

*Spedizione in abbonamento postale.  
Poština plačana v gotovini*



**VIGRED**



**ŽENSKI LIST**



**LETO 1942 - XX**

**10**

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

Izdaja konzorcij »Vigredi« (Vida Mašič) v Ljubljani, Slomškova ulica 1. — Uredništvo (odgovorna urednica Zora Poženel) in upravništvo Slomškova 1.

Tiska Zadrúžna tiskarna (M. Blejec) v Ljubljani.

**VSEBINA:** Oktober — mesec sv. rožnega venca. — Neobhojena razpotja (Janez Jalen). — Prehrana zdravega in bolnega človeka (Milica Sivec). — Šopek marjetic (Jože Krivec). — V naših domovih. — Za pridne roke.

### Gospodinjino delo v oktobru

Mesec oktober nam prinese mnogo dela, pa tudi veselja, ko spravljamo sadove svojega truda. V splošnem zadostuje, če v drugi polovici meseca pričnemo s pospravljanjem raznega sočivja in zelenjadi. Najbolj občutljivi za slano so: paradižniki, buče in kumare, ki si jih marsikatera gospodinja nasadi pozno, da ji v jeseni dalje časa služijo; zato pa je treba te zdaj najprej spraviti pod streho. Samo ena mrzla noč s slano jih lahko uniči. Kar je še zelenih paradižnikov, jih moremo pustiti, da na sončnih oknih pozore, ali pa jih pokuhamo v mezgo. Potem pospravimo rdečo peso in korenje. Liste je bolje, če odtrgamo, kakor pa odrežemo. Paziti moramo, da ne ranimo korenin. Spravimo jih v hladno, toda vendar toliko toplo klet, da v njej ne zmrznejo. Večkrat pa spravimo to dvojje v zasipnice, kakor repo. Zlasti gospodinja, ki ima dosti rdeče pese, jo spravi raje v zasipnico, kakor v klet. Nekdaj so zasipnice delali sredi polja, kar na licu mesta, zdaj pa že radi vozijo te poljske pridelke v bližino doma in tam skopljejo zasipnico in poiščejo zanjo primeren prostor v zatišju. To je zlasti priporočljivo za kraje, kjer je dolga zima z debelim snegom, da pridejo tudi v tem času lahko do živinske krme, če jim doma že drugega zmanjka. Proti koncu meseca spravljamo tudi ohrovt in zelje; lahko pa prezimuje tudi na prostem, kar se zgodi

na dva načina. Zelo radi spravljajo zelje in ohrovt na ta način, da izkopljejo globoke rame in nasade korenine gostogo poleg druge, da so glave ena tik druge. Čez nje položimo prekle, ki jih pozneje, ko nastopi mraz in zmrzlina, pokrijemo s slamo, s smrekovimi vejami ali z listjem. Drugi način pa je ravno nasproten. Za ta namen izkopljejo en meter široke, a samo za lopato globoke jarke. Vanje postavimo zelje na glavo ter mu pustimo okoli tudi še velike zelene liste. Ko je jarek poln, pokrijemo s prstjo, ki smo jo prej izkopali, da se vidi samo štori in korenine iz nje. Ta način spravljanja je zelo praktičen in pripraven, zlasti za kraje, kjer ni zemlja preveč mokra in močna. Za shranjevanje v kleti pa se je odločiti le tedaj, če imamo hladno klet, ki se da zračiti, pa je toliko topla, da ne zmrzuje v njej. Če je pa toplota prevelika, povzroča hitro gnilobo. Ta trojen način shranjevanja pride v poštev seveda samo za toliko množino zeljnih glav, kolikor jih rabimo za sladko ali posiljeno zelje ali za narezano solato. Drugače pa seveda največjo množino zeljnih glav zribamo za kislo zelje.

Tudi drugi koreninasti in gomoljni pridelek spravimo v klet ali zasipnico. Priporočljivo je, da povrtnino spravimo v drugo srambo, kot pa sadje.

Za endivijo, ki jo seveda spravljamo v suhem in lepem vremenu, rabimo posebno suho klet, ker rada gnije. Ne sme pa biti topla, ker sicer endivija zavré.

## V I G R E D

ima v zalogi in priporoča :



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

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

## Oktober — mesec sv. rožnega venca

Sv. Cerkev je Marijini proslavi določila dva meseca v letu: v razcvetu pomladi prelepi majnik in v jeseni oktober. Verni katoličani se v majniku zbirajo okoli šmarničnega oltarja, okrašenega s pomladnim cvetjem. V oktobru pa, ko je narava odložila že ves svoj kras, pa sami spletajo rožne vence iz petnajstih verskih resnic, ki jih povežejo s sto petdesetimi zdravamarijami, razdeljene v desetke, ki so zopet ločene s hvalnico presv. Trojice in Gospodovo molitvijo.

Že davno pred sv. Dominikom je bila navada, da so verniki molili sto petdeset zdravamarij kot Marijin psalter ter jih šteli po jagodah na vrvi. To molitev je izpopolnil sv. Dominik (1170—1221) tako, da je vstavil med posamezne zdravamarije najpoglavitejše verske resnice ter tako v obliki molitve podal vernemu ljudstvu kratek katekizem naše sv. vere. Uredil pa je sv. rožni venec tako, kakor ga danes molimo, ter ga silno razširil slavni dominikanec Alanus de Rupe († 1475).

