

VIGRED

ŽENSKI LIST

LETO 1941 -XIX

10

»VIGRED«, ženski list. — Izhaja vsak mesec. — Naročnina znaša lir 11.50. Če se naroči 20 izvodov pod enim naslovom, samo lir 9.50.

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

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

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

Vsebina:

Silvio Pellico (dr. Ivo Česnik). — Venec čudodelnih rož (K. Fischer-A. G.). — Tudi za zimsko pomoč (Franca Zupančič). — Otožni so (Marija Pučko). — Kesanje (Mira Toff-Hibšer). — Prodana ljubezen rodne grude. (J. Kmet). — Davi je deklica .. (A. š.). — Molk in šepeti večera (A. š.). — Breza ob zarji (A. š.). — Jesenska pesem (Marija Žnidaršič). — Njiva (dr. Ivo Česnik). — Kadar v nočeh ... (A. š.). — Oj ta hoja hojasta (Glinškov Janez). — Prehrana zdravega in bolnega človeka (Milica Sivec). — V naših domovih. — Za pridne roke.

Dva preizkušena načina pripravljanja kislega zelja

V teh tednih so vse gospodinje v pripravljanju zaloga za zimo. Važna prehrana za naše kraje je tudi kisló zelje, ki se ponekod kuha prav vsak dan. Veliko je pa odvisno od tega, kako je kisló zelje pripravljeno, da ostane dobro tja do pomladi in ohrani prijeten okus, vonj in barvo. Ni bolj neprijetne stvari, kakor če se zelje pokvari in razširja neprijeten vonj, je trpkéga, gnilobnega okusa in je temno zeleno. Da se temu odpomore, je treba pri spravljanju zelja prav dobro paziti, da se ne pozabi nobena malenkost, ki je v skupni sestavi načina konzerviranja zelja zelo važna.

Prvi način priprave kislega zelja je s celimi zeljnimi glavami. Ta način je priporočljiv zlasti zato, ker se lahko uporabijo različne vrste zelja in glave, ki niso prvovrstne. Nekatere gospodinje porabijo v pozni jeseni za kisanje na ta način glave, ki se niso docela razvile ali vsaj ne dodobra otrdile, kakor to zahtevamo za pravo zeljno glavo. Seveda je treba v prvi vrsti

glave osnažiti in jim odstraniti vse kakor koli nagnite liste. Ker glave niso trdo zvite, je kaj lahko mogoče, da je med listi tudi kaka druga nesnaga; zato jih je treba oprati. Nato jih prevremo v velikem loncu, to je na prostoru in takoj vzamemo iz vode, da se odteko. Velik kamenit lonec ali škafo obložimo po dnu z zeljnimi listi in nekaterimi rezinami jabolk. Na to vložimo zelo na tesno eno vrsto glav, potresemo z žlico kumine, položimo nekaj jabolčnih rezin in dilovih bilk ter posolimo s pestjo soli. Tako vložimo tudi drugo in vse nadaljnje plasti do vrha. Na vrh položimo zopet zeljne liste in dišave. Na vse to položimo primerno velik pokrov, zelo dobro, če je lesen, ter obtežimo s kamnom. Lonec postavimo na toplo in ga pustimo tam štiri tedne, da dobro vre, to je, da se kvasi. Potem vzamemo kamen in pokrov ter ju umijemo z vrelo vodo ter odstranimo gornjo plast pen in drobirja, ki se je tam na-

(Nadaljevanje na 3. strani ovitka)

Dr. Ivo Česnik:

Silvio Pellico

(življenjepisni oris. — (Nadaljevanje.)

Pellico je prišel že bolan na Spielberg. Prijela ga je huda mrzlica v mokri mrzli ječi, kjer se je mogel odpočiti le na prični, ki ni imela nikakega posteljnjaka, ne rjuhe in ne druge odeje. Ječar, star veteran iz turških in Napoleonovih bojev, se je prestrašil, ko je zagledal upadlega Pellica in čul njegovo kašljanje. Jezil se je nad zdravnikom, ki ga ni bilo še tistega dne v ječo. Brez zdravniškega dovoljenja pa ni smel dati bolniku niti rjuhe. Iz usmiljenja mu je pa vendar dal svojo srajco. Dve noči in en dan je preživel Pellico v grozni mrzlici v vlažni ječi. Potem je prišel zdravnik in ga ukazal prenesti v sobo v prvem nadstropju, kjer je polagoma okrevail. Maroncelli je moral biti dolgo v četrti ječi. Šele ko je docela oslabel, so ga spravili v gorenje prostore, kjer je občeval lahko s Pellicom. Pa bil je nesrečen, na kolenu leve noge se mu je napravil velik tvor, zaradi česar so mu morali odrezati nogo nad kolenom.

Od leta 1824—1827 so jima ječo zopet poostrili. Najhuje je Pellica zadelo, da so mu vzeli vse knjige, zaradi česar mu je bilo onemogočeno vsako duševno delo. Prav žalostno opisuje to življenje takole: »Zaradi vedno večje strogosti je postalo naše življenje enakomerno. Kako smo preživeli leto 1824.? Kako celo leto 1825.? Kako celo leto 1826.? Kako leto 1827.? Prepovedali so nam uporabo knjig, kar nam je svojčas dovolil guverner. Ječa nam je bila pravi grob, kjer nam pa niso pustili niti grobnega miru. Vsak mesec je prišel ob nedoločenem dnevu policijski ravnatelj v spremstvu enega častnika in straž, da je natančno preiskal ječe. Slekli so nas do nagega, preiskali šive naših

oblačil, če ni znabiti za njimi skrit kak papir, preobračali so naše posteljnake. Čeprav niso mogli najti ničesar tajnega, nas je vendar vznemirjala ta sovražna, surova in, kakor se mi je zdelo, brezpomembna preiskava in me spravila v mrzlico.

Prejšnja leta so se mi zdela nesrečna, a zdaj sem mislil nanja s hrepenenjem, kakor na čas sladkega užitka. Kje so bile zdaj ure, ko sem se vglabljal v študij sv. pisma in Homerja, — Danteja, Petrarca, Shakespearja, Byrona, Walterja Scotta, Schillerja, Goetheja itd.; o koliko prijateljev so mi vzeli! K njim sem prišteval tudi nekatere knjige krščanske modrosti, kakor Bourdaloua, Pascala, Hojo za Kristom, Filotejo in druge. Nekaj takih verskih knjig smo dobili pozneje v dar od cesarja, popolnoma so pa bile prepovedane knjige druge vrste, ki bi služile literarnemu študiju.

To darilo asketičnih knjig nam je izprosil leta 1825. spovednik Dalmatinec p. Štefan Pavlovič, ki je prišel z Dunaja in je bil dve leti nato imenovan za katorskega škofa, njemu smo se morali tudi zahvaliti, da smo smeli k maši, kar nam je bilo prej vedno prepovedano. Trdili so, da nas ne morejo spraviti v cerkev in varovati po dva in dva posebej, kakor je bilo predpisano.

Ker tega ni bilo mogoče izvesti, smo šli k maši v treh oddelkih, en oddelek na kor, drugi pod kor, tretji oddelek pa v mali oratorij, iz katerega se je videlo skozi mrežo v cerkev.«

V tej dobi trpljenja in duševnih bolečin je Pellico mnogo mislil na Boga. In po dolgih bojih se mu je rodila zopet v srcu

vera, ki mu je dajala poguma in vztrajnosti v nesreči. Smatral je trpljenje za naredbo božje previdnosti, kateri se je ponižno in vdano uklonil. Svoje verske dolžnosti je izpolnjeval vestno in s hvaležnostjo se spominja v svojih spisih duhovnikov, ki so ga v ječi tolažili in mu dajali duševne hrane.

Pesniška produkcija in sveža fantazija je zastala v enakomernem jetniškem življenju. Najlepša leta so minila, ko je bil zopet prost. V teh letih je zrastel v svojem notranjem življenju do sončne višine.

Za primer o njegovem verskem prepričanju naj navedem le nekaj mest iz knjige »Le mie prigioni«. Tako pravi nekje: »Vera in filozofija zahtevata enako trdno voljo in rabsodnost in brez teh dveh pogojev ni niti pravice, niti pravne vrednosti, niti trdnih načel.«

Ko ga prime obup, se vpraša, kdo ga bo tolažil, kdo mu bo dajal moč, da bo pretrpel vse bolečine. In njegove misli romajo na Golgoto! »Zdelo se mi je, da mi odgovarja neki notranji glas: On, ki ga kličejo na pomoč, ljubijo in čutijo v sebi vsi žalostni; On, ki je dajal moč Materi, da je šla za sinom na Golgoto in je stala pod njegovim križem! Prijatelj nesrečnim, prijatelj vsem ljudem!« Pellico je rešil tako preprosto s temi besedami problem trpljenja. Kristus je rešitev tega vprašanja, Kristus križani, ki je trpel toliko duševnih in telesnih bolečin v Getzemanu, ki so ga venčali s trnjevo krono, ki je vzel križ na svoje rame in izpil kelih najgroznejšega trpljenja na križu.

O spovedi govori tako-le: »Oh!, kako je nesrečen, kdor ne pozna vzvišenosti spovedi! Nesrečen, kdor misli, da jo mora zasmehovati, da ga ne bi imeli za prostaka. Ni res, da je nepotrebno nam šele povedati, ko že vsi vemo, da moramo biti dobri; ne zadostujejo lastna premissljevanja, ne berilo. Človekovo govorjenje ima moč, katere nimajo ne lastna premissljevanja, ne primerno berilo! Bolj pretresa srce, globlji so vtisi, ki jih napravlja. Brat, ki ti govori, ima polno življenja in pravočasnega vpliva, katerega bi mnogokrat zaman iskal po knjigah in v svojih lastnih mislih.«

Do takih nazorov je prišel v ječi, tem nazorom je ostal tudi zvest, ko je bil po-

milosčen in so se odprla po dolgih letih — osem let je preživel na Spielbergu — jetniška vrata ter je zadihal zrak svobode in prostosti. Nepopisna radost, skoraj blazno veselje veje iz pisem, ki jih je pisal tisti čas svoji rodbini v Turinu. Samo nekaj je kalilo to veselje, negotovost, koga izmed svojih dragih še dobi pri življenju. Kajti ves čas ni dobil v ječi glasu od svoje rojstne hiše. V sredi septembra je srečno dospel v Turin in dobil vse domače, priletne starše in brata Ludovika in Frančiška žive in zdrave, sestra Jožefa je bila opatinja samostana v bližnjem Chieriju.

Dasi je med potjo skrbno pazil na svoje zdravje, je prišel precej bolan v Turin. Dolgo jetniško življenje je uničilo za vselej njegovo slabotno zdravje in njegovo moč. Štirje meseci so potekali, preden se je okrepcal in si toliko opomogel, da je pričel z literarnim delom. A imel je vendar še toliko žilavosti, da je živel še polnih 23 let, in njegov idealni in nežno čuteči duh je nadvladal vse telesne slabosti in bolečine.

Njegovo književno delovanje se je zdaj razvilo v polni moči. Že leta 1832. je izdal na nasvet svojega spovednika Dona Giordana in svoje matere malo knjižico »Le mie prigioni« — »Moje ječe«, kjer opisuje svoje jetniško življenje v Milanu, Benetkah in na Spielbergu.

Knjiga je bila prevedena najprej v francoščino, polagoma pa tudi v druge evropske jezike. Že pred prvo svetovno vojno je bila prevedena tudi v slovenščino (1895).

Ta knjiga je prinesla pisatelju svetovno slavo. Preprosto, skoraj skromno opisovanje trpljenja je mojstrovina italijanske proze, ki je po mnenju znamenitega francoskega katoliškega pisatelja Alojzija Veuillota nekdanji Avstriji več škodovala kakor izgubljena bitka.

Kar spis najbolj odlikuje, je preprosta resnica, katero govori mehko čuteča pesnikova duša. Silvio Pellico je v njem izmolil svoj konfiteor ter razložil svoje izpreobrnjenje, ki se je dovršilo v njegovi duši v dolgih desetih letih težke ječe. Literarni zgodovinar Giuseppe Vinci pravi o njej: »Velik duh —, duh one npravne veličine, ki plemeniti čustvo, ne da bi vzel mislim moč, — je bil ljubko razpoložen v

tej liriki čustvovanja, v tem dialogu notranjega človeka, v čemer obstoji vsa njegova poezija. Njegova knjiga je bila kakor himna ljubezni med viharji življenja

in srca, in vsi so čutili resnico one misli, ki mu je izvabila v njegovih liričnih pesmih besede: Abel je velik. Abel je dobil palmo zmage.« (Dalje prih.)

K. Fischer - A. G.:

Venec čudodelnih rož

Bilo je v Gospodovem letu 1792.

Parnik »Victoria« je zapustil London in rezal valove v smeri proti Calaisu. Ponosno in mirno kakor labod se je zibal po morju, ki je bilo ono jutro čudovito mirno. V tisočih barvah se je prelivalo sonce po morski gladini in se poigravalo z valovi, ki so zdaj srebrnobeli, zdaj jeklenomodri pljuskali ob parnik.

Na krovu je bilo živahno vrvenje. Številni potniki so opazovali igro valov, uživali lepoto sončnega jutra na morju, živahno kramljali, se smejali in šalili.

Prav osamljen pa je sedel na pomolu mož plemenitega obraza. Njegove mirne oči so zrle čez neizmerno morje v neskončno daljavo, ustnice so se rahlo premikale, prsti njegovih lepih rok pa so prebirali jagode molka.

Samotnega je objemal spokojen mir. Tiha sreča je dihala iz njega in ga popolnoma odmaknila od živahnega hrušča sopotnikov.

Marsikateri sprehajajočih se po krovu je samotnega ošinil s prezirljivim, zasmehljivim pogledom, mnogi je izustil celo pikro opazko. Zamaknjenega v pobožno molitev to ni motilo prav nič.

*

Nič na svetu ni bolj muhasto kot je morje. Iz rahle meglice tam na obzorju se je dvignil temen zastor, ki je zakril sonce in se preteče spuščal na morje. Srebrnobeli in jeklenomodri vali so zrasi v mogočne, grozeče in peneče se valove, ki so divje butali ob parnik, hoteč ga zdrobiti in pogoltniti. Nemir potnikov se je stopnjeval v smrten strah. Z grozo v očeh so zrl divji ples morskega viharja. Ko pa so se peneči valovi začeli zgrinjati čez parnik in pometati krov, so se preplašeni potniki umaknili v kabine.

Samotni na pomolu pa se ni bal viharja. Kot omamljen in ves prevzet od divjega plesa, se je razživel in preskakoval va-

love, ki so se valili čez parnik. Z glavo in s kretnjami in z vsakim gibom svojega telesa je posnemal gibanje parnika, njegov pretres, njegovo cvileče ječanje. Bučal, tulil je z viharjem, zdaj pa zdaj pa je radostno vzkliknil: »Res je tako! Dobri mojster Nikolaj, res je tako! O, ko bi ti mogel biti navzoč!«

Čudno, nerazumljivo obnašanje prej tako mirnega moža je zadržalo nekaj pogumnejših potnikov na stopnicah v medkrovju, od koder so zvedavo zrl na poskakujočega moža. Bolj kot neustrašenost pred besnečim viharjem jih je zadrževala neprikrita radovednost in še misel, da je mož znorel.

*

Kadar se morje sprosti in v silnem bučanju potegne vse registre mogočnih, nevidnih orgel, se zopet umiri in zaigra piano. Tako tudi sedaj. Strahotno butanje penečih se valov je ponehavalo in z njim tudi nevarno metanje in gibanje parnika. Rahel veter je trgal sivi zastor, izza katerega se je zopet posmejalo zlato sonce in s svojimi žarki srkalo mlako na krovu in sušilo parnik.

Kakor da vstajajo iz groba v novo življenje so bledih obrazov prihajali potniki na krov. Radovednost jim je brisala z obrazov sledi prestanega, smrtnega strahu. Vse je šušljalo o norem, nerazumljivem ponašanju neznanega, ki je zopet stal na pomolu in vedrih oči ter smehljajoč se zrl na pomirjeno morje.

Radovednost je kakor glad, ki mori človeka, dokler ga ne uteši.

