

VIGRED

ŽENSKI LIST

LETO 1941 - XIX

9

»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, nenaročenih 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 Pelicco (dr. I. Česnik). — Za vse si rojena (F. Neubauer). — Marijino rojstvo (E. A.). — Prodana ljubezen rodne grude (J. Kmet). — Meni se včasih zazdi (A. Salmič). — Pismo dragemu v tujino (Marica). — Revež na pojedini (F. Zupančič). — Njiva (dr. I. Česnik). — Ko ajda cvete (Glinškov Janez). — Prehrana zdravega in bolnega človeka (M. Sivec). — Iz naših krogov. — V naših domovih. — Za pridne roke.

VIGRED

IMA V ZALOGI IN PRIPOROČA:

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

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

Dr. Ivo Česnik:

Silvio Pellico

življenjepisni oris.

Silvio Pellico se je v svoji mladosti oddaljil od katoliške resnice, trpljenje in premišljevanje sta mu pa v moški dobi vrnila vero otroških let, tako da je postal globoko veren katoličan, Pečat trpljenja in premišljevanja nosijo njegova leposlovna dela.

Silvio Pellico je bil rojen 24. junija leta 1789 v Saluzzu v Piemontu. Starši so bili globoko verni, mati je tako vzgajala tudi svojih petero otrok. Silvio je bil slaboten, nežen in bogato obdarovan z mnogimi duševnimi zmožnostmi. Mladostna leta je preživel doma. V svojem sedemnajstem letu je odšel z materjo v Lyon, kjer ga je sprejel v svojo družino jako premožen sorodnik. Ondi se je priučil z lahkoto francoščine, ki jo je govoril in pisal, kakor svoj materni jezik italijanščino. Toda mehke toskanščine ni pozabil. Vadil se je v njej prav vztrajno in pridno, tako da je začel celo sam pesniti.

Leta 1810 se je vrnil v svojo domovino in se nastanil v Milanu, kjer je bil njegov oče uradnik pri vojnem ministrstvu in kjer je tedaj prebivala vsa družina. Dobil je službo v tedanjem Napoleonovem »Kraljestvu Italiji« in postal skromen učitelj francoščine na vojaški sirotišnici.

Ko se je razrušila Napoleonova vlada in je tedanja Avstrija zavladala nad Lombardijo, sta izgubila Silvio Pellico in njegov oče službo v Milanu. Oče se je preselil z družino v Turin, edini Silvio je ostal v Milanu. Postal je domači učitelj pri družini Briche, pozneje pa vzgojitelj pri grofu Porru Lambertenghu. Ta mož je bil eden izmed prvih veljakov v Milanu. Podpiral je z vsemi močmi italijanske narodne težnje. Pri njem so se zbirali naj-

imenitnejši tujci, ki so se mudili v tistem času v Milanu. Obenem se je zbirala tam vsa mlajša generacija italijanskih pisateljev, ki se je hotela seznaniti s tujimi literarnimi strujami in s tujim slovstvom oploditi domačo poezijo in ji podati novih snovi in svežega poleta. Tam so ti slovstveniki dobivali vpogled v politične razmere. Tam je občeval Silvio Pellico z vsemi tedaj znanimi literati in glasbeniki. Ti mladi so začeli izdajati svoj list »Conciliatore« (Posredovalec). Zasnovali so svoje društvo. Uredništvo lista je prevzel Silvio Pellico.

»Conciliatore« je izhajal eno leto, od 3. septembra 1818 do 17. oktobra 1819, ko ga je oblast zaplenila in prepovedala tiskati. Kljub svojemu kratkemu življenju je pa imel list velik vpliv na poznejši razvoj italijanske književnosti in na politično mišljenje in delovanje tedanje italijanske inteligence v Lombardiji. Do tedaj se ni italijanska književnost brigala za duševno življenje narodov onkraj Apeninov in Alp. Zdaj so se podrle stare meje; Italijani so se seznanili s špansko, francosko in nemško romantiko. Poleg tega so na novo oživel stari italijanski klasiki: Dante, Petrarca, Ariosto in Tasso; začelo se je izredno zanimanje za klasično in srednjeveško književnost. »Conciliatore« je bil glasnik nove literarne dobe, dobe romantike.

V tem času je prišel Silvio Pellico v stike s karbonarsko družbo, ki si je postavila za cilj, da osvobodi Italijo tuje nasprotnne vlade. Ta družba je bila zanj usodna. V tem času je izgubil tudi vero svojih detinskih let. Ko se je njegov brat Frančišek posvetil duhovskemu stanu, mu

je Silvio dejal, da je storil neumnost. Ko je obiskal v poletju 1816 svoje pobožne in verne starše, je dejal, da bi ne mogel več z njimi živeti. Bili so mu popolnoma duševno tuji. O krščanstvu se je tedaj izrazil: »Krščanstvo je bilo le nepopoln načrt resnične religije, to je resnice, kulta, ki ga razširja danes filozofija po vsem svetu, in ta kult ne živi v ničemer drugem, kakor v raziskovanju, znanstveni diskusiji in pravičnosti... Vse pozitivne religije so le ljubki žarki tiste luči, ki jo odkrije resnično le filozof.«

V Milanu je občeval mnogo s Petrom Maroncellijem, pesnikom in glasbenikom, ki je pribežal iz cerkvene države, kjer je bil obsojen zaradi karbonarizma v petletno ječo. Posrečilo se mu je, da je ušel ter pribežal v Milan, kjer je svoje delo nadaljeval. Toda policija je natančno pazila nanj in kmalu izvedela za njegovo delovanje in življenje, ter delo ostalih karbonarjev. Imela jih je na sumu, odkar so začeli izdajati »Conciliatore«. Zgodilo se je, da je dobila neko sumljivo Maroncellijevo pismo in Maroncellija aretirala. To je bilo dne 6. oktobra 1820. Silvio Pellico je bival tedaj ob Komskem jezeru. Ko je izvedel za Maroncellijevo nesrečo, se je prestrašil, a upal je, da prijatelja gotovo izpuste. Motil se je.

Dne 13. oktobra 1820 je prišel tudi on v preiskovalni zapor Santa Margherita v Milanu. S tem se je začelo tisto žalostno življenje, ki je trajalo skozi polnih deset let in o katerem govori tako globokočutno v knjigi »Le mie prigioni« (Moje ječe).

V začetku se mu ni godilo hudo. Dopisoval je s svojo rodbino in s prijatelji, grof Porro Lambertenghi ga je celo smel obiskovati. V januarju leta 1821. je dobil lepšo sobo s pečjo, dali so mu papirja, da je lahko pisal. Toda že za mesec dni so njega, Maroncellija in druge politične obdolžence odpeljali v Benetke in jih zaprli v tako zvane svinčene ječe v doževi palači. Leto dni pozneje, namreč 21. februarja leta 1822. je bilo konec dolge preiskave in obravnave. Na velikem odru pred doževo palačo so stoje poslušali jetniki svojo obsodbo, ki jim jo je bral sodnik. Bila je smrtna obsodba, ki se je pa izpremenila vsled pomiloščenja v dol-

gotrajno ječo. Petra Maroncellija so obsodili na dvajsetletno, Silvija Pellica na petnajstletno težko ječo v Spielbergu, kamor so ju takoj odvedli. Med potjo v daljno Moravsko se je Pellico ustavil tudi v Ljubljani, kjer je prebil nekaj časa na Gradu. Spomin na Ljubljano opisuje tako: »Na večer našega prihoda v Ljubljano in prihodnji dan je prišel k nam povasovat neki gospod, katerega so imenovali mestnega tajnika, če sem prav umel. Bil je olikan in je govoril s čuvstvom in dostojno o veri. Mislil sem, ni-li duhovnik, kajti v Nemčiji se nosijo duhovniki kakor svetni ljudje. Imel je odkritosrčen pogled, ki vzbuja spoštovanje; obžalujem, da se nisem bolje seznanil z njim in da sem pozabil v brezmiselnosti njegovo ime.«

Dne 10. aprila 1822 sta prišla kaznjenca v Brno. Policijski komisar ju je dal takoj odpeljati na trdnjavo Spielberg. Ječe so bile na Spielbergu grozne, podobne obokanim kletem, kamor si prišel skozi malo odprtino. V ječi ni bilo drugega, kakor prična in lesen vrč. Poleg prične je visela v steni veriga, na katero je bil jetnik priklenjen. V vsem Spielbergu je bilo šestnajst takih ječ, ki so bile zidane druga vrh druge. Maroncelli je bil zaprt v četrto, Pellico v osmo ječo.

(Dalje prih.)

Franjo Neubauer:

ZA VSE SI ROJENA

Marija, rojena
za vso si zemljo
in ne za očeta
in mater samo.

Vsi zemski rodovi
pred tabo kleče,
v obraz Ti sijajni
hvalježni strme.

Iz prs milijonov
dviguje se klic:
Pozdravljena, mlada
Kraljica kraljic!

A Tvoje obličje
ljubo se smehlja
in milosti zarja
na njem se lesketa.

Marijino rojstvo

Tvoje rojstvo, o deviška Mati,
je veselje oznanilo vsemu svetu.

V razgibano delo pri pospravljanju
poljskih pridelkov nam zazveni veseli klic:
»Marijino rojstvo«!

V uršulinski cerkvi je ta dan in v osmi-
ni na stranskem oltarju izpostavljeno ljub-
ko dete, vse zavito v tančice in baržun.
Ljubkemu razgovoru sem imela priliko
prisluškovati med ljubljansko mamico in
njeno malo hčerko ob tem detetu:

»Mamica, ali je že Jezušček?«

»Ne še, to je šele njegova mamica,
ko je bila majhna.«

»Pa je prav taka, kakor Jezušček!«

»O seveda, saj mu je bila vedno naj-
bolj podobna in On njej. Le poglej in
se spomni na jaslice! Jezušček in Ma-
rija!«

»Kje pa sta njena očka in mamica?
Jezuščka sta varovala, ona je pa sa-
ma?«

»Marija ni bila v hlevčku rojena;
zato ima lepšo posteljico in tudi varo-
vati je ni treba, ker je doma v zibki.«

»Kje pa je doma?«

»Zdaj je v nebesih; takrat je bila
pa na zemlji. Pri mami se je igrala,
potem je hodila v šolo, kakor naše de-
klice. Potem ji je pa kmalu angel pri-
šel povedat, da bo Jezuščkova mati.«

»O, takrat je bila pa že velika, kaj-
ne? Tako velika, kakor ti, mamica. —
Pa je tukaj-le tako luškana! (Otrok
se vspne na prste in z ročico potiplje
lepo posteljico.) — Kako lepo gleda!
Ali sliši tudi?«

»O, Marija vedno posluša, kadar
pridemo k njej.«

»Potem me pa, mamica, kar hitro
vzdigni, da ji nekaj povem!« — — —

Mamica je dvignila otroka in drobna
usteca so šepetala prav ob glaviči male
Marije... Nisem slišala, kaj; morda je
slišala mamica, ali pa tudi ne. Slišala pa

je prav gotovo Marija otrokovo skriv-
nost...

Legenda pripoveduje, da je bilo tedaj
ob Marijinem rojstvu vse tako čudežno v
Joahimovem domu. Angeli, da so stali v
dvoredu pred hišo in nastiljali cvetje po
tleh. Vendar niso peli, ampak so z na ustne
položnim prstom stopali v hišo v zname-
nje, da se tu nekaj skrivnostnega godi.



Soseda da je prišla vsa radovedna, kaj naj
to pomeni; pa je tudi Joahim položil prst
na usta in ni ničesar zvedela. — — —

Skrivnosti, same skrivnosti! —

*

V tišino adventa je padel veseli klic:
Brezmadežna! Znanilka rešenja, zvezda
jutranjica, po črni, štirinatisočletni noči. Zdaj
je rojena, edina brez madeža izvirnega
greha...

Ta verska resnica nam jo kaže kot
kraljico milosti in zmagalko greha po mo-
či vsemogočnega Sina.

Ta verska resnica zaplamti v temo in
brezkončno senco sedanjih časov in nam,
v čutno življenje zakopanim, pridiguje
vzvišenost čistosti in odpovedi, ljubezni in
žrtve.

Naj bi nam bila Marija, že ob rojstvu
svojem, mogočen klic za vršitev dolžnosti,
ki nam jih nalaga sedanji čas!

Oče je več vreden kot sto učiteljev,
toda mati več kot sto očetov.

Manu.

Prodana ljubezen rodne grude

Povest iz kmečkega življenja. — (Nadaljevanje.)

Jutra so postajala mrzla, gosta megla je visela med hišami in zagrinjala ulice in hiše. Vse mesto je bilo kot ogromen oblak, ki se ne more dvigniti s tal. Ljudje so bili kot živi spomeniki.

Anica je tavalala po mestu. Rekla je bila gospe, da gre k zdravniku, pa je lagala. Brez cilja je bila njena pot. Ničesar ni bilo več, da bi se razveselilo njeno oko.

Zavila je v dolgo vežo, nato po stopnicah v drugo nadstropje. Srce ji je kovalo, stopnice so jo utrudile. Zajela je sape, spreletel jo je strah, a vendar je potrkala in vstopila.

Soba je bila prostorna; skozi dve okni je prihajala svetloba. Pri mizi v sredi sobe je stal visok duhovnik in molil brevir. Ko je zaprla vrata za seboj, je dvignil pogled in ustnice so se mu še vedno gibale v molitvi. Nasmeh mu je zaigral v očeh.

»Anica, si ti!« V hipu je spoznal svojo nekdanjo učenko. Ni se upala odgovoriti.

Pristopil je, ji podal roko: »Pa kot mestna gospodična,« se je pošalil in ji namignil, naj sede. V zadregi se je nasmehnila. V grlu se ji je zadrnilo, da ni mogla ničesar izreči.

Duhovnik je odložil brevir in se pokrižal.

»Kako je v vaši fari? Ste zdravi? Se prepirate za vsak nič? Saj veš, da me zanima. Trideset let sem tam doli pasel ovčice Gospodove. Vaša fara mi je bila drugi rojstni kraj,« je hotel vse v eni sami zvedeti in povedati.

»Služim v mestu, gospod župnik,« je odvrnila boječe.

»V mestu?« se je vznemirjeno začudil. »Že dolgo?«

»Od velike noči.« Čudno ji je bilo pri srcu.

»Potlej ne veš, kako je doma?«

»O, saj mi pišejo. Veste, tako sem nesrečna.« Glas ji je postajal otožen. »Oče so umrli,« je zahtela.

»Repar, da je umrl?« Gospod župnik jo je nepremično zrl. Iznenadilo ga je. Ni mogel verjeti.

»Na sv. Urha je bilo! Padli so čez skalo in si zlomili hrbtenico.«

»O, ubogi Repar!« se je zamislil. »Kako sva bila prijatelja. Bog mu daj nebesa!«

»Na tebi pa ni nič žalnega?« se je sunkoma obrnil k njej, ki si je z robcem brisala oči.

»Saj molim zanj.«

»Res, molitev več pomaga kot žalna obleka. Pa vendar, da ga ne bi tako hitro pozabila...«

Župniku se je otrok zasmilil. Osem let jo je učil krščanski nauk. Pridna je bila. Sploh je bila vsa fara kot ena družina.

»Moli, Anica, veliko moli! Oče je bil samo eden. Šele takrat veš, kako bi ga morala ljubiti, ko ga več nimaš.«

Hodil je z dolgimi koraki po sobi, zdaj pa zdaj stopil k oknu in zrl na vrvečo ulico.