V življenju sv. Dominika (glej »Življenje svetnikov Slomškovo« ali »Življenje svetnikov Mohorjeve družbe« 4. oktobra!) najbolj občudujemo velike uspehe njegovega dela. Saj je nad sto tisoč krivovercev spreobrnil in brez števila grešnikov spravil na pravo pot. Poglavitno in nepremagljivo orožje mu je bil sv. rožni venec. Marija sama — tako trdi staro izročilo — je učila sv. Dominika moliti sv. rožni venec ter ga bodrila, naj to nebeško molitev goreče širi med ljudstvom.

Molitvi sv. rožnega venca se pripisujejo slavne zmage sv. Cerkve nad krivoverci albigenzi, zmage katoličanov nad Turki pri Lepantu, pri Dunaju in v drugih vojskah. Ta molitev se je med verniki tako priljubila, da so jo molili vsak dan

in jo molijo tudi še v sedanjih časih. Tudi slovenske družine skoro ne poznajo drugačne večerne molitve kot rožni venec. Ganljivo je slišati v poznih večernih urah, ko slovenski gospodarji molijo rožni venec naprej, vsa družina pa odgovarja. Slovenska mati svojim otrokom, ki odhajajo v tujino, v službo, na vojsko, stisne v roko blagoslovljen rožni venec z naročilom: »Boga in Marije ne pozabi!«

Kakor smo vajeni videti naše redovnike z rožnim vencem za pasom, tako bi mogli pogledati tudi v žepe odličnih mož in v ročne torbice plemenitih žena, kjer bi povsod našli zvestega spremljevalca — rožni venec. Vojskovodje, učenjaki, voditelji in vladarji narodov so radi molili in še radi molijo sv. rožni venec in ga imajo vedno pri sebi.

Tako je sv. rožni venec dnevna molitev vseh Marijinih častilcev. Edina knjiga je za slepega siromaka; knjiga matere, ki pri brleči lučki čuje pri bolnem otroku; edina uteha je starčku in stari ženici, ki z rožnim vencem v roki pričakujejo smrt; zvesti spremljevalec je samotnega romarja, tolažba bolnika, da pozabi svoje bolečine. Z rožnim vencem — upamo — bomo ležali tudi na smrtni postelji.

Sv. rožni venec je znak pravovernega kristjana. Sovražniki sv. vere ga sramote, dobri kristjani pa ga ljubijo. Oba velika tabora — prijatelje in sovražnike Kristusove — loči značilno znamenje — sv. rožni venec.

V zvestobi do vere in Cerkve in do nebeške Matere ga hočemo moliti vsak dan.

---

**Kupi se celotni letnik »Vigredi« 1928. Ponuditi v upravi »Vigredi«, Ljubljana, Slomškova ulica 1.**

# Neobhojena razpotja

Janez Jalen — (Nadaljevanje)

## Nepotrebna zadrega

Cvetna nedelja je vesel praznik, čeprav začenja veliki teden trpljenja in blagoslavlja mašnik pisane bégance in oljke v modrem ogrinjalu in mašuje v modrem plašču in bere v cerkvi o trpljenju Gospodovem. Otrokom bi kar nihče ne mogel dopovedati, naj ne bodo veseli okrašenih béganic in rdečih jabolk in zlatih pomaranč. Pa tudi odrasli se nič ne pregreši zoper domače šege in navade, če stopi popoldne po posvetnih opravkih in se mu ni treba bati nesreče, čeprav gre snubit na ta dan.

Danejeva Vida je od križevega pota in litanij spet prišla naravnost domov. Bi ne bilo lepo, če bi pustila Ivana predolgo čakati. Da bo prišel, o tem še dvomila ni. Bo že dobil kakšen izgovor. Le kaj si bo za danes zmislił.

Vida je bila tudi silno radovedna, kdaj ji Ivan pove, zakaj hodi v vas. Saj ne prikriva tega nič več in vidijo tudi drugi; Matija ima prav, če pravi, da se bo iz tega nekaj skuhalo. Ali je tako boječ, ali pa se mu nerodno zdi? Seveda, doslej ni gledal še za nobenim dekletom in mlad je tudi še. In je bila Vida spet radovedna, kako ji Ivan pove, da jo ima rad. Morebiti jo pa ob priliki kar poljubi in ne bo treba nič praviti. Ne, tega pa ne bo naredil. Ni tiste sorte kakor je bil Volkov Jaka.

Vida je šla za hišo gledat v ograjen vrtec, katerega je bila že prelopatila, kako rastejo cvetlice in zgodnja zelenjava. Nekaj ključavnic se je bilo že razcvetelo in solata je že tudi bodla iz zemlje. V sadovnjaku se je neutrudno naraščal ščinkavec, v lipju je pa naglo drdrajoče trkal ob suh vrh in klical samico detal.

Na poti je zaropotal voz. Vida se je ozrla in koj spoznala Bregarjevega Ivana. Z njim se je peljal še nekdo drugi. Videti je bil nekaj let starejši kakor pa Ivan.

Vida se je bila že namenila, da gre nazaj v hišo, pa se je sedaj nalašč začela obotavljati. Bi si mislila Blejca, kako je že težko pričakovala fanta, ki hodi za njo, in bi utegnil še kdo reči, da je kar

pritekla k vozu. Bosta pa morala že na kako drugo dvorišče zavoziti in ne na Danejevo, če hočeta to doživeti.