Iz gruče radovednih se je odlučil potnik in drzno nameril korak proti neznanemu možu. Nekam visokostno mu je rekel, naj dovoli vprašanje, ki zanima vse potujoče: »Kako je pač mogel v tem silen viharju ostati na krovu, se tako razživeti in vprav radovati viharja, medtem ko so vsi ostali potniki iz groze in smrt-

nega strahu kar onemeli in se zatekli v kabine?«

Nagovorjeni mu smehljaje se odgovori: »To je bil ljub spomin iz moje mladosti. Moj dobri mojster in učitelj glasbe Nikolaj Porpora, mi je nekoč velel muzikalčno predvajati vihar. Ker pa takega viharja še nisem doživel, mi je bilo to res nemogoče. Zato sem prosil svojega učitelja, naj bi mi pomagal s predstavo. Da ste ga tedaj videli! Da ste čuli! Vsa lepota in divji pošastni ples viharja je vstajal iz akordov, ko je, živo posnemajoč divjo igro prirode, skakal, se zibal, tulil in bučal pred menoj, moj dobri stari mojster glasov Nikolaj Porpora. In danes sem z viharjem doživljal in užival neizbrisni spomin mojih mladih dni.«

Iz neutešene radovednosti vstane novo vprašanje: »In kako, da se niste bali, da vas pograbi in odnese val? In se niste plašili, da bi razbesnelo morje moglo pogoltniti parnik z nami vred? Smrt je prežala na krovu in vi se je niste bali?«...

Nov smehljaj preleti obraz vprašanega.

»Smrti naj bi se bal? Z Bogom v srcu in z molkom v roki se smrti ne bojim. Le z njo morem prestopiti v večnost, v raj, ki mi ga odpre venec, spleten iz čudodelnih rož.«

»Kdo ste, gospod, in kam potujete?« je drznemu kar ušlo novo vprašanje.

»Jožef Haydn sem in potujem na Dunaj.« je vprašani mirno odgovoril.

Vročica sramu je spreletela predrzneža. Jecljajoč opravičilo se je z globokim poklonom oddaljil.

Kakor iskra je padla novica med radovedne. »Kaj, Jožef Haydn, znameniti skladatelj, je oni skromni mož?« Z globokim spoštovanjem so odslej sopotniki pozdravljali Haydna, junaka, ki se ni bal prezira in sodbe ljudi, ne morskega viharja, ne smrti. Občudovali so njega, ki je bil veliki mojster glasov, oče moderne instrumentalne glasbe, stvaritelj nesmrtnega dela »Štirje letni časi« in skromni, otroškovidni častilec Matere božje, kateri je spletal venec čudodelnih rož.

(Jožef Haydn 1732—1809.)



V nedeljo dne 26. oktobra je praznik Kristusa Kralja. Vse naše družine bodo ta dan slovesno praznovale s prejemom skupnega sv. obhajila in s ponovitvijo posvetitve Kristusu Kralju. Gospodinje, žene in dekleta skrbe za to, da bo domači oltar Srca Jezusovega, kralja naših družin, ta dan lepo okrašen.

*Kristus Kralj zmaguj!
Kristus Kralj kraljuj!
Kristus Kralj gospoduj!*

Tudi za zimsko pomoč . . .

SVARITI GREŠNIKE

Vsi smo grešniki in vsi vemo, da bomo še grešili. Pa vedno smo pripravljene sklicevati se na krivce, vzroke, povode in oproščevati našo lastno krivdo.

Ne povzdiguje nikdar glasu, preden nismo izprašali dobro sami sebe in potem šele govorimo, tiho, da čuje le duša sama.

Če bi se pa nam posrečilo, odpraviti besede in omejiti naš lasten dih in bi lahko pokazale sestri greh, ki jo muči, ali strast, ki jo kazni, ne da bi jo oblila rdečica, bi izpregledalo mnogo duš. Toda prav zato je treba čakati ure milosti . . .

Vedi torej, da mi trepečejo ustne, ker tvoji grehi so moji. In vem, da sem izmed vseh najnevednejša ponoviti ti besedo, ki je jaz sama nisem slušala. Toda, kdor pozna strahopetnost napak, sramoto krivde, trnje očitkov vesti, izusti lahko in laže svarilo, kakor oni, ki so ostali čisti v viharjih strasti, blažilno besedo, ki je balzam boleči rani.

Čuj: Srce krvavi in duša je prepolna bede. In vendar ti zakličem, da naj ti blato nikdar ne zabrani pogleda na zvezde neba.

UČITI NEVEDNE

Nihče ne ve vsega in to malo, kar poznamo, je mera naše nevednosti.

Če se poglobimo v zemljo, najdemo sledi omike pokopane. Če se potopimo v morje, odkrijemo daljne znake naših izvorov. Če dvignemo pogled v nebo, se izgublamo v neskončnosti svetov. Kolikor ti lahko povem, je torej le malo, toda, kar je v moji moči, ti razodenem, sestra. Če sem si pridobila s trudom majčkeno lučko, jo želim deliti s teboj, da vidiš kakor jaz in bolje od mene.

Da pa veš malo ali nič, naj te ne osramoča; kajti izkustvo, ki ostara nad vsakdanjo naglico, oblije rdečica ono malenkostno, kar znamo.

In če se pravi, da je nevednost sreča, pomeni »znati in vedeti«, da porivamo lasten nemir na ceste zemlje, morja in neba, ko raziskujemo izvor in začetek naših usod.

Tako boš uvidela in spoznala, da se

veča obod tvojih odgovornosti v razmerju z oblo tvojega stališča.

In naučila se boš, da je skromnost edina veličina ukih ljudi.

SVETOVATI DVOMLJIVCEM

Nihče si ni docela svest samega sebe. Nihče se ne zaveda vseh ur svojega dejanja in nehanja. In tudi, če si raziskala vse koticke svoje duše in tudi, če si jo utrdila nasproti vsakemu naskoku, nekega dne lahko pronikne vanjo dvom, lahek kakor dih, zviti kakor tat, tih kakor molj. Včasih, ne samo kadar bo s počasnim gledanjem izdobil v tebi votlino, spodjedel zaupnost in nade, bo vzrastel pred teboj, vzravnal kakor pošast pesimizma. Toda, ker povzroča dvom vedno bitko v megli, pojdi na sonce. Tam se bosta razgledala oba nasprotnika. Pogledala bosta v obraz trdemu zanikanju, potrdila na svetlem jasno spoznanje pravega. V jasnem sončnem svitu se vse razjasni. Potem dvigni svoje ugotovitve v večne prostore, obseg nad zemeljski človeških usod in zaduši nerodoviten dvom v vzvišenem spevu božje slave. Dvom se razblini in vera ustvarja. Ne obupuj pa, kajti: nikoli ni prepoznosejati upanje.

V sivih urah glej kolikor mogoče globoko vase: našla boš vedno klic jasne nebesne modrine!

TOLAŽITI ŽALOSTNE

Ne misli, da je tvoj križ najtežji. So križi za vse rame in je trnje za vsa srca. Tega ne veš, ne vidiš ali ne iščeš, ker sicer bi že umela, da živi v tebi le en glas bridke, žalostne pesmi v svetu. Sprejmi torej svoj križ, ohrani svoj trn in idi dalje! Pot je še dolga in treba je prepevati tudi v bolestiti. So to blagoslovljeni spevi . . .

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

Cuj sedaj! — Če srečaš koga, ki je otožen in sam, stopi k njemu, umiri z njegovim tvoj korak in čakaj, da se ti odpre njegova duša. Če molči, tolmači si njegov molk. Gotovo je ranjen že izza dolgih, morda že izza detinskih let in zato molči. Če pa se ti zde njegove tožbe neopravičene, poskušaj razumeti kje, kako, zakaj trpi in iz katerega vzroka izvira njegov gnev. Išči v globini duše ostanke, ki ti odkrijejo in označijo, kakšen je bil vihar, ki je razdejal duševno ravnovesje, in če ti je možno, označi mu smer nadaljnjega pota, ki vodi v pristan. Vrni vero in zaupnost onemu, ki jo je izgubil!

Vlji srčnost onemu, ki se sramuje mračne preteklosti.

Ne boš imela večjega veselja od radosti, ki si jo podarila senčni duši.

POTRPEŽLJIVO PRENAŠATI NADLEŽNE

Vsi smo že nadlegovali koga s tožbami o našem trpljenju in bedi. Gotovo se tudi zavedamo, da nam je bilo nadležno, ko je prekoračil naš bližnji s svojimi tožbami mero in mejo naše potrpežljivosti. Seveda je že mnogokrat grenkost pljuskala tudi že čez rob naše moči in so ustnice izlivale trpko bol. Včasih smo tedaj tujcu celo odkrile kaj čisto našega, kar bi sicer ne zaupale niti najboljši prijateljici. In tujec je šel po svetu z našo skrivnostjo. Toda kljub temu nas je izpoved dvignila, oprostila nas je teže jarma. Nadaljevale smo pot laže in niti mislile nismo na nadlego pri odkrivanju naše bede in našega gorja.

Radi te nadlege, ki smo jo prav gotovo že povzročile drugim, prenašajmo mirno nje, ki se obračajo na nas s svojimi križi in težavami.

Marija Pučko:

OTOŽNI SO

Otožni so jesenski dnevi,
otožno mlado je deklo,
bledica lica ji pokriva,
smrt že trga ji srce.
Zvenela je lepota cvetja,
vrt je gol in strt,
utihnil glas je mehki petja.
Zdaj himno poje smrt.

Govoriti je dar mnogih.

Molčati je modrost redkih.

Poslušati in umeti je velikodušnost izvoljenih.

ODPUSTITI ŽALITVE

Povedala sem, kar nisem čula. Storila, kar nisem mislila.

Komaj par korakov proč od tebe sem se zavedela tega. Hotela sem se vrniti, ponuditi ti roko v spravo. Nisem slušala tega navdiha. Skomignila sem z rameni, zadušila sem vsak dober nagib in lažnem samoljubju. In čim bolj sem si ti oddaljila. Vem pa, da sem te žalila. In vem, da imaš prav. Nekaj v meni pa še mrmra. Vem kdo je to: moj porednež »jaz«.

Sovražnik, ki se pojavi vztrajno na večer. Vedno znova si obljubljam, da ga ne bom slušala več, toda vedno iznova me podjarmi...

Daj mi roko! Bodi velikodušna; saj vem, da znaš biti! Odpusti mi besede! Odpusti mi moje početje! Izbriši si ta spomin iz srca! Bodi kakor prej! Pozabi žalitev onega trenutka, ko nisem bila to, kar sem. Druga, prava in resnična je ta, ki ti zdaj proži roko.

Odpustiti se pravi: ubogati na prvo besedo, ki jo je rekel Gospod s križa.

PROSITI BOGA ZA ŽIVE IN ZA MRTVE

Kdor se trudi, moli, kdor ljubi, moli, kdor trpi, moli, samo, da so delo, ljubezen in trpljenje v Tvoji luči, moj Gospod!

Molimo za svoje najdražje, za bližnje in oddaljene, za dobre in za zle, za prijatelje in sovražnike, za one, ki se bojujejo in ki padejo, za one, ki hodijo in so trudni, samo da so vsi še v Tvoji milosti, o moj Bog!

Tako se dviga kakor kadilo skrivnostna molitev zemljanov kvišku k zvezdnemu svodu neba, kjer žari Tvoje usmiljenje, moj Bog.

In molimo za umrle, ki so nam bili dragi, za umrle danes in včeraj, za umrle, ki jih nihče ne objokuje, da vsi vžive vedno v Tvoji večni luči.

Tako naj Ti bo skupna molitev živih in mrtvih za žive in mrtve, združena v en sam klic ljubezni, dokaz naše vere v Tvoj večni mir, o moj Gospod!

KESANJE

V zrcalu motnem, razločim zdaj
podobo spačeno — sem jaz?
Je to v resnici moj obraz?

Na grešna prsa vznemirjena
se bijem s težkimi rokami.
Gorje mi, — vest se moja drami!

Vihar prihruje, napne svojo moč
sovražno, in bliske suje.
Kaj njemu mar, če gre skozi noč
pogubno, in drevje ruje!

Čuj, onkraj brega s tožečimi
glasovi, igra se veter!
Globoko v dušo segajo
mi s prsti hrepenečimi.

Zaprosim veter: posodi mi
urne svoje peroti,
da varno k bregu poletim
tožečim glasovom naproti!

Utihne tožbe bridki glas.
Strmim v prepad ljubezni.
Globina me k sebi vabi:
duša moja, vanjo se pogrezni!

Ah, tam na dnu prepada leži
ljubezen, mi nemo očita:
glej, z ranami vsa sem pokrita!

V naročje jo dvignem, in tiho ihtim.
Potrta, z drhtečimi usti
jo prosim skesano: »Odpusti!«

J. Kmet:

Prodana ljubezen rodne grude

Povest iz kmečkega življenja. — (Nadaljevanje.)

Jože je tiho pričakoval dneva, ko se bodo peljali grunt prepisat. Si je že pre-računal, kakšen kot si bo izgovoril. Tudi Martinčka je povprašal za svet. On ve take stvari. Niti za zrno se ne bo vdal, rajši bo šel po svetu. Saj ni bil sovražen Anici. Vedel pa je, da ne bo več tako, kot je bilo. France se bo poganjal samo zanj, četudi bi bili drugi lačni. Bog ve, kakšna je. Morda se hinavsko dobrika, da bo potlej bolj vsekala po nas. Nič prida ni! Po mestih se vlačí...

Oče se je postaral. Toliko trpljenja je pač moralo vrezati sledove. A delal se je prijaznega in gibčnega, kot bi mu trideset let zdrsnilo s pleč. Široko se je smejal. Res, niti sence nevolje ni bilo opaziti na njegovem obrazu.

Čez dober teden bodo šli prepisat. Tako je oče odločil. Franceta je začelo skrbeti. Anica se ni nič oglasila. Štirinajst dni je ležalo pismo v predalu. Bala se ga je od-dati, a vedela je, da ga mora...

»Sam bom stopil k njej. Rada bi še kaj zaslužila. Kraji ne potrebujejo dote, ampak pridnih rok.« Kolikokrat ji je to povedal!

V njegove svetle načrte je udarilo ne-kaj strašnega — Aničino pismo. Stal je

kot prikovan. V hipu se ni mogel odločiti. Ali naj verjame? Ne, ni mogoče!

Stisnil je zobe in zamižal, kot bi rabelj dvignil sekiro. V drvarnici je padel na tnalno, se sunkoma vrgel kvišku, kot bi ga hotelo zadušiti, skrčil pesti in udaril po polenu, da se je iz roke ulila kri. Ni čutil bolečine. Podivjanost se je kazala na očeh.

»Anica, goljufala si me. Prek...« Klel je, kolikor mu je dajala sapa. Razbijal bi, divjal, kričal. Vse njene besede — laž. Prijazni pogledi, a v srcu slepa strast do drugega. Ko bi bila zdajle pred njim, bi ji izpraskal oči. Pobil bi jo kakor psa... Sikala je kletev in padala na njene rame. Vsi upi — prazen sen...

Stopil je pred očeta: »Ne maram grun-ta, dajte ga komur koli!«

»O,« se je začudeno zasmel. »Se ti je morda skujala?«

»Kaj vam mar,« je razdraženo sekal France.

»Kaj ti nisem pravil: bajtarski otroci so za pohajkovanje, ne za grunt. Že mar-sikaterega gruntarskega sina je zmotila osebenjska lepota. Stokrat do komolca za-hvalim Boga... Mati je to izprosil...«

»Mnogo je Anic, boljših od te.«

»Zame, oče, nobene več,« je dejal France s strtim glasom in zapustil hišo.

Drugi dan so odrinili Kolenčevi k sodnji. Samo dekla je ostala doma. Niso čakali določenega dneva, ni se France izognil sodnije, četudi ni bilo Anice.

Opravili so hitro. Grunt je Jožetov, Lenka ima doto, kakršne ne premore nobeno dekle v fari in pravico na Krajih do smrti. France dobi doto, če hoče takoj. Če se pa oženi, še tri voze bale. — Le za Robidovje bi se kmalu razdri. To je senožet, ki ni vredna tega imena. Porasla je z grmovjem in praprotjo in meji na Reparjevino. Zato se je France potegoval. Ko mu jo je pustil Jože, je dejal: »V last, da veste!« Oče je planil pokonci.

»Ti trgaš domačijo, hu...« Zamahnil je, a povesil roko.