»Škoda, da si prišla v mesto. Na zunaj je lepo in vabljivo, a v resnici je drugačno.«

»Kaj bomo vsi doma?« Anico je zabolelo. Z grenkostjo je verjela njegovim besedam. Vedno isti izgovor je nosila na ustnicah, da bi se ubranila tujih očitkov. »Saj sta še oni dve preveč za tiste oplaze.«

»Tako ne smeš govoriti! Niso oplazi. rodovitne njivice so v Oparnicah,« se je potegoval župnik. »Kaj pa mati?«... Pa Kolenc? Ta ti je grča, da jo moraš tesati in tesati, nazadnje ti pa še vedno ostane grča.«

Obraz mu je zažarel ob misli nanj. Dostikrat sta se sporekla, pa sta bila vedno velika prijatelja. Ob beri je naložil kot nobeden, 'To ni zadnje zrno na Krajih,' se je pobahal.«

»Mati je umrla,« ga je iz svetlih razmišljanj zmotila Anica.

»Kaj praviš? Tudi ta... Stari izumirajo, mladina stopa na njihova mesta. Komaj nekaj let jih nimam pred očmi, pa bi jih že polovice ne poznal.«

Opri se je na mizo z eno roko, druga mu je prosto visela ob telesu. Njegove in Aničine misli so se križale. Zakaj ne ljubi zemlje, zakaj razdaja tujcem svoje moči in zdravje? Kaj naj ji reče?...

»Anica,« je začel počasi in poudarjal

vsako besedo. »Ko bi bil na tvojem mestu, bi še to uro povezal culo in šel. Včasih smo študentje komaj čakali, da smo se rešili mračnega mestnega zidovja in smo zgrabili za motiko, koso in sekuro. Kar zemlja se je udajala pod zamahi. Iz noči v noč je pelo orodje. Koliko je bilo čistega veselja! Zdravje je kar kipeloz obrazov fantov in deklet. Pa danes pogledj! Vse hiti v mesta, tujino; kmetije pa osamljene čakajo rok. Kje je pesem naših vasi! Kakor izumrli so domovi ob nedeljah. Starčki in starke sede na zapečkih. Hči je v mestu, sin Bog ve kje!...«

Razvnel se je. Besede so mu prehitvale misli. Postajal je vznemirjen, mrzlično so se prsti igrali z verižico pri uri.

»Osebenjska dekleta so služile pri gruntarjih; zaslužile so si doto. Večkrat je bogat kmečki sin vzel osebenjsko dekle. Kako ne, saj je bila vajena dela. Danes še dékle ne dobi. Saj je vse v mestih! Gorje, če se zdrava kmečka kri zmeša z mestno. Tak narod mora propasti. In javnost, ki vidi samo mesta, gorske vasi pa pozablja... saj ni vredno, da govorim...« Zamahnil je z roko, rdečica mu je zalila obraz in glas se mu je stresal.

»Ponos, Anica!« Odkod so prišli naši kulturni delavci? Znaš mogoče pesem

kmečkega sina naše domovine, ki je v trdni in močni zavesti zapel:

»Kar mož nebesa so poslala,
da večnih nas otmo grobov:
vse mati kmečka je zibala...
iz kmečkih so izšli domov.«

Nenadoma je umolknil. Kaj ji to pripoveduje, saj ga niti ne posluša! A Anica ni niti besedice preslišala. Sedela je mirno, niti dihati si ni upala. Vsaka beseda je padala nanjo, kakor živa žerjavica in jo je skelelo kot ogenj. Videla je smehljaj, čutila dobrohotni pogled. Opogumila se je.

»Zakaj tega niste prej povedali? Zakaj ob vsaki stopinji ne slišim takih besed? Ali res samo zato, da potlej bolj boli?...«

»Vedno sem pravil, tudi od drugih si slišala. A mlad človek pravi: ne privoščim mi sreče. S smehom zapusti domačo zemljo in gre. Sam sem slišal dekle: 'Ni tako velik svet, da bi mu ne prišla do konca.' Mislil sem, da je blazna. Ne, takrat ni bila, danes pa je.«

Zamislil se je. Nekaj ga je žgalo v duši. V Anici je kričalo, se vzdignilo in jo bičalo kot zlobna roka.

»Koliko deklet se je v svetu izgubilo, koliko je razočaranih, obupanih, za vedno nesrečnih!«

Franjo Neubauer:

BREZNADNA POMLAD

Zastonj je okno tesno
dekle odpirala.
Na druga se je okna
pomlad ozirala,
kjer lica so cvetoča
in srca bila vroča.

A temu je dekletu
venel, bledel obraz.
Po njenem srcu bril je
vihar in burje mraz.
Odšla pomlad je mimo,
pustila tam je zimo.

Ah, še pomlad brezsrčna
za bolno je srce,
z zelenjem, s cvetjem kiti
le hosto in polje.
Za boli pa brezradne
tolažbe ni pomladne.



Anico je zbudlo, kot bi se ji na stotine konic zadrlo v srce. Stisnila je ustnice, da ne bi zakričala. Sunkoma se je dvignila, spačeno lice je kazalo bolečino in strah.

»Vzela se bova, saj je rekel,« je začela obupano, se nagnila nad stol in hlipala.

Strašno spoznanje je prešinilo župnika. Pobledele je kot zid in se opotekel.

»Anica, ti!... Reci, da ni res!... Ne, ne sme biti!...« Sedel je na stol, kot bi ga v tem trenutku zapustile zadnje moči. Glava mu je klonila na prsi.

Anica je zajokala tako presunljivo, da se je zasmilila sivolasemu župniku. Ni dosti razbičana njena duša, ne nosi v sebi gorja, kakršnega morda nihče drugi? Zakaj si tu? Da zlomiš upognjene duše, da režeš nove rane in zadajaš nove bolečine? Satan je iztrgal dušo, ali se ne boš boril za njo do smrti, če je treba? Ali jo boš obsodil, ker je imela v tistem silnem trenutku premalo moči? Premamila jo je kri, zapeljale medene besede! Moj Bog, ne šteji!...

»Anica,« je dejal z ubitim glasom. »Bog vidi tvoje trpljenje! Veruj, da On odpušča, ko ljudje stisnjenih pesti gojijo sovraštvo. Bog je bolj usmiljen kot ljudje! Veruj, da je neskončno usmiljen... Ne morem ti obljubiti sreče — z grehom si začela življenje —, a vеди, da Bog tudi zlo lahko obrne v dobro.« — — —

»Moli!« To ti še enkrat rečem: »Anica, moli!«

Anica je stopila na stopnice, župnik pa je pokleknil pred Križanega, stisnil molek med prsti in prosil za ubogega otroka.

Na tisoče ladjic plove vsak dan po morju življenja. Morda jih je na stotine, ki niti ne opazijo nevarnih čeri, ampak veselo jadrajo, kot bi jim skrivnostna roka kazala pot. Morda jih je na stotine, ki se izognejo poginu in plovejo dalje. Aničina ladjica je treščila ob skalovje; ni se mogla rešiti. Razbila se je v objemu viharjev, a morje je bučalo in ni umolknilo, kot bi gledalo take prizore vsako minuto.

Kdo je, ki se bo smejal smrti, kdo bo zaničeval Aničino razbito življenje?

Kakor v omotici se je vlekla v cerkev.

Mračen prostor se je razprostrl nad njo, tišina ji je udarila na srce.

Padla je na kolena, z dlanmi zakrila obraz in Mariji razkrila krvaveče rane. Krčevito je sklepal prste, kot bi grabila za bilko rešitve. Dvignila je roke, kakor v obupu in globoko sklonila glavo. Neizmerna žalost in groza pred bodočnostjo ji je stresala telo.

»Grešil je tvoj otrok, Marija! Pribežal je pod tvoje varstvo, saj me ne boš zapustila. Marija, ne pustim te, ne grem od tod, dokler me ne blagosloviš!... V teh strašnih urah mi pomagaj!...«

Zaihtela je, jok ji je vzel besede, nasklonila se je na klop in jokala dolgo, dolgo...

Bila je sama v skrivnostni tišini. Večna luč je s trepetajočim plamenčkom pojemala pred oltarjem. Kot brezčutna, trdega izraza na obrazu, je stopila proti vratom.

»Kolikokrat si pokleknila pred Marijo, ko te je obiskovala mladostna sreča in nisi še poznala trpljenja?« ji je govorilo v duši kot zli duh.

»Moraš pomagati! Pokaži, Marija, da si mati! Katera mati zapusti svojega otroka v najhujših težavah?«

»Kakšen otrok Marijin si bila...«

Poulično vrvenje jo je sprejelo vase in jo otelo težkih misli.

*

»Dolgo si bila pri zdravniku,« jo je podražil Milan. »Gotovo imaš srčne napade. Mogoče ti bo zdaj kaj odleglo.« Pod nos ji je pomolil pismo.

Pogledala je Milana tako otožno in vdano, da se je zresnil in odšel.

Takoj je spoznala Francetovo pisavo. »France, zakaj me vznemirjaš?« Bala se je nekaj strašnega, pa ni mogla strpeti. Hlastno je raztrgala ovoj. Slutnje so ji zavalovile kri, da se ji je zvrtilo pred očmi. Omahovaje je stopila na vrt.

Ustavila se je pri klopci za grmom osutih georgin in trepetaje začela brati. Izgovarjala je besede, a smisla ni razumela. Pismo je bilo dolgo, krivenčaste črke so dihale vonj zemlje, katero je France tako ljubil.

Prebrala je drugič. Zastrmela se je v hrib nad seboj. Roke so ji zadrgetale. Doumevala je vse, prav vse. Nenadoma je

kriknila, oprijela se je klopce, stemnilo se ji je, zgrudila se je, pismo je padlo k nogam.

Za hip je obmirovala oprta na naslonjalo, bleđa kot smrt, z rahlo priprtimi očmi. Dihala je težko, sunkovito so se ji dvigale grudi, izpod trepalnic so tekle solze, a bila je brez glasu.

Prizvižgal je Milan. »Anica, hladno je! Prehladila se boš!«

Kakor iz sanj se je vzdramila in odprla široko oči.

»Vroč mi je,« je stokala. »Pusti me, lepo te prosim, samo trenutek me še pusti v miru!«

»V sobo pojdi!« Osupnil je.

»Ne grem!«

Milan je zamišljen stopil v drvarnico. Pobrala je pismo.

»Moja Anica!

Trpljenje vseh dni ne odtehta sreče, ki mi zdajle gori pri srcu. Dolgo sem čakal hipa, ko bom mogel reči: za vedno moja Anica. Vedel sem, da pride sreča. Glej, v tem trenutku je ovenčala najini glavi z vencem zmage. Ne čudi se, da tako rečem. Nekje sem bral te besede, pa so se mi zdele tako globoke in lepe, da mi niso šle več iz spomina.

Se še spomniš one temne noči, ko sem te kot izgnanec prvokrat poljubil in sem si prisegel, da bo moj drugi poljub zatrepetal na tvojih ustnicah, ko bova gospodar in gospodinja na Krajih. Ne reci, da sem fantovsko neumen, da so mi mar le rdeče dekliške ustnice in črne oči! Od danes je grunt najin in ti, Anica, moja, samo moja. Besede mi silijo izpod peresa. Samo na kratko ti povem:

V Mrzlem vrhu smo napravljali drva. Podžagan hrast se je vrtel na štoru. Nismo vedeli, kam bo padel. A že se mu spesne veja, zapletena v sosednji bukvi in se zasuče. Oče so stali pod njim. Zavpijem, skočim, jih potegnem stran in v istem hipu trešči hrast na skalovje, se razkolje podolgem in vrh odleti kot trska.

Da bi ti videla našega očeta. »Rešil si me smrti,« so priznali. Sedli so na mah in se kar topili od hvaležnosti. Kar sem ti pravil o trdem Kolencu, je neresnica. Šele zdaj sem jih spoznal, kako so dobri. Veš, Anica, samo to je resnica!

Anka Salmič:

MENI SE VČASIH ZAZDI

Saj se mi včasih kar nekam čudno zazdi, ko da se v meni pretaka nemirna ciganska kri.

Ko pridejo mimo po cesti, mi čudno hotenje pograbi srce.

Da bi kar zadaj na voz k njim prisela in gosli v roke vzela.

In bi šla.

Pela bi s strunami gosli, jokala in pela, da se vsaj enkrat izprazni mi duša do dna!

Pa bi prehodila vsa pota, vse bele ceste, vzpenjala bi se na sončne visoke gore.

Tonila bi v bajno tihoto čarobnih gozdov, vsa daleč odmaknjena svetu in prosta vseh tesnih okov.

Ponoči bilo bi nad mano nebo, kakor z zlatom pretkan baldahin.

In morda bi srečna na strgani plahiti zaspala, kot črni, svobodni ciganski sin.

Danes so mi dejali: »Grunt imaš, pred pustom pripelji nevesto. Saj vidiš, da ne zmoremo sami!« Bilo mi je, da bi jih objel kakor mati otroka.

Moja Anica! Še pred božičem bomo šli prepisat. Brez tebe se ne prikažem na sodniji. Če bo kopno, se bomo peljali na koleslju s parom konj. Vsem bomo zavezali jezike. Več ne bova skrivala ljubezni.

Zdaj vozim les za kozolec. Spomladi ga bomo delali. Opeko za hišo sem že kupil, ravno danes. Ves grunt se bo prenovil, ko boš ti prišla k nam. Že vsaki brazdi sem povedal, da jo bo božala tvoja roka. Odpiši takoj! Prišel bom z vozom na postajo.

V Oparnicah sem tudi že danes bil. Kakor vidiš sem že dosti obhodil. Pa nisem prav nič truden, četudi je ura že čez enajst. Vse sem jim povedal. Ali so bili veseli. Metka je že kar dorasla. Ko se boš ti odpeljala od Reparjevih, bo že ona na loparju. Kako ti je živa. Kot vrtavka se je sukala okoli mize in se vedno smejala. Pa kako se ti postavi, da bi jo ti videla. Mislil sem se malo pošaliti, pa kako mi jo je zabrusila: »Nisi moj, si Aničin.«

Domači te prav lepo pozdravljajo. Jaz pa še najbolj.

Za vedno tvoj France.

Ko bi Anico strela z jasnega neba udarila, pa bi se tako ne prestrašila. Legla je na klop. Mislila je, da mora od žalosti umreti.

»France!«

Vse življenje se je zavrtelo pred njo. Oh, bila je ena sama rana, tako se ji je zdelo.

»Ali je vredno živeti?! Kaj imam od življenja? V hipu bo vsega konec!«

Sunila je kvišku, se spustila do stopnic. »Vržem se skozi okno...« Butnila je v vrata. V duši jo je zapeklo: kaj ti je rekel župnik. Moli, Bog lahko tudi zlo obrne v dobro. Moli!

Natančno ji je stopil pred oči. Sveti mož v dolgem talarju. Vse življenje je delal za druge, tudi Anici hoče dobro. Isti hip se je dvignil v njej drugi glas: Nisi sama, dvoje življenj boš umorila. Pod tvojim srcem klije bitje, ki terja življenje.

Korak ji je obstal, izbuljila je oči, kot bi bila blazna. Misli so se ji zapletale, begale in jo trpinčile.

»Ko bi ti France vedel, kako je z menoj. Življenje klije, ki ti je tako tuje, da bi preklinjal njega in fanta, ki mi je stopil na pot.«

Mržnja in obupna drznost se ji je zasvetila v očeh.

»Nazaj ni mogoče, samo naprej še drži cesta. V smrt ali življenje!«

V sobi je z drhtečo roko zapisala: Odpusti France! Pozabi me, izberi si drugo! Po božiču se poročim. Ubila bom spomin nate, če bom mogla...

Njena usoda se je odločila. Zadnje nitke med gruntom in Anico so se pretrgale. Zaplula je njena razbita ladja proč od Franceta k nasprotnemu bregu...