Vida se je celo prikrla in naskrivoma opazovala, kako Ivan sprega kobilo. Oni drugi je pa govoril z Matijem. Očividno sta se že od prej poznala. Seveda. Fantje pridejo dlje naokrog kakor dekleta. Morebiti sta se pa pri vojakih seznanila.

Matija je odpeljal Brdnikovo kobilo v hlev. Je imel še en prazen prostor pri žlebu. Ivan in oni drugi sta odšla z njim. Sedaj bodo pogledali vso živino, je vedela Vida in odšla iz vrta v sadovnjak in še naprej vzdolž njive prav na ozare. Seveda, tega pa Vida ni vedela, da je pri konjih Ivan zaskrbljen vprašal brata, če morebiti Vide ni doma.

»O, je,« je zateglo odgovoril Matija. »Ni dolgo, kar sem jo videl. Ne bo daleč. Se je že kam utaknila.«

Pregledali so vso živino. Izmed cikašte govedine je bila Blejcema najbolj všeč junica.

V hišo se jim ni kar nič mudilo. Obirali so se še pred hlevom. Od tam je Ivan zagledal Vido na ozarah. Poprosil je Matijo, naj jo pokliče.

»Viilidaa!« je glasno zavpil Matija in pomahal sestri, naj pride domov.

Vida se ni odzvala. Le počasi je začela iti nazaj po meji proti sadovnjaku. Preden je prišla na dvorišče, so bili oni trije že v hiši.

Matija je postavil iz omarice slivovko na mizo in natočil kozarčke: »Prilegla se vama bo. Je še kar hladno na vozu.« In so spili vsi trije.

Matija je pričel znova natakati: »Ne, meni ne več,« se je branil žgane pijače Ivan. »Le daj ga, le,« je izpodbujal Ivana tovariš: »Da boš bolj zgovoren. Saj veš, kaj te čaka.«

Matija je sedaj vedel, kaj Beljana namerjata. Vido zasnubita. Le kje hodi?

Kakor bi jo bil s svojo mislijo priklinal, je prav ta trenutek Vida odprla vrata. Pozdravili so se in Ivan je povedal Vidi, da je njegov tovariš Kotarjev Vórenc.

Vida je čutila na sebi, da jo Vórenc

naskrivoma ogleduje od nog do glave in od vseh strani. Bila mu je všeč. »Kar škoda,« je mislil sam pri sebi, »da nisem jaz prej zaznal za to dekle kakor Ivan. In če je še taka, kakor jo Ivan hvali. Nikoli bi ne bila njegova.«

Zavoljo Vórenčevih misli je pogovor prav malo zastal. Pa ga je Vórenc spet hitro oživil. Začel je nagovarjati Matijo, naj mu proda junico. Matija se je samo smejal, da še ni on gospodar in da je še vsa živina mamina. Saj je vedel da Vórenc ni kupec za junico, da le samo tako govori. »Bom pa mamó vprašal,« je bil neodjenljiv Vórenc.

»Nič ne bo. Je jaz ne pustim prodati,« se je oglasila Vida, ki je še vedno mislila, da gre zares za kupčijo.

Danejka je zunaj v veži vse slišala. Sodila je, da je sedaj prišel pravi čas. Odprla je vrata in stopila v hišo. »No, mama! Narediva za vašo junico,« se je brž oglasil Kotarjev. »Tako nama je všeč.«

»Kaj sprašuješ mene. Matijo vprašaj. On ima na skrbi hlev.«

»Ej, ste čudni pri vas,« je gostobesedil

Vórenc. »Drug na drugega se izgovarjate. Vida pa kar naravnost ugovarja. »Pazi, dekle,« Kotarjev je požugal s prstom, »da nazadnje tebe ne odpeljemo čez Savo.«

»O, seveda;«; Vida je bila v zadregi. Prav malo je zardela.

Sedaj so vsi vedeli, po kaj sta Beljana prišla. Vórenc je pa kar naravnost povedal: »No ja. Kaj bi govorili okrog voglov. Prva beseda je bila že izrečena. Menda ste že uganili, kaj bi midva rada zvedela. Zavoljo Vide. Če bi jo dali temule Ivanu. Ali bi ne bila lep par? Kaj pravite, Danejeva mama?

Danejka je bila razumna žena. Zlepa se ni prenašla z besedo. »Hm,« je pomislila. »Najprej bi bilo dobro vedeti, kaj meni Vida sama. Zanjó gre, ne záme.«

Ivan je sedel za mizo kakor na trnju. Ta trenutek mu je bilo žal, da ne kađi. Bi se vsaj s cigareto motil, kakor sta se Vórenc in Matija. Tako pa — Kaj, če Vida reče, da ne.«

»No, Vida! Spregovori!« Vórenc je prijazno gledal brhko dekle.

(Dalje prihodnjič.)