»Zapravil bi rad in na slab glas spravil Kraje!«

»V last, da jo še danes zapijem, če hočem!« Potrkal je po mizi in se naslajal nad očetovo bolečino.

Končno se je oče vdal. Z gnevom v očeh je prenesel udarec.

IX.

Dolgo je prizanašala zima. Še pozna jesen je bila lepa in sončna. Zjutraj je bil sicer mraz in megla, a ob popoldnevih je sonce raztopilo debele meglene plasti in sijalo kot poleti. Mislili so, da bo tako ostalo do božiča. Pa ni. Zapihala je burja, oblaki so prepregli nebo. Zapadel je sneg. Skoraj bi bil že skopnel, a burja je prignala drugega.

Anico so mučili različni občutki. Zdaj se je razžalostila in se z vso notranjostjo upirala novemu življenju, ki mu je hitela

naproti. Zdelo se ji je, da drvi naravnost v smrt in narava je trepetala ob misli nanjo.

Prišli so ji trenutki, ko je v Lojzetu videla rešitelja. »Kam naj grem? Naj večno služim? O, Lojze, rešil me boš večne tlake!«

Povedala je gospe, da je po praznikih ne bo v službo. Ona se je začudila in jo gledala z mračnim nasmeškom okrog ustnic.

»Ne bo me več!« je dejala odločno. Zdelo se ji je, da stoji pred gospo kot obtoženka, kateri so odkrili težke zločine, pa jih z molkom in povešenimi očmi priznava.

»Ali ni dobro pri nas?«

»Dobro, nimam kaj reči.«

»Pa vendar hočem vedeti, zakaj greš!« Glas ji je postajal resen. »Ne pustim, da bi raznašala našo hišo. Če kaj ni prav, povej,« je skoraj ukazovala.

»Oh, gospa.«

»Toliko časa ste dobro uživali, zdaj pa tebi nič meni nič ob največjem delu greste,« je posegla vmes Ivica, ki je bila prišla po stopnicah in na hodniku postala.

Ali naj pove resnico? Se ne bodo smejali in jim bo porog rasel od trenutka do trenutka? Bojevala se je sama s seboj.

»Bolehna sem,« si je izmislila. »Veste, da bolan človek ne more delati!« so ji tek-le besede z jezika.

»Ne verjamem,« ji je presekala gospa. »Zdravnike imaš zastonj, bolnišnico zastonj! Kdor pri nas zboli, se tudi pri nas pozdravi. Taki nismo, da bi bolnike metali na cesto. Naše hiše ne zapusti nobena služkinja, razen če se poroči...«

»Če se poroči,« je Anici olajšalo srce. »Čemu bi tajila. Tudi osebenjski otrok ima pravico do poroke.«

»Da, poročila se bom,« je povedala odkrito. Gospa je zapičila vanjo svoje oči, Anica je vzdržala pogled.

»Precej po praznikih.«

»A tako!« se ji je nasmehnila. »Pa tako skrivaš.« Gospa je postala mehka in sladka.

Ivica je molče odšla v sobo.

»Tega ti ne zamerim! Saj imaš pravico do življenja.«

Gospa ji je nasvetovala to in ono, ji dajala pogum in jo poučevala bolj kot mati.

A. Š.:

DAVI JE DEKLICA ...

Davi je deklica mlada umrla,
zadnji hip za objem je roki razprla ...

In svetli angeli zaprli so črne oči,
v globino mene utopili so žalosti ...

In še od sonca poslovala se in gorja,
k Jezusu dušico odpeljala dva angela ...

Bil moj angel je varuh in varuh njen —
ni več zame pomladi, le siva jesen ...

Od tega časa je bila Anica vesela. Tako v živih in toplih barvah ji je gospa slikala bodočnost, da se ji je srce smejalo.

V mraku je odhitela k Lojzetu. Snežinke so se vrtele v zraku, padale na obleko in obraz kakor kristalne zvezdice. Koraki so onemeli. Do vratu zaviti v kožuhe so ljudje hodili po pločnikih. Svinčeno nebo je viselo tik nad strehami. Svetilke ob cestah so se izgubljale v temi. Tramvajaska tira sta se kot črni niti vlekla v daljavo. Anica je bila dobre volje, da je na ustnice lovila snežinke in se smejala.

Stopila je v sobo in z glasnim vzklikom pozdravila Lojzeta, ki se je pri gorki peči potapljal v svoje misli. Stekel ji je nasproti, jo prijel za obe roki in jo odvedel k peči.

Bila sta otroka. Veselila sta se drug drugega. Če se dva dni nista videla, se jima je stožilo in sta se s prijetno nestrpnostjo iskala po mestu.

Slekla je plašč in sedla poleg njega. Skozi priprtta vratca je ogenj ožarjal njen obraz.

»Odpovedala sem, kakor si rekel,« mu je hitela pripovedovati.

»Kaj je rekla?« je bil radoveden.

»O, nič. Ničesar ji nisem prikrla. Prav zadovoljna je bila.«

Kaj? Vse si ji povedala?«

»Bodi pameten! Ne, ne! Živi duši ne!«

Lojze ji je položil roko okoli ramen. »Ne morem biti sam! Vidiš, sobica, je kakor nalašč za naju zidana. Kuhati mi nima kdo. Drugod si hrane iskati! Saj ne veš, kakšno dobiš. Še zdravje si pokvariš, da trpiš vse življenje.«

Zasmilil se ji je. »Kmalu bo drugače, le še malo potrpi. Doma bom lahko za vsak denar nakupila življenjskih potrebščin, če se bo nama v mestu zdelo predrago.«

»Kaj govoriš! Saj bom zaslužil! O, boš videla. Gospa boš, Anica, gospa!«

»I, bova kaj na stran dejala,« je preudarjala. »Boljše je varčevati pri prvi polnici kot pri zadnji žlici, pravijo na kmetih.«

Umolknila sta. Večer se je plazil po sobi, sedela sta v temi in si zrla v oči. Duši sta nadaljevali pogovor brez besed. Srci sta bili polni čustev tako sladkih in omamnih, da bi jih vsak glas uničil.

»Takojo po praznikih, kajne?«

A. Š.:

MOLK IN ŠEPETI VEČERA . . .

V sivem, otožnem dežju listje se z vetrom pogovarja v predvežju.

Molk večera nad zemljo leži,
pri sosedu je luč: morda žena rodi . . .

Na samotni kmetiji stara mati umira:
tam so zveneli šepeti večera . . .

»Da, srčkana Anica.«

»Za gotovo me pridi o božiču obiskat!
Ne bi prebila brez tebe . . .«

Vstala je. Lojze se je razvnel in govoril. Ni poznal prihodnosti, pa ji jo je obetal tako, kot bi jo pregledal do dna in se upijanil od njenih sladkosti. Stala sta skupaj. Verno ga je poslušala. Tako ji ni še govoril. Igral se je z zaponko na njeni jopici. Smehljala se mu je. Končno je ogrnila plašč.

Pozdravljen! Na svidenje v Oparnicah.«

Zvečer je poiskala pero. Misli so ji kar same silile na papir. Saj jih je precej časa nosila v srcu, množile so se iz dneva v dan. Ni se mogla spomniti, kdaj je zadnjikrat pisala. Dobila je nekaj pisem od Metke, pa ni odgovorila. Mrzlično je drselo pero. Črke so postajale velike in neokretne. Čim bolj je hitela, bolj se ji je od razburjenosti tresla roka. Besede so bile dolge in zveržene . . .

Ko je bila v postelji, je pismo še enkrat prebrala:

Draga mati!

Dolgo sem premišljevala, preden sem se odločila, da vam pišem. Za praznike bom prišla domov. Morda kateri dan prej. Oprostite, da vam nisem nič denarja poslala. Ne zasluži se Bog ve kaj, pa vse je drago v mestu. Pa še nekaj! Kaj bi zakrivala: nameravam se poročiti, ljuba mati. Franceta ne morem vzeti. Odkrito povem: za grunt nisem več. Odvadila sem se težkega dela. Ne bodite hudi! Lojzeta bom vzela. Delo ima v tovarni. — Svetujte mi, kaj naj storim! Samo mati more otroku želeti pravo srečo. Ne recite: ne! Saj nobenega, ki tako pravi, ne morem in ne

smem več poslušati. Taki mi ne žele prave sreče.

Poglejte! Trije otroci smo bili na tisti grudi. Veste, da na dom niti misliti ne bom smela po vaši smrti. Torej do smrti služiti? Kaj je služba, ve samo tisti, ki jo poskusi. Pokloni, prijazne besede, vse je izmišljeno, vse hinavščina. Srca so jim pa hladna in brezčutna.

Večkrat vidim stare ženice, ki od hiše do hiše prosijo trde skorje. Kolikokrat mi katera pravi: nikoli ti ne bo v zakonu tako hudo, kot en sam trenutek, ki ga boš morala prestati sama, tavajoča po svetu. Denar ni vse, verjemite mati! Bogastvo potuje; še pri prvem rodu se nerado pomudi. Gospa mi daje pogum. Zasluži se vsak dan. Preživiš se lahko, več ti ni treba. Pot v službo mi bo pa tudi potlej odprta vsako uro. Poznam ženo s štirimi otroki, pa jih z lastnim delom lepo preživlja. Končno pa, če za tak korak, od katerega zavisi življenje, nimaš poguma, si ga vzemi! Kar bo, pa bo!

Z Lojzetom si upam v življenje. Naj drugi pravijo, kar hočejo, poznam ga do dna. Sicer bom pa živela z njim jaz, nihče drugi. Ko sem mislila na prihodnost, sem se drhte ozrla na to stezo življenja. Dom, dom; to mi je stiskalo srce. Vsaka žival si ustanovi dom, boste name pljuvali zato?

Franceta — še enkrat povem — ne morem vzeti, za vse na svetu ne. Bil bi pekel, niti prvi dan se ne bi razumela. Živ pekel vse življenje! Prosim vas, mati, ne zagrenite mi teh dni, katere bom še preživela doma! Ne strašite me, ampak me s toplimi materinskimi besedami podpirajte v teh boleasnih trenutkih.

Pozdravljeni!

Anica.

A. Š.: BREZA OB ZARJI

Sam Bog ve, koliko sinjih src zadrhti,
trepetaj, hrepeni za soncem v nebo;
med klasje v polje sonce hiti,
in brezi poljubi deviško telo...

Zamišljena vase je sredi polja,
le veter boža nemirne ji veje,
in kadar zasmee se od srca
sonce ji z biseri srca poseje...

Mati se je od jeze penila, ko je dobila pismo. Čez njene račune je zdrsnila kakor strela rdeča črta. Nikjer ni imela obstanka. Zlasala bi jo, kakor nagajivega otroka. Že toliko časa ni dobila nobenega pisma, naj bi se še to izgubilo. Ne bi doživela razočaranja.

Francetu se odpoveduje. Zvedela je nekaj; tudi to, da ima grunt Jože, a ni vjela. Saj ni mogla. Ko je Franceta srečala in ga že od daleč nagovorila, je pogledal vstran in potuljeno švignil mimo nje. Tedaj je spoznala, da je res, kar je slišala. A če bi Anica dejala drugače, bi vse govorice zavrgla in se smejala Francetu, da se zna tako potvarjati.

»O, otrok, ti me pehaš v grob!« Služba ji je naenkrat postala pretežka, prej je pa ni mogla prehvaliti. »Naj ji svetujem,« je iskala besed v pismu. »Kdo jo odvrne? Trma je! Poročila se bo, pa še fanta ne pozna. Kesala se bo, a takrat bo prepozno! Ne vem, če se bo srečno izteklo... Anica, Anica, pozabila si na dom, na mater, mrtvega očeta, na vse!«

Dvom ji je ostal v srcu: kako jo je vzgajala? Vse ji je dovolila. Če se je vedla bolj prešerno, bolj je bilo materi všeč. Razvijala se je kot bohoten cvet brez skrbne vrtnarjeve nege. Oče je svaril, mati je Anico zagovarjala: ne razumeš mladega sveta! »Zdaj ima mati, kar je hotela imeti. Tudi France je kriv! Ali je ni izvabil?«

Jeza se je razlivala tudi nanj. »Ne sme ga vzeti! Zakaj ne?« Zle slutnje so jo spreletavale. Anica res?, ji je zašumelo v glavi. »Ne, ne maram te domov! Niti za minuto ne!« Pobleдела je. »Nimaš doma. Lastna mati se te bo morala sramovati!«

ženske bi ji privoščile. Porogljiv nasmeš bi Reparico spremljal povsod, pikale bi jo kakor gadje: Anico imaš že doma. Zakaj se pa nič ne pokaže? Gosposka je, pravijo in še preveč je zaslužila. Pomižekovale bi si in vzdihovale, koliko prizade-nejo otroci. A vse bi letelo na Aničino mater.

»Ne, ne! To ni res in nikoli ne bo! Prestrašno si mislim.«

»Marija, varuj jo!« je še v postelji molila za njo...

*

Čez dva dni je Anica prišla domov. Gospa ji je rada dovolila, da je takoj odri-

nila. Dvojno plačo ji je dala, pa še perila in obleke povrhu. Kadar bo mimo hodila, naj se oglasi; vedno jo bodo radi sprejeli. Ivica ji je kupila kipec Matere božje in še stotak ji potisnila v roke.

Mati je bila vsa srečna, ko jo je zagledala. Tako se je brusila, da jih ji bo že napovedala enkrat za vselej, potlej se pa še ozrla ne bo vanjo, a v hipu so se vse njene namere izgubile. Radostno ji je segla v roko, v očeh je bila materina ljubezen. Od ponosa ji je žarel obraz in ni vedela, kaj bi dejala. Še sultan jo je spoznal. Trgal se je na verigi, da ga je moralā iti ogoroviti in pogladiti po glavi.

Materi se je Anica zdela velika in gosposka. Na prvi pogled ji je izginil vsak sum. »Taka pa zopet ni naša Anica! Bile so le blodnje, ki jih ustvarja domišljija, da mučijo človeka.«

V hiši je zadišalo po mestu. Od obleke — skladala jih je iz kovčkov na mizo — je vel opojen vonj. Metki in Rezki se je kar smejalo. Prva je primerjala dolgi zimski plašč, druga občudovala pisano židano ruto, ki jo je Anica imela okoli vratu. Mati je tehtala v rokah blago, ga ocenjevala in ogledovala pri oknu. Kar zvijalo se ji je pod prsti. »O, take obleke nosi naša Anica...«

»Lačna si že po taki dalji,« je skrbela mati. Prevrela je čaj in dve jajci na masti ubila. »Na, kar domača postani, vem, da se boš težko privadila v teh rovtah.«

Prinesla je iz mesta kave, sladkorja, v drugem kovčegu pa masleno štruco, ki ti kar sline izvabi med zobe.

»Oh, kako je dober ta moj otrok,« se je topila mati in jo trepljala po rami. Stokrat ji je bilo žal, da jo je samo v mislih obsojala.

»No, Metka, Rezka! Ne vidita nobene-ga dela. Mislita, da bo šla Anica v hlev odpravljat živino!«

»Še klobuk bom primerila,« je dejala Metka in si ga boječe potisnila na glavo. »Pa poda se mi,« se je smejala, ko se je pogledala v ogledalo. »Samo kita mi je na poti.«

»O, ti štor! Daj jo, Anica, daj,« se je hudovala mati, »Ti boš vedno ruto nosila, pa motiko na rami...«

Koliko je vedela Anica o mestu. Visoke hiše, bele križajoče se ceste, brez števila

avtomobilov in gosposke prijazne ljudi je predstavljala tako živo, kot bi jih imela pred seboj. Sestri sta jo poslušali, kot bi pravljice pravila. Še mati je kar požirala njene besede. O, ko bi kdaj tako verno poslušala pridigo v cerkvi!

Ko so se spravljali spat, je Anica Marijin kipec postavila na oltarček. Prižgala je lučko pred Marijino sliko, obrobjeno z umetnimi rožami. »Gorela bo, dokler ne bom prišla od poroke,« je dejala. Milo se ji je storilo. Vkljub radostnemu licu, jo je še vedno bolelo pri srcu. Guba, ki ji jo je vsekalo življenje, se je večala in poglobljala. Prikrivala je nekaj strašnega. Nikoli ne sme mati zvedeti! Morda bi molčala, a nova prevara bi jo ranila v najglobljih čustvih.

