France ve, česa potrebuje grunt in njegova je tudi obveljala. Prej nikoli! Vsako mu je oče presekala, da je sin molčal kot duh. A sedaj je bilo kazno, da so pozabili preteklost. Znova so se oprijeli grunta. Jože

je bil tih, kot ga ne bi bilo na Krajih. Delal je za dva, če je bilo treba. Dekla je ostala. Franceta je peklo, da tuji ljudje šarijo po domačiji.

France in Jože sta orala pod kozolcem za semensko repo. Konji so se pretegovali in hrzali v jesensko dopoldne. Lahna meglja se je dvigala iz rjavih brazd. Preorala sta že polovico rebri.

Hrib nad njima je žarel v rdečkastih plamenih. Zagnal se je veter, listi so se zavrteli v zraku; zanašalo jih je prav na senošet. Dvignili so se oblaki izza Malega hriba, jadrali počasi in težko po nebu, se trgali in združevali ter se razprostrli od hriba do hriba.

»Izprevrglo se bo«, je sodil stari Kolenc, ki je metal buče z voza pod kozolec.

Po stezi čez njive je primezgal Lipe. Na vsakih deset korakov se je ustavil in se oziral v dolino. Vasice so ždele, kot bi se pripravljale na zimsko spanje. Ob kaščaj je rumenela koruza.

Ko je zagledal Franceta, je zavil naravnost proti njemu in počakal na zvrateh.

»Ti dolgopetec, si se privlekel na Kraje! Kolcalo se ti je po njih, kaj?« je zarežal nad njim, vrgel nahrbtnik s hrbta na tla in sedel nanj. Marelo je položil poleg sebe, grčavko pa držal med kolena.

»Kaj ti še vedno tlačiš travo?«

»O, odkar mi je Bog noge dal, pa dokler jih ne izbrusim do kolen, bom hodil tod in bodel te kolenaste Kolence.«

»Kje si pa šopek dobil, Lipe, da se tako postavljaš z njim?«

»Saj res, takega pa nima vsak.«

Potegnil je klobuk z glave na kolena in se režal brinjevi vejici, ki je migala za trakom.

»Ha, tisti tvoj srček iz krompirja mi ga je dal. Rajši me ima kot tebe.«

»Kakršen fant, tak pa šopek«, mu jo je zabrusil France.

»O, ne tako! Ampak tako: kakršno dekle, tak šopek«, se je zakrohotal Lipe, da je pokazal škrbinasti čeljusti, in pomežiknil.

»Saj še v mestu bil nisi nikoli!«

Na kraju je pridržal konje, jim vrgel šop detelje, sam pa sedel na plužne.

»Že spet česnaš, da nisem bil še nikjer«, se je razjezil. »Tak voz sem videl, da sam šara brez koles po cesti, nad njim

se pa iskre krešejo. Sam peklenšček je za voznika, to ti rečem, pa verjemi ali ne.«

»Tebi se še zdaj sanja, Lipe, pa je že poln dan!«

»Zakaj se pa ogenj dela? Pa zijali so skozi okna ko sam vrag.«

»Tebe so videli, ko te...«

»Kaj? Saj niso samo mene! Vse so zijali, da veš!«

Pripovedoval je tako živo, da mu je moral vsakdo verjeti. S palico je mlatil po tleh in poudarjal svoje besede.

»Že na vlaku sem se peljal«, se je hvalil in ni vedel nehati. »Tile konji še polovico toliko ne tečejo kot oni črni vrag. Peljem se, peljem, kar stopi predme zelenika, sam Bog ve, kje se je vzela, in me vpraša: ‚Kam se pelješ?‘ ‚I, kam!‘ pravim. ‚Saj menda veš, kje sem doma? Nikjer in povsod. Do Zadelove jame se bom peljal, pa nič dlje.‘ ‚Saj te postaje ni, se začne ošabovati. ‚Kaj me briga, če je ali ne. Od tam je meni najbliže do Oparnic. Kaj zato, če ni postaje! Jo bomo pa naredili. Ustavi tega vraga, pa je!‘ Nič se mu ni dalo dopovedati. Še bi me pestil, pa prav ta čas zagledam jamo. ‚Aha, tule, sem dejal in skočil ven. Dobro, da sem pal na kup brsti. Samo v členkih je nekaj zaškrtało, pa je bilo kmalu dobro.«

»Dosti neumnih si že povedal, pa...«

»Tako neumnih ne kot ti, ki se meniš, da boš Anico vzel.«

»Molči, če hočeš odnesti zdravo grbo!« France je pobledel.

»Ne boš me«, se je Lipe previdno odmaknil in hitel govoriti.

»Kam boš pa dejal Anišče? Stari ti ne izroči... Pod krivo brezo boš šel z njo, če boš hotel.«

France je planil kvišku in prijel za bičevnik. A v tistem hipu ga je postalo sram, da bi se z beračem pretepal. Saj vsi vedo, da je Lipe neumen. Osmešil bi se.

»Tuđi, če bi kdaj dobil kakšno krtino«, se ga Lipe ni ustrašil, »si ne boš zmoget dosti več kot nič z njo. Le za plug jo deni, pa se ti bo sesedla pri tisti priči. Anišče je toliko za grunt kot mačka za voz. Lepo je, lepo, a goljufivo...«

»Tvojih naukov sem tudi jaz že sit«, se je zasmejal Jože in s sekirico zabijal zagozde v plug. Lemež se je bil že čisto razmajal.

»Počakaj no, da ti povem! Tako Anico iz stelje naredim...«

»Ne čenčaj, bedak«, se je France razjezil, pobral deteljo izpred konj in prijel za vajeti.

»Kam se ti tako mudi, zavdavica!« se je zasmehljivo oziral po Francetu.

»Hi, hot!« Lemež je zarezal, France se je sklonil.

Lipe je ostal sam na zvratah in vpil: »Repar, Bog mu daj nebesa, je imel same punčke kot lectar. O, France, le kupi jo; saj se boš kesal!«

Oprtal se je in odvihral glasno se krotajoč po kolovozu v gozd, kjer je izbežal iz votlega kostanja polha, mu ustavil sapo in se nameril v Podvrh. Pri Hostarju bo na peči koruzo luščil.

*

France je pisal Anici, da bo ostal doma. Ne more drugače. Naj se še ona vrne. »Oče se udaja«, je zapisal dvakrat. »Najino trpljenje se bliža h koncu. Vedno mislim na tisti čas, ko ti bom mogel reči: za vedno moja Anica, kaj nisi mislila, da bova zmagala? Naš oče ni iz železa. Zdaj vem, da pod trdo zunanjo skorjo bije čuteče srce. Zato ostanem, ker sem prisegel umirajoči materi, da se ne bom več ganil z grude. Ničvreden bi bil, če ne bi te prisega držal. Da, nikoli več ne bova silila v mesto, kaj ne, Anica? Saj boš ti kmalu pri nas. Potlej bova srečna, popolnoma srečna. Prosim te, pridi! Ko boš to pismo dobila, mi odpiši. Tako hrepenim po tebi! Tisoč pozdravčkov ti pošilja iz domačega kraja čez hribe in doline tvoj France, Anica, in ti samo njegova!«

Ko je Anica prejela pismo in prebrala, se je namrdnila. Lahren nasmeh ji je spreletel obraz in ostro je zapičila oči v krivuljaste črke: Kliče me domov! Kaj bodo rekli ljudje? Pomigovali in muzali se bodo. Tako se je hvalila, pa se vrne v rovte, kjer ni drugega kot delo.

»Šel si, France, mene pa pustil. Kje so tvoje obljube? Obetaš mi Kraje! Ali jih nisi že pred enim letom? Bog ve, kako dolgo se bo še krivil stari Kolenc? Dokler je on živ, pa veš, kaj je; požene te od hiše, če mu le eno zineš!«

Užaljenost se ji je pokazala v očeh. Bila je razburjena, da bi mu kmalu oči-

Antonija Kunstelj:

PESEM SREČE

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

Sle 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!

tala nezvestobo. Še med delom jo je begalo njegovo pismo.

Že takrat, ko je bil odšel, je vztrepetala. Ali se bo vrnil, ali bo premagal hrepenenje, ki ni nikoli počivalo v njegovem srcu? Neprijetne slutnje so ji uničevale upanje. Saj ji je obljubil: čez teden dni se vrnem, da veš — čez teden. Toda ona je čutila v njegovih besedah domotožje. »Samo pogledat grem, sem slišal, da mati zopet leži«, se je opravičeval. Bo toliko močan, da ga zemlja ne bo priklenila nase? Služil ji bo kot nekadaj, pa mu ne bo dala drugega kot pot pod noge in kakor noč temne misli v srce. »Vidiš, koliko imaš, kolikor si si sam priboril v tujini«, mu je hotela reči.

Misel se ji je križala z mislijo, ko je stala pred njim, preden je odšel. Vse bi mu povedala, ves strah razkrila, če bi vedela, da ga bo bolj privezala nase. In zadnje besede še vedno sliši, kot bi bile izgovorjene v tem trenutku: »Kraji te čakajo, Anica; za naju so ustvarjeni!«

Bilo ji je samotno in pusto brez Franceta. Milan, katerega je prej tako rada poslušala in se mu smejala, ji je postal tuj. Zdelo se ji je, da se ji ob vsaki priliki posmehuje.

Delo je opravljala s hladnim obrazom. Trd je bil njen smeh in otožno zasanjane njene oči. Zvečer je mislila na Franceta in v sanjah vasovala pri njem. A zjutraj so izginile sanje, njegovo podobo je obledel dan s ščemečo svetlobo.

»O, da bi vendar prišel! Povedala bi mu vse: kako mi je bilo težko brez njega, kako ga je klicalo srce, pa ga tako dolgo ni bilo.«

Pogladil bi jo po laseh in se smehljal: »Saj sem ti dejal, da sva midva za skupaj. To naj ve ves svet in še najprej Kolenc.«

Pa Franceta ni bilo...

V nedeljo popoldne je ostala doma. Gospa, Ivica in Milan so odšli v mesto. Kuharice že zdavnaj ni bilo v hiši.

»Tako ne moremo pustiti«, jo je poprosila gospa. »Ostani, Anica, saj ne bo zastonj.«

»Prav«, je odvrnila Anica. Kam naj bi šla? »Druga nedelja bo pa vsa najina, kaj ne, France«, se je pogovarjala kot bi si gledala iz oči v oči.

Zaklenila je sobo, vzela ročno delo in odšla na vrt. Sedla je na klopcu. Nadnjo so se sklanjali rdeči in beli cvetovi razkošnih georgin. Po strehah so se spreletavali golobi; v sosednem stanovanju je nekdo igral na klavir. Sonce ja zašlo za hrib, dasi je bilo zgodnje popoldne. Po cesti z

Marija Žnidaršič:

NA MOJEM OKNU

Na mojem oknu pa roža cvete,
krvavordeča,
a v srcu je sreča,
ljubezen plamteča,
ki z rožo na oknu cvete.

V mojem srcu spe tihe želje,
kadar sonce vstaja,
zvečer ko odhaja,
mi dušo opaja,
iz spanja se želje bude.

V moji duši so tri kamrice,
vedno zaklenjene,
svetu odmaknjene,
zanje nihče ne ve.
Bog ve, če kdaj odprejo se.

Na mojem oknu pa roža cvete,
kdor mimo hiše gre,
vsak vanjo se ozre,
s posmehom vpraša se:
Čemu le v revni koči cvete?

gradu so zapeli koraki. Bili so mladi ljudje, smeh in polglasna pesem jih je spremljala.

Anica se ni ozrla; tudi videla ne bi. Vzdolž poti se je vlekel visok zid. Danes je bila vesela, da je ločena od ljudi, da je sama z njim v srcu.

»Kaj misliš, France? Zakaj mi ne prideš znova napolnit čašo radosti; saj si samo ti moj!«

Zapihal je veter, beli in krvavo rdeči lističi so se vsuli nanjo. »Kakor na poročni dan«, je pomislila. »O, pri Kolencu ni svatbe vsak dan in Kraji vedo, kako morajo pripeljati nevesto na novi dom.«

Pobrala je list, ga zmečkala med prsti, nato z roko stepla predpasnik in vzela prt v naročje. Komaj je nekajkrat vbodla, je odložila, stegnila bele lakti na naslonjalu in zaprla oči. Prijetno ji je delo, ko se je vetrič poigralval z rumenimi kodri, kakor bi jo nežni prstki božali po čelu in licih.