## Prehrana zdravega in bolnega človeka

Milica Sivec — (Nadaljevanje)

K toplim pijačam prištevamo kavo, čaj, kakao i. dr. Kavo kuhamo iz semen kavinega drevesa, ki raste v tropičnih deželah Amerike, Azije in Afrike. Surova semena vsebujejo hud strup kofein; že en gram tega strupa lahko povzroči smrt. Pri praženju kavinih zrn se vrše kemične izpremembe, ki dajejo kavi prijeten vonj in okus. Tudi v kuhani kavi se nahaja kofein, ki v večjih količinah zelo slabo vpliva na živčevje, srce, prebavila in druge organe. Zato naj se ljudje z bolnim srcem in šibkimi živci popolnoma odpovedo pravi kavi. Na zdrave ljudi vpliva požirek dobre kave poživljajoče in odganja spanec.

Zauživanje prave kave se vedno bolj širi, kar pa človeštvu ni v prid. Posebno škodljivo je zauživanje črne kave, kateri je primešan alkohol. Preobilno zauživanje prave kave povzroča kronično zastrupljenje. Kava, napravljena iz premoč-

no praženih žitnih zrn, niokusna, povzroča naval krvi v glavo in slabo vpliva na občutljiv želodec. Za otroke prava kava ni!

Zelookusna in neškodljiva je domača žitna kava. Ona ne vsebuje kofeina, pač pa nekaj poživljajočih aromatičnih produktov, ki nastanejo pri praženju žitnih zrn. Poleg žitne kave iz ječmena in rži imamo še kavine nadomestke iz smokey, želoda in korenin cikoriye.

Ruski čaj, ki je prihajal k nam preko Rusije iz Kitajske in Japonske, obstoji iz listov čajevčevega grma. Temu je podoben čaj z Jave, iz Indije in Amerike.

V prometu sta temnorjav in zelen čaj. Njiju barva je odvisna od različne priprave.

Čaj vsebuje etersko olje tein, ki mu daje njegov značilen vonj. Vpliv teina je podoben vplivu kofeina, le nekoliko milejši je. Živčno in srčno bolni ter ljudje

z bolnim želodcem in črevesjem naj ne pijejo ne čaja ne kave.

Neškodljivi, zelo pkusni in zdravilni so domači čaji iz lipovega, bezgovega in kamilčnega cvetja, iz jagod bezga, borovnic ter listov rdečih jagod, robidnic i. dr.

Čaja ne kuhamo, temveč ga le namakamo v vreli vodi. Pravilno je pripravljen, če ima barvo rumenega vina; pretemen ima neprijeten okus po čreslovini, ki ovira prebavo.

Kakao, pripravljen z mlekom, je okusna in osvežujoča pijača. Ker vsebuje precej beljakovin, je redilen in nam lahko nadomešča kavo. Priporoča se zlasti otrokom in bolnikom.

Tudi kakao vsebuje nek strup, ki ga imenujemo teofromin; njegov učinek pa je milejši od kofeina in teina.

Pri nakupu kave, čaja in kakava bodimo previdne, ker jih brezvestni trgovci potvarjajo. (Dalje prihodnjič.)

## Šopek marjetic

Krivec Jože — (Nadaljevanje)

Bližali so se zadnji dnevi marca. Dnevi, ki so privabili na sonce polno ljudi, prinesli iz južnih krajev cvrčanje lastovic in odeli prisojna pobočja s prvim nežnim zelenjem. Človek jo je lahko mahnil popoldne že brez zimske suknje na sprehod, ne da bi se mu bilo treba bati mraza. Le noči so bile še vedno mrzle. V črešnjah je plal nov življenjski sok. Napeto popje se bo nekega dne razpočilo in razsipalo belo cvetje, ki bo zasenčilo sive veje. Čebele so že tu pa tam zabrenčale v topel popoldan in sedale na razgrete deske ter se veselile zlate sončne luči. Metulji so švigali vsevprek in človek bi kar zadremal od prevročega sonca, ki je trosilo na zemljo pomlad.

Irena in Bojanček sta hodila doma po soncu in opazovala staro črešnjo ob oglu hiše, kdaj se bo na njej odprl prvi cvet. Irena se je spominjala še izza otroških let. Kot veverica je preplezala vsako vejo in obrala z nje slednji sad. Kolikokrat so se po njej lovili še kot otroci in kričali. Prišla je mati in čakala z metlo spodaj ob deblu, dokler niso vsi splezali dol ter potem dobili vsak svoj delež. Visok vrh je še vedno nosil kletko za škorce. Irena še pomni, kako je nekoč potegnil iz nje maček mladiča in se ni prav nič dosti menil za divje vreščanje starih dveh, ki sta se zaganjala vanj. Ko ga je privlekel na zemljo, je bil mladič že mrtev. Tako se ji je revček zasmilil, še huje ji je bilo ob žalostni tožbi obeh starih!

Mnogo takih drobnih, vendar ljubkih spominov je vezalo Ireno na ta domek.

Vsak predmet bi ji vedel kaj povedati, povsod dihalo spomini iz nekdanjih dni. Zamegljena je slika prvih dogodkov, ki so ji še ostali v spominu iz dobrih, dobrih časov, ko je tekala okrog kot zdaj njen Bojanček. Kdo bi bil takrat mislil, da bo prišla domov kot gospa? Bila je umazana in raztrgana kakor vsa kočarska deca. Še ko je bila stara šest let, ni bilo z njo mnogo boljše. Ljudje so ji slabo pre-rokovali.