Po prstih je v temi stopila k njeni postelji.

»Anica, že spiš?«

»Ne še. Kaj je mati?«

»E, nič. Le tako sem prišla. Skrbi me.« Govorila je šepetaje in se sklanjala nadenj.

»Nikarte si ne ženite k srcu!« Anica jo je poskušala tolažiti, pa je bila sama najbolj potrebna tolažbe.

»Si premislila?« Sedla je na rob postelje. »Zdaj gre za tvoje življenje. Ali srečna ali nesrečna. Bog ve!«

»Nisem se odločila brez preudarka! Mesto me je postaralo, nisem več otrok,« je nedolžno govorila. Mati je ni razumela. »Kaj pa je na Krajih,« se je borila z mislimi, ki ji niso dale miru. »Saj ste videli Kolenko. Garala je na vso moč. Kaj je imela od tega? Bolezen in v petdesetem letu smrt...«

»Prav imaš, res je tako.« Mati se je vdajala. »Kdaj pa...?«

»Kar po praznikih,« ji je Anica vzela besedo.

»Fara se bo spogledala...«

»Naj se! Lahko bi čakala še dve leti.« Glas se ji je tresel. »Pa nočem ostati v domačem kraju. Jezike si brusijo, še ob obleko se spotikajo; vse jim je na poti.«

Zardela je in odejo potegnila čez glavo. Tema je zakrila pred Anico novo slutnjo, ki je materi ležla v obraz.

»Bogu se priporoči, pa sladko zaspančkej!«

Tiho je zaprla vrata.

(Dalje prihodnjič)



Šola na prostem. Pri nas tega načina pouka še ne poznamo. Vendar tako zvane gozdne šole niso nikaka redkost; zlasti so združene z zdravilišči in okrevališči za otroke, posebno bolehaajoče na pljučih. Taki otroci morajo biti mnogo na svežem

zraku; da jih tudi obvezni pouk ne zaklene v zatohlo sobo, se vrši pouk na prostem, v senčnem gozdu. Vsa šolska oprava je prenosna in zelo praktična, da jo ob deževnem vremenu spravijo pod streho ali tudi preneso drugam, če to zahteva pouk.

Marija Žnidaršič:

JESENSKA PESEM

Po njivah tiho ajda se razcveta,
Snežnik se je zakopal v megle sive,
po vrtovih že zorijo slive,
otrok po gmajnah za živino leta.

Kmetje hite s spravljanjem otave,
v sto barv so se čez noč odeli griči,
po zvonikih zbirajo se ptiči,
da bodo odleteli čez dobrave.

Pred ulnjakom gospodar poseda,
ob njem prijetno zrak diši po medu,
in zdi se mu, da sedi pri obedu;
poln zadovoljstva na čebele gleda.

Kadar v drevje na vrt upre se sonce
listje zagori v rdečem soju,
in pod noč, ko spravlja se k pokoju,
se zdi, da je zlato pokrilo homce.

Upognile so se jablane globoko,
obložene s preveliko težo,
med vejami je pajek spletel mrežo;
Bog je zemljo objel z ljubečo roko...

Prišla je jesen. Deževni dnevi so viseli nad Krasom z vso svojo dolgočasnostjo, nad morjem so se kopičile megle in oblaki. To je bilo v novembru, ko so bili spravljene vsi pridelki, ko so ležale ograde in njive zapuščene in je padlo z grmovja in trt zadnje listje. In prišla je zima z ostro burjo. Zapela je stara znanka svojo tisočletno pesem nad Krasom, brila je čez skalnate čeri, zapletala se ljudem v obleko, metala opeko s streh, tulila po dimnikih in okrog voglov, kopičila nad morjem megle in burkala in penila neizmerno gladino in valove na njej.

V tistih dneh se je zgodila Barbi velika nesreča. Premrazila se je in prehladila, da jo je začelo trgati po vseh udih in je morala leči. Mislila je, da bo prešlo, kakor je prišlo, a bolezen pride po vrvi in preide po niti ali pa sploh ne preide. Tako se je godilo Pilatovki. Vstala ni več.

Občutila je grozno žalost, ker ni mogla dan za dnem po delu in pičlem, revnem zaslužku, ampak je vzdihovala v postelji se vila v bolečinah in trepetala od mraza. Guštin je bil neprestano pri njej. Na trdi klopi si je napravil ležišče in pazil na vsak njen migljaj.

Pošli so težko zasluženi denarji, živeža ni bilo, drv ni bilo. Prositi je tako težko človeku, ki ni rojen v tem poslu. In Guštin ni mogel in ni maral beračiti. Koga naj nadleguje? Vsa vas je revna, le Oblak je bogatin, le on bi lahko dal. A sam se ni spomnil, Guštin pa ni šel prosit v bogajme, jemal je na upanje hrano v prodajalnici, kupil je majhno peč za mater, kupil je drv. Vse je dobil pri Oblaku. Rad je dal in zapisal v knjigo.

Starka je upala, da ozdravi, molila in trpela. Tudi Guštin je molil in jo tolažil.

V tistih dneh se je spomnila Barbe tudi občina in ji naklonila podporo, poslala je k njej tudi zdravnika, ki je svetoval, naj se da peljati v bolnišnico. Če ostane doma, ne ozdravi nikdar. Jasno in trdo so zvezele zdravnikove besede, a bile so govorene iz dobrega namena. Barba jih je tolmačila popolnoma drugače. Mrzel in trdosrčen človek jo hoče odtrgati od doma in

Guština. In ona tako ljubi dom in Guština. Ne, nikdar ne pojde od tod, četudi mora umreti!

Bolezen se je vedno hujšala. Barbi so se skrčile noge in roke, upognila se ji je hrbtenica, da je vzdihovala in vpila zaradi groznih muk. Guštin je neprestano bdel ob njej in če si je privoščil uro odpočitka, ga je že zbudila z jokom in stokom. Posušil se je docela, gledal z utrujenimi in zaspanimi očmi v svet, obraz izsesan, lica uvela, čelo gubasto. S skrbjo je gledal v bodočnost. Varčeval je in si ni privoščil skoro ničesar, da je le mati imela gorko jed. Oblak je imel vedno odprte roke za njegove želje, a imel je tudi tisto veliko, debelo knjigo, v katero je zapisaval dolgove in dolžnike.

Guštin je pogosto mislil na njivo, gledal jo je skozi okno, kako je stala zapuščena za cerkvijo.

»Kaj bo z njo spomladi?« si je mislil. »Mati bo bolna, da ne bom mogel od nje. Njiva bo ostala neobdelana.«

Žalostne so bile njegove misli, žalostne njegove oči in lica.

Tudi Barba je v boleznih mislila na njivo, v mukah je govorila o njej, in če je za hip zadremala, je sanjala o njeni lepoti spomladi in o njeni zapuščenosti pozimi.

Bala se je, da pride nekega dne Oblak in zahteva obresti in plačilo od dolga, ki se je večal s tedni, da njima vzame njivo in se razkorači na njej in jo potepta s svojimi trdimi stopinjami. A njegova ura še ni prišla. Njiva se je od dihala v burji, zimskem spanju in mrazu od spomladnih in poletnih naporov in čakala svoje usode.

*

Prišla je pomlad, zelenje in brstje je pognalo po dolinah in ogradah in po gričevju. Kras se je ovedel z novo obleko in se smejal kot ženin na poročni dan. Od Adrije so vele tople sape.

V tistih dneh je Pilatovka hiralala v doma. Telesne moči so pojemale, duhovne sile pa so bile še čile in čvrste.

In zgodilo se je, da je v teh nepopisno

KADAR V NOČEH...

Kadar v nočeh,
moje oči v daljo umirajo;
ko da hrepenenje je greh,
dušo mi dvomi zastirajo.

In v roke obupno zaplakam,
za to življenje utrujeno,
ki v plitvino ga mōtno pretakam —
za vse dni vse je zamujeno...

Glej, mati, nocoj moje solzne oči!
Samo med klasjem sem zdrav,
ko se daljava mračna razžari
in nad njivami zarja smehlja iz daljav...

lepih dneh Barba sanjala neprijetne in prijetne sanje. Prišel je tihotapsko v sobo Oblak, stopil pred njeno posteljo, se uprl v boke in jo motril s svojimi debelimi očmi.

»Račun je velik, Barba!« je dejal. »čas je, da ga poravnaš.«

Guštin je proseče obrnil vanj svoje oči, krvave in trudne od bedenja, in ga nagovoril: »Počakajte malo, gospod Oblak! Plačam vam vse jaz. Zdaj ne morem. Mati je bolna.«

»Molči!« se je razhudil Oblak.

»Plačilo hočem. Pol leta sem dajal živež, drva, peč sem ti prodal. Napravil sem račun in zaključek je ta, da je njiva za cerkvijo danes moja. Haha! Kaj bodo berači dražili in nam odjedali take lepe kose sveta. Čemu bo sijalo sonce na lenuhe! Haha! Njiva je moja.«

Zajokala sta mati in sin, in njiva, še neokopana, neobdelana, se je zdrznila za cerkvijo in posluhnila. Hudo ji je bilo po dobrih gospodarjih.

Tedaj se je zgodilo božje čudo. Vstopil je v sobo star človek — tujec. Njegov hrbet je bil upognjen, lica razorana od trudov in dela in skrbi. In v roki je držal bankovce in jih vrgel pred Oblaka, pljunil predenj in zavpil nad njim:

»Vzemi in poberi se! Plačan si in glej, da ne prestopiš več praga te hiše!«

Oblak je pobral denar in potuhnjeno odšel kot Judež, ko je dobil od velikih duhovnikov trideset srebrnikov.

Tujec se je približal Barbini postelji — in tedaj ga je spoznala, bil je ovčar Martin.

Barba je sanjala — in sanje so se uresničile.

Prišel je Oblak in se razkoračil sredi sobe in dejal počasi in razločno:

»Guštin je jemal, Barba, glej da plačaš. Obresti tudi potekajo.«

S slabotnim glasom ga je prosila, naj potrpi, a se ni zmenil za njeno željo in Guštinove solze.

»če ne moreš plačati, — in to vidim in uvidevam, da ne moreš, bo pa njiva moja. Haha, čakal ne bom, naak!«

Odšel je, Barba in Guštin sta pa jokala. A zgodilo se je še hujše, Tožil je Pilatovko, bolno in nadležno žensko, in ko je bila izrečena sodba, je tlesnil z rokama in dejal: »Njiva je moja!«

A motil se je.

Barba je sanjala o tujcu — in tudi ta del njenih sanj se je izpolnil. Nekega dne se je oglasil v vasi ovčar Martin. Dvajset let je hodil po svetu in služil, pa se mu je zahotelo doma in se je vrnil. Obiskal je Barbo in jo pozdravil in potolažil. In ko je videl njeno bedo in v njenih očeh smrt, se mu je neizmerno zasmilila. In naredil ji je veliko veselje. Pogodil se je, da bo bival pod njeno streho do smrti in da ji zato plača dolg pri Oblaku. Težko prisluženi denar je odštel še tisti dan bogatino.

»Njiva je zopet tvoja!« je dejal Barbi, »in če je ti ne boš uživala, jo bo tvoj sin!«

Barba se je oddehnila od duševnih bolesti, telesne je pa niso popustile. Med solzami se je zahvaljevala Martinu za dobroto.

»Bog ti povrni, Martin! Pozabi, kar sem ti storila!«

»Vedno sem nosil v duši tebe in dom. Delal sem in štedil, zate in za sina sem zbiral denar in ne mogel bi ga bolje shraniti.«

Prišel je večer, in tedaj se je dokončalo Barbino trudapolno življenje. Zadnji sončni žarki so poljubljali Kras, ko se je poslavljala njena duša od zemlje in splavala nad zvezde.

Tam za cerkvijo je pa stala njiva v vsej pomladni lepoti in čakala delavca, da jo okoplje, zaseje in zasadi.

Zapel je zvon mrliču in njiva se je zgenila.

»Njej zvoni, ki me je tako ljubila.«

In zavele so sape mimo njive, streslo se je mlado listje na trtah, prve cvetice so klonile svoje glavice, prva trava je strepetala.

Morska gladina je blestela od prvih sončnih žarkov, polagoma se je nižala velika žareča krogla zatonu, dokler se ni izgubila daleč, daleč. Tedaj je padel mrak

čez vso naravo in priplavala je noč in razgrnila svoj plašč nad morje in Kras.

V hiši ob vasi je ležala mrtva Pilatovka, Guštin je jokal na skrinji, Martin je pa zrl nepremično v tla in mislil. Ljudje so zvedeli in se vpraševali:

»Ubožica! Zakaj je delala, trpela in molila?«

»Za njivo, za zemljo!«

Blagoslovljena njiva, s solzami orošena, z znojem okopana, s trudom in naporom kupljena! Blagoslovljena mati zemlja, ti ljubljena dobrotnica in hraniteljica človeškega rodu, blagoslovljena na veke!

Glinškov Janez :

Oj ta hoja hojasta

Ako je kdo med nami, ki še ne ve, kaj je pravzaprav hoja, dasi je to ime že ponovno slišal, naj mu povem, da je hoja iglasto drevo, podobno smreki, ki ga je po kočevskih, dolenskih in notranjskih gozdovih kar dovolj. Strokovno se to drevo imenuje jelka in se loči od smreke tudi po razvrstitvi igel po vejicah ter po lubju, ki je razmeroma gladko in sivkaste barve. Za hojo se zanimajo predvsem lesni trgovci in čebelarji. Lesni trgovci cenijo njeno telo, čebelarji pa le njen sladki sok, ki ga ob času, ko ga hoja izloča, čebele pridno bero in nosijo v panje. Hoja je rastlina, ki more nuditi čebelam največ paše, če seveda vreme in še druge prilike dopuščajo, da sploh začne mediti. V ugodnem letu hoja tako izdatno medí, da je pod njo vse pokaplano od sladkega soka.

Pri nas medí hoja običajno v drugi polovici junija in prvi polovici julija, zato jo v tem času čebelarji še posebno skrbno motre, ali bo kaj dala od sebe. Kakor hitro se čebele spuste v gozd in začno obletavati hoje, se raznese ta vest po deželi. Še to noč ožive čebelnjaki, panji se nakladajo in v trdi noči vozijo na primerna pasišča. V ljubljanski okolici je najbolj znano hojevo pasišče pod Krimom, kjer se v eni noči postavi v pašo po več sto panjev.

Letos je bila hoja prav hudomušna. Čebelarji so v začetku junija z gotovostjo računali, da bo hoja medila. Marsikdo se je že videl veselega obraza med panji na pasišču, ko jemlje težke sate iz panjev in jih postavlja v točilo. Že je videl polne

posode medu, ugibal o ceni, računal, računal, računi pa so ostali le na papirju.

Sredi junija se je raznesla vest, da na več krajih hoja medí. Mnogi so takoj dvignili svoje čebele in jih odpeljali na pasišča. Ker spadam med neverne Tomaže, sem napojil svoj bicikel z oljem, privil vijake in se tudi v ostalem pripravil za pot. Slabo sem spal to noč, sanjal sem, da stojim sredi zelenih hoj, od katerih je kar kapljalo. Čebele so se vsipale iz panjev in se težke vračale domov. Tehtnica je kazala neverjeten donos. Vse to sem videl, ko pa sem se hotel odpeljati domov po svoje čebele, nisem mogel najti kolesa in ne prtljage... Zbudil sem se, ko se je komaj svitalo in budilka še ni prišla na svoj račun; ves srečen seveda, da se mi je vse to le sanjalo in da so vse moje stvari še na mestu, kjer so običajno.

Še vse je bilo tiho in prazno po ulicah, ko sem se že peljal proti kočevski strani, da vidim, ali sanje kaj pomenijo. Običajno s kolesom hitro vozim, ta dan pa se mi je hitra vožnja zdela prepočasna, zdelo se mi je, da prepočasi teče pot za menoj. Pa vkljub temu sem bil pri svojem čebelnjaku prej kot so vstale sosedove čebele.

Ko sem odložil svojo kramo, stopim do sosedo-čebelarja in ga poprašam, kaj je s hojo. Zatrnil mi je, da so čebele prejšnji dan močno letele v gozd na hojo, da pa se na tehtnici ni poznalo, da bi kaj prinesle. Ni si dal dvakrat reči, spremil me je v gozd. Krasne hoje so mirno stale druga ob drugi, med njimi pa so brenčali

celi roji čebel. Bo, bo, sem si mislil, kar takoj bom tudi jaz pripeljal čebele. Danes verjetno hoja še ne medij prav izdatno, jutri pa bo že večji donos, in jaz nisem nič zamudil.