Ko je mrak legel med hiše in so oživele ulice, se je vzdramila iz sladke omotice. Hlad se je dvigal iz gredic, cvetice so sveže zadihale, drobne kapljice so se zibale na tankih listih.

Stekla je v sobo. Bilo je že vse mirno. Naslonila se je na omaro in tako pričakala večera. Zdelo se ji je, da je ujeta ptica. Vsake misli se je držala skrbljivo bojazen.

*

Dnevi so ji potekali v mučni negotovosti...

V nedeljo je odšla v mesto s trdnim upanjem, da ga bo srečala ali dobila na stanovanju. Toda nikjer ni mogla uzreti Francetovega obraza.

»Pa pravi, da me ljubi!« Prikrita jeza in ključovalen odpor je zasijal v očeh. Sama s seboj je govorila s stisnjenimi ustnicami. Samozavest in ponos je zrastel v njej. Zdelo se ji je, da je prevarana. Išče ga s hrepenečim srcem, on pa je doma.

»France, tudi ti lažeš!« je očitala. Hodila je po ulicah; zdaj je z boleštvjo začutila, da je sama. Mimo nje se je sprehajala mladost in brezskrbnost. Ali je ne gledajo, kot bi nosila sramoten žig? Ali se ji ne smejejo? Kaj vsi vedo, da ni našla Franceta? Privoščijo ji, le poglej v nji-

hove oči! Hitela je pod kostanji; slastno je hodila po listju, ki je šumelo pod njenimi nogami. Pot ji je bila predolga; rada bi se skrila škodoželjnim očem.

Nič ni večerjala. Rekla je, da jo glava boli, se zaprla v sobo in legla.

»Zdaj vem, da me vara!« Ni mogla vzdržati solz. Bilo ji je, da bi padla predenj in mu v joku razkrila svojo bolelost.

»Če si tako neusmiljen, da me na cesti pustiš, potlej pojdi! A ti boš kriv, če se izgubim. Vse življenje te bo mučil spomin, da si nedolžnega dekleta prevaral in pahnil v svet. Se nič ne bojiš odgovornosti pred Bogom in ljudmi?«

Zadušila je krik. Taka bolečina jo je presunila, da je mislila, da ji mora počiti

srce. France se ji je odmikal, njegove obljube so bile kakor zasmeh. Pogled v bodočnost teman kot jesenska polnoč. Da bi šla domov? Nikoli! Nikoli! Vedela je, da bo Franceta zasovražila.

Ali bo prišel kdo, ki ji bo prižgal svetlo lučko upanja? Ali jo bo kdo peljal v življenje in ji odstrl zaveso prihodnosti... Če ni upanja, ni življenja; zakaj srce še vedno hrepeni?

Če bi v tem trenutku stopil fant pred njo: mene si čakala, zdaj bo zopet vse dobro. Čutil sem tvoje utripe, vedel za tvoje želje! Glej, prišel sem! Tedaj bi se mu vrgla v naročje, ga objela in vzljubila z vso dušo.

(Dalje prih.)

Glinškov Janez:

Skrb za novi rod

Letošnje čudno vreme ni dopuščalo, da bi se čebelne družine mogle tako razviti kot želimo. Sredi junija so bile v takem stanju, kot so druga leta meseca aprila. Torej velika zamuda; ob taki zamudi je uspeh nemogoč; če ni čebel, nima kdo nabirati sladko medecino, zato tudi letos ne bo medu, če ne bo posebnega pašnega blagoslova. Zraven vsega, kar se vrtili okoli nas, nagaja še vreme. Koledarje od več let nazaj sem premetal, prelistal zapiske in vremenska poročila, iz njih sklepal, da mora nastopiti lepo vreme — pa nič, izpod neba je vedno naprej rosilo in tudi junij preveč zamočilo. Vzemimo pa tudi to za dobro.

V zadnji številki sem povedal, kaj storiti z rojem. Če ste ga že dobili, bodo današnja navodila prav prišla, če ga šele boste, prečitajte zadnjo številko »Vigredi«, nadalje pa se ravnajte po tem, kar danes navajam.

Roj, ki ga vsadite v panj, morate po 12—15 dneh pregledati. Za pregled potrebujete sipalnik, to je leseno pripravo, s katero se podaljša dno panja, da čebele taktat, ko vlečemo sat iz panja, ne padajo na tla, ampak na sipalnik, od koder nato zlezejo v panj. Potrebna nam je kozica, lesena priprava, na katero nalagamo sate v istem vrstnem redu kot so bili v panju.

Prav je, če pripravimo tudi omelce ali pa gosjo perot, s katero po potrebi omedemo čebele s satja. Morate si pa na vsak način priskrbeti kadilo (dobi se v Čebelnarni v Ljubljani), s katerim pomirite čebele, da preveč ne pikajo. Kadilo je pomirjevalno sredstvo za čebele v obliki štirioglatih podolgovatih kosov, ki se morejo z ostrim nožem po dolgem prerezati na štiri enake dele, ki povsem ustrezajo namenu. Ako kadila ne morete dobiti, zadostuje včasih tudi dim tobaka, cunj ali lesne gobe, vendar tega v splošnem ne moremo priporočati.

Predno odpremo panj, zažgemo na enem koncu košček tega pomirjevalnega sredstva, katerega denemo v nizko pločevinasto posodico. Ko panj odpremo, postavimo posodico nekaj sekund za okence tik čebel, ki takoj začutijo, da se nekaj pripravlja. Nato odstranimo deščico ter potegnemo le spodnji del okenca nekoliko nazaj, nakar potisnemo posodico s kadiplom skozi spodnjo odprtino v panj. Čebele močno zašume ter se pomaknejo med satje. Šele sedaj potegnemo okence popolnoma iz panja. To delo je najvažnejše; če je to dobro in mirno opravljeno, se nam navadno ni treba bati, da bi nas čebele opikale.

Ko je okence odstranjeno, jemljemo iz

panja sat za satom in jih postavljamo na kozico v istem vrstnem redu kot so bili v panju. Vsak sat pregledamo, da se prepričamo, ali matica zalega. Ako opazite lepo pokrito zalego, okoli nje bele žerke in jajčeca, je panj v redu. Sate zložite nazaj, kjer so bili. Neizdelane sate zamenjajte z izdelanimi, če jih imate. Panj zaprite in prosite Boga, da nakloni čebelam še nekaj tednov paše.

Pregled roja v Janševem panju je nekoliko težji. Panj obrnemo in mu z dletom nekoliko privzdignemo dno. Ko nastane reža, čebele silijo iz panja, zato jih je treba hitro pokaditi, da se pomirijo in pomaknejo v panj. Dno polagoma dvignemo toliko, da moremo pogledati med satje. S prsti satje razmaknemo in potisnemo med dva sata ogleдалce. V njem vidimo sliko nasproti stoječega sata. Ako je zalega v redu in tudi medu ne manjka, zaprite panj in ga pustite v miru.

Druga pa je pesem, če v satju ne najdete zalege. Poiskati morate matico; če tudi te ne najdete, je družina matico izgubila. Ako najdete matico, panj spravite v red in ga ponovno pregledajte čez nekaj dni. Morda ste prezgodaj pogledali in še ni začela zalegati.

Dobro znamenje, da je panj brez matice, so voščene kapice, ki jih čebele napravijo po satju. Te kapice so prav take oblike, kot so kapice želoda.

Ugotovitev, da družina nima matice, je za vsakega čebelarja zelo žalostna, posebno za začetnika. Obstoj družine je v nevarnosti, toda ne obupati. Imamo več načinov, kako osiroteli družini pomagamo.

V juniju in juliju ima vsak malo večji čebelar na razpolago t. zv. rezervne matice. Zato je najbolje, če se napotite do njega, da dobite matico z nekaj čebelami. Doma matico zaprite v matičnico, t. j. kletko iz žice in koščka lesa, ki je tako velika, da se matica v njej lahko giblje. Mreža ne sme biti pregosta, da more matica pomoliti jeziček skozi žico, ko jo čebele pitajo. Matičnico z matico potisnite zadaj med dva sata ter panj zaprite. Drugi dan (po 24 urah) pogledajte v panj. Ako čebele lepo obsedajo matičnico in so mirne, smete brez skrbi matico izpustiti med satje, čebele jo bodo sprejele. Sicer pa spustite matico iz matičnice šele nasled-

nji dan. Šele čez nekaj dni pregledjte panj, da vidite, ali nova matica že zalega.

To je najboljši in najenostavnejši način dodajanja matice roju, ki je svojo matico izgubil.

Ker pa vedno matice ne moremo dobiti, si pomagamo lahko tudi z matičnikom, t. j. čebelno celico, v kateri je še negodna matica. Matičnik dobite v tem času skoro pri vsakem čebelarju, ki ima nekaj več panjev, saj jih v juniju in juliju čebelarji celo uničujejo, da jim čebele preveč ne roje. Lep matičnik izrežemo z ostrim nožem iz sata, ga zavijemo v vato ali kaj podobnega, vtaknemo v majhno škatlico in hitimo domov. Doma v enem satu osirotele družine izrežemo primerno odprtino in v njo nalahko potisnemo matičnik v enaki legi kot je bil preje. Čebele začno matičnik negovati in čez nekaj dni se izleže matica. Toda, ta matica je še neoplojena, še ne more zalegati!

Kdor pa v takem primeru ne more dobiti ne matice ne matičnika, naj reši osirotelo družino na ta način, da ji da sat z jajčki iz drugega panja. Ta način je sicer zelo zamuden, toda če je roj močan in je pričakovati, da bo čez mesec dni, ko bo predvidoma začela zalegati nova matica, v kraju še kaj paše, se izplača. Ako damo osiroteli družini sat z jajčki, se čebele takoj lotijo dela in napravijo nad večimi navadnimi čebelnimi celicami nosu podobne podaljške — zasilne matičnike. (Glej »Vigred« 1. 1940, št. 8, str. 240 e). Iz teh se izležejo čez 15—16 dni matice, od katerih si družina eno izbere za svojo gospodarico. Tudi ta matica je neoplojena!

V drugem in tretjem primeru smo preskrbeli družini matico, ki je neoplemenjena, zato moramo za njo še nekaj dni skrbeti in jo nadzirati. Nekaj dni po izleženju, včasih preje, včasih pozneje, kar je odvisno predvsem od vremena, izleti matica iz panja na oplemenitev. Topel in sončen dan jo izvabi iz panja in z njo tudi trop trotov. Matica kroži nekoliko časa okoli čebelnjaka, nato pa se dvigne više v zrak, kjer se združi z enim od spremeljajočih jo trotov. Oplemeni se enkrat za celo življenje in more izleči do pol milijona jajčec, če živi namreč več let, kolikor navadno matice žive.

Po oplemenitvi se matica vrne v panj,

kjer začne drugi ali tretji dan zalegati. Pogosto pa se zgodi, da se matica na plemenju zgubi. Ali jo pozoblje kaka ptica, ali jo močan veter vrže v kako vodo ali mlako, kjer utone, ali pa se pomotoma vrne v sosedni panj, kjer jo čebele napadejo in umore. Treba je torej po vsakih 3—4 dneh ugotoviti, ali matica zalega. Ni treba, da se razkoplje ves panj; navadno zadostuje, če potegnemo iz njega srednji sat, tam matica začne zalegati. Ako opazimo jajčeca, pustimo panj v miru. Na vrata panja pripnemo listek (osminko pole) ter na njega zapišemo rojstno leto matice in kdaj je začela zalegati.

Kdor utegne, naj tiste dni, ko misli, da se bodo matice plemenile, proti večeru opazuje panje. Lahko bo že zvečer spoznal, ali se je ta dan matica na pleme-

nenju izgubila. Proti mraku se namreč čebele takega panja tako močno razburijo, da more to opaziti tudi manj več čebelar. Šumijo bolj kot navadno, še pozno v noč lazijo okoli žrela in z zamolklim glasom trepečejo s krili. Vedejo se tako, kot da iščejo matico zunaj panja.

Ako pa se zgodi, da roj v drugič izgubi matico, je izgubljen. Druga osirotelost pade v tako dobo leta, da moremo družini pomagati le z oplojeno matico, ki jo ji dodamo na način, kot sem ga zgoraj navedel. Če take matice nimamo, ometemo vse čebele osirotele družine v drug panj. To opravite vedno proti večeru, ko se vrvenje v panju malo poleže. V novem domu se prav kmalu prilagode novi gospodinj, vključijo v družinski red in do konca življenja skrbe za blagor svojega rodu.