Zdaj so se vrivali že Bojančku v dušo prvi spomini, ki se ga bodo držali. Pozneje kdaj se bo spominjal teh dni morebiti prav z isto spoštljivostjo in gledal nanje z istim veseljem kakor Irena. Človeku je čez leta tako lepo pri srcu, ko gleda nazaj in vidi, da je premagal vse težave in se pognal kvišku.

Irena je sedela na klopi, postavljeni pred okni. Sonce se je uprlo vanjo, da ji je bilo prijetno. Zadnje čase se je pomirila, še vračajoči spomini je niso več razburjali. Ljudje, ki so se pozanfali o njenem prihodu, so ji naposled verjeli, da je zaradi trhlega zdravja morala priti malo na sonce. Obraz ji je zaradi skrbi in prečutih noči prepregla res bolna bledica.

Nekajkrat je že pomislila, da ne bo smela ostati tu preveč dolgo, sicer bi njena prava bolezen utegnila priti na dan. Čeprav so ti kmetski ljudje verjeli njenim besedam, je vendar vsak dan bolj trepetala, da bo kdo raznesel grozno novico okrog. Tedaj bi se je ogibali, kazali s prstom na lažnivko in na njen zakon.

Tako se je Irena odločila, da bo odšla z Bojančkom v začetku aprila k bratu, ki je na Hrvatskem v službi.

»Mamica, kajne da jaz nisem več bolan? jo je vprašal Bojanček, ki je zlagal kamenčke na tleh pred njo.

»O, si še, si!« je pritrčila mamica.

»Kdaj bom pa lahko šel v mesto? Rad bi že videl papačka! Kaj dela, da ga ni nič k meni?« je potožil otrok.

To jo je že nekajkrat pobaral. Čudno se mu je zdelo, da ga ni nič k njemu. Srečko je včasih popoldne prišel, njega pa ni bilo od nikoder. Skozi okno je tolikokrat strmel na pot. Zaman ga je čakal, ni ga bilo. Žalosten se je tedaj obrnil na mamico ter ji potožil svojo bol.

»Čakaj, bova že odrinila v mesto. Zdaj še ne smeva, ker naju zdravnik ne bi pustil!« ga je tolažila.

»Zdravnik naju ne bi pustil? Zakaj naju ne bi pustil? Veš, jaz bi mu pobegnul!«

»Tega pač ne smeš, sinek! Veš, on pravi, da si še bolan. Zato tudi papaček ne sme k nama, da ne bi še on zbolel. V njej pa je kljub takim izgovorom, ki so otroka zadovoljevali, zijala praznina in ni je mogla niti s smehljajem nadomestiti.

Zakaj ti ne zboliš, ki si vedno pri meni? Ali si ti tudi že bolna, mamica?« jo je nenadoma prekinil.

Na tako težko vprašanje ni bila pripravljenjena. Kaj naj mu odgovori nanj? Čudila se je, odkod je zmogel otrok te besede. Zdelo se ji je, da on Ivana zelo pogreša in da bo treba nekaj ukreniti, preden bi se mogle njegove nežne sanje prevreči v žalost. To se ne sme zgoditi; njegova duša je prelepa in premlada, da bi jo lahko prepustila zagrenjenosti. Pred njim je skrivala žalostno resnico, zakaj sta odšla od doma. Otroku ni treba vedeti, da je Ivan ne mara. Mogoče bi potem on njega ne maral več. Tega ne bi hotela povzročiti. Ohraniti mora za vsako ceno v njegovem srcu svetel spomin in čisto vero do Ivana. Ko bo nekoč dorastel, se mu bo mogoče odkrila kaka očetova napaka. Tedaj šele bo spoznal globlje njeno odpuščajoče srce. Rajši je postavila sebe na pot laži, le da v njem ostane vse lepo in neomajano. Tako ji je narekovala materinska ljubezen.

Tople ure sončnih popoldnevov so Irena, Bojanček in Srečko, ki je prihajal skoraj vsak dan iz mesta, preždeli pod črešnjo pred okni. Na drobne čašice cvetja, ki je posulo vejice, so sedale čebele. Topel veter je prinašal pozdrave z juga, tam onstran šumeče Drave, ki se je vila kot srebrn trak ob vznožju hriba, so oživele njive. Beli robci spočitih žensk, ki so hitele po ogonih zoranih njiv, so se v soncu bleščali. Orači so priganjali zaspane konje. O, koliko veselega življenja je valovilo po božji zemlji!

In še ta Srečko! O vsakem vprašanju, ki mu ga je profesor v šoli zastavil, je pripovedoval mamici. Kajpa, to je vendar važno! Njegove proste ure sta z Bojančkom porabila zase. Vseposod ju je bilo polno. Nenadoma sta izgínila Ireni izpred oči. Še pogrešila ju ni, če jo je sonce zavilo v dremavost, že je zaslišala njuno kramljanje s hriba nad hišo. Privlekla sta s skednja desko, jo položila čez visok štor in se gugala. V škripajoči samokolnici sta se vozila, z mrežo tekala za metulji in Bog ve kaj še vse.

Ireni je bilo lepo ob njima. Toliko veselja in razposajenosti sta ji prinašala, da se je začela še sama počasi spreminjati. Več smeha in vedrosti je sijalo z njenega prej tako žalostnega obraza.