*

Na Krajih so se čisto pomladili. France je vozil hlode in pokal z bičem, kot bi bilo prepeljeval. Komati so se svetili v soncu, konji so rezgetali v mrzel dan. Delal je kot neumen. Nobeno jutro ni bilo tako mrzlo — pa je bilo tik pred božičem

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

—, da bi se ne umil pri koritu in z zavilhanimi rokavi sedel na opleni. Misli so bile sladke, da bi vriskal, če ga ne bi bilo sram. Lejte ga, marčnega mačka; misli, da se ni še nikoli nihče ženil! Tako bi ga obirali in se mu smejali. Bil je objesten in razposajen, da je Lenko kakor otroka dvignil in posadil na konja, ko je šla zvečer mlest.

»Si neumen?« se je zajezila, se prijela za gare in urno skočila na tla. France se je na vse grlo smejal.

»Boš kaj rada imela Anico,« jo je dostikrat spraševal.

»O, rogov ne bo smela pokazati. Prej sem bila jaz pri hiši...«

»Kaj misliš! Anica je mirna; niti žal besede ti ne bo nikoli rekla.«

»Jo bom pa pustila, pa naj se sama ubija,« se je postavila. »Krvave žulje bo potlej imela, pri nas ni osebenjščina!«

(Dalje prihodnjič)

Marica:

PISMO DRAGEMU V TUJINO

V tiho noč skoz širne dalje

plove misel moja,

da v dušo tvojo trudno

prinesla bi pokoja.

Da vsaj za hip bi lice tvoje razjasnila,
da vso boleost iz duše tvoje bi izpila.

Povsod te išče, hodi za teboj,

ne straši strmih se poti,

ko omahuješ na poteh neznanih

ko so kolena trudna ti:

ob tebi tesno je prižeta,

povsod te spremlja ljubezen moja sveta.

Tudi pri nas je tiho zdaj.

Vsa polja, njive in vrtovi

osamljeni stoje in mirni kot grobovi...

Se spomniš li, da prav tako je bilo vse
tedaj,

ko si odhajal v tuji svet,

ko dala sem v slovo poslednji cvet?...

Tujina mrzla je, to vem.

In vem, da to še zdaj boli.

A vedi, dragi, da življenje moje

tesno se tvojega oklepa

z ljubeznijo ti zvesto vdano

in da tako na veke bo ostalo...

Revež na pojedini

Prelistala in prečitala sem mnogo različnih knjig o »dobrih navadah«. Najnovejše in vsekakor vsestransko dobre knjige, ki razlagajo z elegantnim poudarkom vse zahteve in pogoje »znanja življenja« po zakonih nove omike. Našla sem v resnici mnogo poučnega in koristnega. Našla sem poglavje, posvečeno malim sprejemnim prireditvam in eno, posvečeno velikim. Našla sem stran, ki govori o družinskih obedih in eno, ki narekuje navodila za takozvane paradne obede. Toda koncem vsega sem se morala prepričati, da je tudi v najboljši vseh knjig nek nedostatek, neka pomanjkljivost. Manjka namreč poglavje, ki naj nas pouči, kako se nam je vesti z »revežem na obedu«.

Ali ste ve že kdaj na to mislile? Revček pri vaši mizi, pravi revček, eden onih, ki jim je treba miloščine kruha, da si uteše glad, miloščine obleke, da se ogrnejo in ki se v mrazu ogrejejo morda le tedaj, če se jim odpro vaše duri.

Vem, kaj mi hočete reči! — Saj jim damo miloščine in še košček kruha... in to je dovolj... V prav res redkih slučajih jih pustimo v kuhinjo in prepustimo služkinji. Toda k naši mizi, hvala lepa, to pa res ne!

In zakaj ne? vas vprašam. Gotovo ne mislim in vam ne svetujem odpirati vrat in prožiti rok vsem, ki vam trkajo na duri ali ki jih najdete na cesti. To bi bilo nekaj hvale najvrednejšega, toda od vas bi zahtevalo duha in junaškega usmiljenja sv. Janeza Don Boska ali Kotolenškega in ne mislim vam dati tolike časti.

Poznate pa gotovo vse kakega usmiljenja in spoštovanja vrednega siromaka. Morda biva v podstrešju ali kleti vaše hiše starka... Morda je revmatizem vašo perico prisilil do brezdelja. Oni pohabljenec, ki vas pozdravlja z nasprotne hiše... Umazano, ubogo dete, ki mu je umrla nedavno mati... Ali pa — ... povejte mi ve, kdo je.

In če se tvoja misel ne dvigne do Boga po sledi, ki ti jo je začrtala na nebu mati, povej mi, katero drugo stezo boš ubrala?

Rousseau.

Vem, da je ubogo bitje, ki je živelo, trpelo, trpi... ubožec, ki po največ nima druge prihodnosti razen upanja, da se mu v enem bližnjih jutri odpro vrata hiralnice in da končno kmalu pride do večnega počitka.

Dobro torej! Ne vem, zakaj ne bi povabile ene teh oseb k svojemu obedu. Revež, ljubka predpodoba Kristusa, bo prinesel vaši mizi nebeški blagoslov, katerega sad bo vaš, morda takoj.

Kajti radostno iznenadenje z vam morda vsakdanjo jedjo, skrajno preprosti izrazi, ki pričajo o živi bedi ali vam neznani in nepričakovani bōli, vse vam bo svedočilo, da je vaš čin kakor velik privilegij. Utihnil bo na vaših ustnih toliko lahek vzdih nepotrpežljivosti, izginila iz vašega srca toliko nepojmljiva nezadovoljnost. Duša vaša se bo odprla duhovnemu podvigu in vaš duh se bo privadil resnih in velikodušnih misli.

In sedaj, ko soglašate z menoj ter ste se odločile povabiti vašega siromaka, boste tudi razumele, da je treba nenavadnemu gostu posebne vaše pozornosti in najposebnejših ozirov v vašem govorjenju in obnašanju.

Samoobsebi je umljivo, da oni dan, ko imate izjemnega povabljenca pri svoji mizi, ne smete imeti drugih. Usmiljenje in miloščina se deli, se pridiguje, se uči, toda ne nalaga se, ne ukazuje se. Ne svetujem vam torej, da bi poskušale prepričevati vaše prijateljce ter zahtevati od njih odobravanja za vaše delo usmiljenja in to tembolj, čimbolj gotovo bi bilo za revčka nerodna in poniževalna njihova navzočnost, zlasti ker je čisto pravilna misel, da se ne strinjajo vsi z vašo ljudomilo idejo.

Gost tofej pride nekoliko srečen in počeščen; malo v zadregi prisede na častno mesto k vaši mizi. Upam, da se pojavi snažen v svojem skromnem oblačilu in bedni osebi in tako bo lažji vaš čin. Toda ako ne? O, sedaj nikakega zmrdivanja, gnusa, nikakega vzklika! Iščite rajše pomočka, kolikor mogoče brez žalitve.

Zato si v njegovi navzočnosti pred jedjo kot navadno osvežite obraz in umijte roke in mu ponudite istotako. Najljub-

kejši vaš nasmešek bo dal položaju najnaravnejši izraz. Če pa bi revček odklonil in se branil, ne silite!

Zgodi se lahko, da se druží stvarnost s popolno nevednostjo osnovnih vzgojnih pojmov in vam povzroča izenačno razočaranje. Ne čudite se n. pr., če vzame v roko lep kos mesa, ki ste mu ga položile na krožnik in ga srečen obere do kosti. Pripravljene bodite, da vidite svetlo in mastno lice ter prste, ki se jih drži omaka s krožnika. Če je gost otrok, poskusite ljubko z vašo vzgojno umetnostjo, če je starček, pa sploh ne smete videti ničesar.

Često pa je siromak boječ. Poigrava se z vilicami in nožem, v zadregi zardeva in ne ve, kako naj se loti te ali one jedi; zato jo pušča nedotaknjeno na krožniku. Z očmi bi jo použil — to vidite in v srcu mu je žal, da je ne more. Tedaj uporabite ves vaš čut domačnosti, vso vašo zmožnost in zgovornost, da ga spodbudite, obodrite, osrčite! Ura, ko je sedel pri vaši mizi, mu bodi ura radosti in bridkosti življenja! Da si ne očita potem: »Boljša bi bila samo skorjica kruha in požirek vode na hišnem pragu!«

Sedaj še par besedi o jedilih! Ne pozabite, da ta dan revčka ne smete smatrati za berača, ampak ljubega gosta. Ne boste mu torej nudile krožnik včerajšnjega riža ali kos mesa, ki se vam ima izpriditi.

Jed bodi sveža, okusna, zadostna, zdrava.

Ne smete niti nasprotno pretiravati z izbranimi, dragimi jedili. Tudi to bi bila zmeta.

V siromašni duši je po naravi kaj lahka zavist. Pomislite na njegovo ubogo življenje in odpustite mu ta žalosten občutek. Išcite in skušajte odstraniti vsak povod zanj. Zato prava in fina gospa ne obiskuje siromakov nališpana in zato tudi ve ne boste ta dan servirale najizbranejših jedi.

Vse okusno, dobro in praznično. Oro-sile se bodo uboge, ugasle oči v hvaležnosti in tresoča roka se bo morda dvignila v blagoslov.

Tako bi bilo končano moje poglavje o »dobrem tonu«. Na srcu imam le še misel, da bi se prepričala, kako se znate razgovarjati z vašim gostom. Vem, da imate

iznajdljivo, vseobsežno glavico: Znete govoriti o politiki z očetovim prijateljem in zabavati prijatelje bratov. Deklamirate pesmi, izvedene ste v petju in morda v godbi. Nikakor ne dvomim, da pridružite tem pogojem še enega: »Kako govoriti s siromaki.«

Kaj lahko je. Samo poznati jih je treba.

Razumete pač, da bi bilo smešno, če bi poskušale begati vašega gosta z vašim znanjem. Istotako bi bilo kruto govoriti o obleki, obedih, zabavah. Treba je, da pozabite popolnoma same sebe, da čutite in umejete njegovo življenje.

Tako se zanimajte za povišano ceno drv, znižano ceno kruha. Poslušajte hvaležno recept zoper kašelj. Ko vam bo govoril gost o ubiti šipi, spomnite se lepega vašega kartona, ki jo lahko nadomesti, ali celo šipe same, in dajte mu. Obljubite mu, da poiščete kako preprogo, ki je vam odveč, da zadela razpokane duri. Vse to preprosto, naravno, brez vzklikov, brez poniževalnega iznenadenja.

Je pa tudi govor, razgovor, skupen vsem, bogatim in revnim, več ali manj naobraženim in ve ga ne boste pozabile. Prepričana sem. Iz vaših ljubkih, mladostnih usten bo zvenelo spoštljivo ime Boga Očeta, Sina in sv. Duha. In izreki usmiljene milosrčnosti, ki nas jih uči naša sv. Vera, bodo imeli na vaših ustnah novo moč tolažbe in posvečenja.

Blato sprejema psovke in nudi v znamenju cvetje.

Ne zaničuj prijatelja z lastnim hvaležnim.

To, kar konča v izčrpanju, je smrt; pravi konec je v neskončnem, v brezkončnem.

Če zapreš duri vsem napakam, ostane tudi Resnica zunaj.

Veliko potuje z Malim, brez nevolje. Srednje je daleč proč.

(Po Rabindranathu Tagore, ki je nedavno umrl.)

Njiva

Kraška zgodba

Prva pomlad je vela čez Kras, prve tople sape so hitele od morja pozdravljat brda in dolinice, redko hrastičevje in rjava suho travo med belim apnencem, ki je bil posut po gričkih in kotanjah, kot bi ga natrosila huda ploha. Južno sonce je sipalo svoje žarke na vasi, ki so stale kot trdnjave med redkim drevjem; strehe, krite s korci, zidovje debelo, sivo in močno. Tu in tam se je razprostiral širok pas borovcev, kakor zelena oaza v puščavi.

Prva pomlad je bila, dehtelo je po cvetju in zelenju in kos je pel vesele popevke.

Pilatovka je zadovoljno stopala proti svoji koči, ki je stala na samem kraju vasi. Nenavadno jasen je bil njen obraz, nenavadno lahka njena stopinja. Kako bi ne bil jasen njen obraz, kako bi ne bila lahka njena stopinja! Izpolnila se ji je danes srčena želja: kupila je na dražbi njivo; kos sveta bo imela, ki ga bo gojila in sadila, negovala in okopavala. Neizmerno prijetno de človeku ta misel in zavest. In tudi njej je bilo v duši, da bi pokleknila na ta rodna, trda, skalnata tla in pela Bogu zahvalo, ali da bi poljubila ves svet in mu povedala na uho svojo veliko srečo, kot jo pove deklica fantu.

Stara Pilatovka se je trudila vse življenje, odkar se ga je zavedala. Oče ji je umrl v otroških letih, mati se je s težavo preživljala. Prodajala je ribe po kraških vaseh in trgih in še poizkusila varčevati. A prekmalu ji je zatisnila hčerka trudne oči.

Mlada je bila tedaj Pilatova Barba, pa lepa in pridna. Častilcev je imela na izbiro. Mikala jih je njena postava in njena hiša, ki jo je podedovala po materi. Oziral se je za njo ovčar Martin, pa ga ni marala. Zato je šel v svet. Oziral se je za njo Balantov Peter, pa ga je oče prijel za ušesa in peljal snubit bogato Maričko. Peter se je jezno vdal in pripeljal domov imenitno nevesto. Oziral se je za njo postavni Pilatov France, ki je hodil na delo v Nabrežino, oziral se je za njo, zgovoril se z njo in jo poročil. Trd je bil France in nezadovoljen s svojo usodo. Ves dan je lomil in žagal kamenje, da so ga pekle roke.

V mladosti je postal njegov hrbet upognjen, korak počasen. Dušo mu je glodal čut, kako je ubog in reven, da nima drugega kot svoje roke, svoje okrvavljene in razrezane roke, polne žuljev, da dela od zore do mraka in mu ne preostaja ničesar, ker vse porabi za sina, ženo in zase. Take misli in čustva so rodila nevoljo, iz nevolje je nastal odpor in bridkost — in kamnosek je začel piti. Pil je vino, pil je žganje, in močne mišice so oslabele, koža na obrazu je postajala ohlapna. Žena Barba je jokala, molila in trpela. Zaman so bile besede, zaman opomini. Zato je umolknila, da ni bilo prepira. France je pa neko noč preležal v jarku in se prehladil. Pol leta je bolehal in kašljal, jesen ga je pa pobrala.

Tedaj je imel njegov sin Guštin deset let. Pilatovka je občutila težo in bridkost svojega življenja, a ni ji upadel pogum, ni se ji omehčala volja. Hotela je sinu ustvariti boljšo bodočnost. In lotila se je starega posla s podvojeno močjo. Prodajala je ribe, varčevala in hranila.

»Kupiti moram kaj sveta! Zemlja — to je bogastvo, kaj bo vse drugo? Kaj meni mar Aleksandrija, kamor hite stare in mlade. Domačija nad vse!« Tako si je mislila Barba in v burji in žgoči soparici hodila po svojih kupčijah. Tudi Guštin je prodajal ribe, vsako leto je šel po dva meseca v Devin, kjer je stavil ribe v zapiralke in služil borno mezdo na dan, jedel kruh in stradal. A kaj mu je bilo vse to? Mati Barba mu je slikala zadovoljnost in srečo, ki jo bosta uživala, ko si kupita njivo. In Guštin je hrepenel po njivi, sanjal je o njej cele noči in naredil načrt, kako jo bo okopal in zasadil. Pet let sta mislila na njivo, pet let delala, in danes se jima je izpolnila želja. Pertotov dom je šel na dražbo. Veliko sta pokupila Logar iz Mavhinj in Basnigoj iz Bivij, največ pa je kupil gostilničar in trgovec, bogatin Oblak. Vse je hotel kupiti, zato je dražil in rastel, da so ponudniki kar umolknili. Tudi njive kraj cerkve se mu je spominjalo in dolgo je ni pustil Pilatovki. Prošila ga je, naj bo usmiljen! Svet se mu je zdel primeren

in pripraven, ker je mejil ravno na njegovo njivo. Zato se je vdal šele, ko jo je Barba preplačala. Smejal se je in ji očital beraštvo, s katerim še repe ne bo mogla vsejati na kupljeno zemljo. A Pilatovka se ni dala preplašiti. Radost ji je zasijala na obrazu, ko je zaklical sodnik, da je njiva njena.