Družinska ljubezen

Klic predmestja

Češnja cvete. Omamna belina opaja če-belice, rumene peloda in pijane sonca, ki jih je zvabilo na prvi polet in delo. Zum, zum, poje v češnji, cvetni lističi drhte, belina cvetov se poljublja.

Češnja cvete. Cvet pri cvetu, velika snežena kepa! Le dve noči in dan je vmes, ko je stala mrka in pusta na ravnini; brez življenja je povešala veje. Burja ji je mesec dni bičala veje, polomila jo ni! Popki so trépetali za življenje, uničila jih ni. Čakali so dežja in sonca in novega življenja.

Sredi malega travna je burja utihnila. V kraške skale se je potulila, borovi in smrekovi gozdovi so jo vklenili v svoje sence. Dež je prirosil kot sam božji blagoslov. Sonce se je nasmejalo, žarko in razigrano; češnja je vzknila v novo rast.

Dolenčeva Marjeta sloni na motiki, oči in misli ji je vklenila češnja v svojo deviško belino. Gleda, pa ne vidi, misli, pa ne doume. »Kmetica bom«, si vrta v možganih. »Kmetica! Ljubila bom svoj grunt. Zemljo bom grebla z rokami, božala in ljubila jo bom, da bo rodila meni in...« Kri ji je zaplala v lice. V duši ji je zrastle podoba: Fant, za glavo višji od nje, jeklenih mišic, zagorele polti, kostanjevih las, ki mu silijo na visoko čelo. Plave oči božajo, močnih in udelanih rok se drži prst. Da, tak bo njen fant. Kmet, ki bo ljubil zemljo kot ona! Znoj mu bo tekkel po licu, več bo molčal kot govoril, oral bo in sejal, kosil in nakladal težke vozove in konje bo ljubil in poganjal: Hi, hoot, Luca, hiyo, Pram...

Zdramila se je, udarila po trdinskih kepah. Usmev ji je ležal na ustnicah in na obrazu. Z ihto je bila kepe, da so se drobile v rahlo prst. Z motiko je požugala češnji, kot bi ji hotela očitati, zakaj tako šumi in cvete, da jo zavodi v razmišljanje in sanjarjenje. Kaj, če jo kdo vidi, da tako postaja? Primc orje v lazu, Gabrovci v logu brana in mah je živ. Krompir sade, za turščico popravljajo. Tri dni pred in tri po svetem Juriju se obsadi turščico, zato vsi hite, ker zemlja je pravšna, po svetem Marku pa tako rado dežuje.

Kepe so se drobile pod Marjetino mo-

tiko. Lepa mora biti leha, ker bodo vsadili krompir. Krompir na trdinski lehi je najboljši, mahovski ni sladak! Lažje je obdelovati mahovsko zemljo kot trdinsko, to je skušala Marjeta že nekaj let, ko je zlezla iz šolskih klopi in se začela ob očetu in materi ubijati po trdinskih lehah in senožetih. Ljubi trdinsko zemljo. Na nji se ne vgreza v močavo. Še misli so jasnejše in besede resnica, brez ugibanja in laži.

Rdeča pikčasta ruta ji je zlezla na teme, kostanjevi kodri so ji silili na čelo. Stresla je z glavo, z roko je potegnila ruto na oči, da se ji ni bliščalo, in pogledala v sonce. »Kmetica bom«, je dahnila. Usmeva ni bilo na ustnicah, čelo se je potemnilo.

Branila se je misli, ki so jo zajele. Kot nezajezen houdournik so jo potegnile za seboj. Ni videla več češnje in sonca, orači in sejanci so se spojili z zemljo; iz zemlje so vzkliše hiše, prtilikave, brez rož, le prah in saje so se jih lepile. Nad hišami se je vil tovarniški dim, gost in žgoč, po ulicah so se podili otroci, mali in veliki, ob ulicah so bile napete vrvi in na njih se je sušilo oprano perilo.

Marjeta si je z roko potegnila preko oči.

»Pridi k nam«, so jo vabili kuštravi, bosí otroci. Okna so ji mežikala in tovarniški dim se je valil proti njej.

»K nam pridi, tu v predmestju te čakamo. Pridi!«

»Ne morem«, je dahnila Marjeta. »Ne morem. Ko pridem v mesto, vas obiščem, a pri vas ostati ne morem. Pri vas ni sonca, ni češenj, ni zelenih senožeti in pšeničnih polj. Lastovice ne zidajo gnezd, sinčice ne klepetajo in božje pastiričice ne skakljajo za orači.« Nasmejala se je v pozdrav in slovo.

Velike, rjave oči bosonogih potepinčkov so se ji smejale in vabile z daljave: »Le pridi! Razkazali ti bomo naše predmestje. Tudi pri nas je sonce in rože, češnje in bele hiše. Tam mi nismo doma... A tudi mi imamo dom in očeta in mamo, samo zdaj sta v tovarni. Zvečer bosta prišla, takrat se ne bomo več igrali na ulicah. Pridi, Marjeta, vse boš sama videla!«

Privid je izginil. Leha je bila zopet leha in češnja se je kopala v soncu.

Marjeta se je nasmejala in pogledala po polju. Nihče ni zrl proti njej. Primc je vpregal konja v voz, da zapelje domov. Iz brazd se je kadilo. Škrjančki so se dvigali in padali na brazde. Nad domovi se je vil dim. Gospodinje so kuhale kosilo.

Marjeta je stopila proti češnji. Leha je bila popravljena, čakala je setve. Z roko je segla med cvetje, odkrehnila vejico in si jo zateknila v gumbnico. Vsedla se je med cvetje. Bele zobe je zasadila v črni kruh. Oči so božale trobentice in vijolice, prsi so se dvigale in vdihavale omamni vonj zemlje in cvetja.

»Le dvakrat sem bila v predmestju, pa se mi sanja o njem v spanju in ob motiki na lehi. Ko pojdem v mesto, obiščem tudi ulice tam na robu predmestja«, je sklenila.

Saj ji ni bilo do temnih ulic; le otroke potepe bi rada zbirala okrog sebe.

Marjeto je pot sama zvabila v Cvetni dol. Predmestje je bilo to velikega mesta.

»Rože in vrtovi so v Cvetnem dolu«, si je mislila Marjeta, ko jo je želja, da bi spoznala ta košček raja, prvikrat zvabila na ulice predmestja. Takrat je dolgo tavalala po ulicah. Poletje je bilo. Sonce je žgalo prašne ceste; bosí otroci so se igrali v prahu in pesku.

Vrtov ni našla. Hiše in barake so bledele v sončni soparici. Gostilne in trgovine so stale ponosne na vogalih ulic, debelušni gospodarji so stali na vratih.

*

Nedeljsko jutro. Jutranja zarja se zlata nad gozdovi, prvi sončni prameni poljubljajo rosno zemljico. Vas se je prebudila.

Gospodarji so iz kolnic izvlekli zapravljenke in koleseljne. Hlapčoni so zapregli konje. Na komatih se blešče na novo zglajene kolute.

Gospodinje so zbudile najmlajše otroke, da se bodo z njo in očetom popeljali v trg k maši. Dolga je pot po prašni cesti, dolga in naporna. S konjem se ne čuti poti, kar plavajo mimo vasi in utonejo v zelenju in soncu.

Pri Dolenčevih je sklicala mati Tineta, Lizo in Marjeto, ki se je namenila v mesto.

Marjeto je vleklo v mesto, v Cvetni dol. Klicali so jo lačni, raztrgani otroci. Za

roko bi jih rada vodila, angel bi jim bila rada na temnih ulicah.

Čimbolj se je upirala klicu, tem pogosteje je začula: »Pridi, Marjeta, pridi! Čakamo te!«

To nedeljsko jutro se je odločila: »Pojdem, a se vrnem! Kaj naj pa počnem tam v prahu in tovarniškem dimu?«



Zelo priljubljena je tudi rdeča pesa. Vendar ni vsaka enako dobra. Najboljša je rdeča krogla, ki ima skozi in skoz čisto rdeče meso in je zelo okusna.

V mestu se ni ozirala v razkošne izložbe, ni je zvabila stolnica in njene mogočne orgle, ne lepa gotska cerkev. Hitela je v cvetni dol, da bo pri maši v nizki leseni cerkvi. Delavci so postavili te cerkev z lastnimi rokami. Sredi nizkih hišic je bila svoja med svojimi, ponižna med ponižnimi.

Sveto Družino so postavili v glavni oltar, da bi jim varovala domove, kip Srca Jezusovega v stranskega, da bi jim delilo ljubezni; njim stiskanim in brezpravnim.

Maša se je prav pričela, ko je stopila skozi lesen pridvor v cerkev. Cerkev so polnili otroci. Ženske so se stiskale na levi in moški na desni strani. Stopila je v kot, pokleknila in molila. Molila je, da bi živela vedno med njivami, da bi ji Bog odvzel hrepenenje po otrokih predmestja.

Še je molila, ko je že mašnik odšel in je zadnja ženica oddrsala iz klopi.

Ozrla se je po lesenih skodlah na stropu in lesenih stenah. Vsepovsod je vel dih uboštva, preprostosti, a vendar, bliže ji je bil Bog kot v farni cerkvi.

Vrata so narahlo zaškripala v tečajih, vstopilo je dekle. Pogledala je Marjeto in se zdrznila. Stopila je korak nazaj, kakor

da hoče uiti. Marjeta je uprla pogled v oltar. Dekle je za hip oklevalo, a nato stopilo do zadnje klopi. Ni pokleknilo. Naslonilo se je na klop in sklenilo roke.

Sami sta bili z Marjeto v cerkvi.

Dve razcveli roži: Marjeta otrok sonca, zemlje, — tujka otrok predmestja. A obe je združil Bog.

Marjeta je vstala, se prekrizala in stopila iz cerkve. Postala je na velikem dvorišču, posutem s peskom. Na trati kraj cerkve so se podili otroci in zbijali žogo. V krogu, ki ni brcal žoge, je stala gospodična v sivem. Vsi otroci so jo zrlji nepremično. Morda jim je bajala pravljico ali o Indiji Koromandiji ali o Bogu, malem in skritem, ki se je rodil v revni štalici.

»Marjeta, vi ste gotovo tujka v našem predmestju. Izdaja vas obleka in lice. Pojdite z menoj!«

Pred Marjeto je stala tujka iz cerkve. Na pol otrok, na pol dekle, šibak otrok predmestja.

Marjeta se je začudeno ozrla v dekle, ni premišljevala, stopila je z njo. »Kam me boš vodila in kako naj te kličem?« jo je vprašala. Kakor sovaščanko jo je nagovorila.

»Kličič me Brezdomka. Vse predmestje je moj dom, a vendar nimam doma«, je sklonila glavo, a jo zopet kljubovalno dvignila. »Ne poznaš me? A jaz vem za tvoj dom. Na hribčku je in smrekov gozdič je poleg. Ali se ne spominjaš kolonije, ki je taborila v njem, in deklet, ki smo na vaši njivi hotele pokrasti vso repo«, se je hudomušno nasmejala.

Marjeta se je spominjala deklic, ki so taborile v njihovem gozdu, a bile so majhne deklice, ne kakor dekle pred njo.

»Brezdomka, klicala te bom, kakor želiš. A kam me boš vodila sedaj?«

»Razkazala ti bom naš Cvetni dol, vso revščino in krčmarje in trgovce, ki se debele na račun revščine. Samo del predmestja, kjer je bil moj dom, ti ne bom razkazala. Tam je največja beda, so najtemnejša stanovanja. Morda se čudiš? Novo obleko imam, čevlje, svilene nogavice, lepše in dražje kot ti. Morda ti bom kdaj razodela, kako sem dobila vse to. Zdaj je še prezgodaj,« je pogledala Marjeto in temna senca ji je hušknila na lice.

»Brezdomka, govori, pripoveduj mi,« je

zaprčila Marjeta. »Pri nas doma ne govorimo o bedi, ne o lačnih in pri nas ni deklet ‚Brezdomk‘. Grunt imamo, kruha nimamo odveč, a stradamo tudi ne. Lepo je pri nas,« ji je zagorelo v očeh.

»Lepo je pri vas. Marjeta, saj ti sama izžarevaš srečo in mir. Marjeta, pri nas pa ni lepo in tudi v mojem srcu ni sreče, ni radosti.« V očeh so ji zablestele solze in glas ji je drhtel.