»Se sončite?« jih je nagovoril šef davčne uprave, ki jih je našel vse tri pod cve-točo črešnjo pred okni. Z dobrodušnim smehljajem je stopal proti njim, mahal s klobukom, z glave pa je sijala pleša.

Ireno je njegov prihod razveselil.

»Da! Komaj smo dočakali sonce,« je odvrnila. »Prijetno je danes, ker ni vetra. Ali boš kaj posedel pri nas?« je pokazala prostor poleg sebe na klopi.

»Skoraj bi malo naslonil svoje trudne kosti. Pot sem v hrib me malo utrudil!«

Poklepetala sta najprej malo o vsakdanjostih. Bojanček in Srečko sta od-

---

Ako smo dalje časa hodili svojo življenjsko pot brez posebnih križev in težav, je največja božja dobrota, ako nas hitro prestavi na senčno stran. Ko bi se namreč navadili na mirno, nikoli od viharja razgibano življenje, bi kaj hitro zakrnele naše duševne moči.

hitela k čebelnjaku za hišo. Tedaj sta se dotaknila tudi drugih stvari.

»Zdaj je ona le odšla!« je povedal.

»Katera?« je vprašala Irena.

»E, Ljubica! Kdo neki drugi!«

»Ljubica je odšla?«

»Da, dolgo se je pobirala, menda ji je bilo težko oditi. Včeraj zjutraj pa se je le odpeljala v Zagreb. Malo je prenehal in nehote se je spomnil na Ivana in na večer pri čaju, ko mu je razložil, kje in kako jo je spoznal. Toda o teh stvareh ni hotel pred njo nič govoriti, da ji ne bi spet skalil dobre volje. »Kaj pa misliš ti? Ivan se mi zdi nekaj potr. Potožil se mi je, da ga skrbi za tako življenje.«

»Prej naj bi bil premislil, kaj je počel,« je hitro dejala. »Sam je tako hotel. Mislila sem, da bo zdaj srenejši in zadovoljnejši.«

»Ne, ne! Se že kesa! Veš, človek naredi kdaj tudi kaj narobe. Nihče ni vedno preudaren in premišljen. — Irena, on te pogreša!«

»Mogoče misli, da bom šla sama k njemu in ga prosila miloščine. O, zelo se moti! Rekel mi je odkrito, da nisem zanj in da ni srečen z mano. Ali zdaj ni srečen? Nihče ga ne moti: sam je in se vrača spat kadar hoče. Pustila sem vse pri njem kakor je bilo prej. Ničesar, razen najpotrebnejše obleke zase in za otroka, nisem odnesla. Če res zdaj ni srečen, ne bo najbrže nikoli,« je razlagala in se malo razvnela.

»Ali nista mogla drugače urediti teh svojih stvari? Je bilo treba te razdvojenosti med vama?« je vprašal naposled.

»Ljubi človek! Kaj sem hotela storiti

boljšega? Rekel mi je, da nisem zanj in da ga žlahta zbada, ker me je vzel. Tudi njegovi mami nisem všeč, ker sem prišla iz tega nizkega, zanj preveč preprostega doma. Razumem, zakaj se je vsake počitnice tako kislo držala, če sem prišla k njej. O, ne bo me več videla zlepa pri sebi!« Malo se je zamislila.

On ni črhnil niti besedice. Njena grenka izpoved ga je toliko bolj prevzela, ker ni našel nobene besede, s katero bi ji vtil novega upanja.

»Pomisli, celo uhane ji je kupil, račun pa je prišel k meni!« Strmela je vanj kot bi iskala opore.

»Komu je kupil uhane?« je šef začuden vprašal.

»Ljubici! Tega ne veš?«

Odkimal je.

»Njej jih je kupil za Novo leto. Ko mu jih je vrnila, ker niso bili zanj, jih je lepo podaril meni za rojstni dan. Tisti, ki jih ona ni več hotela, so bili dobri za darilo mojemu rojstnemu dnevu!«

»Ne veš, če so bili isti. Tega ja ni storil!« je pral Ivana.

»Seveda so bili. Celo listek, ki ga je napisal in najbrž pozabil v škatlici, sem našla. In njeno pismo sem brala — — —«

(Dalje prihodnjič.)

---

Največje bogastvo ženskega srca je ljubezen. Razrasti se hoče v moč, ki služi in pomaga in v malem izvrši veliko... Postati hoče luč, ki razsvetli vsakršno tmino. Biti hoče sreča, ki se tisočkrat podarja drugim in s tem lastno srce napolnjuje z blaženostjo.



## V N A Š I H D O M O V I H



### Kuharski zapiski za oktober

**Buča s fižolom in paradižniki.** V veliki kozici segrej žlico olja ali masla. Naloži plast na rezance zrezane buče, potresi s sesekljanim peteršiljem in česnom. Nato deni plast stročjega fižola zrezanega na poševne koščke, nazadnje naloži še vrsto paradižnika na kolesca zrezanega. Po vrhu malo posoli in začni znova ter nalagaj, do-

kler kaj imaš. Potem postavi jed na šteditnik ter pusti, da se počasi duši 2 uri. Med tem se je vse lepo enakomerno zmehčalo. Zdaj jed premešaj, če treba še posoli ter daj s krompirjevim pirejem, ali s samo v slani vodi kuhanim krompirjem na mizo.