To je bila zgodba Barbinega življenja do današnjega dne, ko je kupila na dražbi Pertotovo njivo za cerkvijo.

»Blagoslovljena njiva, ti rodovitna, mastna zemlja, pobožana od božje roke! Moja si postala danes! Redila boš mene in sina! Ljubila te bom! Sadila te bom! Kopača ne bo trdo padala na tvoje prsi, nalahno te bom tolkla in sinu zapovem, naj te gladi in boža.«

Tako je mislila Barba in gledala na njivo, ki se je v prvi pomladi kopala v zlatih sončnih pramenih. Za cerkvijo je ležala, njene lehe so žarele od sonca, na osredkih so klile iz tal bilke, stara trta s širokimi roči je poganjala popke.

Barba je prišla do svoje hiše. Na pragu jo je čakal sin, golorok, dolg in suh, a žilav in koščen.

»Kako, mati?«

»Kupila sem!«

Zasmejalo se ji je srce in razširila usta. Guštinu je zalesketalo oko, plosknil je z rokama in poskočil.

»Njivo ste kupili, mati? Ali je res? Ali je res?«

»Res!«

»Mati, zdaj mi pa ne bo treba več prodajati rib. Njivo bom okopaval, trte sadil, sejaj in pel. Juhu!«

»Ne boš imel dela vse leto. Ostalo ti bo časa tudi za ribe. Nekaj ti pa povem, Guštin, z njivo ravnaj lepo! Božati jo moraš in gladiti, ne tepsti! Ko koplješ, ne kolni, ampak blagoslavljalj! Ko seješ, se ne jezi, ampak moli!«

O! Mati nikdar ne umrje! ... Srce lju-bečega otroka je luč, ki je ne ugasne ne odsotnost in ne smrt.

*

Če hočete velikih in krepostnih mož, učite žene, kaj je velikost in krepost.

Rousseau.

»Mati, videli boste, kaj naredim iz njive! Raj napravim, raj! Ah, mati, kako vas imam rad!«

Oklenil se je je okrog vratu, jo objel in poljubil. Nato je stekel za hišo in drl naravnost k cerkvi in na njivo. In tam je vriskal in skakal po njivi in osredku.

Mati Barba ga je gledala in ga bila vesela.

»Mladost, kako si čila in čvrsta!«

Sonce se je smejalo nad Krasom, vsa narava se je smejala. Smejalo se je tudi morje tam doli, široko morje s pljuska-jočimi valovi, morje s čolnički in ladjami in meglicami v daljavi nad prostrano gladino.

Blagoslovljena pomlad, blagoslovljeno veselje!

Guštin je vriskal, da se je razlegalo po vasi, da je šel glas do morja, mati Barba je sedla na prag svoje hiše in gledala sina, in duša ji je bila prazniške volje kot na svatbeni dan.

*

Drugo jutro je Barbi sedla na dušo težka skrb: »Kako naj plačam njivo! Dva tisoč lir, to ni malenkost. Tisoč sem jih prihranila, a kje dobim druge?«

Stara Pilatovka je mislila in mislila. Šla bi k vikarju, pa nima ničesar, ker vse razda in z majhno plačo komaj redi starše in sebe. Šla bi k učitelju, pa ima kopo otrok in je sam potreben. Opravila ne bi nič. Vsa vas je revna. Katera kraška vas je pač premožna?!

»Kje dobim denar, ki ga moram izročiti sodišču?« se je vpraševala Barba. Če ne položim denarja, izgubim njivo. Tega pa nočem in ne smem. Kako bi bilo to hudo Guštinu!«

Spomnila se je na bogatina Oblaka, ki ima vedno denarja v skrinji, da ga posojuje ubogim, zadolženim in nezadolženim. Oblak terjaja visoke obresti. Morda bi dobila posojilo kje drugje. Mislila je na tega in onega, na Lazarja in Basnigoja, na Kačiča in Zagarja.

»Grem poizkušat srečo,« je dejala in šla od Poncija Pilata do Heroda, a zaman.

»Težka pot, a moram!« je mrmrala, ko se je odpravila k Oblaku. »Njivo sem kupila in jo plačam. Bog daj srečo! O, da bi le ne bila pot brez uspeha!«

Oblak je sedel široko razkoračen za ognjiščem, v roki kos gnjati, pri zglavniku bučo terana, ko je vstopila Barba.

»Bog blagoslovi!«

»Začoj plačaj! Kaj je pa prignalo tebe pod mojo streho?«

Gledal je Pilatovko s svojimi prekanjenimi, zvitimi očmi in tleskal z jezikom. Barba je v hipu pregledala veliko blagostanje, ki je vladalo v hiši: videla je široko ognjišče s plapolajočim ognjem, svet lo vešalo, polico z visokimi in nizkimi lonci in kozicami, dva mogočna škafa in ponosno peč za kruh, videla je bogatina in skoro bi ji, rojeni v trpljenju in vajeni pomanjkanja, upadlo srce, pa je pomislila na Guština in njivo in dala duška pogumu.

»Prosit sem prišla na posodo.«

»Da poplašiš njivo, kajne? O, le išči si drugje! Moja bi morala biti njiva za cerkvijo. Dražila si in rastla, zdaj pa le plačaj!«

»Lepo vas prosim, usmilite se me! Vse vam plačam, obresti in glavnico. Tisoč lir rabim. Dajte mi jih in hvaležna vam bom vedno.«

»Ne dam,« je trdo udaril z nogo Oblak in ji pokazal vrata.

Barba je odšla s solzami v očeh počasi in s težkimi koraki. Tedaj je padla v Oblakovo glavo misel, lepa misel: »Vrag me je izkusil in mi ponudil njivo, jaz jo pa zametujem. Bedak!«

Stopil je na prag svoje mogočne hiše, roke v žepu, glavo pokonci, in poklical Barbo nazaj. Vrnila se je. Oblak je postal z njo naenkrat mehak in voljan in sladak kot med. Dal ji je posojilo proti desetodstotnim obrestim, morala mu je dovoliti vknjižbo na njivo in obljubiti, da plača vse stroške in poti pri notarju. Morala je, rada ali nerada, drugače izgubi njivo.

»Z božjo pomočjo si pomorem,« je govorila. Revežev Bog ne zapusti. Guštin je mlad. Zaslužil bo precej, jaz sem tudi še trdna, prodajala bom v Devin. Izkopljem se iz dolga, moram se izkopati.« Ko je dobila čez dva dni pred notarjem v roke denar, ji je iz srca legla mora. Za hip je bila prosta morečih skrbi. In ko je denar oddala na sodnji, se je oddahnila in hitro odšla proti domu, da čim prej pove Guštinu, da je sedaj njiva popolnoma njuna

in da jima je ne vzame nihče več pod soncem.

Guštin je poskočil, ko je slišal to novice, vzel kopačo in odšel na njivo.

Začelo se je resno delo na njivi. Guštin je bil za cerkvijo od zore do mraka; sonce je bilo še za Nanosom — Guštin je že stal na lehi in kopal, sonce se je zatopilo v Adriji, — Guštin je še vihtel kopačo. Z veseljem je kopal, z veseljem sejal in sadil. Tam ob kraju je izgrebel globoko jamo za mlade trte, jim pognojil in jih zagrebel, prav zraven je obdelal kos njive za koruzo, na enem delu je mati Barba vsejala solato, na drugem je vsadil fižolrahljar in krompir.

Prišel je maj. Smejala se je vsa narava. Kameniti Kras se je odel v pisano odejo. Dehtelo je povsod po cvetju in zelenju, lahne sape so pihale od morja in v žarečih žarkih se je kopala vsa zemlja.

Njiva je dobila prazniško obleko. Zelenje je krasilo njene grudi, cvetje si je pripela v nedrije, dehteč trsov venec se je blestel na njeni glavi.

Mati Barba in Guštin sta gledala s ponosom nanjo in v mesečnih nočeh sta strmela skozi okno tja kraj cerkve in njuni duši sta bila radostni, kakor duši dveh nedolžnih otrok, ki gledata svoje igrače.

Morje se je smejalo tam doli, luna se je igrala s pljuskajočimi valovi, ribiški čolnari so bili priklenjeni ob obali, tu in tam je plula ladja po neizmerni gladini.

V takih nočeh je sanjala mati Barba o zlati sreči, ki jo še čaka na stare dni. Trudi se zdaj, prodaja z Guštinom ves dan ribe in pije črno kavo, je solato, krompir in sok, in hrani, da izplača njivo, da odraja Oblaku obresti.

Tako je prešla pomlad, prešlo je vroče poletje, prišla je jesen. Spravila je Pila-

Otroci so morda krepost matere.

*

Ljubezen ima vedno svoj egoizem: samo materina ljubezen ga nima.

Balzac.

Mati je angel, ki vam da svoje mleko, ko ste majhni, svoj kruh, ko ste odrasli; svoje življenje pa vedno. V. Hugo.

tovka svoj pridelek, vzela težko prisluženi denar in odštela Oblaku 100 lir.

Gledal je debelo, kje jih je dobila in jih nevoljno spravil v žep.

»Prav, pa še kmalu kaj prinesi!«

»Kakor mogoče hitro,« je dejala Barba in odšla domov.

»Sto lir sem plačala, petdeset za obresti, petdeset na račun glavnice. Hvala Bogu in sveti Barbi!«

Lahka ji je bila stopinja in svet se ji je zdel lepši kot v prejšnjih letih. Blagoslavljalna je njivo in sleherni večer molila za Guštinovo in svojo srečo.

»Njiva, ti si mi vlila v dušo novo življenje! Bog te poškropi pozimi in poleti, spomladi in jeseni z nebeško roso! Oče naš...«

Tako se je priporočala Vsemogočnemu ob večerih. (Dalje prihodnjič.)

Glinškov Janez:

Ko ajda cvete . . .

Ravno te dni se na prostranih poljih naše Dolenjske blešči v jutranji rosi cvet ajde, letošnji zadnji up slovenskega čebelarja. Zadnje nade letošnjega leta stavi v ajdov cvet, pa tudi dolenjski kmet gleda z zaupanjem v njega, ki ima danes posebno vrednost in ceno.

V glavnem sejejo Dolenjci ajdo v dolini, ki se razprostira od Grosupljega do Novega mesta in od tod proti Brežicam. Celi deli teh zemljišč so obsejani z ajdo. Tod love čebele zadnjo pašo, tod imajo zadnjo možnost, da naberejo zimsko zalogo in morda še nekaj za čebelarja. Ni čudno, da so letos pripeljali v navedeni dolini čebelarji, ki doma nimajo ajdove paše, toliko svojih čebel. Leto je bilo slabo, medu nič, sladkorja ni, glede denarja pa vsak za sebe najbolj ve.

Da pa bi se ne zgostilo preveč čebel na enem prostoru, oblasti vsako leto določijo, koliko panjev sme stati v tej vasi in koliko v drugi, ter kateri čebelar jih sme v vas pripeljati. To ni važno samo zaradi tega, da se ne nabere toliko čebel skupaj, da bi imel vsak ajdov cvet svojo, marveč tudi zato, da se ob nepašni dobi dneva ne razvije nepotrebno ropanje. Vemo namreč, da ajda izdatno medl le v prvih dopoldanskih urah, nato pa čebele lete po drugem cvetju in seveda rade stikajo tudi po sosednjih čebelnjakih. Ako čebele nalete na šibkejši panj, ki ne more odbiti prvega napada, potem jih prihaja v goste vedno več in več. Napijo se sladkega medu, nato pa beže domov, kjer ga odlože. To traja do konca dne, vse do zadnje kaplje odneso. Ko v enem panju medu zmanjka, gredo v drugega, če pra-

vočasno ne prime za stvar pameten čebelar, ki spravi tudi ropajoče čebele v ojnice.

Morda bo kdo mislil, da ima oni čebelar, katerega čebele letijo ropat k sosеду, kaj koristi od tega. Prav majhne so, če ni celo škode. Pri ropanju se čebele panja, ki je napaden, in čebele, ki ropajo, koljejo do smrti. Prve branijo tujkam dostop v hrame, druge se trudijo za vsako ceno priti do njihovega medu. Pri tem se razvije boj, ki je vedno v veliko škodo obeh panjev. Na tisoče mrtvih čebel pokriva zemljo pred čebelnjakom, kar jih v panjih še ostane, pa se vojskujejo, namesto da bi brale po ajdovem cvetju in nosile vsaka v svoj dom. Ako se ropanje enkrat začne, ne odvrne roparic od njih posla niti ajdov cvet. Da se te škode ubranijo, čebelarji navadno vse store, da do ropanja sploh ne pride, če pa se že kje pojavi, ga skušajo za vsako ceno ustaviti.

Lepo je v teh dneh pri čebelah. Komaj se razgubi jutranja megla in sonce spusti prve žarke v dolino, že se čebele začno usipati iz panjev. Glasno šume, po bradah mladice veselo poskakujejo, veseleč se vsake kapljice sladkega soka, ki ga prinese starejše sestrice v panj. Zavedajo se menda, da teko sedaj zadnje ure, ko morejo še dopolniti svojo zalogo, ki jim je jamstvo, da bodo mogle zimo preživeti in prihodnje leto začeti novo življenje.

Čebele po svojem nagonu začno skrbeti za zimo že meseca avgusta in v normalnih čebelarskih letinah naneso za zimo tudi tam, kjer ne sejejo ajde. Letos pa bodo imele dovolj zimске zaloge skoro go-

tovo samo one čebele, ki jo bodo mogle dopolniti z ajdovega cvetja.

Že avgusta meseca začno čebele med in obnožino (cvetni prah) odlagati okoli gnezda v plodišču. V medišče ga nosijo le v dobri paši, ki je v drugi polovici avgusta in v prvi polovici septembra le še na ajdi. Ako pa paša sploh preneha, začno prenašati tudi odkriti med iz medišča v plodišča ter s tem zbirajo zimsko zalogo. Ko pregledujemo panje, ki smo jih imeli doma ali smo jih pripeljali s paše, moramo pogledati, kaj je v spodnjem delu in kaj v zgornjem delu panja. Zgoditi bi se namreč moglo, da bi napačno ocenili količino medu v panju, kar bi bilo lahko pogubno za družino.

Ko imamo po ajdovi paši družine kak teden doma, je dobro, če med tem časom dež malo ohladi in očisti ozračje, vsekakor pa okrog konca septembra, ko se zaloga medu v teži ne more bistveno spremeniti, podrobno pregledamo vsak panj oziroma družino. Ako smo med letom skrbeli za dobre matice, ne moremo doživeti presenečenj, vendar se moramo v tem času še enkrat prepričati, ali so panji glede matic v redu. Lahko je v jesenski dobi matico zadela kaka nesreča in družino bi pripravili za zimski počitek brez matice.

Čebelar se mora tudi zavedati, da potrebuje čebelna družina čez zimo 10—12 kilogramov medu. Ta med mora biti zbran v plodišču, ker prezimujejo čebele le v spodnjem delu panja.