»Pojdiva hitro. Tam na koncu ulice je travnik in na njem kostanj. Tam ti bom razodela vse,« je zaprosila Marjeto.

Oblaki so pravkar zakrili sonce. Hladni pomladni veter se je zagnal v hiše. Dim se je valil po ulicah kot zlovesčča roka. Delavci bakrenih lic in sajastih oblek so se vračali trudni in zmogzani od nočnega dela.

»Tudi moj oče je med njimi,« je pokazala Brzdomka na črno reko.

Hitro je stopala, da ji je Marjeta komaj sledila.

Črna reka se je razgubila med hišami, sami sta ostali na cesti.

»Tam je kostanj,« je pokazala Marjeti z roko.

V dalji je zagledala Marjeta senošet in na njej kostanj, ki je sameval na njej.

Tujka je nanovo spregovorila, ko sta se usedli na klopico pod kostanj.

»Ti se čudiš, da sem tako zaupljiva,« je pogledala Marjeto v oči. »A danes mi je, da bi se razkrila, kogar bi srečala. Grebla bi do srca, iztrgala bi ga in z njim vse, kar me duši. Toliko je vsega, kar moram izkričati, da me boli.« Globoko je zasopla in obmolčala.

»Marjeta, danes si me videla v cerkvi, a vedi, že več mesecev nisem prestopila praga cerkve. Vedi tudi: moj oče več presedi v ječi kot dela v tovarni, večkrat krade kot pošteno dela. In moja mati? V tovarni dela. Zjutraj gre ob sedmih in se vrne ob sedmih zvečer. Dela in služi za sebe in mene. Poprej je delala tudi zato, da sem študirala...« Počakala je, kot da išče v mislih.

»Študirala sem, pa so me vrgli iz šole,

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

češ da sem komunistka. A hotela sem le živeti. Imeti vsaj drobec tistega, kar so imele moje sošolke... Pozimi je bilo. Sošolke so govorile o počitnicah, božiču in jaslicah. One s kmetov so pripovedovale o toplih pečeh, na katerih se pozabijo vse skrbi in mraz. Prav takrat je bil moj oče zaprt, mati je ležala bolna doma. V sobi, ki nam služi za kuhinjo in spalnico, je zmrzovala voda; okna se niso odtajala teden dni. In kruha nisva imeli z materjo. Le zjutraj in opoldne sva jedli. Zvečer sem stisnila zobe in se vlegla premrla v posteljo. Mnogokrat sem zasanjala o bellem kruhu in topli peči. Zjutraj sem se prebudila premrla. Ledene rože so cvetele na oknih, mati je ječala v postelji. Takrat je zraslo v meni, da bi se uprla, da bi zbežala od doma. Na Boga nisem mislila, nihče mi ni vcepil zaupanja vanj. Mati ni molila, oče je klel, v šoli sem slišala o mogočnem Bogu. Bil mi je predaleč, nisem ga mogla doseči.

Tiste dni sem zašla v klet na robu predmestja. Večer za večerom so se zbirali v kleti prijatelji novih načel, komunističnega evangelija.

V našem predmestju se je bil boj med Bogom in Marksom, bil se je boj za nadvlado naših delavskih duš.

Hitro sem se vnela za novi evangelij. Oznanjala sem ga materi, sošolkam. In potem so dejali moji tovariši iz kleti, da so me določili za veliko in sveto nalogo: onečastiti moram leseno cerkev. Marjeta, mislila sem, da je to moja dolžnost, dolgo sem bila njih slepo orodje.

Prvikrat sem se splazila pozno zvečer v cerkev. Le večna luč je gorela pred oltarjem, motno je osvetljevala sliko svete Družine. Dolge, temne sence so se plazile po cerkvi. Pritihotapila sem se do večne luči. Ugasnila sem jo. To je bilo prvo naročilo, prva sveta naloga. Tovariši so mi čestitali kot zmagovalki. Bila sem pijana slave.

Drugič sem ugasnila večno luč, prevrnila vaze z rožami pred oltarjem Srca Jezusovega... Vedno več so zahtevali in vedno bolj objestno sem gospodarila v cerkvi. In zato, Marjeta, sem dobila obleko, čevlje, svilene nogavice. A tudi kruha in vina. Nisem bila več lačna, nisem bila raztrgana. Kajne, Marjeta, morala bi biti res

srečna! A sreča je bežala, še manj jo je bilo kot prej.

Temne sence iz cerkve so se plazile za menoj. V sanjah je trepetala večna luč. Mali Jezus me je gledal proseče. Mati božja, ki ga je držala v naročju, se mi je žalostno smehljala. A vendar, še sem prevračala cvetje na oltarjih, ugašala večno luč. Nikdar nisem pogledala v sveto Družino. Bala sem se prosečega pogleda, ki me je preganjal.

Temnega zimskega večera sem se pripravila pozno zvečer do večne luči. Ugasnila sem jo, potem sem se zazrla v sveto Družino. Za hip sem pozabila na vse. V srcu se mi je zganila bolečina, morda kes ali prošnja, naj mi odpusti. Takrat ko bi morda pokleknila, me je zgrabila močna roka. Uiti sem ji hotela, a sem kleknila pred njo. V srce mi je tedaj zasijal žarek: Rešena si! Česa sem rešena, pa nisem doumela. Od tistega večera nisem smela več k materi, a tudi ne v šolo. Bila sem zaznamovana.« Umolknila je. Srepro je gledala preko Marjete. Njena duša je bila odsotna. Blodila je in iskala odgovor na vprašanje: Kdo je kriv, da sem zašla v klet in se je tam pričelo dvojno gorje? Kdo je kriv? Mati, oče, družba? Ni si vedela odgovora.

»Marjeta, včasih si mislim, če bi takrat v mrzlih, zimskih dneh prišel nekdo in mi ponudil kruha in toplo obleko, ne bi zašla v klet. Ne bila bi brezdomka, ne bila bi zaznamovana. Še nekaj bi morala imeti: vero, vero v Boga. To zadnje spoznanje mi je zasijalo v dušo šele danes.«

Sklenila je roki v naročju. Poteze na obrazu so ostale negibne, oči mrtve. Samo ustnice so ji podrhtevale kot ob zadržanem joku.

Iz mesta so zadoneli ubrani glasovi zvonov. Zvon svete Družine je utonil v slavnostni pesmi kot jecljajoč pevec. Tiho je zavel njegov Ave nad Cvetnim dolom. Proseče je trkal na vrata mestnih hišic.

Marjeta je sklenila roki in glasno molila: »Angel Gospodov je oznanil Mariji...« Brezdomka ji je odgovarjala šepetaje. Moč in tolažba molitve ji je bila blizu, a hkrati daleč. A bližal se je čas božjih globin.

Marjeta je v jecljajoči pesmi predmestnega zvončka in v tihi molitvi predmestnega dekleta doumela klic predmestja.

»Brezdomka, z menoj pojdi v našo vas.

Naužila se boš sonca in zemlja ti bo dala moč, da se enkrat povrneva nazaj v Cvetni dol, da bova kakor ona gospodična v sivem zbirali otroke in jim polagali v srca vero v Boga in življenje.

Milica Sivec:

Prehrana zdravega in bolnega človeka

(Nadaljevanje.)

Važno poglavje našega gospodinjstva je, kako naj pripravljamo hrano, da bo v polni meri služila svojemu namenu. Mnogo se greši zlasti v kuhinji, kjer se s kuhanjem hrana pretvarja in se uničujejo življenjske snovi, ki jih je narava pripravila za človeka.

Pripravljanje hrane se je v teku časa močno izpremenilo. Človek, ki že tisočletja pretvarja darove zemlje za svojo hrano z ognjem, z mehaničnimi in kemičnimi sredstvi, je svojo hrano zelo pofinil in s tem pokvaril svoj naravni okus. Razvadil ga je, kar seveda sedaj pogosto škoduje njegovemu zdravju. Kuharska umetnost kljub svojemu visokemu tehničnemu napredku ne more vedno zadovoljevati vseh želj razvajenih sladkosnedežev.

Še pred petdesetimi leti je uživalo naše ljudstvo zdravo, krepko in tečno kmečko hrano. Črn kruh, žganci, polenta, močnik ali sok, sladko in kislo mleko, sir, skuta, sveže in suho sadje, zelje, repa, zelenjadne juhe, kaša ter ob nedeljah in praznikih meso, so mu dajali zdravje in moč. Dandanes je že marsikaj drugače. Preprosto, a trpežno in zdravo obleko domačega izdelka je izpodrinilo po kakovosti slabše in dražje tovarniško blago. Mestna moda je zašla na deželo in kmečka mladina se skoraj ne loči več od mestne. Ker so se dohodki kmeta le malo zvišali, postaja njegova skrb za vzdrževanje družine vedno večja. Da bi dobil za to potreben denar, prodaja v mesto mleko, maslo, smetano, sir, sadje, jajca, fižol, zelenjad, med itd. Zato se vedno bolj uveljavljajo na kmetih bel kruh, meso, kava, čaj, saharin, ocetna kislina, alkohol itd. Če je taka hrana škodljiva za meščana, je še bolj za kmeta, ki opravlja težka telesna dela. Zaradi pomanjkanja izdatne, redilne in vitaminske hra-

Bog naju je združil v cerkvi, družil naju bo pri reševanju predmestnih dušic.«

Brezdomka je položila roko v Marjetino. Pesem predmestnega zvona je utihnila. Izzvenela ni v dveh dekliških dušah.

ne zelo peša odpornost našega ljudstva in med njim se širijo mnoge bolezni.

Vedno bolj se uveljavlja uporaba mesa. Naša hrana je postala premastna. Obilna živalska mast pospešuje tvorbo žolčnih kamnov, medtem ko ima olje ravno nasproten učinek. Enostranska hrana je škodljiva, naše telo potrebuje mnogovrstno in mešano hrano. Pri pripravljanju hrane se tudi premalo oziram na potrebe poedinih oseb. Ustroj telesa ni pri vseh ljudeh popolnoma enak. Ozirati bi se morali na starostno dobo, na zdravstveno stanje, na poklic in na opravilo vsakega posameznika.

Pripravljanje živil ima namen, napraviti jih bolj užitne, okusne, lažje prebavne in polnovredne glede na njih hranilne snovi. To se gotovo ne sme zgoditi v škodo njenih naravnih vrednot. Hrana, ki hoče zadostiti svojemu namenu, mora ohraniti vse svoje naravne vrednote. Te v rastlinah niso nastale slučajno, temveč z določenim namenom. Zato moramo pripravljati hrano tako, da ne gre pri tem nobena hranilna snov v izgubo in da ohrani vse svoje zdravilne lastnosti. Kuharska umetnost obstoji ravno v tem, kako pripravljati živila, da ohranijo vse svoje naravne vrednote, a so pri tem lahko prebavna in prijetna za okus, vonj in vid. Da dosežemo ta namen, živila lupimo, režemo, drobimo, meljemo, tolčemo, kuhamo, pečemo, dušimo, parimo, pražimo itd. S tem izgubi rastlinska hrana svojo skorjo in njene redilne snovi postanejo lažje dostopne slini in prebavnim sokovom.

Važno je, kako visoko in koliko časa naj jedila segrevamo. Visoka in dolgo časa trajajoča vročina, pokuhavanje in pogrevanje škodujejo vitaminom in jih uničijo. Shranjevanje jedi na toplem pa pospešuje razvoj bakterij, ki povzročajo kisanje hra-

ne. Zato je treba sveže pripravljeno hrano takoj pojesti.

Marsikje sta v rabi Papinov lonec in skrinjica za kuhanje. V Papinovem loncu se skuha jed naglo, a pri zelo visoki toplini in pod močnim pritiskom. V kuhalni skrinjici pa se kuha jed po več ur. Njih uporaba je zelo praktična, a proti pravilu, da se jed ne sme kuhati predolgo in v prehudih vročini. Mnoge gospodinje imajo navado, da kuhajo hrano na velikem, močnem ognju, da bujno vre in se močno sopari. Jed zaradi tega ni prej kuhana, pač pa se rada prežge in pripali, uhaja iz posode, mnogo izgubi na dobrem okusu in vonju, kuhinja pa postane vlažna od preobilne sople.

Važno je tudi, v kakem razmerju naj živila mešamo in koliko naj jim dodajamo visokovrednih redilnih življenjskih snovi in začimb. Preveč pozornosti se polaga na okus jedi. Širi se nezmernost v jedi in pijači in z njo predvsem boleznimi prebavil.