Ko sva se s sosedom vrnila k njegovemu čebelnjaku, sem ogledoval čebele, jih lovil in presojal, ali s hoje kaj prineso. Nekaj so prinesle, toda medečina je bila bolj vodena, malo podobna hojevi. Pa kaj boš! Sam sem videl, da je bilo polno čebel na hoji, da so vtikale glave med igle, pa bi hoja ne medila! Kar brz sem jo ubral proti domu in ko je sonce najmočnejše pripekalo, sem rinil kolo v Turjaški klanec.

Doma je bilo kar hitro nared. Ko je legla noč na Ljubljano, so bile čebele na vozu in prvi jutranji vlak jih je odpeljal. Jutro je bilo toplo, skoro soparno, jutranja zarja je prepričevala, da bo lep dan in seveda tudi dobra paša. Le enakomerni udar koles vagona na stike tračnic je motil moje misli in račun, kdaj bomo na cilju.

Prav kmalu potem, ko je cerkvena ura udarila osemkrat, so čebele že letele v gozd. Let čebel je dobro kazal. Bo, sem dejal. Hoja počasi prijemlje, ko bo začela, bo tako medila, da bo posode zmanjkalo. Dolge ure sem sedel pred čebelnjakom in gledal nevzdržen let čebel proti gozdu. Res, prav vesel sem bil in kar sam s seboj zadovoljen. Vreme lepo, sopara velika, vse kot nalašč.

Ko se je nagibalo sonce k zatonu, je bilo treba misliti na odhod. Nisem še prišel v dolino kočevske železnice, ko je od daleč nekje začelo narahlo grmeti. Rad imam grmenje, posebno v soparnih poletnih nočeh, ta čas pa mi je bilo celo rahlo grmenje odveč. Ogledoval sem nebo, jasno je bilo, brez oblaka. Nič hudega ne bo, to je le od vročine, sem si dopovedoval.

Počasi je vlak sopihal po vzpetini nad Grosupeljsko dolino, dosegel vrh, se rešil velikega napora, nato pa živahneje odbrzel v dolino. Nad Ljubljansko kotlino so se zbirali črni oblaki, grmelo je vedno močnejše in pogosti bliski so se očrtavali nad Krimom.

V Grosupljem smo stali na postaji, dež je začel liti kot iz škafa, treskalo in grmelo je na vso moč. Stisnil sem se v kot vagona, jezil na vreme in trpel s hojo, ki

jo bo ta nevihta dobro oprala. Res, padalo je celo noč in še malo, hojo je opralo, predno so čebele mogle panje nekoliko otežiti.

Naslednji dan so se čebele obrnile od gozda, zmedeno so izletavale na travnike, kjer tudi rožice niso mogle po vsem tem dati kaj od sebe.

Čez kakih osem dni dobim dopisnico. Prišlo je sporočilo, da hoja ponovno medij. Bodi tako ali tako, lepo ali ne lepo, prav ali ne prav, to dopoldne sem bil za delo manj sposoben. Pri vsaki besedi, ki sem jo napisal, sem videl rahel odtis čebele in temne rebri, ki jo krasi visoke hoje. Prav hitel sem domov, da to vest čimprej sporočim tudi domačim, posebno ženi, ki mojim čebelam in moji kupčiji z medom že kar nič ne verjame, trdeč, da bi bila rešena velike skrbi, če bi tudi njej dal za gospodinjstvo toliko sladkorja, kolikor sem ga zadnja leta že znesel v čebelnjak. Kosilo in popoldne sta bila brez pravega haska. Zgodaj sem šel spat, da bi prej dan dočakal. Vstal sem vsaj eno uro prej, kot je bilo treba. Še ni prišla določena ura, že sem se odpeljal s kolesom od doma. Rezal sem barjansko meglo brez prestanka in šele klanec v Pijavi gorici me je stresel s kolesa.

Ne morem povedati, kako so bile čebele dobro razpoložene. Njih let je bil usmerjen naravnost v gozd. Več kot eno uro sem jih ogledoval, lezel v gozd in oblegal hoje ter ocenjeval njih medenje. Vse živo je bilo po njih, dan lep, mora biti donos. Kaj ne bo! Motila me je sicer rahla burja, ki je vela čez rob hriba in se poigravala z listi dreves, a me premočiti ni mogla.

Sredi popoldneva oprostim tehtnico, na kateri je bil moj panj. Premikam utež, gledam in sebi ne verjamem. Panj je bil lažji kakor zjutraj. Kako je to mogoče. Koliko sem si prizadel, da bi to dejstvo spremenil, pa ni nič pomagalo, panj je bil lažji. Vse čebelarsko znanje sem poklical na pomoč in ugotovil, da hoja ima voljo

Oni jaz, ki v vsakem sporu druge obdolžuje, da sebe opere, raztrga s svojimi lažmi vse vezi ljubezni.

V nesebični ljubezni je globok mir.

mediti, da pa rahla burja prav vso medi-
čino sproti posuši...

Nekaj dni, ki so bili še dosti lepi, so
čebele v jutranjih urah še obračale svoj
let v gozd, ko pa se je v gozdu posušila
jutranja rosa, so se razletele po travnikih.

In še v tretje je to leto hoja omamljala
čebele. S svojimi družinami sem že bil na
poti na ajdovo pasišče, ko na manjši po-
staji vstopi v vlak znani čebelar in pripo-
veduje, da so prejšnji dan njegove čebele
cel dan močno letele v gozd in da je bilo
nekaj donosa, da torej hoja medi. Morda
bi pomišljal in odlašal s prevozom čebel v

ajdovo pašo, če bi jih ne imel že v vlaku.
Nekaj dni bi prav gotovo še počakal.

Pokazalo pa se je, da iz vsega tega ni
bilo nič. Dober dan potem je mrzel dež
hojo tako opral, da je za letos pred njo
mir. Tudi to je nekaj vredno!

Trikrat je to leto hoja čebelarje pošte-
no potegnila, nekatere celo večkrat, poseb-
no tam okrog Novega mesta so jo videli
pogosto močno mediti — v časopisih smo
vsaj tako brali. Kje imajo hojev med ne
vem, verjetno ga bodo pokazali šele pri-
hodnje leto, ko bo hoja prav gotovo me-
dila ter čebele in čebelarje zredila.

Milica Sivec:

Prehrana zdravega in bolnega človeka

(Nadaljevanje.)

Kruh so poznali že v najstarejših časih.
Prvotno so uživali na soncu posušene
mlince, kakor jih pripravljajo še danda-
nes Arabci. Tak kruh ni okusen in je tež-
ko prebavljiv. Egipčani so poznali že ob
času Mojzesa poleg presnega tudi kvašen
kruh. Grki so ga spoznali od Feničanov.
Rimljani so pekli tri vrste kruha: pšenič-
ni (panis siliginus), malo z otrobi me-
šan (panis secundus), črni kruh iz ječme-
nove moke (panis durusali ali panis ple-
beius). Prvi dve vrsti kruha so uživali
premožni patriciji, zadnjega pa preprosto
ljudstvo, sužnji in reveži.

Naši pradedi so ob času preseljevanja
prinesli iz svoje prvotne domovine rž, iz
katere so pekli okusen kruh. V dobi gra-
ščinskega jarma pa so bili srečni, če so
dobili ovsenega. Še pred nekoliko desetletji
je bil pri nas zelo v čisljih ržen kruh. Po
svetovni vojni ga je močno izpodrinil pše-
nični. Največ črnega in zmesnega kruha
porabijo na kmetih. Po svoji redilnosti
zelo prekaša belega, ki ne vsebuje belja-
kovin, rudninskih snovi in vitaminov.

Polnovreden je »graham-kruh«, nare-
jen po navodilih dr. Grahama, iz grobe,
debelejše moke, v kateri so zmleti tudi
satovnica, klica in otrobi. Ta kruh je naj-
bolj podoben prakruhu, ki so ga uživali
naši pradedje.

Polni kruh ima mnogo več tolšče, rud-
ninskih snovi, beljakovin in vitaminov. Po
hranilni vrednosti odgovarja 1 kg pšenič-

nega belega kruha 84 dkg rženega ali
42 dkg polnega kruha iz nepresejane rže-
ne moke. Kruh iz fine bele moke povzroča
zapeko, medtem ko črn kruh pospešuje
prebavo ter ugodno vpliva na razvoj, trd-
nost in zdravje zob.

Za boljše kvašeno testo, ki ga uporab-
ljamo za potice, šarkeljne, buhteljne itd.
pa dodamo še presnega masla, sladkorja
in jajc. Namesto vode vzamemo mleko in
dodamo še nekoliko ruma. Mleko in ma-
ščobe pripravljajo testo voljno, dočim ga
jajca sušijo. Najdalje ostane svež tisti
kruh, ki mu dodamo še nekoliko olja. Ka-
dar pečemo kvašeno testo v oblikah, na-
maženo obliko prav dobro z mastjo ali
presnim maslom in potresemo z moko ali
s presejanimi drobtinami, da se ne prime.
Če imamo tako obliko, ki rada na dnu
žge, denemo lahko pod testo masten pa-
pir. Lončene oblike so boljše od železnih,
ker se v železnih raje zažge.

Pri cvrenju kvašenega testa je še bolj
važno to, da je testo pravilno vzhajano.
Če n. pr. krap, ki ga cvremo, utone v ma-
sti ali se potopi čez polovico, je to znak,
da testo še ni dosti vzhajano. Če pa se
krap v masti obrača, je znak, da je testo
preveč vzhajano. Paziti moramo, da lepo
zarumeni in je popolnoma ocvrto in ne
surovo.

Ni lahko napraviti dobro kvašeno testo.
Vsaka malomarnost in površnost se ma-
ščuje. Zato naj bo gospodinja pri tem delu

zelo natančna in skrbna. Laže je narediti dobro pecivo, ker imamo na razpolago razne recepte, ki nam natančno določajo količino raznih primesi, ki jih uporabljamo. Ker imamo pri tem testu kot rahljajna sredstva, umešavanje, stepanje in sneg, zato je važno, da je zmes res dobro umešana in sneg trd, da nam testo dobro naraste.

Za razne torte in sploh pecivo, kjer je dosti presnega masla, pa uporabljamo kot rahljajno sredstvo pecilni prašek.

Za take vrste testo je treba srednje vročo pečico. Če je pečica prevročna, se naredi prehitro skorjica in zmes ne more več narasti, kar ima za posledico, da je testo od zunaj zažgano, znotraj pa še surovo. Da je piškotno testo, torta ali kak narastek pečen, spoznamo najlaže, če ga zabodemo z iglo. Če ostane igla suha, je pečeno, če pa se igle drži testo, pecivo še ni pečeno.

Preveč peciva naj se v družini ne uporablja. Če ga uživamo v preveliki meri, nam pokvari prebavila. Gospodinja naj raje peče buhteljne, štruklje, šarkelj itd. Pecivo pa naj pride na vrsto le v izrednih primerih. Na mizo ga dajmo šele po kosilu. Zlasti ga ne dajmo pred kosilom otrokom, ker bi ti pozneje ne imeli teka. Pa za to v današnjih časih ni strahu...

Sadje.

Sadjarstvo je v mnogih krajih naše domovine še na zelo nizki stopnji. Sadno drevje ni negovano s skrbjo in ljubeznijo, temveč je prepuščeno samo sebi. Goje se neštete, malovredne vrste sadja, ki niso primerne za prodajo, se malo časa drže in

jih zato kmetje prekuhavajo v žganje. Koliko ton sadja, ki naj bi služilo našemu ljudstvu za najokusnejšo hrano se na ta način pretvarja vsako leto v strup. Dovoz na trg ni zadosten, konkurenca je majhna, sadje pa tako drago, da si ga večina meščanov more privoščiti le kot slaščico in ne kot vsakodnevno hrano.

Sadja po njegovi vrednosti ne cenimo pravilno. Še vedno je razširjeno mnenje, da sta sadje in zelenjava nepotrebno razkošje na naših mizah. Upoštevanje se le ona hranila, ki imajo obilo beljakovin, n. pr. meso, jajca, sir, kruh i. dr., sadje se pa smatra le za sladilo in poživilo.

Prvi, ki so spoznali veliko vrednost sadja za prehrano so bili Amerikanci. Njim služi sadje za hrano in jim nadomešča alkoholne pijače. Iz Amerike se je razširila uporaba sadja na Angleško, v Francijo, Nemčijo in Italijo.

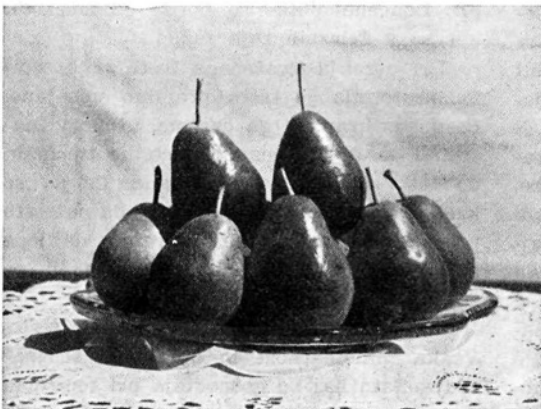
Novejša raziskavanja glede hranilnih vrednosti so dala sadju večjo veljavo. Količina raznih snovi, iz katerih je sestavljeno sadje je odvisna od vrste sadu, od podnebja, zemlje, nege in zrelosti.

Glavna sestavina sadja je voda. V njej so raztopljene beljakovine, rudninske in druge snovi. Povprečno je v zrelem pečkastem sadju od 75—85 % vode, 10 % rudninskih in drugih snovi ter 5 % suhe staničnine. Zrelo sadje ima največ vode. V suhi shrambi polagoma izhlapeva, sadje zvane in s tem mnogo izgubi na svoji vrednosti.

Razen lupinastega sadja ima sadje prav malo beljakovin in je brez masti. Največjo hranilno vrednost imajo orehi in mandeljni, ki vsebujejo tudi največ beljakovin.

V sadju se nahajajo večinoma tudi vse one rudninske snovi, ki jih rabi rastlina za svojo rast in uspevanje. To so: kalij, natrij, železo, apno, magnezij, fosforova, žveplena in kremenčeva kislina. Vse te snovi so važne za naše zdravje, ker se v telesu spajajo s škodljivimi kislina-mi, ki so nastale iz zaužitega mesa, jajc, močnatih izdelkov in jih odvajajo iz njega.

Hranilna vrednost koščicatega in pečkatega sadja ter jagodičevja je razmeroma majhna. Vsebuje pa sadje za naše zdravje važne snovi: fer-



mente, kaloide, pektine, hranilne soli, vitamine, hormone, lecitine in sekretine.

Če opazujemo sadje glede na toplotno vrednost (glej tabelo na 174. »Vigredi«), vidimo, da vsebuje:

1 kg jagodičevja 450—650 kalorij, torej skoraj toliko kakor 1 l polnega surovega mleka.

1 kg hrušk in jabolk toliko, kakor 2 kg cvetače ali 2 kg ohrovtu.

1 kg češpelj in češenj 50 kalorij več kot 1 kg morskih rib.

1 kg posušenih češpelj 100 kalorij več kot 1 kg sveže pečne jagnjetine.

1 kg krljev iz jabolk in hrušk skoraj toliko kakor 1 kg črnega rženega kruha.