Pri tem zadnjem pregledu čebel v letošnjem letu poberejo iz medišča panja vse sate in čebele ometemo, da se povrnejo v panj. Ko smo to opravili, vzamemo vse sate tudi iz plodišča ter vseh devet oziroma deset satov, če imamo tako velike panje, stehntamo s čebelami vred. Sati s čebelami vred morajo tehtati vsaj 16 kg, če ni satje prestaro, kar ugotovimo po barvi. Rumeno in svetlorujavo satje je mlajše in lažje, črno satje pa je staro in težje. V zadnjem primeru je prav, če tehta satje s čebelami vred 18 kg. Ako tehtnica ne pokaže 16 oziroma 18 kg, potem lažje ali prazne sate zamenjamo s sati, ki smo jih vzeli iz medišča, če je v njih kaj več medu. Zamenjavamo sate toliko časa, da dobimo predpisano težo. Se-

veda ne smemo zamenjati satov, na katerih je morda še kaj zalege. Preostale sate postavimo ob stran. Na ta način pregledamo vse panje.

Kdor pa nima tehtnice, si pomaga tako, da težo satov oceni z roko in očesom. Mnogi že ob prijemu sata čutijo, koliko ta tehta. Od ugotovljene teže odštejemo težo sata samega in čebel, ki je navadno 40—50 dkg, da dobimo čisto težo medu. Ako ima sat n. pr. 2.50 kg, ima v sebi le okroglo 2 kg medu. Tako ocenimo vsak sat posebej, da se končno prepričamo, ali imajo vsi sati v plodišču 10—12 kg medu.

Kadar se ne zanesemo na svojo roko in na ta način ocene teže satov, bo morda bolj uspešna ocena teže z očesom. Račun nas namreč uči, da je v 1 dm³ sata, ki je na obeh straneh napolnjen z medom in pokrit, okroglo 35 dkg medu. V satu, ki je na obeh straneh poln medu, je okroglo 2¹/₂ kg medu. Tako ocenimo vseh devet satov in ugotovimo, ali ima družina dovolj zaloge za zimo. Če kaj manjka, zamenjamo sate ali dokrmimo, ako je kaj več, je še bolj prav.

Ko smo tako pregledali in ocenili vse družine, zapremo panje in pustimo, da se čebele same pomaknejo v plodišče. Šele nato pokrijemo matično rešetko z deščicami. Morebiti manjkajočo hrano čimprej dokrmimo, če nimamo medu, jim dajmo sladkorja. Vzamemo 1 kg sladkorja in tri četrt litra vode. To nalahko prekuhamo, očistimo in pokrmimo.

Komur pa ne bo treba krmiti ali mu bo celo kaj medu ostalo v satih, se bo za letoš kar dobro odrezal. Med bo iztočil, drago prodal ali pa ga porabil doma.

Kdor bo torej tako srečen, da bo imel nekaj medu na pretek, se bo lotil najlepšega čebelarskega opravila, točenja ali trčanja kot tudi pravimo. V ta namen moramo imeti točilo, t. j. stroj, ki s sredožežno silo izmeče med iz celic sata, in posebne vilice oziroma nož, s katerim odkrijemo pokrite celice. Nekateri odkrivajo celice z vilicami, drugim gre bolje od rok odkrivanje medu z nožem. Pa ni važno, s katerim orodjem odvezamemo s celic pokrovce, glavno je, da celice lepo in čim manj poškodovane odkrijemo. Ko smo vse celice odkrili, damo v točilo po 3 sate in zavrtimo. Če je v satih res kaj medu, se

ta začne cediti po stenah točila na dno, od tod pa skozi odprtino v posodo. Več ko se ga nabere v nastavljeni posodi, lepše ga je videti.

Iz polne posode zlijemo med skozi gosto sito v drugo posodo, v kateri ga bomo hranili.

Za hranjenje medu uporabljamo lese-ne, steklene in emajlirane železne posode, dobre so tudi emajlirane lončene posode. Najpripravnejše so nalašč za to napravljene posode iz bele kovine, ki so znotraj prevlečene s posebno rumeno snovjo, da ne zarjave. V teh posodah se med odlično ohrani.

Milica Sivec:

Prehrana zdravega in bolnega človeka

(Nadaljevanje.)

Kruh.

Kruh zavzema v naši prehrani prvo mesto. Izdelujemo ga iz moke žitnih zrn. Žita so: pšenica, rž, ječmen, oves, koruza, riž, proso, ajda.

Najboljša od vseh žit je pšenica. Pšenično moko lahko uporabljamo za peko popolnoma samostojno in nam daje najokusnejši kruh. Rženo, ječmenovo, ovseno, koruzno, riževo in ajdovo moko za peko navadno ne uporabljamo samostojno, temveč jih mešamo s pšenično.

Za peko kruha uporabljamo lahko tudi krompirjeve gomolje in manijoke ter take sadove, ki vsebujejo mnogo škroba n. pr. soje, fižola, boba, graha, plodove kostanja, krušnega drevesa, ki raste na Sundskih otokih i. dr.

Žitna zrna imajo tri bistvene dele: jedro, klico in zunanjo kožico ali semensko lupino. Jedro vsebuje hranivo staničje za novo rastlinico, ki se razvije iz klice. Vsebina jedra ali hranivo staničje obstoji večinoma iz škroba. Semenska lupina ni enovita, temveč sestoji iz petih drobnih, skupaj zlepljenih plasti. Zunanje štiri plasti so iz neprebavne staničnine, peta notranja plast pa je sestavljena iz velikih stanic, ki se pod povečevalnim steklom vidijo v prerezu kakor čebelno satje in jo zato imenujemo satovnico. Satovnica ima v svojih celicah beljakovino, rudninske sno-

Posode z medom postavimo v suh in ne prehladen prostor ter jih pustimo v miru. V 2—3 tednih se med umiri. Tedaj posode odkrijemo in z žlico posnamemo voščeni drobir, ki se je nabral na vrhu. S tem smo med tako očistili, da je uporabljiv v gospodinjstvu in sposoben za prodajo.

Kdor ima dovolj steklene posode, naj v nje med natoči, zaveže s pergamentom ali celophanom ter postavi vsaj 14 dni na sonce. Med se bo očistil do prozornosti, ostal bo tekoč ter bo v vsakem oziru specialiteta, s katero bomo mogli postreči tudi razvajenemu gostu.

vi in vitamine. Enake snovi vsebuje tudi klica.

Preden pride žito v mlin, ga je treba dobro očistiti prahu, plevelnih zrn in drugih slabih primesi. Nevarna so zrna omotne ljulike, ki zlasti v mokrih letih rada raste med žitom. Njeno seme je strupeno in lahko povzroči smrt pri ljudeh in živalih. Važno je, da se odstranijo tudi trosi glivic sneti, ki napadajo pšenico, ječmen, oves, koruzo in proso. Zdravju nevarni so posebno trosi škrlatnordeče glavnice, ki tvori na rži črne, zelo strupene rožičke. Po dolgotrajnem zauživanju od teh gliv onesnažene moke se izcimi bolezen: žitna božjast. Podeželski mlini žito pred mletvijo operejo, večji industrijski mlini pa olupijo štiri zunanje plasti žitnega zrna in ga s tem najpopolneje očistijo.

Žito meljejo na dva načina: po enostavni in po postopni mletvi. Na prvi način meljejo naši kmečki mlini. Ker nimajo priprav, da bi žito pred mletvijo olupili, vsebuje njihova moka več otrobov in je zato temnejša, obenem pa tudi vrednejša od fine industrijske. Pri postopni mletvi, ki je v rabi v velikih mlinskih podjetjih, najprej žitna zrna olupijo. To lupljenje se lahko vrši na dvojen: na moker in suh način. Z mokrim lupljenjem odstranijo le štiri gornje plasti semenske lupine, ki so iz staničnine, satovnico in klico pa zme-

ljejo v moko. S suhim lupljenjem pa žitna zrna slečejo do golega, jim odstranijo tudi satovnico in klico ter jih s tem oropajo najvažnejših snovi, to je beljakovin, rudninskih snovi in vitaminov. Industrijski mlini, pri katerih je v rabi postopno, to je večkratno mletje, lupijo žitna zrna na suh način. Z mletjem, in s tem, da presejejo zmlevek skozi različno gosta sita, dobe iz žita najprej debel zdrob, navaden zdrob, droben zdrob in moko. S postopnim mletjem, ki se ponavlja tudi do sedemkrat, dobe iz zdroba najfinejšo, tako imenovano cvetno moko, ki jo mnogi tako visoko cenijo, a je v resnici skoraj le mrtev prah. Bela pšenična moka nima niti pol odstotka rudninskih snovi, medtem, ko jih imajo otrobi do osem odstotkov.

Pšenične sorte, ki rastejo v mrzlih in vlažnih krajih, imajo mehka zrna in nam dajejo mehko moko, one sorte pa, ki rastejo v toplih in suhih krajih imajo trda, klena zrna in dajejo ostro moko. Prve sorte uporabljajo navadno za enostavno, druge pa za postopno mletev.

Iz 100 kg pšeničnega zrnja nameljemo navadno 80 do 82 kg moke in 18 do 20 kg otrobov. Po kakovosti delimo pšenično moko v devet vrst in sicer št. 00 in 0 ter številke od 1 do 7. Najfinejša je št. 00, moka št. 7 pa je podobna drobnim otrobom. Kruh iz te moke je sicer raskav, a zato zelo redilen. Moke do št. 3 imenujemo bele, od št. 4 naprej pa črne. K črnim mokam štejemo tudi rženo, ječmenovo, ovseno in ajdovo moko.

Bela industrijska moka ima do 25% vode, do 70% škroba in do 12% lepiva. Beljakovin, rudninskih snovi in vitaminov nima.

Polnovredna je debela, groba moka, ki jo dobimo, če do satovnice olupljena žitna zrna zmeljemo na primerno debelino in jo potem ne presejemo, temveč pustimo v njej vse otrobe (Steinmetzovi in dr. mlini v Nemčiji.)

Če hočemo preiskati moko glede na njeno kakovost in vrednost, moramo opazovati njeno barvo, sijaj, mehko, ostrino, vonj, okus, kemijsko sestavo in uporabnost pri peki.



Por je izvrsten dodatek k raznim jedilom. Imamo ga več vrst in se je v naših gospodinjstvih zelo priljubil. — **Slon** je zelo okusen in posebno pripraven za zimsko porabo.

Če stresemo razne vrste moke v kupčke na črn papir in jih nalahko potlačimo s širokim nožem ali žlico, jo takoj ločimo po barvi.

Dobra moka ima lep sijaj in prijeten vonj, slaba pa se sprijemlje v kepice, ima slabši sijaj in vonj. Pokvarjeno žito da zadelho in slabo moko. Posebno hitro se pokvari koruzna moka, ki postane ostra, da škriplje med prsti in ima grenak okus. Moka iz slabe nedozorele, vlažne koruze se pokvari še prej. Na njej se naseli škodljiva glivica (*bacterium maydis*), ki povzroča med revnim ljudstvom, ki mu je taka koruza glavna hrana, bolezen pelagro (*mal della miseria*). Moka, ki se nahaja dalje časa v vlažnem prostoru, splesni. Zato morajo biti shrambe za žito in moko vedno hladne, suhe in zračne. V slabih, zanemarjenih shrambah se naselijo žitni molji, hrošči in ščurki.

Če hočemo ohraniti moko dalje časa dobro in zdravo, jo moramo večkrat presejati in skrbeti, da je v shrambi dvignjena od tal, da ni stlačena, temveč ima svež zrak dostop do nje. V vlažnih prostorih se rada sprime v kepice, če pa prostor ni zračen, postane zatohla. Trgovci, ki se bojijo, da bi se jim moka v skladišču pokvarila, večkrat povaljajo vreče z moko po

Poravnajte naročnino!

podu, da se moka v vreči zrahlja in ima zrak laže dostop do nje.

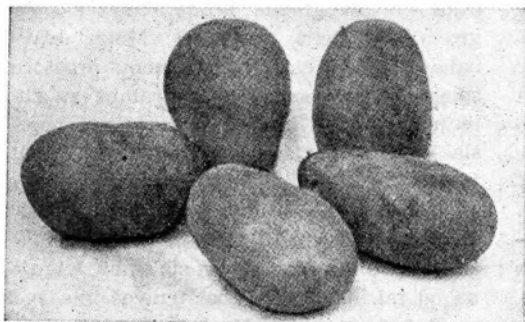
Škrobova zrnca imajo pri vsaki moki drugačno obliko in velikost. Zato z drobnogledom moko lahko preiščemo in ugotovimo, če je mešana ter onesnažena od plevnih in drugih primesi.

Brezvestni trgovci večkrat mešajo med moko manjvredne, cenejše primese, n. pr. krompirjevo moko, ter celo neužitne in zdravju škodljive snovi kakor: sadro, mavec, kreda, zmleto slamo, žaganje, bakreni sulfat, galun i. dr. O resničnosti teh primesi se je mogoče prepričati le z drobnogledom, ali pa s kemično preiskavo.

Pred uporabo moko presejemo, da odstranimo morebitne smeti ter molje in črve, ki so se mogoče zaredili v njej.

Peka kruha je umetnost. Glede uspešne peke kruha odloča kakovost moke in kvasa, način mesitve ter toplina peči. Testo iz sveže, zdrave, naravne moke v toplini 25—50° C lepo vzhaja, če je bil kvas dober in v zadostni količini in če smo pravilno zamesile.

Kvas je sestavljen iz majhnih živih jajčastih stanic, gliv kvasovk, ki rabijo za svoje življenje in razmnoževanje hrano, ki jo najdejo v zdravi moki. Ker vsebuje naravna moka le malo sladkorja, se glive kvasovke bolj naglo razvijajo, če razmočimo kvas v mlačnem mleku, kateremu smo dodale žlico sladkorja. V mrzli vodi bi se glive kvasovke zaradi nizke toplote le počasi razvijale, pretopla voda pa jih zamori in kvas izgubi svoj učinek. Glive



Za seme odbirajmo le krompir, ki je popolnoma dozorel ter je srednje in enakomerne debeline. — Že pri spravljanju krompirja ga odberemo.

kvasovke izpreminjajo sladkor v alkohol, podobno kakor kadar vino vre, in v ogljikov dvokis, ki je plin. Ta plin ne more uhajati iz testa, temveč ga napne in zrahlja, alkohol pa izhlapi. Ogljikov dvokis omamlja glive kvasovke podobno, kakor omamlja izdihan zrak človeka. Iz mleka ogljikov dvokis lahko uhaja in tudi zrak lahko prihaja do kvasovk. Tudi se glive kvasovke lepše razvijajo in bolj rahljajo testo, če ga še enkrat pregnetemo, iz nje ga iztisnjemo ogljikov dvokis ter jim s tem dovedemo novega, čistega zraka.

Če postavimo kvas zvečer, to je, da naredimo predtesto iz mlačne vode ali mleka, sladkorja, kvasa in malo moke ter ga položimo na kraj s toplino približno 20° C, se glive kvasovke ponoči razmnože in testo zjutraj hitreje in lepše vzhaja. V tem primeru potrebujemo nekoliko manj kvasa.

Star kvas nima dovolj moči v sebi in nam lahko skvari vse testo. Na deželi, kjer nimajo priložnosti kupovati navadnega kvasa, uporabljajo tudi drože in kisel kvas.

Preden začnemo mesiti, skrbimo, da bo kuhinja dovolj topla. Topli naj bodo tudi skleda, v kateri bomo mesile, moka in prtiček za pokrivanje testa.

Testo naredimo, če dodamo vzhajajočemu kvasu potrebno količino moke in mlačne vode, v kateri smo bile prej raztopile sol za soljenje kruha. Navadno uporabimo na 2 kg moke dober liiter tekočine, to je vode ali mleka in 1 dkg kvasa. Pšenična moka potrebuje nekoliko več tekočine kakor ržena. Če vzamemo večjo količino moke, porabimo sorazmerno manj kvasa. Če dodamo preveč kvasa, testo res naglo vzhaja, a se potem kmalu osuši. Peki, ki uporabljajo mnogo kvasa, prodajajo svoj kruh že drug dan kot starega po znižani ceni. Malo soljen kruh je trpežnejši in okusnejši od močno soljenega. Nekatere gospodinje dodajajo v vročih poletnih dneh tudi kislega mleka ali vinskega kisa, da se kruh tako hitro ne pokvari. Če dodamo testu nekaj žlic olja, bo kruh mehkejši in okusnejši.