V kakem stanju naj uživamo hrano, v surovem ali kuhanem, ali naj bodo jedila celi sadovi, drobno sesekljeni ali v obliki zmečkanin (pire)? Kuhanje uničuje fermente, škoduje vitaminom, strdi beljakovine ali jih pretvarja v druge oblike, izpreminja sadne kisline in aromatične snovi. Gotovo se vrše izpremembe tudi pri rudninskih snoveh, ki jih pa še ne poznamo dovolj. Zato je zauživanje surove rastlinske hrane zelo priporočljivo. Če le možno, jo zauživajmo v njeni naravni obliki. Vendar jo moremo uživati svežo ali presno le tedaj, če je lahko prebavna. Snovi, ki vsebujejo obilo škroba, n. pr. krompir, žito, moka in drugo, moramo drobiti, mleti, kuhati ali peči, da postanejo lažje prebavne.

ZELENJAVA

Zelenjavo prištevamo k najvažnejšim hranilom. Ona sicer nima mnogo hranilnih snovi, važna pa je zato, ker vsebuje vitamine in rudninske soli, ki jih je v drugi hrani le malo. Mnogovrstnost zelenjave nam nudi obilo izpremembe, njen prijeten osvežujoč okus pa nam poživlja telo ter nam vzbuja veselje in tek do jedi.

Največje pogoške delajo gospodinje pri pripravljanju zelenjave. Če zelenjavo kuhamo, se njene celice razpočijo in voda iz-

Marija Žnidaršič:

ZADNJKRAT

Krog mojih oken veter žalostno ječi,
njegova pesem še mene je zajela,
in mojo dušo v žalni plašč odela,
zda nad zgubljeno srečo solze toči.

Takrat, ko bodo spet svetle noči,
ko bo v vrtu lilija cvetela,
in rezeda sladko bo dehtela,
ti bom še zadnjokrat pogledala v oči.

Ko so noči od mesečine čisto bele,
so tudi moje misli drzne, smeje,
takrat bom dala ti poslednji dolg poljub.

Potem pa bom zbežala proč od teh palač,
v gozdove kraške, tja pred prag domač,
in ves ta silni zadušila bom obup.

luži iz njih dragocene hranilne snovi. Z odlihanjem te vode zametujemo najvažnejše snovi. Pri kuhanju izgubi zelenjava eno petino beljakovin do tri četrtnine ogljikovih vodikov in večino vodotopnih vitaminov in rudninskih soli. Ker so lužnate snovi lažje topljive kakor kisline, zametujemo s tem večinoma le lužnate soli in izpreminjamo zelenjavo iz lugotvorne v kislinsotvorno hrano. S tem postane ona manjvredna, kar nam škoduje v ekonomičnem in zdravstvenem oziru. Taka zelenjava je podobna neprebavni prazni slami. Bolnikom otežuje želodec, zdravim pa draži želodec in čreva. Edina korist, ki jo imamo od nje, je ta, da nam pospešuje prebavo. Gospodinje dodajajo taki zelenjavi obilo pražene moke in jo s tem napravljajo še bolj kislinsotvorno. Ker dober okus zelenjave izgine, ga skušajo popraviti z obilnim dodatkom soli in s tem vrednost hrane še bolj pokvarijo.

V nobenem dobrem gospodinjstvu bi se ne smelo dogajati kaj podobnega. Kuhanje je najslabši način pripravljanja zelenjave. Kuharica naj raje zelenjavo duši. Doda naj ji le toliko vode, da se ne pripali, temveč se duši tako rekoč v lastnem soku. Pozneje, ko je zelenjava že zmehčana, ji doda masti, vode in začimb itd.

Še boljši je sledeči način: Zelenjavo očistimo, operemo v mlačni vodi, razreže-

mo in jo damo v kozico. Dodamo ji masti in čebule (za zelenjadno juho lahko dodamo tudi surovega krompirja, korenja in drugo v rezinah), pristavimo k ognju ter pustimo, da se počasi duši. Vodo ali še boljše mesno juho ji dolivamo po žlicah le tedaj, če se hoče pripaliti.

Z dodatkom moke zelenjava mnogo izgubi na svojem okusu, zato je dodajamo le poredkoma in le v majhnih količinah. Če nameravamo uporabiti zelenjavo za juho, ji dodamo, ko je zmeščana, še kostno juho ali vodo. Nikdar ne dušimo zelenjave na prehudem ognju in pazimo, da bo vedno dobro pokrita. Le ono zelenjavo, ki ima močan duh, večkrat odkrijemo, da izhlapi njen neprijeten oster duh.

Če kdaj zelenjavo kuhamo, jo denimo vedno v vrelo vodo. Vode pa naj bo le toliko, kolikor jo nameravamo uporabiti. Zelenjavo kuhajmo le toliko, da se vlakna primerno zmeščajo in da ostane še zelena. Zaradi dolgega kuhanja izgubi prijeten okus in porjavi, kar ni prijetno za oči.

Špinača ima precej beljakovin, da bi jo lahko primerjali skoraj s krompirjem. Dušimo jo lahko celo ali pa seseklano. Ko je lepo očiščena in sesekljana, segrejemo v kozici presno maslo ali olje, opravimo v njem nekoliko čebule in potem pridenemo špinačo in ščepec soli ter dušimo pet minut. Nato vzamemo od ognja, dodamo še kisle smetane in špinača je gotova. Na ta način pripravljena špinača potrebuje prav malo soli, ker jih vsebuje že sama obilo.

K špinači nikdar ne devajmo preveč moke, še boljše nič, temveč pust, da se njen sok izhlapi, če ti je zoprno. Kuhati in odlivati špinačo je zelo nesmiselno. Preoster okus omilimo z dodatkom mleka in smetane. Jemati jajca in meso k špinači pomeni uničiti njeno glavno korist, ker s tem zmanjšamo prebitok baz. Masten krompir in špinača tvorita v vsakem oziru popolno hrano. Največ nam seveda koristi špinača, če jo uživamo surovo kot solato, lepo osnaženo, seseklano in zmešano s solatno omako.

Ona zelenjava, ki jo uživamo v presnem ali surovem stanju, ne sme biti prestara, zvenela in nagnita. Neposredno pred uporabo jo otrebimo in skrbno operemo v veliki posodi in obilni vodi. Skrbeti moramo, da odstranimo vso nesnago in mo-

rebitne glivice nalezljivih bolezni. Mnogi vrtnarji zalivajo zelenjavo z gnojnico in ji gnojijo s stranišnim gnojem, zaradi česar je nevarnost okužitve velika. Ne smemo je pa namakati dalje časa, ker bi sicer izlužili vitamine in rudninske soli. Tudi izgubi taka zelenjava svežost in svoj dober okus. Oprane zelenjave ne izžemajmo, temveč jo rahlo položimo na cedilo, da se odteče in osuši. Mokre solate ne pripravljajmo za jed. Okusna in slastna je le tedaj, če ji dodamo polivko, ko je že osušena. Ovenelo solato osvežimo, če jo operemo in denemo na cedilo.

Solat ne pripravljajmo le iz splošno znanih rastlin: glavnote solate, berivke, radiča, endivije, motovilca, regrata, kreše, temveč tudi iz kumaric, redkvic, mlade špinače, cvetače, mladega fižola v stročju, paradižnikov, paprike, zelene itd. Surove lahko pripravimo kot solato tudi mlado špinačo, rdeče in belo zelje; prekuhati pa moramo karfijolo, rožnati ohrovt in stročji fižol. Popolnoma mehko se kuhajo: zelena, rumena in rdeča pesa, koleraba, špargeljni in gobe.

Iz kumar pripravljamo poleti osvežujočo solato. Ko smo kumare razrezali na tanke rezine, ne smemo iz njih iztisniti soka, ker povzročajo izlužena kumarična solata težko prebavo in napenjanje.

Fižol in bob lahko pripravljamo samostojno ali pa skupno z drugo solato. Sočivje: fižol, bob, grah, leča imajo kakor meso kislinotvorne snovi. Te se presnavljajo v telesu v sečno, žvepleno in fosforno kislino ter povzročajo obistne kamne in protin. Fižol operemo, preden ga denemo kuhat in ga pozneje ne smemo odlivati. Star fižol, ki se ne kuha rad, zvečer operemo in ga denemo namakati v vodo, v kateri ga potem tudi kuhamo.

Kolikor je mogoče uporabljajmo solatne rastline v surovem stanju.

Pri pripravljanju solat napravimo okusu primerno polivko. Teh je več vrst. Najnavadnejša je iz sadnega ali vinskega kisa, olja, soli in nekaj fino sesekljane čebule. Tej polivki lahko dodamo po okusu še dišavnih zelišč. Polivko napravimo v posebni skledici in jo šele potem polijemo po solati. Ravnati se moramo po pravilu: »S kisom skopari, z oljem zapravljaj in mešaj obilno.« Glavnata solata je dobra z li-

monovim sokom, ki ga po okusu razredčimo z vodo. Octova kislina je zdravju škodljiva, živalska mast pa odvzame solati prijeten okus. Čehi in Nemci pripravljajo glavno in kumarčno solato tudi s kislom smetano.

Mnogi tožijo, da jih zelenjava napenja. Res je, da vpliva posebno zelje zelo neprijetno. Trije vzroki so, da zelenjava napenja. Prvi, če je bila zelenjava napačno gnojena in močno onesnažena od bakterij. Nekatero teh bakterij so zelo odporne in jih tudi kratko kuhanje in želodčni sokovi ne uničijo. Te se potem v črevesju razmnože in povzročajo kisanje hrane in na-

penjanje. Drugi vzrok je pomanjkanje solne kisline v želodcu, zaradi česar je razkuženje jedi nezadostno in zopet nastaja kisanje, napenjanje v črevesju. Tretji in najpogostejši vzrok pa je v nepravilnem zauživanju hrane. Marsikdo z naglico priteče k obedu, naglo zmeče hrano vase in gre potem takoj na delo ali mogoče k počitku. Pri takem brezmiselnem obedovanju odpovedo prebavne žleze, slina in želodčni sok ne pritečeta in jed leži v želodcu kakor kamen. Tu in pozneje v črevesju se začne potem kisati in kipeti, kar povzroči močno napenjanje.

(Dalje prih.)

Mati:

Razmišljanja ob naših gospodinjah

Če se v življenju nekoliko ogledamo, se nam vsili čudna ugotovitev. Tu je družina, ki razmeroma kar dobro izhaja z moževim zaslužkom, četudi je ta majhen in bi si vsa družina želela večjega. V neposredni bližini pa je druga družina, ki ima večje dohodke, skoro še enkrat tolike kot prva. Zdaj pa pride ugotovitev: prva družina je bolj hranjena, bolj zdrava in sveža, tudi bolj oblečena kot druga. Kar čudno se nam zdi, da v prvi družini kljub skromnim dohodkom vlada nekako blagostanje in veselje, v drugi pa so le vsakdanje neprijetnosti, le malo veselja in je celo zakopana v dolgovi.

Ne moremo drugače, kakor da se takoj ogledamo po vzrokih te razlike. Obe družini imata hranitelja, ki ima delo in zato ju more tudi primerno hraniti. Oba sta resna moža, ki ne špekulirata in se ne vdajata iluzijam, da bo kdaj mogoče živeti brez dela. Delata pridno in ne zamujata svojih dolžnosti. Obe družini imata po več otrok, ki so pridni in se brigajo za učenje. Stanovanje je približno enako in vendar je toliko razlike med obema družinama že na zunanji in seveda prav gotovo tudi na znotraj, česar pa ne moremo tako hitro ugotoviti. Kot žene se obrnemo v prvi vrsti do žen v teh družinah in opazimo tu velikansko razliko. V prvi družini je uvidevna, preudarna, varčna žena, v drugi pa žena, ki ji je gospodinjstvo španska vas.

In te ugotovitve nam ni iskati samo v

delavskih, ampak tudi uradniških in bolj-ših meščanskih družinah, sploh povsod, kjer vidimo, da šepa v družini red in delo in blagostanje, kolikor ga moremo v teh časih sploh pričakovati.

Vzrok pa je tale: ena žena je svoji nalogi kot gospodinja in mati dorasla, druga pa ne. Ena se prav malo briga za to, kaj bodo ljudje rekli, kaj bodo mislili o nas, če se ne udeležimo te ali one prireditve, če nismo moderno oblečeni, če se sploh z okolico ne merimo. Vsa se zamisli vase in v svojo nalogo, samo vest ji je merilo in zato dela vse po vesti. Ni ji na tem, da bi igrala važno vlogo med ženami svoje okolice, ampak hoče le obvladati svojo nalogo kot žena, mati in gospodinja.