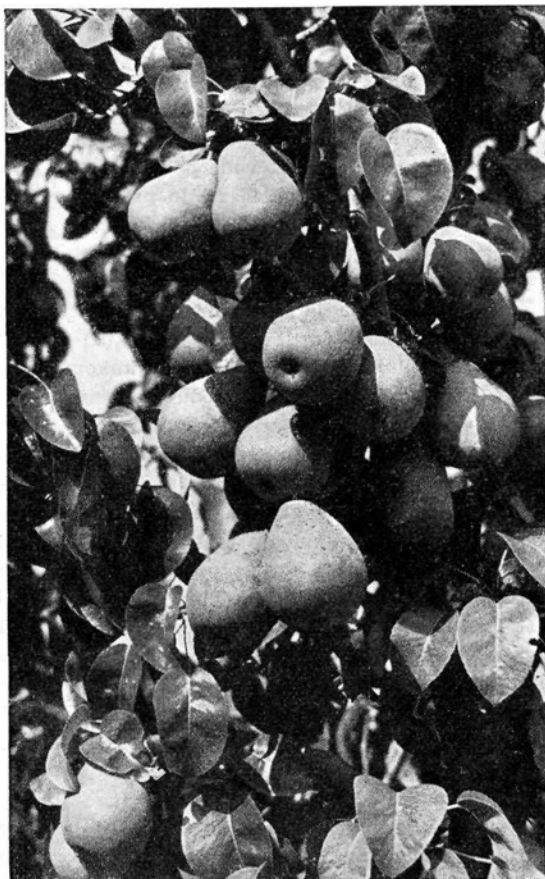
1 kg orehov toliko kot 1 kg mastnega prekajenega svinjskega mesa in še 1 kg telečjih pljučk.

1 kg mandeljnov toliko kakor 3 kg sveže pečene jagnjetine ali 200 kalorij več kot 2 kg belega kruha.

Okus sadja zavisi od njegovih sestavnih delov: sladkorja, kisline in aromatičnih snovi. Posebno odločata sladkor in pa kislina. Biti pa morata v pravem razmerju, da ustrezata našemu okusu.

Poleg rudninskih snovi je sladkor najvažnejša sestavina sadja. Imamo tri različne vrste sladkorja: sadni, grozdni in surovi sladkor. V pečkastem in košičkastem sadju je povprečno 7—12 % sadnega sladkorja. Jagodičevje ga ima manj. Grozdje ima od 10—26 % in več grozdnega sladkorja, kakor je pač njegova kakovost in zrelost. Sadni in grozdni sladkor prehajata brez posebne prebave takoj v kri in zato hitro učinkujeta, medtem ko mora biti pesni sladkor razkrojen od prebavnih sokov preden ga more telo uporabiti. Sladkor v iztisnjem sadnem in grozdnem soku pretvarjajo kvasne glivice v alkohol in ogljikov dvokis.

V sadju so kisline: jabolčna, citronova in vinska. Kisline dajejo sadju prijeten, osvežujoč okus, vplivajo ohranjujoče na vitamine in na ostale hranilne snovi ter varujejo sadje, da se tako kmalu ne pokvari. V sadju je 0.2—1.2 % kisline. V hruškah jo je manj, v kisljih jabolkih in



v jagodičevju več. Jabolka, ki imajo premalo kisline niso okusna. V shrambi sadje polagoma izgublja preobilno kislino in postaja prijetnejšega okusa. — Severni narodi čislajo bolj kislno, južni pa sladko sadje.

V nezrelem sadju, posebno v nekaterih hruškah (tepkah, drobnicah, lesnikah) je mnogo čreslovine. Poznamo jo po trpkem okusu. Če tako sadje skuhamo, se čreslovina izgubi. V zrelem sadju jo je tako malo, da jo navadno ne opazimo.

V sadju so nadalje še pektini, sadni lep, razna barvila in olja. Barvila dajejo sadju lepo barvo. Eterična in esterična olja, ki se razvijajo šele, ko je sadje že zrelo, pa mu dajejo prijeten vonj in okus. Nahajajo se v glavnem v lupini in jih je največ v svežem na drevesu zorečem sadju. Pri shranjevanju izpuhti del teh snovi. Okus in aroma dajeta sadju svojo vrednost glede na užitek. Aromatične snovi in dišave vplivajo na izločanje slin in prebavnih

sokov ter s tem vzbujaajo tek in pospešujejo prebavo.

Orehi, lešniki in mandeljni se po svoji sestavi in lastnostih močno razlikujejo od drugega sadja. Oni vsebujejo do 60 % tolšče in do 8 % beljakovin, vode pa le malo. To sadje je tedaj zelo zgoščeno in presega po svoji hranilni vrednosti vsako kuhano jed. Pri zavživanju ga moramo dobro prežvečiti, sicer je težko prebavno. Medtem, ko je vse drugo sadje lugotvorno, so orehi in mandeljni kislotvorni. Če bi jih zauživali v preobilni meri, bi učinkovali kakor meso, ki nas redi in nam škoduje s svojimi kislinami. Ker vsebuje to sadje mnogo tolšče, ga uporabljamo tudi kot začimbo v poticah, štrukljih itd. Onim, ki se hranijo pretežno s sadjem in zelenjavo, ki ne vsebuje beljakovin in tolšč, so orehi, lešniki in mandeljni nujno potreben dodatek k vsakdanji hrani. Posebno važni so kot redilna in krepčilna hrana v času telesnega razvoja in za okrevajoče bolnike. Sladkim mandeljnom so podobni grenki mandeljni, ki vsebujejo grenak strup amigdalín.

K lupinastemu sadju spada tudi kostanj, ki pa ni kislinotvoren, temveč lugotvoren. Ne vsebuje tolšče, pač pa precej ogljikovih hidratov.

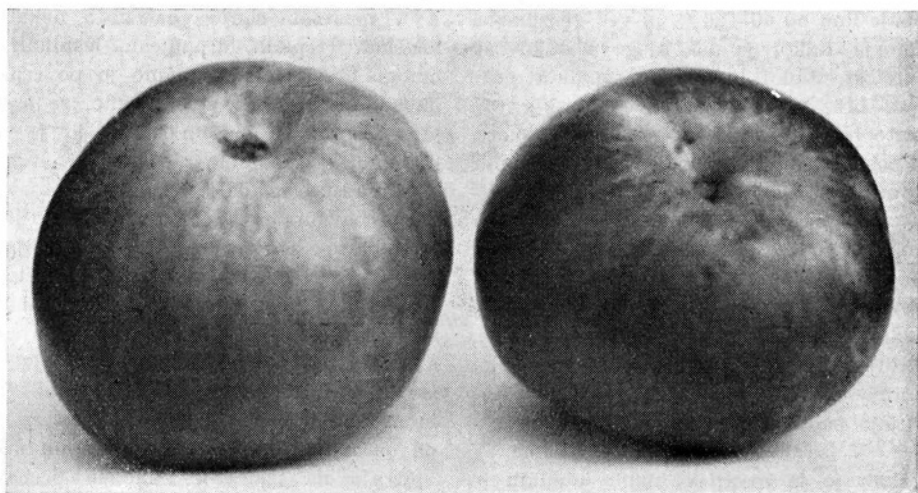
Vážno za našo prehrano je južno sadje. K južnemu sadju štejemo citrone, pomaranče, dateljne, mandeljne, rozine, pistacije, pinjole, ameriške orehe, rožiče in kostanj. K nam ga dovažajo v surovem in

posušenem stanju. Uporabljamo ga samostojno in kot začimbo. Južno sadje vsebuje obilo hranilnih in življenjskih snovi. Vážno je posebno ono južno sadje, ki ga dobimo med božičem in veliko nočjo (pomaranče in citrone), ko nimamo več mnogo drugega sadja in ko je zaradi pomanjkanja zelenjave naša hrana najbolj revna na vitaminih.

Največ koristi imamo od sadja, če ga uživamo v surovem (presnem) stanju. Toplota uniči fermente in vitamine, zato jih kuhano sadje in zelenjava nimata. Ker so pa fermenti velikega pomena za prebavo in imajo vitamini veliko življenjsko vrednost, bomo vedno dajali prednost surovemu sadju in zelenjavi. Vitamin C se nahaja v jagodah, kosmuljah, malinah, šipkovih jagodah, ribezu, manj v jabolkih, višnjah, slivah in češpljah. Vležano sadje ga izgubi.

Bolniki, s težko želodčno boleznijo, naj se odpovedo sadju. Prenesli bi kvečjemu skozi sito pretlačen jabolčni in bananov močnik ter majhne količine soka pomaranč, breskev in rdečih jagod, ki bi jih dodali mlečnim jedem v svrhu zboljšanja okusa. Točnih predpisov glede dijete sadja ni mogoče dati, ker zavisi to od stanja vsakega posameznega bolnika.

Bolniki s kronično zapeko naj uživajo mnogo sadja v več obrokih čez dan. Najboljše učinkujejo sveži sadni sokovi na tešče. Prav dobro sredstvo proti zapeki in zlati žili je grozdje. (Dalje prihodnjič.)



GOSPODINJA V OKTOBRU

Jesen je prišla z vsem svojim običajnim bogastvom s polnim košem sadežev, ki obilo poplačajo ves trud in znoj, vse delo in vse skrbi poljedelca in vrtnarja. Skrbeti moramo le, da nam bo ta obilica božjih darov služila dolge zimske mesece, ko bo sneg pokrival zemljo, ki nam tedaj ne bo mogla ničesar več nuditi.

Gospodinja ima sedaj polno shrambo raznih zelenjadnih in sadnih shrankov, ki jih je pa treba redno in vestno pregledovati in tako zabraniti vsako škodo; porabiti, kar bi grozilo skvariti se, prekuhati, kar hoče zavreti, doliti kisa, kjer se je posušil, čistiti fižol, kisló zelje in slane kumare itd. Nikar ne zanemarjajmo tega dela in ga nikdar predolgo ne odlašajmo. Škodo, ki jo hitro opazimo, še lahko preprečimo, če smo pa malomarne, se pa taka škoda širi in mesto enega kozarca, ki smo ga morale predčasno porabiti ali prekuhati, se nam jih skvari pet ali pa tudi deset.

Če si iz katerega koli vzroka nismo same pripravile dovolj sadnih mezg ali paradižnika, si teh shrankov, če le mogoče, nakupimo sedaj v večji množini in skrbno shranimo v lastne kozarce. Sedaj so ti izdelki najcenejši in nam bodo pozneje dobro služili. Spomladi bomo še plačane za majhen trud, ki ga imamo sedaj s prelaganjem v manjše posode.

Vso zelenjavo na vrtu shranimo v pokrite jame in zasipnice, kakor je bilo v Vigredi že ponovno opisano. Kar rabimo za sproti, pa spravimo v zračno klet. Tudi te shranke moramo večkrat pregledovati in prebirati, da ne bomo bridko razočarane.

Torej pregledovati, zračiti in prebirati, to je glavno delo gospodinjje v poznih jesenskih mesecih, pa naj bodo to živila, ki si jih je s težavo pripravila, ali obleka ali stanovanje. Vsak trud v tem pogledu se nam bo izplačal. Kar se ne prezračí, trohni, še zlato, ki ga zakoplješ za dalj časa v zemljo, izgubi svoj sijaj in če le dolgo leži

v zemlji, še njega načne rja in trohnoha. Ne samo znašati za zimo kot hrček, tudi varovati mora gospodinja, kar je pripravila, da bo res v polni meri izpolnila svojo nalogo.

KUHARSKI ZAPISKI ZA OKTOBER

Paradižnikova juha.

V 1½ l slane vode skuhaj pol kilograma zrelih paradižnikov in kos enotnega kruha. Pretlači vse skupaj skozi sito, odišavi s sladkorjem in peteršiljem, zabeli z žlico kisle smetane ali koščkom presnega masla, zakuhaj riž ali testenine ter daj s parmezanom potreseno na mizo.

Zajčja juha s paradižniki.

Majhnega domačega zajčka ali slabše kose velikega zajca deni kuhat v vrelo vodo. Osoli, dodaj 1 korenček, 1 peteršilj, košček pora, zelene, štorček zelja, dve prerezani in na čisti štedilnikovi plošči zarumeneli čebuli, nekaj zrn popra, košček lovrorjevega lista in kuhaj, da se meso lepo zmešča. Potem poberi meso iz juhe in ga zreži na majhne koščke. Z juho pa zalij svetlo prežganje, dodaj ½ kg pretlačenih paradižnikov ali veliko žlico paradižnikove mezge, vloží meso in nekaj na presnem maslu sprazenih jurčkov.

Prikuha iz zelenih paradižnikov.

Na svetlem prežganju iz moke in presnega masla prepraži sesekljano čebulo, dodaj 1 kg na listke zrezanih zelenih paradižnikov, odišavi s soljo, poprom, peteršiljem in žličko sladkorja, zalij z vodo ali juho in duši, da se paradižniki zmeščajo. Žvrkljaj 1 rumenjaka in žlico smetane, deni v prikuho in postavi takoj na mizo.

Testenine z jabolki.

¼ kg bolj drobnih testenin zlomi na majhne koščke, jih skuhaj v slani vodi, odcedi in osveži z mrzlo vodo. Zmešaj jih sedaj z 10 dkg zmletih orehov in 6 dkg sladkorja. Medtem olupí ½ kg kislíh jabolk, jih zreži na tanke listke in zmešaj z žlico sladkorja s cimetom, 6 dkg rozin

Poravnajte naročnino!

in žlico ruma. V namazano kozico naloži izmenoma vrsto testenin in vrsto jabolk. Na vrhu naj bodo testenine. Polij vse skupaj s 4 žlicami žvrkljanega kislega mleka in potresi z drobtinicami in sladkorjem. Peči v dobro segreti pečici $\frac{3}{4}$ ure. Za namizo nadrobi z vilicami na krožnik in močno potresi s sladkorjem.

Rižev narastek brez jaje.

$\frac{1}{4}$ kg opranega riža skuhaj v obilni slani vodi, potem ga odcedi in oplakni z mrzlo vodo. V namazano kozico daj polovico riža, namaži z marmelado ali obloži s kuhanimi jabolki ali kakim drugim sadjem ter pokrij z drugo polovico riža. Polij vse skupaj s $\frac{1}{4}$ l oslajenega mleka in zapeči v pečici. Še boljši bo narastek, če ga po vrhu poliješ z raztopljenim presnim maslom.

Telečji možgani s paradižniki.

Telečje možgane očisti in kuhaj 5 minut v nekoliko okisani slani vodi. Potem jih zreži na rezine, naloži jih v namazano kozico, vmes daj rezine paradižnikov in poparjenih jurčkov. Seseklaj 2 sardeli, 5 kaper in žlico peteršilja, potresi po vloženi možganih, polij s stopljenim presnim maslom ali mastjo in speci v pečici. Serviraj s koščki limone.

Nadevana jabolka z vanilijevo kremo.

Olupi jabolka in jim previdno izreži peščišče. Potem jih skuhaj v oslajeni vodi, a pazi, da se ne razkuhajo. Naloži jih v skledo in nadevaj z marmelado, brusnicami ali z v sladkem rumu namočenimi rozinami. Za kremo naredi iz treh beljakov trd sneg, primešaj mu žlico sladkorja in ga postavi vstran. V kozici stepaj nad ognjem, da dobro prevre, žlico krompirjeve moke, žlico sladkorja, zavitek vanilijevega sladkorja, 3 rumenjake in $\frac{1}{2}$ l mleka. V vroče zamešaj sneg in vlij čez jabolka. Postavi na hladno. Za kremo lahko uporabljaš tudi prašek za vanilijevo kremo, ki mu primešaš samo mleko.

Jušne zelenjave za zimo.

Če kdaj, se nam pozimi prilega dobra goveja juha. Pa za dobro juho je premalo samo meso, dodati moramo tudi primerne zelenjave, da bo juha res dobra. Te so pa pozimi večkrat drage, pa tudi nerodno je

gospodinji prav zaradi jušnih zelenjav tehati na trg, ko vse drugo dobi v bližini doma. Zato si bo umna gospodinja tudi teh zelenjav v zadostni množini pripravila že jeseni, ko jih dobi že za prav malo denarja lepo množino.

Za shranjevanje jušnih zelenjav poznamo več načinov. Vsaka gospodinja si bo izbrala pač tistega, ki ji je najbolj všeč in ki najbolj ustreza njenim razmeram.

Najpreprostejši način je, da si teh zelenjav nasušimo. Zelenega peteršilja, na kolesčke zrezanih korenin peteršilja in korenčka, primerno množino tudi zrezane čebule, zelene, pora, zelja ali ohrovt, nekaj strokov graha, nekaj listkov suhih gob in nekaj paradižnikov. Vsakega vzamemo primerno množino in sušimo najboljše na mrežici na štedilniku. Paziti moramo, kakor pri vsakem sušenju, da se nam vse res suši in ne pari, da torej ni prevroče. Potem shranimo tako suho, že zmešano zelenjavo v majhnih vrečicah ali kozarcih ter pazimo, da nam ne postane vlažna.