**Faširani zrezki s testeninami.** Skuhaj 10 dkg testenin v slani vodi, potem jih seseklaj. Dodaj  $\frac{1}{4}$  kg faširanega govejega



mesa, košček prepražene čebule, soli, popra, zelenega peteršilja, 1 jajce ter oblikuj zrezke. Povaljaj jih v drobtinah ali v moki in speci na olju ali maslu.

**Polenta s sirom.** Skuhaj polento iz  $1\frac{1}{2}$  l vode in pičlega litra koruznega zdroba. Namaži kozico s presnim maslom, deni vanjo za prst kuhane polente in jo obloži s tankimi rezinami ali koščki sira. Če imaš parmezan, potresi z zribanim parmezanom. Nato deni zopet polento in zopet sir. Na vrhu naj bo polenta. Deni na vrh še kak kosmiček presnega masla in zapeci v dobro segreti pečici.

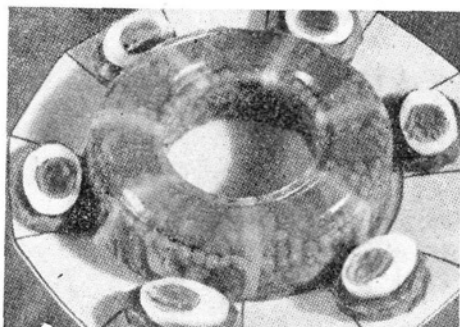
**Olje iz lanenega semena.** 10 dkg lanenega semena namakaj 24 ur v 2 l vode. Potem dodaj  $\frac{1}{8}$  l močnega vinskega kisa, žlico soli in počasi kuhaj pol ure. Med kuhanjem večkrat premešaj, posebno če bi hotelo kipeti. Zato je bolje, da vzameš večjo posodo. Še vročo zmes precedi skozi moker prtčič ter še nekoliko iztisni. Napolni v steklenice in rabi. Tekočina je dovolj mastna in ni treba dodajati nikake maščobe.

**Mezga iz zelenih paradižnikov.** 5 kg zelenih paradižnikov razreži, polij z nekoliko vode in kuhaj, da se zmehčajo. Potem jih pretlači skozi gosto sito, da izločiš kožice in seme, ter še kuhaj, da se zgosti. Ko je že precej gosto, dodaj 1 kg sladkorja, sok 3 limon in 2 vanilijeva sladkorja ter kuhaj še pol ure. Potem dodaj žlico ruma,  $\frac{1}{2}$  dkg salicila, še malo prevri in deni v kozarce.

**Dobre rezine.** Deni v primerno skledo 40 dkg moke, 10 dkg sladkorja, 4 velike žlice marmelade, limonove lupinice,  $\frac{1}{4}$  l mleka in cel pecilni prašek. Stepaj dalje časa, potem primešaj še 10 dkg grozdčev ali drobno zrezanih fig. Deni za prst debelo na primerno pekačo, potresi, če imaš z orehi ali lešniki in počasi peci v srednje, topli pečici.

**Pikantna zelenjadna žolica (aspik).** Za spremembo v vsakdanji hrani je prav okusna in dobra tudi zelenjadna žolica. Pripraviš jo prav lahko za kako večerjo v poletnem času, najbolje že prejšnji dan,

da se dobro strdi. Pri tej jedi potrebuješ nekaj želatine, ki poveča in dvigne redilno vrednost živil, saj je napravljena iz kosti. Njene snovi so telesu potrebne in napravijo jedila lažje prebavljiva; zato zdravniki jedila z želatino večkrat priporočajo. Pri pravilni pripravi so taka jedila prav okusna in tečna ter osvežujoča. Juhe pridobe z dodatkom želatine večjo hranilno vrednost. Priprava naše jedi je zelo enostavna.



Liste želatine opereš, razpustiš v vroči vodi in dobro primešaš topli jedi, da se oboje dobro veže. Jed ne sme z želatino zavreti, ker zgubi sposobnost želiranja (strjevanja). Za jedila, ki jih hočeš strjena ohraniti (prevreti) na krožnik, računamo na en liter tekočine 10 do 12 listov želatine. Če je snov gosta, potrebuješ manj želatine; čim redkejša je, tem več je potrebuješ. Preden jed polniš v skledo ali obliko, oplakni to posodo z mrzlo vodo. Pred serviranjem deniš posodo z žolico za en trenutek v vročo vodo in obrneš na krožnik ali oviješ okrog posode krpo, zmočeno v vroči vodi in ožeto.

Za to jed vzamem različno zelenjavo (kolerabico, peso, karfijolo, korenček itd.); čim več je barv, tem lepša je na krožniku. Lahko pa porabim tudi ostanke. Zelenjavo očistim, operem in zrežem v male kocke ter jo vsako zase z malo vode dušim do mehkega. Nato pustim, da se dobro odteče. Vodi od zelenjave primešam sok limone, sol, mesne dišave (poper, piment, timijan, šetraj, majeron) in liste želatine. Zelenjavo lepo naložim v raznih oblikah v skledo ali obliko, polijem s pripravljenim sokom ter pustim v hladnem prostoru, najbolje na ledu, da se strdi.

(Iz Sadjarja in vrtnarja št. 9—10, 1942.)