Druga pa hoče »igrati« samo važno vlogo, zato do resničnega dela nikoli ne pride. Vedno in povsod trpi na občutju manjvrednosti, ker misli, da je vrednost človeka na njegovi zunanosti, obleki, zabavi itd. Hudo ji je in sama sebi se smili. Zato nima časa za drugo razmišljanje, kakor: kako naj napravi to, kako ono, da bo okolici pokazala, da zmore in zna, da se lahko postavi ob stran te ali one gospe iz soseščine, da jo nekoliko občuduje njena okolica in jo nekoliko pomiluje, ali se ji čudi, da vse to zmore, česar še drugi ne zmorejo.

Ta miselnost žene je iz dobe kapitalizma.

V prejšnjih časih je bilo prav in dobro, če se je žena s svojimi tovarišicami porazgovarjala tudi o gospodinjstvu, vzgoji in o

vseh vprašanjih, ki zadevajo ženo in njeno delo. Danes seveda teh razgovorov več ni in tudi zanimanja za zboljšanje domačih razmer ni kaj prida, ampak je vse obrnjeno le na zunanjo stran in na to: kako bi se dala igrati čim lepša vloga v življenju, da bi bilo zraven tudi več užitka in dobička.

Tega pa žena, ki ji je mar njene naloge kot središču doma, ne more in ne sme. Seveda bo prvič, ko se bo odpovedala tej ali oni senzaciji, ker se hoče posvetiti samo svoji družini, doživela v krogu svojih sovrstnic, ki tega dela ne vzemo tako vestno in resno, najbrž pomilovanje in zasme. Koliko moralne moči ji bo treba, koliko resnične zvestobe, če bo hotela pri tem mišljenju vztrajati! In tega je treba, tako zelo treba, če naj se v družinah zopet ustalijo redno in varno življenje in delo.

Da se more žena kot gospodinja posvetiti svojemu gospodinjstvem delu, je treba, da to delo razume. To pa bo, če je že v svoji družini, iz katere izhaja, imela skoz in skoz priliko, da je smela in morala z materjo sodelati in soskrbeti za dom, za gospodinjstvo. Seveda je to še tudi premalo. Vsaka žena mora imeti tudi priliko, preden začne s samostojnim gospodinjstvom, vsaj nekaj mesecev preživeti v kakem vzornem gospodinjstvu, ne na zunaj preračunanem, ampak v praktično in resnično življenje obrnjenem, kjer si pridobi vsega tistega, česar ji mati v domačem gospodinjstvu ni mogla dati. Res je, da bo z vso vnemo šele to delo vršila, ko bo na lastnem, a to še ni vzrok, da bi se smela takemu učenju odtegniti. Vsako, prav vsako dekle, naj se pripravlja na kateri koli poklic, moralo bi v prvo vrsto postaviti gospodinjstvo izobrazbo, pa najsi se pripravlja za samostojen poklic ali za znanstveni poklic ali za poklic žene in matere že od vsega začetka. To, da zna gospodinjiti, kuhati, šivati, prati in opravljati druga gospodinjstva dela in ne nazadnje tudi vzgajati, to naj bi bil temelj za vsako drugo pripravo h kateremu koli poklicu. V tem oziru bi morale me, žene, tudi staviti svoje zahteve, da bi se ves pouk za naša dekleta postavil na ta temelj; kajti premalo je, da se dekleta višjih razredov nekako ob strani vadijo nekega teoretičnega gospodinjstva. Naše šole bi se morale reorganizirati tako, da bi vsako dekle,

ki odide iz šole, znalo tudi samostojno prijeti za domače delo in bi ji ne smelo biti domače delo »delo druge vrste«, le knjige in delo z glavo pa delo, ki naj se ga dekleta oprime. Koliko manj razdorov v družini bi bilo, če bi se naša dekleta, s tem znanjem opremljene, podale v življenje, pa naj bi jih potem mož peljal v družino, ali bi same živele v samostojnem poklicu, ali naj bi bile kot kakršna koli pomoč v družini, kjer bi jim delo mnogo bolj šlo od rok in bi jim dajalo tudi veselje, če bi se jim ne zdelo, da so one čisto za nekaj drugega ustvarjene, kakor pa za »nizkotno« domače delo.

Morebiti je prav to mišljenje tudi vzrok, da se marsikje v naših meščanskih družinah gospodinjstvo delo opravlja le kot nekaj postranskega in neveselega in se marsikatera meščanska gospodinja na vso moč trudi, da bi se mogla tega dela čim hitreje iznebiti in se to dogaja na škodo družine in zlasti njenih najmanjših članov.

V poštev pa moramo vzeti prav zelo današnjo dobo, ki je vsa drugačna, kakor so bile druge dobe, ko se je žena borila za svojo družino in njen obstanek tudi že z mnogimi sovražniki, prav zelo podobnimi današnjim. Pri današnjem razmerju žene do splošnosti pa se premika to razmerje vedno bolj v smer, ko je tudi žena prido-bitni faktor družine. V tem primeru se dotikata v gospodinjstvu produkcija in konsum. Mnogokrat se bori na torišču, kjer bi morala žena-mati mirno delati v svoji družini kot žena, mati, gospodinja, vzgojiteljica, cela vrsta različnih poklicev, ki se jim mora mati posvečati, če hoče obvarovati svojo družino gladu, ne samo, kakor večkrat tako lepo pravimo: »da uravnovesi družinsko blagajno«. Znanstveni poklici se morajo boriti s čisto materialnimi dobrinami življenja, ker ne najdejo temelja, na katerem bi se mogli prosto razvijati.

Nič čudnega, če že žene, ki morajo na ta način kakor koli že spraviti v sklad poklic in dom, iščejo, na kakšen način bi to najlažje storile brez oškodovanja enega ali drugega. Tako vidimo, da se ustanavljajo penziji, domovi za samostojne žene, ki odhajajo vsak dan v službo, pa nimajo časa in še večkrat tudi ne zmožnosti za svojo lastno oskrbo v telesnem oziru. Zdi

se, da se te žene na prvi pogled kar dobro počutijo v tej oskrbi. Toda če pogledamo globlje, je in ostane vedno neka vrzel, ki je pač nastala, ker se žena vendar le ne najde v svojem elementu. Seveda pa taki domovi morejo le uspevati toliko časa, dokler so tam oskrbljene žene zmožne nositi stroške. Potem pa mora seveda tudi ta oskrba prenehati, če ni dohodkov. Pa zopet nastane tista že davno izražena zahteva po neki avtomatični oskrbi, ki bi je morala biti deležna žena tudi ob času brezposelnosti in onemoglosti. Prave starostne preskrbe ni, če izvzamemo nekatere privatne poskuse te oskrbe.

Seveda pa so naše večje brige potrebne tiste žene, ki v družini, tako imenovani meščanski družini, nosijo vso skrb za obstoj in oskrbo družine. Koliko resnične skrbi je tu, more vedeti le ona, ki se sama z vso vestnostjo bori v tem delu.

Razveseljivo je dejstvo, da se je za to ženo, ki ji vsepovsod manjka časa, ker je pač njeno delo tako mnogostransko, za-

vezela v prvi vrsti novodobna tehnika. Koliko najrazličnejših pripomočkov je v zadnjem času postavila tehnika na trg, da bi obvarovala ženo prezgodnje izčrpanosti. Majhni in neznatni predmeti so to, ki ji pomagajo, da s čim manjšim naporom doseže isti cilj, da s čim manjšo porabo moči in časa zmaguje ovire pri delu itd.

Naše žene bi morale res vsak dan pregledati tozadevne napotke po raznih časopisih, revijah, ženskih listih. Saj nimamo lista, ki bi se ne hotel prikupiti v tem oziru tudi ženi s tem, da ji prinaša kar domov nasvete in navodila, kako naj svoje delo opravlja čim bolj ekonomično.

Opazujemo pa lahko vsak dan, da se žene iz meščanskih krogov prav malo okoriščajo s temi dobromislečimi nasveti. Zdi se jim, da se morajo držati svojih starih navad, ki so se jih naučile še od svojih mater in so bile za pretekli čas res dobre, a jih novejše izkušnje sodobnih praktičnih gospodinj lahko s pridom nadomeste.

(Dalje prih.)

IZ NAŠIH KROGOV

Marija Pučko:

PRAV ISTA VEDNO JE POVEST

Prav ista vedno je povest,
podobni vedno cilji cest,
hitimo, gremo v daljni dan,
kot večni romar — kot cigan.

In mati, ptica pelikan,
drhti v ljubezni, polni ran,
otrok pa gre kot bel labod
in išče luč drugje povsod.

Odpre oči, da vidi vse,
zapre srce, v ljubezni mre,
a ko je v duši črna noč,
se vrne k njej — umirajoč.

Prav ista vedno je povest
in ista pot do svetlih zvezd,
ko ni življenja, nič več ni, —
križ zadnji — mati naredi.

K. A.:

KO MI JE UMRL OČE

25. IV. 1940.

Dobila sem obvestilo: »Oče je mrtev«. Hotela sem misliti, a se ni dalo; ta novica mi je bila tako tuja. Prestrašila sem se, skoraj bi omedlela. Bilo mi je vedno huje, ko sem začela premišljevat, kaj vse mi je bil oče.

Z opoldanskim vlakom sem se odpeljala domov. Pot je bila takrat zelo dolga. Vlak je vozil silno počasi, tako čudna so bila polja in gozdovi. Slednjič se je ustavil. Med gnečo ljudi sem se prerila na cesto. Zdelo se mi je, da me vsi gledajo. Črna obleka, rdeče izjokane oči so razkrivale mojo veliko žalost. Kam, kam naj krenem sedaj? Misel mi je tiho šepetala: »Domov, k očetu, danes mrtvemu očetu!« Prihajali so žalostni trenutki. Zagledala sem hišo, pred njo mrtvaški križ. V veži pokrov rakev, a že se mi je zablščala rakev, v kateri je ležal oče. Zelene rože so ga čuvale in

Poravnajte naročnino!

sveče so mu svetile. On sam pa je bil lep, tako mirno je počival. Nič se mi ni zdel strašen. Oči je imel zaprte, obraz bel, ustnice nekoliko odprte, kot bi hotele nekaj povedati. Gledala sem ga, kako je mirno ležal, mislila pa sem: zdaj si bo le odpohčil, da bo potem zopet vstal, zdrav in močan.

Mater je potrlo, izpilo ji je kri iz obraza. Nič ni govorila, nič spala in tudi jedla ni tiste dni. Ako jo je kdo kaj vprašal, je le s težavo odgovorila. Nisem je mogla gledati, tako se mi je smilila.

Sedeli smo v kuhinji in molčali, kako bi drug drugega ne poznali. Poklicala nas je čuvajka.

Oče je bil zdaj kakor oropan. Poleg njega ni bilo več rož, tudi sveče so odmaknili, le pri nogah na mizici je gorela mala oljnata lučka. Takrat se mi je zasmilil; tako zapuščen je bil na odru. In od tako osamljenega je bilo treba vzeti slovo.

Najprej se je približala mati, ga prekrizala ter se z drgetajočim telesom odmaknila od rakve.

Prišla je vrsta name. Roka, dasi je bila težka in neokretna, vendar sem jo prinesla do očetovega čela. Komaj se ga dotaknem, že je njegov mraz zlezal v mojo kri, zazeblo me je. Nisem se mogla več vzdržati. Stresla sem se od groze. Ko sem zrla poslednjikrat njegov obraz, se mi je zdela smrt kruta, celo krivična. Iz njegovih ust je bilo slutiti besedo: »Dopolnjeno je«.

Tedaj so ga zakrili. Trd pokrov rakve se je poveznil nanj. V hišo so se drenjali sorodniki in znanci. Tudi pred hišo je bilo polno ljudi.

Nato je prišel duhovnik. Nič ni bil tako prazničen, kakor pri nedeljski sveti maši, ali kakor pri procesiji. Odmolil je. Možje so prijeli rakev in jo odnesli. Ta trenutek je bil najhujši; kajti vsi smo vedeli, da ko se vrnemo domov, bomo sami in potem vedno, vedno... Na pokopališču mi je bilo tako čudno tesno. Križi in kamni so bili tako pusti. In vseh svetnikov dan so bili vse lepši in prijaznejši. Nosci so se ustavili ob jami, ki je bila temna in globoka. Molitev duhovnika, vonj groba in kadila me je omamilo. Gruda je jela padati na rakev, ali kdaj so jo spustili v grob, se nisem zavedla.