Zelenjavo lahko vkuhamo. Zato vzamemo 1 kg korenja, $\frac{3}{4}$ kg peteršilja z zelenjem, $\frac{1}{2}$ kg zelene tudi z zelenjem, $\frac{1}{2}$ kg pora, 3 kolerabe, 2 glavi ohrovt, 1 kg paradižnikov, 1 kg čebule in $\frac{1}{2}$ kg soli. Paradižnike operemo in zrežemo, zelenjavo ostrgamo in zrežemo na tanke rezine, zelenje operemo in zrežemo. Vse skupaj potem dvakrat premeljemo z mesnim strojem in dobro zmešamo s soljo. Potem denemo v primerno kozico in dušimo brez vsake vode, da se primerno zgosti in osuši. Še vroče napolnimo v manjše kozarčke in zavežemo. 1 kavna žlička te konzerve zadostuje za 3—4 l juhe. Dodajamo jo pa tudi raznim zelenjavnim juham ter mesnim in zelenjavnim omakam.

Zelenjavo lahko tudi surovo močno slano vložimo v kozarce. Zato vzamemo pol kg peteršilja z zelenjem, pol kg zelene tudi z zelenjem, pol kg korenja, pol kg čebule, pol kg pora, pol kg rumene in — če nam ugaja — še zelene kolerabe, glavo ohrovt, 1 kg paradižnikov, 1 $\frac{1}{4}$ kg soli, žličko majarona, cimeta, popra, muškata in 5 lovrorjevih jagod.

Vso zelenjavo kakor prej zakuhamo najprej očistimo in sfaširamo. Potem jo

zmešamo s soljo in dišavami ter še enkrat sfaširamo. Nato jo prav tesno natlačimo v kozarce in zavežemo. Ta zelenjava nam ostane kakor sveža in skoraj nič ne spremeni okusa, le paziti moramo, da jedi, katerim smo pridejale to konzervo, manj solimo.

GOSPODINJA VPRAŠUJE

P. M. Slišali ste, da se jajca dobro ohranijo za zimo, tudi če jih ne vlagate v ohranjujoče tekočine, temveč jih samo namazete. Rada bi vedela, kaj je na tem.

Čisto prav ste slišali. Zakaj se nam jajca skvarijo? Ker je jajčja lupina luknjičasta in dovoljuje dostop zunanjemu zraku. Če te luknjice primerno zamašimo, se nam jajca ne kvarijo. Najprimernejše sredstvo zato je navaden gips. Presejane ga razredčimo z vodo in s to tekočino prevlečemo jajca. Ta prevleka se nam skoraj pod rokami strdi in zabranjuje vsak dostop zraku. Paziti moramo le, da so jajca res sveža in da prevleka nima razpok, zato je dobro, da jo vsaj dvakrat ponovimo. Če prvič nismo zadelali vseh luknjic, se bo to zgodilo drugič. Jajca potem vložimo v suho mivko, tako da se ne dotikajo ali pa popolnoma suha zavijemo v časopisni papir; to pa zato, da se prevleka ne poškoduje, kar bi se gotovo zgodilo, če bi jajca kar tako zložili.

M. Juvan:

VRTNE JAGODE

Med najboljše vrtno sadeže štejemo tudi jagode. Najbolj okusne so one, ki jih pojemo takoj, ko so odtrgane, ker jim vsak transport in prenašanje zelo škoduje. Izgube pravi vonj, meso vpade in postane mlahovo, pa tudi okus se precej poslabša. Če želimo na novo zasaditi jagodnjak moramo dobro premisliti in izbrati sorte vrtnih jagod, ki so najprimernejše za lego kraja, podnebje in kakovost zemlje. Imamo pa tudi zgodnje in pozne jagode ter mesečarke. Težko se je odločiti, vendar je najbolje, da vzamemo eno zgodnjo in eno pozno vrsto, vsekakor pa tudi nekaj mesečark. Med zelo velikim sortimentom vrtnih jagod bo kaj težko izbrati primerne vrste. Nekaj najboljših za srednje dobro zemljo

je: »Masuren«, »König Albert von Sachsen«, »Oberschlesien«, »Aprikose«, »Noble«.

Jagode niso preveč občutljive, rasto tudi v pol senci, paziti pa moramo, da gredica ni izpostavljena preveč slanam. Dolgotrajen dež med zorenjem zelo škoduje jagodam tako na obilosti pridelka kot na okusu, čeprav jagode prav med tem časom potrebujejo največ vode. Zato sadimo jagode na težko ilovnato zemljo, ki ne propušta toliko vode. Posebno lepo pa uspevajo jagode na apnenih tleh. Obdelovanje jagodnjaka pa se mora izvršiti temeljito in kolikor mogoče globoko.

Vprašanje, kdaj naj jagode sadimo, je zelo važno. Ako hočemo dobiti čimprej pridelek, sadimo mlade odganjke že v avgustu. Te rode že prihodnje leto. Prej sajene jagode ne rode mnogo in še ti plodovi se navadno ne razvijajo. V septembru in oktobru sajene pa so preslabo vkoreninjene, da bi mogle dati primeren pridelek, vendar pa v pozni jeseni sajene jagode čestokrat nadomestijo izgubo prvega pridelka v drugem letu. Jagode zahtevajo dobro, na hranilnih snoveh bogato zemljo, pognojeno s hlevskim gnojem ali kompostom. Tudi kasneje ne smemo pozabiti na gnojenje, kajti jagode zelo izčrpajo prst, tako da bi že čez nekaj let prejenjale roditi. Na normalno široke gredice sadimo jagode v treh vrstah po 40 cm vsaksebi.

Jagode razmnožujemo na več načinov, a v poštev prihaja le deljenje mladih rastlinic. Vsaka rastlina odžene med letom več vitic, na katerih zrastejo po 2—3 rastlinice in se zakoreninijo. Te odstranimo od matere-rastline, previdno odkopljemo in posadimo na že pripravljeno stalno mesto. Z motiko skopljemo primerno globoko jamico, v katero razprostremo koreninice jagode, jih počasi zasipljeno z zemljo in dobro pritisnemo. Saditi ne smemo ne pregloboko in ne prenizko. Površina zemlje naj sega do vratu koreninic. Posajene jagode zalijemo dobro z vodo, da ne uvenejo.

Kakor smo že omenili, moramo tudi naslednja leta jagodam dobro gnojiti. Če želimo doseči posebno lep uspeh natrosimo med posamezne vrste za 5 prstov na visoko dobrega hlevskega gnoja. Na ta način obdrži zemlja mnogo vlage, ki je potrebna za razvoj plodov; radi padavin pa se hranilne snovi iznova neprestano splavljajo v

zemljo in tako gnoje prst. V tem primeru okopljemo jagodnjak le spomladi, čez leto ga ni potreba, ker gnoj preprečuje rast plevela, jeseni pa gnoj podkopljemo. Tudi jeseni je primerno, da nasteljemo na jagode drobno plast gnoja, ki preprečuje, da bi jagode pomrzile. Namesto hlevskega gnoja pa lahko uporabljamo tudi kompost. Z umetnimi gnojili ne gnojimo, le če nam primanjkuje hlevskega gnoja, ga potresemo nekaj, a to šele po žetvi. Gnoj, ki ga nastiljamo spomladi, naj bo kolikor mogoče slamat, da obvaruje tudi plodove pred poleganjem po zemlji. Če ne storimo tega, pa moramo plodovom, ko se prično debeliti, nastlati s suho slamo, lesno volno, smrekovimi iglami in sličnim.

Z vrta nabiramo za lastno uporabo le popolnoma zrele jagode, medtem ko, ako jih nameravamo prenašati, trgamo le trde še ne prezrele plodove. Trgamo jih zjutraj ali zvečer, ker je takrat aroma najmočnejša.

Kot smo že omenili, odganja vsaka rastlina krajše ali daljše vitice, na katerih se tvorijo mlade rastlinice. Te vitice moramo odstranjevati vsak drugi, ali tretji teden. Pustimo le one, ki smo jih odbrali za razplod. Prvo obiranje izvršimo po cvetenju. Jagodov nasad vzdrži do 5 let, seveda le ako je primerno negovan in gnojen. Po preteku tega časa pa pripravimo za jagodnjak drug prostor in ga na novo obsadimo z mladimi rastlinami.

M. J.:

ZIMSKE SETVE

V deželo je prišla jesen, povrtnina je že skoraj izginila z gredic, tu pa tam je še kaj na vrtu, sicer pa so že gredice prazne. Ali naj ostanejo vse dolge zimske mesece neizrabljene? Mnogi ne vedo, da lahko tudi v jeseni posejemo in posadimo razno povrtnino, ki nam dozori prav zgodaj spomladi, ko nikjer še ne dobiš ničesar.

Na izpraznjeno gredico lahko posejemo pomladno čebulo, ki da že meseca majnika kar lep pridelek. Ko setev vzklije jo prepulimo 12 krat 24 cm vsaksebi, odvišne sadike pa na novo potaknemo. Tudi zimski česenj in solato spravimo v septembru v zemljo. Spomladi, ko bo tudi česnja pri-

manjkovalo, ga bomo imeli doma že dovolj. — Mnogo važnejša pa je setev zimske solate, ki je ne posejemo vse naenkrat, ampak v presledkih in vzamemo za vsako setev drugo vrsto solate. Lahko pa tudi seme zmešaš ali pa poseješ vsakokrat semena ločeno. Pri nas sta udomačeni sorti zimsko rjava in zimsko zelena solata. Prva ima na temnozelenih listih rjave pege. Ker pa nekatere solate bolje preneso suhe zime, druge pa zopet mokre, posejemo poleg obeh zgoraj omenjenih katero vrsto od sledečih sort: »Nansen«, »Ljubljanska ledenka«, »Zimska maslenka«, »Zimska ledenka« in »Altenburška«. Zimske solate sejemo bolj redko že na stalno mesto in jih po potrebi populimo. Ker pa zmrzal hitreje privzdigne presajene kot nepresajene, je uspeh pri zadnjih boljši. Med že ukoreninjeno solato potresemo nekaj kalijeve soli, kajti izkušnje so pokazale, da tako gnojena solata boljše prezimi.

Prav tako kot solata pa sejemo tudi špinačo. Zgodnje setve nam bodo dale pridelek v pozni jeseni, septembrske pozimi, kasnejše pa zgodaj spomladi. Prvo setev posejemo v senčne in zavetne lege in pognojimo z gnojnico. Za zimo in spomlad pripravljeno špinačo pa gnojimo s kalijevo soljo. Zimske špinače so: »Wiking«, ki je najboljša, najprimernejša in najizdatnejša špinača, ki gre spomladi pozno v cvet, poznejše vrste so še »Eskimo«, »Gandry«, »Juliana« in »Zimska kraljica«.

Konec septembra, v oktobru pa posejemo zimski korenjček. Sejemo ga v vrstah po 10 do 15 cm narazen. Da pa nam voluhar ne bo delal škode v nasadu, posadimo sem in tja nekaj zimskega česnja. Če je zima huda in gola, pokrijemo setev z dračjem, ki ga, ko nastopi odjuga, odstranimo. Zgodaj jeseni pa posejemo po zgodnjem krompirju motovilec. Tudi to setev pokrijemo z dračjem ali smrekovimi vejami, da motovilec, ko zapade sneg, laže nabiramo.

Tudi prav zgodnji krompir lahko sadimo že v jeseni, prav tako globoko kot sicer v rahlo prst, ki jo pokrijemo s plastjo hlevskega gnoja ali slame. Sadimo cel krompir, da nam ne zgine. V jeseni sajen krompir bo vsaj 14 dni prej zrel in je prav tako dober in okusen. Ta pridelek pa je kolikor toliko odvisen tudi od vremenskih prilik.

ZA PRIDNE ROKE



Za hladno jesensko vreme

1. **Tričetrtinski damski plašč** ima raglan-rokava in se zapenja s patentno zadrgo (2.25 m — 130 cm šir. blaga).

2. **Bluzo** izpopolnimo s primernim šalom in jo nosimo k vsakemu kostumu. (2.15 m — 100 cm šir. blaga).

3. **Zelo lična je bluza** iz treh ostankov blaga, ki se v barvi ujemajo. (40 cm, — 60 cm, — 55 cm; — 80 cm šir. blaga in 1.70 m vrvice).

4. **Temno modro krilo** ima pod prišiti-mi žepi vstavljene gube.

5. Pod športnim plaščem na enostavno volneno obleko nosimo damski **telovnik s patentno zadrgo**.

6. **Apartna obleka** iz črnega in rdečega blaga z belo-rdečo verižno vezenino.

7. **Praktičen jesenski komplet** ima ovratnik iz krzna in progasto jopico.

8. **Korektno oblačilo za naše šolarke** ukrojimo iz obnošene moške obleke.

9. **Lična volnena jopica** z interesantno razdelitvijo prog.

10. **Praktično ohlapno jopico** nosimo k mnogim oblekam, če je ubrane barve. (3.20 m — 69 cm šir. blaga).

IZ STAREGA — NOVO...

Volnene stvari v današnjem času zelo cenimo, zato zelo skrbno pazimo na nje. Pa le pride enkrat čas, ko svojemu prvotnemu namenu odslužijo, kljub večnemu krpanju. Postale pa smo iznajdljive in iz teh stvari napravimo nekaj povsem novega, ličnega. Posebno mlade matere imajo na tem področju lahko mnogo dela.

1. **Iz starega puloverja**, ki ima obrabljena rokava, dobimo lično **krilce** za 5 letno deklico. — Život ločimo pod pazduho od gornjega dela, nabereimo petlje in pripletemo ali prikvačkamo potrebno dolžino s pisanimi ostanki volne. — 50 cm dolge, 5 cm široke naramnice spredaj prekrizamo in pripnemo h krilcu z gumbi.

Le nesebični ljudje morejo opaziti vrednost soljudi.

Ljubezen, ki pomaga, je sreča sama in nič več hrepenenje po njej.

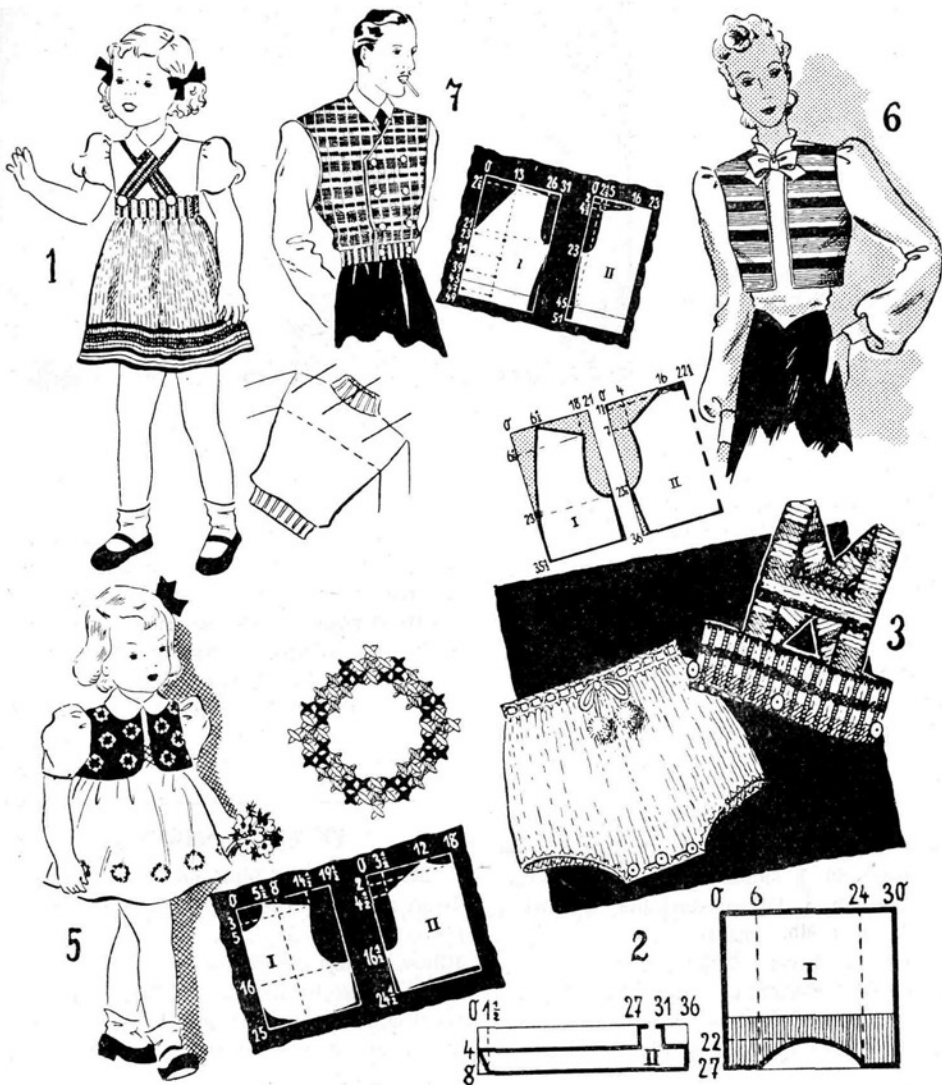
2. Iz še dobrih dolžin **volnenih nogavic** urežemo **hlačke** za 1—2 letnega otroka. Dvojni del pri nogavici je spodnji del hlačk (gl. kroj — številke pomenijo cm). Oba dela hlačk združimo spredaj in zadaj s prožnim šivom. Hlačke obkvačkamo z 1 vrsto: 1 gosta petlja, 1 verižna itd. V spodnji sredini urežemo 3 gumbnice in prišijemo 3 gumbce. V pasu kvačkamo še 1 vrsto: 1 šibična, 1 verižna izmenoma. Skozi to vrsto potegnemo spleteno vrstico.