Ko smo zamesile, testo gnetemo, dokler ne dela mehurjev, se oprijemlje rok in skleda. Šele potem ga pokrijemo s čisto ruto in položimo na topel

kraj, da vzhaja. Če je med moko omotna ljulika, se testo peni, razvija med kipenjem mamljiv duh in se ne sprjemlje v lepe hlebčke. Čim boljša je moka, tem lepše vzhaja testo. Cvetna moka je lažja od polne in se zato hitreje dvigne. Lepivo, ki se nahaja v moki, nam služi, da testo poljubno oblikujemo. Stara moka ima le malo lepiva in testo slabo vzhaja. Zboljšamo jo, če ji dodamo sveže moke. Ko je testo že dovolj dvignjeno, ga še enkrat pregnetemo, ga razdelimo, naredimo hlebčke ali druge oblike in počakamo, da spet vzhaja.

Ko se testo zopet dvigne, da postane še enkrat tako visoko kakor prej, hlebčke in štručke zgoraj rahlo narežemo, jih pomazemo s črno kavo, vodo, mlekom ali jajcem in jih denemo v pripravljeno peč.

Za zmesni kruh, ki ga napravimo iz ržene in koruzne moke, vzamemo nekoliko več kvasa, — približno 1 dkg na vsak kilogram moke —. Koruzno moko poprej poparimo in ko se ohladi, ji dodamo še ržene. Koruzen kruh je najboljši prvi in drugi dan. Pozneje postane trd in manj okusen. Zato ga pečemo le toliko, kolikor ga porabimo sproti. Ker vsebuje nekoliko več tolišče, se tudi hitreje pokvari.

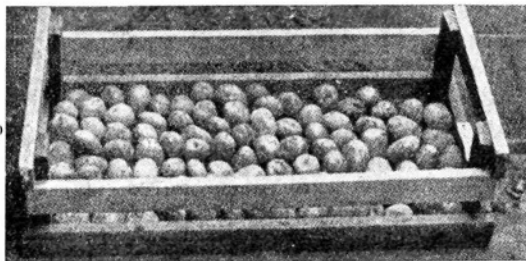
Premalo vzhajan kruh je gost, težak, trd in težko prebavljiv. Zato vzemimo vedno dovolj kvasa!

Kot dodatek k pšenični moki uporabljamo tudi kuhan in dobro pretlačen krompir. Tak kruh je rahel in se ne posuši tako hitro. V krajih, kjer pridelujejo obilo ajde, mešajo med pšenično tudi ajdovo moko. Ajdov kruh je prav okusen in trpežen.

V severnih krajih, kjer ne uspevajo naša žita, pridelujejo obilo ovsa, iz katerega meljejo moko, ki vsebuje obilo beljakovin in rudninskih snovi. — Iz nje pečejo tudi kruh. Ker pa ovsena moka nima vlečca, morajo peči kruh v posodah, sicer se jim razleze.

Kruh, vzhajan z drožami ali s kislim kvasom, je nekoliko kisel, zato pa bolj trpežen.

Peč mora biti pripravljena o pravem času. Če pa še ni dovolj topla, se razvoj gliv kvasovk v njej nadaljuje in testo se razleze. Kruh pečemo v toplini 200 do



Izbran semenski krompir prezimimo v plitvih zabojih, na čistih lesah in policah.

250° C. Primerno toplino ugotovimo, če denemo vanjo kos časopisnega papirja. Če ta porumeni je peč primerna za peko, če počrni je pretopla, če ostane bel, pa je premrzla. Kruh pečemo 60 do 80 minut, male oblike manj, večje dalje časa. Ržen in koruzen kruh pečemo dalje od pšeničnega. V Rusiji, na Ogrskem, v Banatu in v Rumuniji, kjer imajo dovolj drv in razbelijo peči s slamo, pečejo po 10 kg težke hlebe po 2 uri in dalje časa. V krušni peči mora biti tudi primerna vlaga, to je vodene pare. Če je peč presuha se zgornja plast kruha prehitro osuši in strdi in krušna sredica se pod trdo skorjo le težko in počasi peče. Če pa je peč prevlažna, ostane skorja drobna, mehka in bleda. Kruh iz krušne peči ima navadno boljši duh in okus, kakor iz štedilnikove pečice. Vzrok sta neprimerna vlaga in izpreminjajoča se toplota. Če vložimo v pečico zidno opeko, ki skrbi za enakomerno toploto in vlago, se kruh na tej opeki lepše peče ter ima enak okus in barvo, kakor da bi bil pečen v krušni peči.

Na površju se pretvori škrob v dekstrin, ki je lepo rjav, hrustav in dobro dišeč. To je kruhova skorja. Zdrav, dobro pečen kruh ima močno in debelo skorjo. Če potrkamo s prsti po spodnji skorji votlo zadoni. Bel kruh ima zlatorumeno in hrustavo skorjo. Če postavimo v peč lonec kropa, bo imel kruh bolj nežno in mehko skorjo. Enako dosežemo, če iz peči vzeti kruh takoj pokrijemo s prtom, da para zmehča njegovo skorjo.

Še topel svež kruh je zelo nezdrav. Ne da se dovolj prežvečiti in zato povzroča motnje v želodcu in v prebavilih. Pecivo

iz fine pšenične moke povzroča zaprtje in zapeko, medtem ko črn kruh pospešuje redno odvajanje.

Za shranjevanje kruha naj ima gospodinja določen poseben prostor, ki naj bo hladen, zračen in suh. V ta namen imajo mnoge družine posebno omaro, ki ima vdelana zamrežena okenca. Kruh imejmo na posebni deski, na kateri ga tudi režemo s posebnim, samo za to določenim nožem. Režejo naj ga odrasli, otroci pa naj zanj prosijo starše. Dajmo jim le toliko kruha, kolikor ga res potrebujejo in naučimo jih reda, da pojedjo vse. V mirnih časih, ko nam je kruh preostajal, smo ga uporabljali za prepečenec, drobtine, kruhovo juho, cmoke itd.

Toplota v krušni peči uniči vse bakterije, tako da je iz peči vzeti kruh prost vseh bolezenskih klic. Z otipavanjem in prenašanjem se kruh lahko okuži. Zato bi se morali posebno v pekarnah, trgovinah in gostilnah strogo držati higienskih predpisov. Prodajati bi morali samo kruh za-

vit v papir, na gostilniških mizah naj bi stal pod mrežastim pokrovom, da bi ga ne obletavale muhe in ne otipavali gostje. Peki naj bi prenašali in prevažali kruh le v zaprtih posodah in na trgu naj bi stal pod steklenim pokrovom, da bi ga ne onesnažil cestni prah. Z onesnaženim kruhom se lahko razširjajo vse nalezljive bolezni, posebno pa bolezni prebavil, n. pr. griža, trebušni legar i. dr.

Bakterije povzročajo bolezni kruha. Najbolj znani bolezni sta plesnivost in pa da se kruh »vleče«. Prvo povzročajo glive plesni, drugo pa tako imenovani »bacillus mesentericus«. Plesniv kruh ni užiten, čeprav zdravju ni nevaren, ker se trosi ne odprejo v prebavilih. Bacillus mesentericus, ki povzroča, da se kruh vleče, je zelo odporen in trdoživ. Njegovi trosi, ki pridejo v testo, prenesejo toploto peči, se potem razmnože ter razkrajajo ogljikove vodane in beljakovine v lepljive snovi. Uživanje takega kruha (je zdravju škodljivo. (Dalje prihodnjič.)

IZ NAŠIH KROGOV

Francka Zupančič:

SPOMINI OB ZOPETNEM PRIHODU V ZAVOD

Vrnila sem se v zavod, potnica utrujena in onemogla, da se oddahnem v samotnem in mirnem kotičku po dolgi vrsti let, kjer nam je vsa čarna pomlad pela mladosti svoj zvezdnoblesteči in očarujoči spev.

Počitek mi je, počitek vrhu klanca, ki vodi v druge višine, v druge doline, enake onim, ki sem jih pustila za seboj in vzzivim in zaplakam: zastrte so tudi v neizprosno meglo one poti preteklosti, ki jih obžalujem.

Kakor bajka se mi zdi življenje, dejanje in nehanje v zavodu; kajti bajke so, ki nas vračajo nazaj v prelepo preteklost, ki se ne vrne nikdar več...

Ustavim naj se torej v bajki? Življenje zori. Naj se ustavim v spominu brez misli na jutri. Nadaljevati pot je časih prav tako bridko, kakor takrat, ko nam

je ustavljen korak, da ne moremo hoditi. In zato je izredno sladek počitek, če tudi morebiti zaplakamo zaradi izgubljenih dobrin in morebiti zaradi izgubljene sreče?..

Prihaja mi v spomin brezskrbna doba onih let, ko sem bila gojenka v tem zavodu. Tu hišni Varuh sredi vzpenjajočega se zelenja; tam nezatna votlinica lurške Gospe. Na desni cvetno smehljajoči internat s spalnicami zgoraj, a spodaj lična jedilnica, kjer so drage sestre pripravile drobni Tončki »pokrito rihto«.

Obrnem se proti kurji vili, kjer šeta matrona Angela v svileni ruti svojo lastno pot, voditeljica nekdanj pritožujočih se deputacij.

Tam na soncu počiva Nežka in neguje bolno nogo. Šoštanjaska Anica brzi po dvorišču, vsa domača in razgibana. Poznamo se še, toda odložimo za nekaj dni iskrenejši pozdrav. Na duhovnih vajah smo... Tu šolska hiša. Spodaj nova dvorana. Zopet spomini. Brezskrbno šegave in hudomušne smo uprizarjale vse, kar nam je

prišlo na misel: Nebeška kola Dobroradova, Repoštev, Sneguljčica, Francka dvomljiva in neodločna, Cirila resno obsojajoča, Mici zmrdljiva, Rozl vedno melanholična in skromna, Rada vsa puntarska, sanjava Zofi in jaz z drugimi soškrti.

Povzpnem se do sv. Antona, mojega patrona. Še ima lučko. Kdo pač mu jo sedaj prižiga? To je bil moj posel svojčas. Prilivala sem lučki olja in z njim napajala predpasnik.

Treba nazaj v sobico! Toda še nekam me vleče: k zamreženemu oknu s. Pelagijine shrambe, tam za oglom onkraj porte. To je bila zakladnica dobrot, kjer smo imele spravljene vse dobrote zdoma. Po drobtinah sem trgala božično in velikonočno pecivo, samo da sem si dalj časa lahko hodila oslajat sladkosneden želodeček ob prijetnem vonju shrambe.

V sobici sem. V duši mi vzcvitajo vizije izgubljene sreče. Dvignem iz najglobljega groba srca svete podobe častitih, sester-mamic, ki so nam nudile viđ modrih višin in vonj neskončnosti. Prosim življenje odpuščanja, ker sem je užalila tolikrat, da sem celo drvela v blatno strujo sveta, ki sem jo zrla v želji dospeti onkraj brega, kvišku do Kalvarije, ter se mi je nasmihala v glorijski, a je vodila s silo v daljino.

Ej, lepa naša mladost! Ni li nam bila kakor metulju? ... Vedno razpetih kril, pripravljenih, da se osmodé v bleščočih plamenih vsake zablodne. Vedel je in poznal vonje sanj in srkal sok tolikih sadežev najbolj oddaljenih sadovnjakov življenja. Metulj, lahek in belokrill, ki je letel k našemu srcu in žvrgolel v stavo s krilatimi pevci neba svoj srečen spev ...

Prekoračen je prag mladosti in ne ostaja drugega kot le gosta senca smrti. Kruta mi je bila prevara življenja. In moja prevara je morda tudi tvoja, ali bo morda tvoja, sogojenka. A sedaj prebujenje: moja glava je siva, velo moje srce kakor moje žalostno lice ... Vse se v meni zapira, zaklepa, ni več vzduha mojim potujočim krilom. Klonim k zemlji v pripravi na najvišji trenutek, ki bo pribrazil točno meni, a tudi tebi in naju pahnill proti grobu, ki pa se nama lahko odpre tudi nenadoma pod nogami, utrujenimi neuspešnega stremjenja in hoje po žarkem soncu.

V teh spominskih vrstah je neizrečen plač, plač danes žalostne žene, ki se spominja in solzi ...

In kaj je sedaj ta brezglasen plač v jadikujoči, neskončni zapuščeni, vzpenjajoč svojo temno perot nad neskončno svojo boleštjo? Kaj mi je sedaj v oddaljenosti želja po daljavi, ki je obupno stremljenje po nepožeatih radostih? Kaj je ta odmor, brez upa, postanek na prašni cesti, ki vstaja v senci?

Ej, vse, kar ostane od srečnih časov, je pač — spomin.

MATERAM ŠOLSKIH OTROK

Kmalu se zopet odpro vrata naših šol. Skrbnim staršem je mnogo na tem ležeče, da si otroci pridobe potrebnega znanja in se tudi v duhovnem pogledu izpopolnjujejo. V prostem času je mladina vedno v nevarnosti, da zaide v družbo slabih tovarišev ali trati drugače čas v brezdelju. Mladega človeka je treba na kakršen koli način zaposliti, bodisi z lahkim delom, igro ali pošteno zabavo.

Med take dobre tovariše naših otrok štejem v prvi vrsti dobro mladinsko knjigo ali časopis. Mladina bo našla v tem pošteno zabavo in si tudi pridobila marsikaj koristnega za poznejše življenje.

Mladinski list »Vrtec« je v zadnjih letih prihajal že skoro v vsako hišo, kjer so šolski otroci. Povsod ga je bila mladina zelo vesela. Naredite še vi svojim otrokom to veselje in naročite »Vrtec« pri poverjeniku, ki je na vsaki šoli. Tudi odrasli bodo radi segali po pisani vsebini lista.

Časopis je tako poceni, da vam za ta izdatek ne bo žal. Pri skupnem naročanju stane samo 20 lir na leto, a za posameznike 25 lir. Naroča se pri upravi »Vrtca«, Ljubljana, Kopitarjeva 2 (Ničman). Naročen pri poverjeniku na šoli, se lahko plačuje tudi v mesečnih obrokih.

VIGREDNIM NAROČNICAM!

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

SKRBIMO ZA ZIMO!

Skrb za zimo in pripravljanje najrazličnejših shrankov, je glavno delo umne gospodinje v mesecih, ko nam vrt in trg nudita vsega v izobilju. Še bolj ko druga leta mora gospodinja letos misliti na zimo. Ničesar ne sme zavreči, vse je treba porabiti, posušiti, vložiti, vkuhati ali kisati, da bo naš zimski jedilnik nudil dovolj zdrave spremembe.

Obilno je letos stročjega fižola. Kako vesela je družina, če ji postrežemo z okisanim ali v raznih omakah. Nakuhajmo ga dovolj tudi za zimo. Če imamo patentne kozarce, jih letos mnogo napolnimo s fižolom, saj nam za kompote tako primanjkuje sladkorja. Vložimo ga tudi v kisu, če nam je pa ta preoster, ga vložimo v okisano vodo z dodatkom salicila — na 5 kg $\frac{1}{2}$ dkg salicila. Seveda takega fižola potem ne smemo dati bolnim na srcu. Zdravim pa ne bo škodoval. Vse premalo pri nas vlagamo ali kisamo fižol s soljo kakor kislo zelje. Priporočljivo je tudi sušenje. Vidite, koliko načinov, da si vsak lahko izbere to, kar je za njegove razmere najboljše!