Spomnila sem se zgodb čudežnih in strašnih, ki so jih nekoč pripovedovali. Pozno v noč so nekje slišali ječanje iz groba. Grobar je šel odkopat grob, v krsti je ležal mrtvec obrnjen. Poslušala sem, da ne bi zaječal tudi oče...

S pokopališča smo se vrnili zmučeni in strti. Hiša je bila prazna, vsa tuja. Dišalo je po svečah. Zeblo nas je, a mraza nismo čutili. Dolgo smo zopet molčali, nakar je spregovorila mati: »Smrt ne priznanese«. Tedaj sem vedela, kaj je ona dolgo premišljevala, vseskozi samo o smrti. Zvečer smo molili, dolgo molili za očeta. Nikdar ne bom pozabila molitve tistega večera. Mati je molila naprej. Za pokoj njegove duše, za rožnato življenje onkraj smrti, za božje usmiljenje, za večni mir... Tisto noč nisem mogla zaspati. Vso noč sem čula ječanje iz groba.

Od tedaj se vedno bojim smrti, rakve in groba.

Marija Pučko:

LI MORDA V VEČNOSTI...?

Kako je čudna v srcih nam ljubezen,
v večerih človek gleda svetlo luno,
ob mlaju išče v duši tožno struno,
ne pije nič in vendarle ni trezen.

Kako je grenko v duši mlade žene,
dekleta končno, ki ne sme ljubiti,
le v srcu svojem skrito ga nositi
in gledati za njim čez sive stene.

In gledati za njim čez sive stene,
z njegovo dušo se na križ razpeti, —
nikjer ne vidi več luči nobene, —
li morda v večnosti ji luč zasveti?

Duhovne vaje v »Domu Device Mogočne« bodo za gospodične učiteljice in uradnice od 6. do 10. julija; za žene in matere od 14. do 18. julija; za dekleta pa od 14. do 18. avgusta. — Prijavite se čim prej na naslov: Predstojništvo Lichtenhurnovega zavoda v Ljubljani, Ambrožev trg šte. 8.

Poravnajte naročnino!

KAJ BOMO KUHALE?

S skrbjo se sprašuje danes gospodinja, kaj bo kuhala, ko nekaterih živil sploh ni več dobiti, druga so pa tako draga, da jih z normalnimi ali celo zmanjšanimi dohodki ne zmore. Vse gospodinjstvo je treba preusmeriti, poskušati in izboljševati, da bomo tudi v teh razmerah mogle svoje družine zadovoljiti. Bolj kot kdaj prej bi morale »Vigrednice« same sodelovati v gospodinjškem koticu z nasveti in vprašanji. Kolikor glav, toliko misli, in kolikor gospodinjstev, toliko praktičnih nasvetov, toliko dragocenih izkušenj, ki bi jih morale sporočiti svojim sovrstnicam.

Mesa bo sedaj bolj malo. Bomo pa večkrat postregle z zelenjadno pečenko, z zelenjadnimi pudingi in zvitki. Z omako ali solato nam dajo prav okusno kosilo. Saj je »Vigred« prinesla že več takih receptov, tudi danes jih imate nekaj, ki naj bodo le podlaga, na kateri boste same naprej poskušale.

Mnogo malih gospodinjstev goji sedaj zajce, mestne gospodinjje se oskrbujejo s konjskim mesom. Drugi zopet se peljejo daleč v okolico po kos mesa in če ga takoj ne porabijo, se jim sedaj kaj rado pokvari. Najbolje je tukaj pač, če meso kvasimo po načinu divjačine v prevreti, močno okisani vodi z jušnimi zelenjavami in z raznimi dišavami. V taki kvaši izgubi konjsko meso in meso domačih zajcev svojstveni osladni okus, ki je nekaterim tako neprijeten, goveje in telečje meso se pa dalj časa ohrani

sveže. Opozorila bi tukaj, da se prav tako in še bolje prekvasi in ohrani meso v kislem mleku. Mlečna kislina tudi zmehta mesna vlakna in je tako meso potem mnogo prej pripravljeno. Kislo mleko, v katerem se je meso namakalo, porabimo potem za omako in prihranimo tako drago kislo smetano. Namesto smetane dodamo kislo mleko tudi drugim omakam in prikuham, posebno špinači, stročjemu fižolu in tako dalje.

Ovseni kosmiči še niso racionirani. Z njimi pripravljamo mnogo prav okusnih jedi, ki nam nadomeščajo meso. Bolj kot vse drugo je pa važno sadje, ki prihaja sedaj na naš trg in po katerem bi morala vsaka gospodinja kar največ mogoče posegati. Res je sadje drago in »nič ne zaleže« kakor pravimo. A to ni res, sadje je za naš organizem in za naše zdravje čisto zlato, ki ga ni mogoče preplačati. Potrpeti moramo še malo, da se prometne zveze uredi in pride ceneno južno sadje na naš trg, potem bomo pa prav vse pridno segale po njem.

Potrpljenje, skrbno pretehtanje sredstev in moči ter mirni živci so danes vsaki gospodinjji nujno potrebni, če hoče ostati kos svoji nalogi. Pa ne se zapirati samo na svoje dvorišče. Poglejmo tudi k sosedu, da se pri njej še kaj naučimo, ne zgublajmo pa dragocenega časa s poslušanjem in raznašanjem več kot dvomljivih vesti in novic.

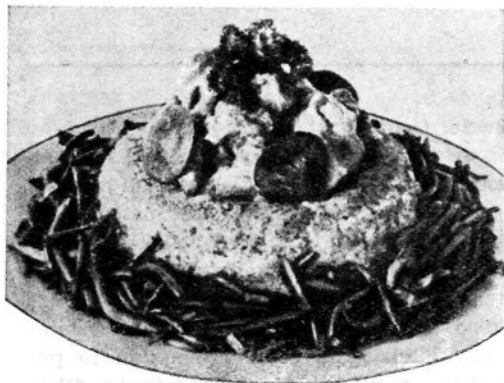
KUHARSKI ZAPISKI

Zelenjavna pečenka s soja-moko.

Očisti, operi in zreži z mesnim strojem ali seseklaj 1 glavo zelja, 1 glavo solate, 2 korena, 1 kolerabico in pol karfijole. Seseklaj pol čebule, šopek peteršilja, 15 dkg svežih gob (jurčkov ali lisičk), vršiček majarona in zrno česna. Praži to na 3 žlicah olja, dodaj seseklano zelenjavo, osoli in oporaj ter duši v lastnem soku 12 do 15 minut. 10 dkg soja-moke zmešaj z eno osminko litra mrzle vode in vlij ter zmešaj med vročo zelenjavo. Ko se vse skupaj nekoliko ohladi, dodaj pest drobtin in žlico



Podolgovate vrtno buče najbolje zastopa znana angleška »Vegetable Marrow«



Krompirjev venec z dušeno zelenjavo

suhe moke. Napolni v namazan in z drobtinami potresen podolgovat model in peci v pečici tri četrt ure. Pečeno zreži na koščke in oblij s paradižnikovo omako.

Karfijolna juha s safalado.

Veliko karfijolo očisti, razdeli na cvetke in skuha v slani vodi. Precvri 10 dkg prekajene slanine, prepraži na njej košček sesekljane čebule in žlico moke. V svetlo prežganje daj na kocke zrezano safalado, zalij s karfijolno juho, dodaj karfijolne cvetke in 1 kg olupljenih in na kocke zrezanih paradižnikov. Odišavi s soljo, poprom, kisom in sladkorjem. Če zakuhaš še nekaj žlic riža, imaš okusno samostojno jed.

Krompirjevi cmoki.

Poldrug kg krompirja olupi in zribaj na strgalniku. Potem ga deni v platnen prtič

in ga dobro ožmi. Med ta krompir zamešaj pol kg kuhanega in pretlačenegega, a mrzlega krompirja, vse skupaj nekoliko osoli ter zgneti z nekaj žlicami kislega mleka v krepko testo. Če moreš, dodaj še eno na kocke zrezano in na žlici masti prepraženo žemljo. Oblikuj poljubno velike cmoke in jih v odkriti posodi kuhaj 25 do 30 minut. Na mizo jih daj s sledečo omako. Na žlici masti prepraži žlico sesekljane čebule, ščepec kumne in zrno strtega česna, dodaj še žlico moke, ko nekoliko porumeni, zalij najprej z žlico kisa, potem pa z vodo, v kateri si kuhala cmoke.

Zelje z govejo glavo.

Dve lepi glavici zelja očisti in zreži na široke rezance. Potem skuha zelje v slani vodi, ga odcedi in oplakni z mrzlo vodo. Četrt kg mesa od goveje glave zreži na drobne koščke. Na žlički masti prepraži pol sesekljane čebule in žlico peteršilja ter stresi k mesu, dodaj tudi namočeno in ožeto žemljo, odišavi s soljo, poprom in majaronom ter naloži izmenoma z zeljem v namazano in z drobtinami potreseno kozico. Čez vse skupaj vlij pol litra žvrkljanega kislega mleka in peci v vroči pečici eno uro. Za prilogo daj zabeljen krompir.

Češnjevi cmoki.

Zavri v globoki ponvi pol litra mleka, za oreh presnega masla in 4 kocke sladkorja. Ko vre, vsuj pol kg moke in mešaj, da se testo loči od žlice in ponve. Potem odstavi in zamešaj najprej 1 rumenjaka, potem pa še celo jajce. Stresi vse skupaj na pomokano desko, razvaljaj in zreži na kvadrate. Na vsakega deni 3—4 češnje, zavij od vseh strani in oblikuj cmoke. Kuhaj jih v slani vodi 10—12 minut, a pazi, da se ti na dnu ne primejo. Ker se zelo nakuhajo, jih ne smeš dati preveč naenkrat v posodo. Kuhane poberi s penovko, potresi s svežim sirom in sladkorjem ter zabeli s presnim maslom in drobtinicami.

Ponarejeni možgani.

12 žlic ovsenih kosmičev namakaj 3—4 ure v tri četrt litra mrzle vode. Potem prepraži na 6—8 dkg masti pol sesekljane čebule, dodaj namočene kosmiče, osoli in opoprav ter praži, da se vsa mokrota posuši.



Prepečeni krompirjevi rezanci

Medtem žvrkljaj 2 jajci in 2 žlici mleka in vlij na dobro prepražene kosmiče, še malo premešaj, da jajca samo rahlo zakrcknejo in postrezi.

Ceneni namazani kruhki.

Dva mrzla naribana krompirja pretlači s 25 dkg dobro odtečenega sirčka skozi sito, odišavi s soljo, kumno, papriko, peteršiljem, čebulo in hrenom. Zrahljaj še nekoliko s kislim mlekom ali smetano in namaži precej debelo na tanke rezine kruha. Potresi s sesekljanim drobnjakom, obloži s kolesci redkvice in postrezi.

Krompir, vedno le krompir ...

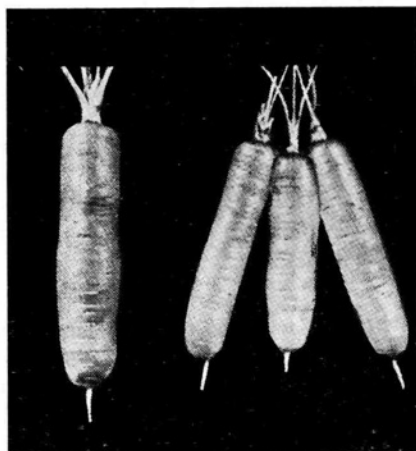
Težki časi nas znova silijo k misli, kako hranljiv, zdrav in poceni je krompir. Ker je mnogostranska zelenjava, uvožena ali domača, na trgu vedno dražja, smo pač gospodinje že same pričele verovati, da je krompir res nekaj zdravega in — poceni. In ker smo že prišle do tega zaključka, je treba naši domišljiji odpreti vrata na stežaj, da sprejme navodila za pripravo krompirjevih jedil, ki jih je na stotine.

Nekaj vam jih tudi mi pošiljamo, a vsa sledeča navodila slone na temeljni podlagi: 1 kg v lupini kuhanega, vroče olupljenega in pretlačenega krompirja, 1 jajce, 3—4 jedilne žlice moke, muškati in sol. Ognjetemo gladko in trdo testo.