3. **Za modrček** pletemo 2 desni, 2 levi v višino 7 cm čez 58 cm širine iz raznobavne volne, ki jo imamo v zalogi. Naramnice pletemo samo desno; najprej obe sprednji 5 cm dolgi progi, ki ju združimo z vodoravno progjo, ko nasnujemo zadostno število petelj. Nato pletemo vsako naramnico posebej dalje. Zgornji del paščka in naramnice obkvačkamo z 1 vrsto: 1 gosta petlja, 1 verižna izmenoma. Naramnice prišijemo k paščku, ki ima 4 gumbce na spodnjem robu.

5. **Ljubko bolero-jopico** urežemo za 5 letno deklico iz kakršnih koli ostankov blaga po kroju I. in II. Napravimo si kroj iz papirja (številke = cm), za šive dodamo. Motive s križci izvezemo čez štramin s pisano volno. Bolero podložimo z drugim, tanjšim blagom, ali pa ga samo obrobimo.

6. **Za damski bolero** rabimo cca 170 gr ostankov volne in ga pletemo po kroju v določenih barvnih progah: 1 vrsto desno, 1 vrsto levo. Gotove dele polikamo, sešijemo in obrobimo z 1 vrsto gostih petelj. Svetla bluza in temno krilo se lepo poda k takemu pisanemu boleru.

7. **Moški telovnik** izgotovimo iz ostankov volne rjavih in sivih odtenkov. Rabimo cca 300 gr volne in pletilke št. 3. — Po sliki urežemo kroj iz papirja za srednjo velikost (štev. = cm). S pletenjem pričnemo spodaj pri robu 2 desni, 2 levi v višino 6 cm. Pri levem sprednjem delu vpletemo v višini dveh centimetrov prvi dve gumbnici. 3 petlje odveržimo, v prihodnji vrsti pa nad njimi nasnujemo zopet 3 petlje. Na ta način pri daljnem pletenju na označenih mestih vpletemo še 6 gumbnic. — Vse dele, od roba dalje, pletemo zgoraj desno, to je 1 vrsta desno, 1 vrsta levo. Pletenje polikamo, sešijemo in lično obrobimo ter prišijemo desnemu sprednjemu delu 8 gumbov.



KVAČKANE ČIPKE ZA ZASTORE, PRTE, PREDPASNIKE IN SLIČNO

Kvačkamo iz poljubnega kvačkanca, zelo lepe in trpežne so pa te čipke iz bele bombaževe niti srednje debeline. Čipke so zelo enostavne in gre delo hitro od rok.

Čipke iz zvezdic

1. vrsta: 6 verižnih, skleni v krog.
2. vrsta: 8 šibičnih, ločenih po 2 veriž.
3. vrsta: v vsak ver. lok 2 gosti petlji,
4. ver., 2 gosti pt.
4. vrsta: 8 šibičnih ločenih po 8 verižnih.
5. vrsta: v vsak lok po 11 gostih pt.

(V vsako 1. šibično nadomesti s tremi verižnimi, ostalo glej sliko.)

Drugo zvezdico prikvačkaj v 5. vrsti k predhodni pri dveh lokih, kot kaže slika. Ko imaš že zadostno dolžino združenih, prikvačkaj še 1 vrsto: prični pri 1. loku s prikvačkanjem k zvezdici.

1 šibična (nadomestiš jo s tremi ver.), 6 ver., 1 šibična, 6 ver., 3 ovoji: 1. ovoj za prvo šib., nato napravi še 1 novi ovoj za šibično v lok naslednje zvezdice, nato skozi ostala dva ovoja srednjo šibično, dalje kot v začetku. Kako vbadaš šibične, glej sliko!

Čipke so enostavne, vendar učinkovite.

Druge čipke so zelo primerne za zastore, ker jih lahko kvačkamo v poljubni širini.

1. vrsta: 18 verižnih, obrni;

2. vrsta: v 4 in 5. ver. po 1 šib., 2. ver., v sledeči 2 ver. po 1 šib., * 5 ver., v sled. 2. ver. po 1 šib., od * dalje 2× ponovi, obrni;

3. vrsta: 4 ver. 2 šib. v prvi lok, 2 ver., 1 gosta pt. v lok iz 5 verižnih, 2 ver., 2 šib. v sledeči lok itd. do konca vrste, obrni;

4. vrsta: 4 ver., 2 šib., 2 ver., 2 šib. v prvi lok, 5 ver., 2 šib., 2 ver., 2 šib., itd. do konca vrste, nato 2 ver., 3 šib. v lok 4. verižnih, obrni;

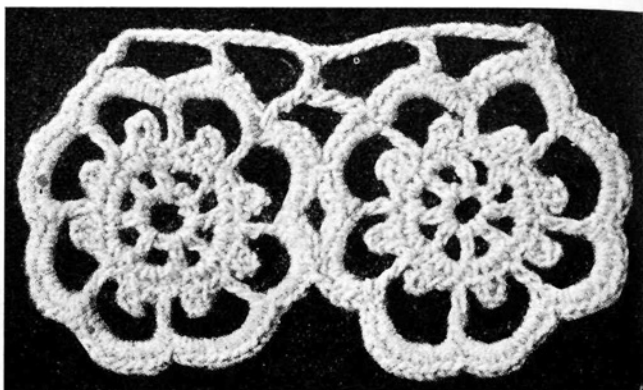
5. vrsta: 4 ver., 3 šib. v prvi lok, 2 ver., 2 šib., dalje kot 3. vrsta;

6. vrsta: kot 5. vrsta v obratnem redu, na koncu vrste glej sliko, kako razširjaš v zobu.

Na ta način kvačkaj naprej, razširjaj v zobu, da imaš v 13. vrsti 5× po 3 stebričke.

14. vrsta: do zoba kot v predhodnih vrstah, nato: 2 ver., 1 šib., v 1. lok, 5× po 5 verižnih in 1 šibična v naslednje loke, 3 ver., 1 šib. v isti srednji lok, 5× po 5 verižnih in 1 šib., obrni;

15. vrsta: 3 ver., 2 šib., 2 ver., 3 šib. v prvi lok, 5 verižnih, 3 šib., 2 ver., 3 šib. v 3. lok itd., glej sliko (v vrhuncu zoba mesto 5 verižnih le 2 verižni);



16. vrsta: kot prejšnja, tej slična vrsta, na koncu 1 ver., 1 šib. v spodnjo šibično, ki je verižna (v vrhuncu mesto 2 verižnih 4 verižne);

17. vrsta: 4 ver., 1 gosta petlja v prvo nazaj (to je 1 konjiček), 5 šibičnih in 4 konjičke v prvi lok, 2 ver., 1 gosta petlja, s katero zagrabiš oba spodnja loka, 2 ver., 5 šib., 4 konjičke v naslednji lok itd.;

18. vrsta: kot 2. vrsta itd.

Vsak zob priključimo k predhodnemu z gosto petljo v zadnji, to je 17. vrsti. To je v drugem zobu k 1. šibični 17. vrste.

IZ UREDNIŠTVA

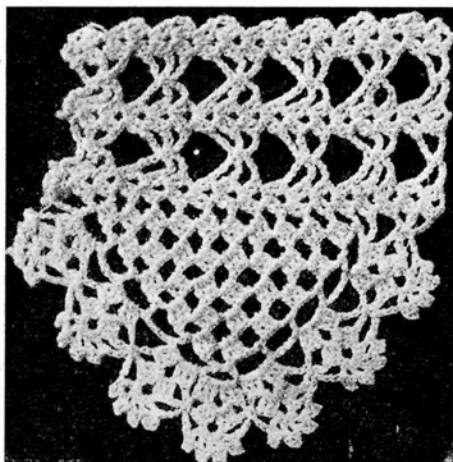
Mira T. H., Ljubljana: Vaša pesem v drugi izdaji je res boljša, kakor pa je bila prva. Vsebina je lepa, vendar je tvoritev stihov nekam prisiljena. — Zadnje čase se vedno redkeje oglašate. Kako je z Vašim zdravjem? Upam, da ste že krepki, seveda pa se morate varovati vsakega napora. Pozdravljeni!

A. K.: Vaš prispevek »Materine roke so najlepše« hranimo za materinski dan.

Marica: Včasih se Vam kakšna pesem povsem posreči; včasih pa iščete izrazov in jih ne najdete, ker nasedete tujim vplivom in hočete posnemati. Vsaka pesem, ki jo spišete, naj ostane v predalu vsaj par tednov, da bo potem prestala najprej lastno, potem uredniško in seveda tudi javno oceno!

M. Žnidaršič: Kakor vidite, smo Vaše pesmi prejeli. Pozdrav!

A. Š., Voschia: To je Vaša prva pošiljatev, vsaj pod tem imenom prva. Ker je porabnega, priobčimo. Oglasite se obširneje!



(Nadaljevanje z 2. strani ovitka)

sedel. Ko je tako lepo snažno, pokrijemo zopet s pokrovom in naložimo nanj kamen. Zdaj postavimo lonec na hladen, a zračen prostor.

To kislo zelje porabimo lahko za solato in v tem primeru narežemo glavo na tanke in drobne rezance. Za prikuho pa ravnamo kakor pri navadni pripravi prikuhe iz zeljnih glav, to je za sladko posiljeno ali pravo kislo zelje, ali tudi kot dušeno zelje s svetlo ali temno prežigo.

Drugi način kislega zelja in njegove priprave pa je bolj znan kot prvi. Pripravljamo ga v manjših gospodinjstvih v manjši množini; v kmečkih gospodinjstvih v kadeh, za prodajo pa ga pripravljajo v večjih ali manjših sodčkih. Saj je znano, da sta ljubljansko Krakovo in Trnovo prava zeljarska industrija in se je prenesla že v Moste in na Kodeljevo. Zgodovinar Vrhovnik piše v svoji »Zgodovini trnoveške fare«, da se je tam ta obrt pričela okoli leta 1840. in so nekatere družine, ki podedujejo to obrt iz roda v rod. Ta kiselina pa se prodaja na drobno na ljubljanskem trgu, v velikih množinah — na vagone — pa se izvažajo v primorske, prekomorske dežele in mesta, posebno v Egipt in celo v Južno Ameriko.

Dobro in res trajno kislo zelje, ki ostane dobro do pozne pomladi, je pač mogoče pripraviti samo iz lepih in trdih zeljnih glav, ki ne smejo imeti prevelikih žil in storov. Za pridobivanje takih zeljnih glav goje že kar več vrst zelja po velikih in prostranih zeljnikih v okolici Ljubljane in tudi zunaj na kmetih. Znane in posebno iskane so spomladi sadike kašelskega zelja (Gornji in Spodnji Kašelj pri D. M. v Polju). Lepo je gledati lepe, trde in lepo bele zeljne glave, ki so tako debele, da tehta posamezna tudi 2 do 3 kg.

Več dni pred rezanjem (ribanjem) zelja je treba zeljne glave razložiti v posamezne plasti, da se dodobra odtečejo. Štore je treba vsaj nekoliko izrezati, kar se napravi s kuhinjskim nožem v stožčasti obliki. Tako pripravljene glave se zlagajo v velike snažne košare, ki se postavljajo v bližino velikega rezalnika, to so tako imenovani »noži«. V močnem lesenem ogrodju so pritrjena ostra rezila (4 do 8), kakor pri kuhinjskih strgalnikih po eno ali dvo-

je. Ta stroj se postavi na dva stola, poden se razgrne snažen prt ali rjuha, da pada nanjo narezano zelje. Da je rezalec ves snažen in umit, je po sebi umevno. Narezano zelje odvezemajo v snažne posode in odnašajo h kadi, kamor se zelje vlaga. Stara kad, ki je že nakisana, ne potrebuje drugih priprav, kakor da jo z vrelo vodo pred uporabo dobro umijemo; novo kad pa je treba več dni pred porabo namakati, potem zapariti s kropom in pokriti, da se les dobro prepoji in napne, da iz kadi ne teče in se obroči trdno prilegajo. Tik pred porabo jo je treba ponovno splakniti in dno nasoliti in obložiti z zeljnimi listi. Vsako plast zelja, ki jo vložimo v kad, je treba dobro vtlačiti. V manjših posodah se to lahko napravi z lesenimi tolkači, v velikih kadeh pa tlačijo zelje z nogami. Da je tisti, ki bo zelje tlačil, z največjo skrbjo umil noge, je seveda umevno. Vsako plast narezanega zelja je treba v kadi posoliti in zadišaviti s kumino. Količina soli naj bi bila 1—2% teže zelja, ki ga vlagamo; premočno osoljeno zelje postane grenko in ostro, premalo osoljeno pa ni dovolj konzervirano in se rado pokvari. Nekatere gospodinjne dodajajo v kad tudi še razne dišave, kakor: čebulo, brinjeve jagode, jabolčne rezine; vse to pa je stvar okusa, ki za konzerviranje zelja ni važna.

Zadnjo plast vložnega narezanega zelja je treba močneje osoliti, pokriti s celimi, opranimi zeljnimi listi ter nanje položiti leseno pokrovko, ki je prav tolikšna, da gre v kad. Nanjo je treba naložiti kamnite uteži, ki zadržujejo, da bi se zelje, ko se začne kisati (kvasiti), dvignilo. Kmalu mora izstopiti toliko vlage, da je pokrovka vsa pokrita z njo. Ako se to ne zgodi, je treba doliti 3% solno raztopino. — Zdaj je vse pripravljeno, da se prične zelje takoj kvasiti ali vreti; to se najbolje zgodi pri toplini 10 do 15 stopinj Celzija, kar naj se pusti 4—5 tednov. Ko je kvašeno, je treba kamnite uteži in pokrovko umiti z vrelo vodo, odstraniti zeljne liste in pregrniti s čistim platnenim prtičem, pokriti z lesenim pokrovom in obtežiti z dosedanji utežmi. Solne tekočine je treba vedno toliko, da stoji čez pokrov; ako je ni, jo je treba doliti.

Ta način shranjevanja zelja se je doslej najboljše obnesel.

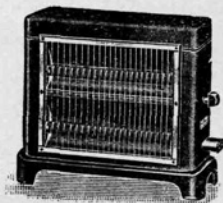


Elektrika za kuhanje in ogrevanje

se uveljavlja dandanašnji vedno bolj
v največje zadovoljstvo gospodinje.
Cena električnemu toku je nizka in
velja:

Za likanje pri poljubnem odjemu L
1'10 za KWh. — Za gospodinjsko ra-
bo: pri odjemu preko 20 KWh L 0'60
za KWh. — Za kuhanje: pri odjemu
nad 60 KWh L 0'35 za KWh in za stanovanje do 3 sob.

— Za ogrevanje: vsa poraba neomejeno L 0'35 za KWh,
bodisi za peči, oziroma v nočnem času za ogrev vode.



Mestna elektrarna ljubljanska Krekov trg 10-II

Ako gre za zavarovanje, pride v poštev le

VZAJEMNA ZAVAROVALNICA

Ljubljana, Miklošičeva cesta št. 19

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

LJUDSKA POSOJILNICA V LJUBLJANI

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

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

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