Pripravimo si tudi kumar. Malih kislih kumarc, slanah kumar, kakor na Češkem pa tudi navadno nakrhljanih kumar, ki dajo pozimi izborno in osvežujočo solato. Pripravimo tudi razne mešane solate: kumare, paradižnike, papriko, zelje, korenje in čebulo, vse kuhane ali surove. Da je le dovolj močen kis, pa se nam dobro držijo. Mešamo jih lahko poljubno po okusu. Tudi tukaj si lahko pomagamo s salicilom, če nimamo radi prekislih solat. Navadile smo se na papriko, nadevano in kot dodatek k raznim jedilom. Tudi to si pripravimo za zimo, če jo vkuhamo v sopari ali vložimo v kisu.

Kjer so v družini otroci, nas posebno skrbi sadje. Kje dobiti sladkor? Nekaj ga že lahko prihranimo, če poletni otroci pijejo mleko namesto kave ali čaja. Če se bojimo, da bo potem organizem pogrešal sladkor, jim dajmo več svežega sadja, saj ta vsebuje sadni sladkor, ki bo otrokom še bolj koristil. Pazimo, da je sveže sadje

vedno čisto, dobro umito in oprano. Laže je bolezen preprečiti kakor zdraviti. Pazimo, da otroci po sadju ne pijejo vode. Marsikdaj si mati misli: »Saj mojemu ne bo škodovalo!« Morda enkrat res ne, drugič jo pa potem pošteno izkupi. Raje preveč previdnosti kakor premalo.

Da si bomo za zimo pripravile dovolj sadnih shrankov, letos kar največ sušimo sadje. Če so topli dnevi se nam na soncu posuši v 3—5 dneh. Če pa sonca ni, ga sušimo v pečici ali na štedilniku. Sušimo vse sadje: jabolka, hruške, marelice, bruske, češplje. Pripravimo si sadne mezge brez ali le z malo sladkorja. Če sladkor dodamo, storimo to šele proti koncu vkuhanja, sicer bo izdelek temen in brez okusa. Najboljši sadni shranci so seveda v patentnih kozarcih z gumijastimi obročki. Tukaj sadje lahko vkuhamo brez sladkorja ali pa ga osladimo s saharinom.

Posebno dragoceni so brezalkoholni sadni soki. Sadje hitro iztisnemo in filtriramo. Potem napolnimo z njim steklenice, zamašimo z novimi, prekuhanimi zamaški, zavežemo z vrstico in steriliziramo pol ure pri toploti 75°. Zato ne potrebujemo nič sladkorja, postopati moramo samo zelo hitro, ker moramo preprečiti vrenje sadnega soka in paziti na skrajno čistoto, da ne pridejo nobene glivice v pijačo. To je v resnici tekoče sadje, zdrava in osvežujoča pijača za velike in male.

KUHARSKI ZAPISKI ZA SEPTEMBER

Riževi zrezki s korenčkom.

Popari 25 dkg riža in ga potem skuhaj v $\frac{3}{4}$ l mleka. Ko se nekoliko ohladi, pri-mešaj 1 jajce, žlico sesekljanega peteršilja, drobnjaka, zelene in pora ter žlico paradižnikove mezge. Osoli, opopraj, oblikuj zrezke, jih povaljaj v drobtinah in speci. Zloži zrezke na krožnik, v preostali masti pa sprži $\frac{1}{2}$ kg na rezance zrezanega, mehko kuhanega korenčka, dodaj soli, peteršilja, ščepec sladkorja, žlico moke in zalij s $\frac{1}{4}$ l kislega mleka. Še malo prepraži in daj poleg zrezkov.

Zelje s testeninami.

Skuhaj 30 dkg bolj drobnih ali drobno nalomljenih testenin v slani vodi. Potem jih odcedi in oplakni z mrzlo vodo. Medtem očisti veliko zeljnato glavo, jo zreži na drobne rezance kakor za solato, potem to zelje nekoliko osoli in še z nožem malo seseklaj. Segrej in sprži v kozici 10 dkg na kocke zrezane slanine, zarumeni žlico sladkorja, dodaj veliko seseklano čebulo, polij z žlico kisa, dodaj pripravljeno zelje, sol, papriko, kumno in praži, da se zelje zmešča. Ko je zelje že mehko, dodaj odcejene testenine, še nekaj časa duši in daj z osoljenim krompirjem na mizo.

Kumare s papriko in paradižniki.

Sprži 6 dkg na kocke zrezane slanine, zarumeni na njej veliko seseklano čebulo, dodaj dve nakrhljani kumari, 2—3 na rezance zrezani zeleni papriki, 6—8 zrelih razčetverjenih in očiščenih paradižnikov, soli, česna, peteršilja in sladkorja ter praži, da se vse skupaj zmešča. Proti koncu popraši z žličko moke, zalij z vodo in če treba še malo okisaj. Serviraj s slanim krompirjem. Srednjevelike krompirje skrbno operi, potem jih podolgem prereži čez polovico in skuhaj v slani vodi. Proti koncu vodo odcedi in pusti krompir še nekoliko pokrito pariti, da se popolnoma zmešča. Lahko pa tudi posamezne kosce posoliš in spečeš v pečici na čisti pekači.

Pražene gobe.

40 dkg gob večkrat preperi v mrzli vodi, potem jih zreži na tanke listke in zmešaj s sokom $\frac{1}{4}$ limone, zrnom strtega česna in žlico sesekljanega peteršilja. Prepraži na olju ali masti pol sesekljanega čebule, dodaj pripravljene gobe in ščepec kumne ter praži na močnem ognju 10 minut. Dodaj 3 olupljene, na kocke zrezane paradižnike in žličko moke, zalij z juho ali vodo in kuhaj še 10 minut.

Domači zajec z gobami

Mlademu zajčku odreži pleča in stegna, hrbet pa razreži na 3—4 dele. Slabše meso porabi za juho. Omenjene dele pa nadržni s soljo in poprom ter popraši z moko. Opeci jih lepo rumeno na masti in po-

stavi vstran. Na preostali masti sprži pol sesekljanega čebule, žlico peteršilja in 15 do 20 dkg na tanke listke zrezanih gob. Odišavi s sokom $\frac{1}{4}$ limone, ščepec kumne, noževico konico paprike in zalij s $\frac{1}{4}$ l belega vina. Dodaj opečeno zajčje meso in zalij z vodo, da je meso pokrito ter duši, da se zmešča. V $\frac{1}{8}$ l kisle smetane ali $\frac{1}{4}$ l kislega mleka zvrkljaj 6 dkg moke, vlij v omako in duši še 15 minut.

Zelenjavna juha.

Kar ti je ostalo od zajčka, trebušno meso, vrat in drobovje, zreži na majhne koščke. Zreži na rezančke 2 korenčka, 1 peteršilj, 1 kolerabico, majhno karfijolo, 2 paradižnika in seseklaj pol čebule. Deni vse skupaj na mast in praži, da nekoliko porumeni, zalij z vodo, osoli, opopraj ter kuhaj pol ure. Zakuhaj 12—15 dkg opranega riža in postreži, ko se zmešča.

Špageti s češpljami.

V 1 l osoljenega mleka skuhaj 25 dkg špagetov ter jih shladi. Medtem razpolovi $\frac{1}{2}$ kg češpelj in jih potresi s sladkorjem in cimetom. Vmešaj 5 dkg masti ali presnega masla z 2 žlicama sladkorja in 2 rumenjaka. Ko se speni, primešaj ohlajene špagete, nazadnje pa še trd sneg 2 beljakov in zavojček vanilijevega sladkorja. V dobro pomaščeno kozico deni tretjino špagetov, potresi jih s polovico češpelj, dodaj zopet tretjino špagetov, potem ostale češplje in nazadnje zopet rezance. Speci v dobro segreti pečici, potresi s sladkorjem in postavi v kozici na mizo.

VKUHAVALE BOMO!

Kumarčna solata.

Nakrhljaj v čisto prsteno ali dobro pološčeno skledo 5 kg kumar. Zmešaj jih s 25 dkg soli in pusti dve uri stati. Potem jih dobro odcedi, vendar jih ne ožemaj preveč. Okisaj potem dobro odtečene kumare z močnim vinskim kisom in jih napolni v kozarce. Če imaš, vlij na vsak kozarec za prst olja. Če pa tega ni, pa samo pokrij s stekleno kožo in natresi na vrhu salicila. Še bolje se ti drže te kumare, če zamešaš vanje pol dkg salicila, če imaš pa dobro šrambo, zadostuje, da samo potreseš s salicilom.

• Fižol v stročju.

Skuhaj v slani vodi 5 kg očiščenega fižolovega stročja. Potem ga dobro odcedi, oplakni z mrzlo vodo in polij z 1 litrom prekuhanega vinskega kisa, kateremu si dodala $\frac{1}{4}$ l vode, žlico soli, nekaj zrn popra, lavorjev list, pet zrn česna in $\frac{1}{2}$ dkg salicila. Dobro premešaj, nadevaj v kozarce, zaveži s stekleno kožo ali pergamentnim papirjem in shrani na suhem in hladnem prostoru.

Paradižnikova marmelada.

Poljubno množino paradižnikov očisti in skuhaj v lastnem soku. Potem jih pretlači skozi sito, stresi v stehtano kozico in med pridnim mešanjem še nadalje vkuhavaj, da se primerno zgosti. Zgoščeno mezo stehtaj in dodaj na 1 kg mezge $\frac{1}{2}$ kg sladkorja. Ko še 15 minut vre, dodaj sok 1 limone, žlico kisa in žlico ruma ter kuhaj marmelado do potrebne gostote. Napolni jo v skrbno očiščene kozarce, pokrij z v rumu namočeno stekleno kožo, potresi s salicilom in zaveži.

Jabolčne kocke.

Jabolka raznih vrst, lahko tudi nezrela, odpadla, skrbno očisti, drobno zreži in kuhaj z malo vode do mehkega. Potem jih pretlači skozi sito in med pridnim mešanjem še dalje vkuhavaj kakor povidel ali češpljevec. Ko je mezga že zelo gosta, jo vlij na čiste pekače, da se strdi. Čez nekaj dni razreži na kocke in posuši na soncu. Popolnoma suhe koščke shrani v skatli na suhem prostoru. Večkrat pregledj, da ne odnehajo preveč zaradi vlažne shrambe ali vlažnega vremena ter jih v tem primeru znova malo presuši. Pozimi je to priljubljena slaščica za otroke. Če pa te kocke čez noč namakaš in potem skuhaš, dobiš okusno čežano. Prednost jabolčnih kock je v tem, da lahko porabiš vse slabo sadje, ki ga tudi sušiti ne moreš.

GOSPODINJA VPRAŠUJE

Z. L. — Olja je premalo, pri vas imate pa tako radi solato. Kako bi si pomagali, da bi več izdalo?

V krajih, kjer je olje že dalje časa racionirano, se gospodinje zelo pohvalijo s sledečo omako za solato: Kuhaj 10 minut

2 dkg krompirjeve moke, $\frac{1}{2}$ l belega vinskega kisa, $\frac{3}{4}$ l vode in pest soli, potem dodaj $\frac{1}{8}$ l olja in pusti še 3 minute vreti. Shrani v zaprtih steklenicah. Kadar rabiš, steklenico malo potresi. — Krompirjevo moko vzamemo zato, ker postane med kuhanjem prozorna, tudi se raje razpusti kot pšenična moka in se bolj enakomerno razdeli med tekočino. S to omako boste gotovo boljše shajali, kakor če rabite samo olje. Seveda lahko dodaste po okusu česna, drobnjaka ali drugih dišav, ki jih imate radi na solati.

- n - n -

NADOMESTKI ZA PRAVI ČAJ

Vojna današnjih dni je postavila gospodinjo pred nešteto težkih vprašanj, kako nadomestiti razna inozemska hranila, ki se dobe le še za drag denar, ali pa sploh ne več. Med te spada tudi pravi ali ruski čaj. Pravi čaj raste na Kitajskem, Japonskem, v Indiji in na nekaterih otokih. Ime »ruski čaj« je dobil zaradi tega, ker so ga nekatere veletrgovine razpošiljale preko Rusije.

Za ruski čaj nabirajo mlade liste nekaterih kamelij (*Camelia japonica* — *sinensis* in *assamica*) in jih puste zveneti, naker jih stlačijo, da se vnamejo, nato pa fermentirajo. — Listi vsebujejo coffein (= thein), theobromin, theophyllin, čreslovino in eterično olja. Uživali so ga že 3000 let pr. Kr. Najboljši je »Shan« čaj, ki raste v pokrajini Shan blizu Birme. A ker je silno drag, ga v Evropi le težko dobiš.

Med našim rastlinstvom imamo obilo nadomestkov za pravi čaj, ki so, ako so pravilno pripravljene, celo boljše in okusnejše od ruskega čaja, poleg tega pa še neprimerno cenejše. Med to veliko izbiro naj omenim le one rastline, ki dajo izvrsten čaj brez posebnih priprav in ki jih more vsaka gospodinja sama nabrati.

Prvi, najboljši, najstarejši in najzdravilnejši nadomestek za ruski čaj je lipov čaj. Kako ga kuhamo, ve že vsaka gospodinja. Omenim naj le, da mora biti barva lipovega čaja prav tako temnorjava kot pravega.

Zelo okusen in nadvse prijetnega duha je jagodov čaj. Nekateri nabirajo jagodovo listje jeseni, drugi zopet spomladi. A naj-

finejši čaj dobimo, če nabiramo cvetne peclje, na katerih so že zreli sadeži. Na tri cvetne peclje vtrgaj en list! Ta čaj ima lepo zlatorjavo barvo, je finega okusa in prijetnega vonja.

V zadnjem času so pričeli, posebno v Nemčiji, nadomestovati pravi čaj z robidovim in malinovim listjem. Tudi iz naših krajev so ga zelo veliko izvozili, seveda na škodo robidnic in malin, kajti osmukana rastlina ni rodila.

Zelo okusen, zdrav in lepo rdečkastorjav je čaj iz posušenih bezgovih jagod. Bezgove jagode morajo biti popolnoma zrele, da vsebujejo čim več sladkorja, nabrane pa ob suhem sončnem vremenu, da se čim lepše posuše. Jagode damo kuhati v mrzlo vodo, a ko vro 10 minut, jih stisnemo, da počí kožica, nato jih še enkrat prekuhamo. Ta čaj rabi malo sladkorja.

Čaji iz slezenovcev: navadni slez, rožnati slez in ajbiš, so neprijetni, ker vsebujejo preveč sluzi. Če pa čaju dodamo nekoliko limonovega soka, se čaj takoj spremeni in dobi prijeten okus. Seveda imamo še vse polno rastlin, ki dajo dober čaj, vendar so zgoraj navedene rastline najuporabnejše, ker so vsakemu dosegljive in so tako po okusu kakor tudi po učinku pravemu čaju najbližje.

Za one gospodinje pa, ki imajo več časa in žele, da bi tudi po okusu bil čaj iz navadnih zelišč podoben pravemu čaju, naj služi spodaj navedeni recept.

Kadar gremo na sprehod naberejo mlade lističe in vršičke sledečih rož: božjega drevca (ilex), prvenca (asperula), jagodnjaka (fragaria), breze (betula), kapituika (asarum); [pazi, da ne vtrgaš tudi gomolja, ki je sicer zdravilen, a strupen!], travo devetih grbov (alchemila) in trpotca (plantagos). Nabiramo le mlade, cele in neobjedene lističe in to le ob suhem vremenu. Nabrane zeli prinesemo domov, kjer jih skrbno pregledamo in izločimo zemljo, suhe dele itd. Nato stresemo vse na čisto desko, da oveni, ne sme se pa posušiti. Medtem sešijemo platneno vrečico in ko je listje dovolj velo, ga močno stlačimo vanjo. Ko je vrečica polna, jo zavežemo in trdo povijemo s povojem pa z volneno cunjjo. Nato obesimo vrečico nad štedilnik, a precej visoko, da ni na vročem. Vsled stisnjenja in toplega zraka od ognjišča se

listi vnamejo in se prično razne snovi spreminjati, razkrajati, odnosno spajati — čaj se fermentira. Tu ga pustimo okoli 7 ur. Ta čas je odvisen od toplote ognjišča in zrelosti listja, zato je nekoliko dvomljivo, da bi gospodinja že prvič dobila res dober čaj. Treba bo pač nekajkrat poizkusiti, saj itak nič ne stane. Od časa fermentiranja je namreč vse odvisno. Ko je čaj dovolj ogret, ga zopet stresemo na desko in primerno posušimo, da se nam med shranjevanjem ne pokvari. Zelo važno je tudi, da nabereimo listje le v popolnoma suhem, sončnem vremenu.