Krompirjev venec z dušeno zelenjavo. Testo natlačimo v pomaščen model in ga pol ure kuhamo v sopari ali pa v ne prevroči pečici. Nato venec stresemo na pogreto ploščo in ga obložimo s poljubno, posebej dušeno zelenjavo.

Krompirjevi brizganci kot garnitura k zelenjadni plošči. Na pomazano pekačo brizgamo kroge, podkve, palčice, nakar jih svetlorjavo spečemo v ne prevroči pečici.

Prepečeni krompirjevi rezanci. Iz testa oblikujemo 10 cm dolge klobasice, ki jih polagamo v model, potresemo z nstrganim sirom, po vrhu pa damo kosce surovega masla ali masti. Pečemo jih v sred-njevroči pečici 20 minut.



Vrtni korenček: prvenec (levo) in nanteski (desno). Nanteski korenček je srednje debel in precej zgoden, rodoviten in ima rdečkasto meso. Prvenec je pa zgodnejši in še lepše rdeče barve. Zgodnje vrste ne dajo nikoli toliko pridelka kot pozne, hitro dorastejo in koreni se radi razpočijo.

GOSPODINJA VPRAŠUJE

S. I. Dobili ste nekaj soja-moke, a ne veste, kako bi jo uporabili.

Soja-moka ni žitna moka, temveč se pridobiva iz fižolu podobne soje, ki raste na Kitajskem in Japonskem. Že iz tega je razvidno, da je ne moremo uporabljati kot drugo žitno moko. V manjših množinah jo



Krompirjevi brizganci

Poravnajte naročnino!

že lahko dodamo tudi krušni moki, vendar ne več kakor 10—15 odstotkov. Dobro nam služi kot dodatek k raznim zelenjadnim pečenkam in zrezkom. Kako, pogledjte v današnje kuharske zapiske. Uporabna je tudi za razne vrste peciva, vendar je tako pecivo treba zrahljati s pecivnim praškom, jedilno sodo ali s kakim drugim vzhajalnim sredstvom. Tudi se ne sme uporabljati sama, temveč le v zvezi z drugo moko.

Z. V. Imate nekaj prepečenca; ker niste imeli prav nič moke, ste ga zmleli in zamesili kruh, ki se pa nikakor ni hotel speči in je bil skoraj neužit.

Zmlet prepečenec ni nikaka moka in ne moremo iz njega ponovno mesiti kruha. Porabljen je pa za mnogo jedi. Zdrobljen in poparjen in zabeljen je boljši kot vsak mlinec, le namakati se mora dalje časa. Iz namočenega naredimo krušne ali tirolske cmoke. Če ga kuhamo v oslajenem mleku, naredimo potem iz njega fin narastek ali pečenjak, lahko tudi brez jajc, ki jih je sedaj bolj malo. Tudi nadev za štruklje pripravite iz njega. Skuhate ga kot za narastek ali prepečenec 18—20 dkg na en liter mleka, potem ga osladite in odisavite in nadev je gotov. Seveda ga lahko zboljšate s kakim jajčkom. Na take štruklje potresete še pest rozin, ali samo malo sesekljanega pehtrana.

VIGREDNIM NAROČNICAM!

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

ZA PRIDNE ROKE

(Glej slike na str. 211.)

Bleščeči križci prog in motivov v narodnem slogu so lep okras poletnih oblek in predmetov v našem domu. Na svetlo blago vezemo s temno nitjo. Vzorci se najlepše odražajo pri enobarvnem vezanju, na primer rdeče na belo, belo na modro. Na ta način enotno, a vendar kaj različno okrasimo vso garnituro priljubljenega kotička. — Pralne obleke malih in velikih pridobe z vezanimi progami neko ljubko osebno noto. Posebno pri otroških oblekah so izrazite ozke, hitro izvezene progice. V višino in širino naj meri devet križcev okoli 2 cm. Na blago, kjer je štetje niti težavno, pripnemo štramin, ki ga po izvršenem vezanju pazljivo izvlečemo.

MODA

(Glej slike na str. 212.)

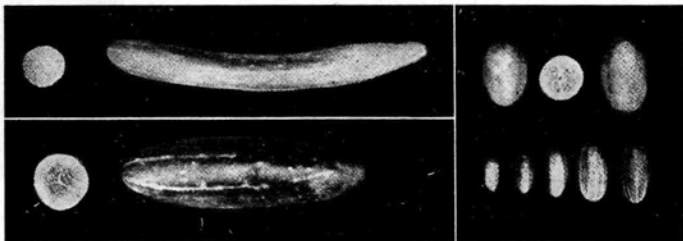
Lično popoldansko obleko ukrojimo iz starega, oguljenega kostuma. Kroj obleke se strinja s krojem kostuma, da vsako preprosto obliko istega moremo predelati po našem modelu. Obleko poživimo s svetlo vestico.

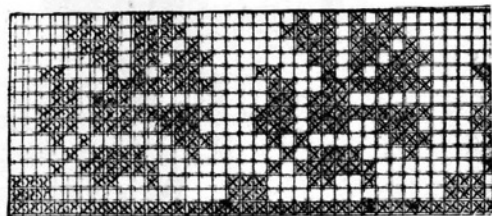
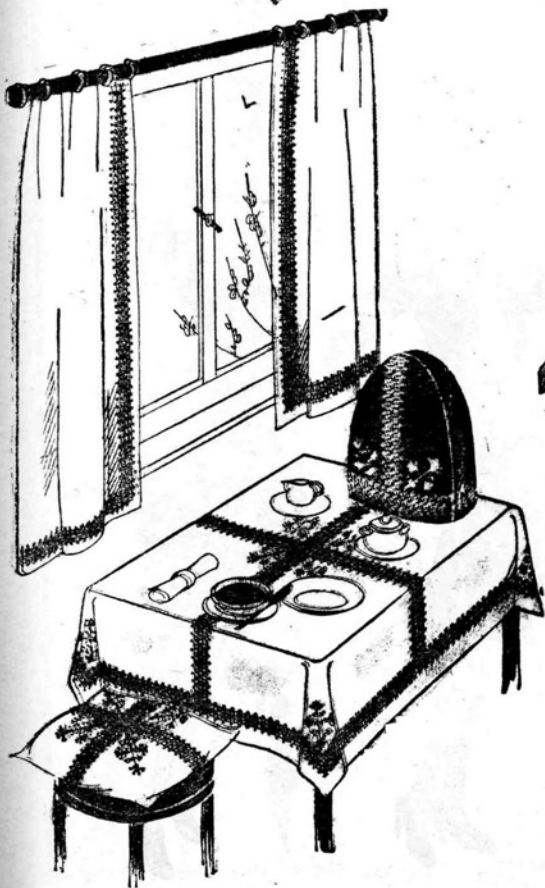
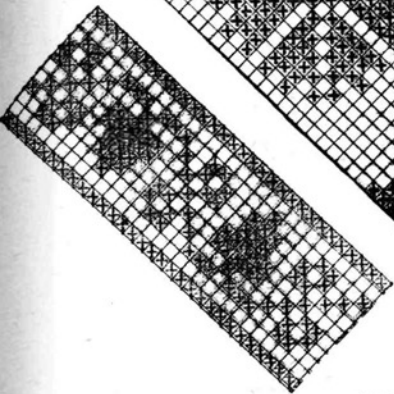
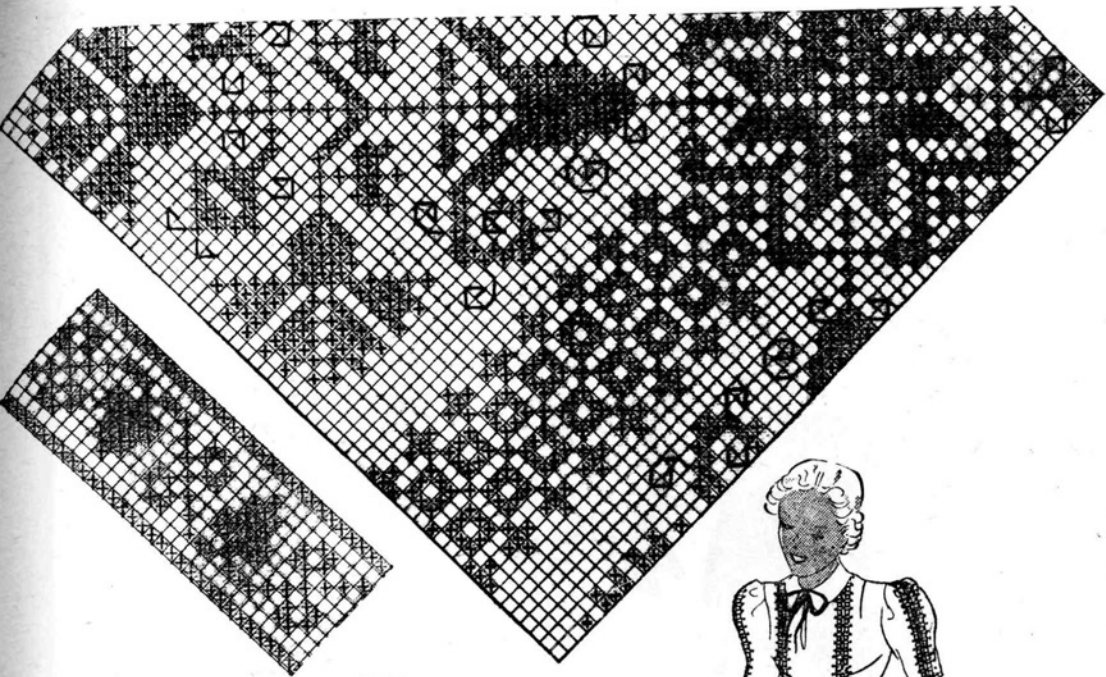
Za male in večje deklice primerna obleka ima nabrano krilce, izvezeno s križci.

Bolero-obleka za šestnajstletne deklice z belimi zavihmi na životku in rokavih. Če rokave in bluzo izmenjamo (kar je zelo praktično), dobimo obleko za toplo vreme.

Mladostna popoldanska obleka iz črta-stega blaga. štiridelno krilo je po širokem pasu združeno s spredaj zapeto bluzo.

Kumare: Levo: zgoraj kitajske jegulje, spodaj senzacija. Desno: majhni okrogli plodovi ruskega grozda, ki so zelo pripravnimi za vlaganje. Senzacija in kitajske jegulje so izvrstne za solato.







Mestna hranilnica ljubljanska

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

MESTNA OBČINA LJUBLJANSKA

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

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

LJUDSKA POSOJILNICA V LJUBLJANI

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

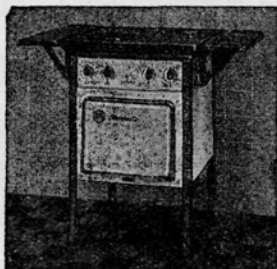
Ljubljana, Miklošičeva c. 6, v lastni palači nasproti „Uniona“

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

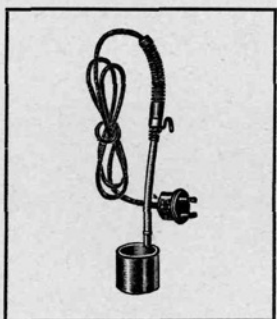


Elektrika

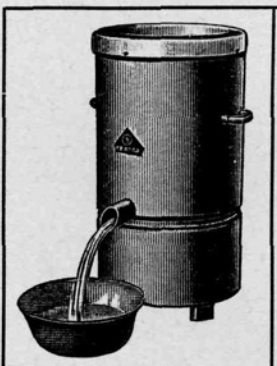
**v kuhinji, kopalnici in pralnici,
je najboljša pomočnica
gospodinje**



Na električni plošči ali z električnim kuhalom je zajtrk pripravljen najhitreje in na najenostavnejši način



Obed, ki ga skuha gospodinja na električnem štedilniku je okusen in ustreza kar najbolj načelom dobre prehrane



Bajler z električnim ogrevanjem Vam vedno nudi dovolj vroče vode za potrebe v kopalnici in pralnici. Električni pralni aparati operejo perilo lepo in ob najmanjši porabi mila ter pralnih sredstev, ter najbolj očitno ohranjajo tkanine

Gospodinjska tarifa za električni tok je zelo ugodna, ker je cenejša od vseh ostalih načinov ogrevanja

Podrobne informacije dobite v pisarni:

Mestna elektrarna ljubljanska

Ravnateljstvo: Krekov trg 10/II. - Prodajalna: Mestni trg 1a