M. Juvan:

CVETOVİ DALIJ SE ODPİRAJO

Dalije ali georgine so cvetice, ki krase vrtove bogatinov, kakor tudi majhne hišne vrtičke skromnih delavskih hišic in kmetov. Nega in vzgoja je kaj lahka in ker cveto vse leto do prvih slani, jih ljudje posebno radi sade.

Domovina divjih dalij je Mehika. Prve je prinesel v Evropo španec profesor Vincent Cervantes in sicer leta 1784. Ta jih je namreč podaril svojemu kolegu in botaničarju Švedu Dahlu, po katerem so tudi dobile ime. Precej let kasneje so zanesli druge dalije iz Rusije, ki so jih tam imenovali po ruskem botaniku Georgiju — georgine.

S križanjem prvotnih divjih vrst, so razni vrtnarji posebno francoski in nemški, vzgojili ogromno število novih vrst, tako da jih danes poznamo že čez 15.000.

Kakor so pred 40—50 leti zbirali nekateri ljubitelji cele serije kaktej, tako so začeli kasneje zbirati tudi dalije. Tudi pri nas v Ljubljani in v Mariboru je bilo precej amaterjev, ki so imeli do 500 vrst različnih dalij. Posamezne vrste dalij, ki so bile prava redkost, ali pa muha mode, so veljale 1 gomolj tudi čez 1000 dinarjev. Sedaj, ko se je lov za novimi vrstami nekoliko unesel, je mogoče točno ugotoviti, katere vrste so res vredne, da jih ljudje goje po vrtovih. Predvsem moramo gojiti le dalije, ki imajo cvetna stebila močna, da se težki cvet ne povesi ali da se celo steblo ne prelomi. Cvetna stebila pa morajo biti tudi dovolj dolga, da pride cvet res do izraza in se ne skriva med listjem.

Kot smo že omenili je kultura dalij čisto preprosta in vsak, ki ima le količkanj veselja jih lahko goji. Dalije ljubijo sončne in zračne prostore. V senci ne uspevajo dobro, odnosno se prebujno razrastejo, a ne cveto. Klima v Sloveniji je zanje najprimernejša. V južnejših krajih, kjer sonce preveč žge, je pametneje, da jih sadimo na prostore, kjer je le pol dneva sonce. Raste v vsaki prsti, vendar ljubi močna, na hranilnih snoveh bogata, tla. Siromašni peščeni zemlji moramo dodati pred saditvijo kompost ali hlevski gnoj. V dobi rasti je dobro, če posamezne dalije zalivamo v presledkih po 14 dni z gnojnico. Če pa gnojimo z umetnimi gnojili, moramo paziti, da ne damo le enostranskih gnojil, posebno dušika, kar bi imelo za posledico, da bi se razbohotilo samo listje.

Dalije pa porabijo za časa rasti in cvetenja silno mnogo hranilnih snovi, zato je nujno potrebno, da jih nadomestimo. To storimo s tem, da ko pripravljamo gredice za saditev, zmešamo v prst dobrega komposta. Ker pa so mladi odganjki zelo občutljivi za mraz, sadimo gomolje nekoliko kasneje, ko smo že gotovi, da ne bo padla več slana. Velikocvetne dalije sadimo 80 do 120 cm narazen, druge nekoliko bliže. Sadimo jih tako globoko, da pridejo očesca, ki se nahajajo na spodnjem delu lanskega stebra vsaj 5 cm v zemljo. Gomolji, ki so le rezervarji za hrano, nimajo namreč nikakih očesc. Nekateri mislijo, da bodo dosegli s tem, da sade dalije, ki imajo mnogo gomoljev večji in lepši uspeh, a se motijo. Tu se sicer rastlina naglo razvija, hitro raste, a cvetovi ostanejo majhni in slabotni. Zato je potrebno gomolje primerno razdeliti. Najprimernejši kos za sajenje ima 3—4 večje gomolje. Tako razdeljene gomolje postavimo v toplo gredo, odnosno jih prislonimo na južno stran hiše, da odženo. Pustimo jim le 2—3 odganjke, vse druge pa polomimo. Ko so odganjki 12—15 cm dolgi, vsadimo gomolje v zemljo, poleg pa postavimo kolec, ob katerega privežemo stebela. Med cvetenjem pa moramo vedno tudi obrezavati že odcvetele cvetove.

Dalije sadimo za okras vrtov kot podobne rastline, lahko pa napravimo iz njih tudi lepe skupine. Za skupine je vsekakor primerneje, da izberemo, če že ne samo

enovrstne, pa vsaj enako visoke dalije. Pri različnih barvah moramo paziti, če hočemo doseči učinek, na pravilno skladnost barv. Z nasadom dalij lahko krijemo posamezne stene, ograje itd., ki niso v okras vrta.

Da pa se bomo vsaj nekoliko razumeli na izbor dalij in ga znali tudi uporabljati, moramo najprej spoznati ključ do razdelitve. H. A. Sandhack je v svoji knjigi »Georgine in gladiole« podal sledečo razpredelbo:

»Enostavne dalije imajo enojen cvet okoli rumenega središča. Cvetovi so bolj majhni, a mnogoštevilni. Sorte: »Lucifer«, »Badenflagge« itd. Imamo pa tudi enojne a nizke vrste, ki ne presežejo 40 cm višine, te so: »Princess Marij José«, »Oranjevogel«.

Dalije z ogrlico, ki imajo poleg venca jezičastih cvetov ob robu še en venec iz pol jezičastih, pol cevastih cvetov, ki tvorijo nekakšno ogrlico. Tu imamo prav lepe vrste »Beaute Anversoise«, »Präulidium«.

Dalije s cvetovi anemon so najsorodnejše zgoraj omenjeni vrsti. Zunanji venec ima jezičaste cvetove, dočim je notranji venec poln močnih in dolgih cvetov. Ta sortimen so vzgojili v Angliji in sicer s križanjem mehiške dalije (Dahlia arborea). Vrste »Clematis« in »Ada Finch« so najpopolnejše.

V to razpredelnico prištevamo tudi pomponke in sicer velike in male. Te so najstarejše, a še vedno zelo cenjene. Cvet je skoraj popolnoma okrogel in sestoji iz lepo nanizanih cevastih cvetov. Vrste so tako različne in mnogobrojne, da jih je nemogoče naštet.

Prav tako imamo visoke in nizke »kaktus« dalije, ki nalikujejo do neke meje krizantemam. So izredno krasne, odporne in dajo množico cvetov. Nizke vrste so: »Heinz«, »Gelber Zwerg«, »Adelheid« itd., visoke kaktovke pa: »Luis Aurean«, »Amater Ganjou«, »Bruno Bürgel« in druge.

V zadnjo skupino prištevamo vse one dekorativne in okrasne dalije, ki jih zaradi neustaljenih oblik v druge skupine ne moremo uvrstiti. »William H. Hoogon«, »Goldina«, »Bauers Ideal«, »Dädadus«, »Eagle Rock Fantasy«, »Severius Triumph« in še precej drugih, so zelo lepe, velikocvetne in živobarvne dalije.

ZA PRIDNE ROKE



IZ STAREGA — NOVO

Za predpasnika porabimo krilo ponošenih pralnih oblek. Kako položimo kroje na blago, nam kažejo male sličice. — Iz še dobrih delov moške srajce urežemo ličen predpasnik za 12 letno deklico.

Za hladnejše vreme! Iz dveh starih oblek dobimo elegantno popoldansko obleko.

S pletenino in vezenino zopet obnovimo ponošene obleke in bluže. Tudi z ostanki volne in blaga napravimo lične bluže, obleke za otroke in odrasle. — Rokava in sprednje proge jopice izvezemo s Kelim-vbodom. Na blago, kjer lahko štejemo niti; vezemo v živih barvah poljubni vzorec. — Enak učinek dosežemo s pletenjem v različnih barvah.

Športni plašč iz mehkega volnenega blaga. Vse šive obroblja drugobarvna proga.

IZ UREDNIŠTVA IN UPRAVE

Naročnicam priloge vljudno naznanjamo, da priloga od 4. številke več ne izhaja. Zato pa prinaša »Vigred« sama pod zaglavjem »Za pridne roke« navodila za šivanje in razna druga ročna dela.

Nadica in Bernardka. Vaše pesmi »Najša jesen« in črtice »Spomini« brez temeljite poprave ne moremo priobčiti. Ko bo urednica imela več časa, bo oboje popravila in boste imeli potem priložnost primerjati svoj rokopis — saj ga gotovo imate — in popravljen besedilo. — Vaše pismo, v katerem se pritožujete, da naš odgovor ni bil preveč ljubezniv in še na — ovitku. Ne gre drugače, ker za odgovore ni druge prostora. Na pismo pa sploh ne mislimo odgovarjati, ker bi Vam najbrž odgovor zopet ne ugajal; zato je bolje nič, pa o priložnosti raje ustno. Pozdravljeni!

Pavla V. Vaša pesem »Očetu v slovo« je sestavljena iz raznih stihov, ki ste jih nabrali iz te in one pesmi; zato prav nič ne spadajo skupaj in nič ne povedo. — Za to snov je treba notranje ubranosti, občutja in — znanja; ne pa, da se še celotna pesem bori z osnovnimi napakami pravopisja in slovnice. Napišite nekaj resnič-

no občutenih stavkov v nevezanih besedah in bo res učinkovalo!

Vida K. Pravite, da ste bili veseli svoje pesmi »Večerni ave« in da zato pošiljate novo pesem »Od doma«. — V tej pa ste se zagnali, kakor da hočete prav daleč na pot od doma. Napisali ste pet kitic, od katerih smo pri nas zadnji dve črtali, ker sta samo ponavljanje prvih treh. Te smo nekoliko popravili in prihodnjič jih boste lahko brali.

Iva. Vprašujete, kako bi prišli v stik s svojim bratom in njegovo družino, ki se je izselil v Južno Srbijo. — Take stike posreduje Rdeči križ, ki ima svojo pisarno na Miklošičevi cesti št. 22 v Ljubljani. Lahko se obrnete tja pismeno ali osebno; najbolje, če osebno, da lahko navedete vse podatke in kar tam izveste, kar bi Vam morali šele pisati in bi se izgubilo preveč časa. Uradne ure so tam vsak dan dopoldne in popoldne, le v nedeljo ne in v soboto samo dopoldne.

Mati. Vaše pismo je krik materinega srca na pomoč. Prav dobro Vas razumemo, kako hudo Vam je, ko Vaš sinko v svojem razvoju ne kaže tistega vrstnega reda, kakor ste ga bili vajeni pri prvih treh otrocih. Zdi se Vam, da je že telesni razvoj nepravilen in da se duševno sploh ne razvija. Najbrž bo oboje res, saj je stari izrek, da je le v zdravem telesu tudi zdrava duša le preveč resničen. Resnica je pa tudi, da niti dva otroka v razvoju in vzgoji ne pokažeta enakih uspehov; zato še ne takoj obupavati! Do šoloobvezne dobe imate še polna tri leta; v tem času se pa še lahko mnogo izpremeni v otrokovo dobro. Vendar ne izpustite nobene priložnosti, da bi se posebe ne zanimali za otroka. Posvetite se mu kar največ morete! Igrajte se z njim sami, ker se ga drugi otroci zaradi njegove nerodnosti hitro naveličajo. Posebno pazljivo posvetite govornim vajam. Ker boste tudi tu najbrž zasledili kakšno napako, nabavite si knjižico »Govorne motnje«, ki jo je spisal Vilko Mazi in jo dobite v vseh knjigarnah. — Za vse vzgojno delo pa priporočamo prav mnogo potrpljenja. Poročajte nam tudi prihodnjič kaj o svojem delu!

Joža Kl. Zaradi svoje hčerke, ki bi ji radi dali prav temeljito gospodinjsko izobrazbo, bi radi imeli nasvetov. Enoletne

gospodinske šole imamo: v Marijanišču in dr. Krekovi gospodinski šoli v Ljubljani, v Mali Loki na Dolenjskem, v Šmihelu pri Novem mestu; te šole bi odgovarjale Vašim zahtevam. Je pa tudi še mestna gospodinska šola »Mladika« v Ljubljani; ta in prej imenovane pa prirejajo tudi krajše gospodinske tečaje. Taki tečaji bodo predvidoma tudi še v raznih drugih krajih, morebiti tudi v vašem domačem kraju na jesen.

Tinca M. Radi bi dali v barvo dve svetli obleki. Nič pa niste povedali, kakšne barve sta ti dve obleki. — Pravilo je, da se iz svetle barve da prebarvati v temno barvo enake vrste. Ako pa je obleka obledela, ali ima madeže, čeprav že osnažene, jo je možno prebarvati samo še v črno. Torej svetlomodro v temnomodro; — svetlorjavo (drap) v temnorjavo, — svetlozeleno v temnozeleno. Točno pove barvar, ki prevzame v delo in najprej poskusi majhne krpe, da ve, če se bo barva dobro prijela. — Tudi klobuki se dajo barvati.

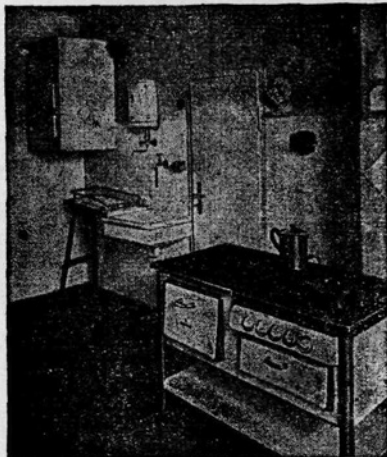
Vsemu dopisovalkam ponovno naročamo sledeče:

1. pišite s črnilom;
2. pišite samo na eno stran lista;
3. listi naj bodo razrezani; zato jih ne sešiti ali speti;
4. ob desni ali levi strani — najbolje na obeh — puščajte pri pisanju vsaj za dva prsta širok rob;
5. rokopis ni tiskovina; zato pismo dovolj frankirajte, da ne bo uredništvo plačevalo kazni;
6. če želite, da bo prispevek že v prihodnji številki, pošljite ga do 10. dne prejšnjega meseca; torej za oktober do 10. septembra, za november do 10. oktobra, za december do 10. novembra.

Upošteвайте vse to in se ne bo treba jeziti nad urednico!

V 4. številki na strani 103 je k pesmi »Pomlad prišla bo...« prišlo napačno ime. Pravilno je: Mira Toff-Hibšer.

Elektrika v kuhinji



in za ogrevanje

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

ZA GOSPODINJSKO RABO:

pri odjemu preko 20 KWh 70 stotink za KWh

ZA KUHANJE:

pri odjemu nad 60 KWh 35 stotink za KWh in za stanovanje do 3 sob

ZA OGREVANJE:

vsa poraba neomejeno 35 stotink za KWh

Mestna elektrarna ljubljanska

KREKOV TRG 10-II.

Mestna hranilnica ljubljanska

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

MESTNA OBČINA LJUBLJANSKA

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

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

LJUDSKA POSOJILNICA V LJUBLJANI

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

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

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