*Poravnajte naročnino!*

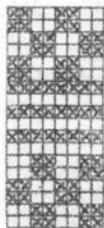
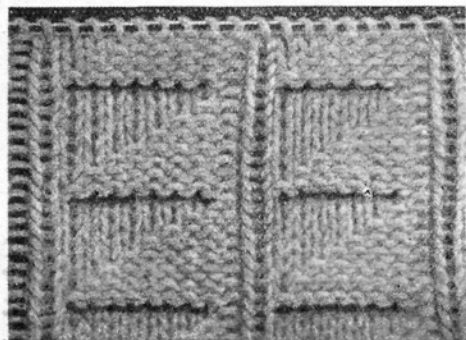
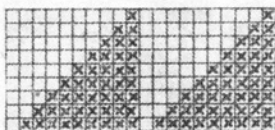
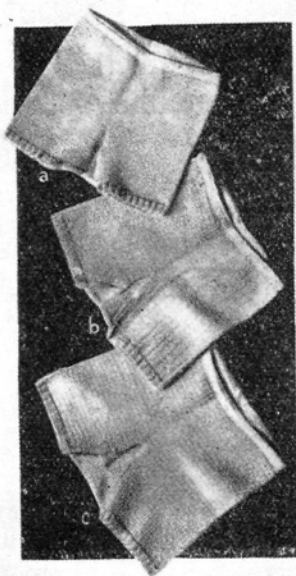


# ZA PRIDNE ROKE



**A, b in c** — Pletene spodnje hlačke za 7, 5 in 3 letne dečke. (Popis za 7 letnega dečka, v oklepaju za 5 in 3 letnega.) Rabiš 120 (110, 100) gr srednjedebele volne in pletilke št. 2 ter 9/0 (za pas in rob). Hlačke pletemo v krogih, in sicer: za 7 let stare dečke je plet. vzorec: 2 kroga desno, 2 kroga — 3 petlje desno, 1 petlja levo izmenoma, po 4. krogu vzorec prestavi (leva petlja v sred. desnih). — Za 5 let starega dečka: 1 krog desno, 1 krog — 3 petlje desno, 1 petlja levo izmenoma, 3. krog kot prvi itd. — Za 3 leta starega dečka: same desne (3 petlje — 1 cm). — Za vsako hlačnico nasnuj posebej 100 (96, 92) petelj, nato pleti 6 krogov: 2 desno, 2 levo za rob, dalje od-

govarjajoči vzorec. Za sprednjo koračno kozico nasnuj na koncu 6. kroga pri prvi hlačnici 36 (32, 28) novih petelj, pleti dalje petlje druge hlačnice, nasnuj 36 (32, 28) petelj za zadnjo koračno kozico ter nato popletti dalje petlje prve (leve) hlačnice. — Začetek kroga prestavi v sredino sprednje kozice. — Petlje obeh kozic v vseh sledečih krogih pleti desno (ne v vzorcu). Pri sprednji kozici v 3. krogu in še 17 krat (15, 13 krat) v vsakem 2. krogu, pri zadnji kozici v 3. krogu in še 17 krat (15, 13 krat) v vsakem 4. krogu — prvo in zadnjo petljo posnemi, da porabiš vse petlje obeh kozic. — Medtem pa v 14. krogu vzorca predeli delo za sprednji razporek. Po 44. (38., 32.) vrsti delo zopet združi v krog. Po raz-



poroku pleti še 62 (60, 58) krogov čez 200 (192, 184) petelj v vzorcu. V sledečem krogu popleti 176 (170, 164) petelj, obrni, popleti 152 (148, 144) petelj, obrni, v sledečih 10. vrstah pa pusti na koncu vrste po 10 petelj nepletjenih. (Na ta način zvišuješ zadnji del hlačk.) Obrni ter pleti še 6 krogov čez vse petlje samo desno na rob, ki jih pusti na petilkah. — Z drugimi pletilkami naberi iz prvega kroga desnih petelj na levi strani prav toliko petelj ter pleti 6 krogov samo desno. V sledečem krogu spleti petljo zunanjega kroga z odgovarjajočo petljo notranjega kroga skupaj in obnem odverži. — Za vpeljavo elastike v pas odverži v sredini zadaj 4 petlje notranjega in zunanjega kroga posebej. Všij kozico, razporek pa obkvačkaj z gostimi petljami.

**Pletene spodnje hlačke** za 8 in 5 letno deklico. Hlačke pletemo v enem kosu. Pričneš pri sprednjem šivu leve hlačne polovice z 80 petljami in pleti vedno samo desne, v vrstah. — Za zvišanje zadnjega dela na koncu 53. vrste in še 9 krat na koncu vsake 10. vrste (vedno na eni strani) dojeml po eno petljo. V začetku 195. vrste prvih 16 petelj za hlačnico in v začetku 196. vrste 46 petelj za zadnji srednji šiv odverži. Čez ostalih 28 petelj pleti 51 vrst za

koračno kozico. — V sledeči (248.) vrsti na koncu nasnuj 36 novih petelj za sprednji srednji šiv desne hlačne polovice in na koncu 249. vrste še 16 novih petelj nasnuj za hlačnico. — (Pazi, da 36 novih petelj za sprednji šiv leži nad hlačnico leve hlačne polovice.) — Dalje pleteš čez 80 petelj in na koncu 302. vrste in še 9 krat v vsaki sledeči 10. vrsti dojeml po eno petljo. — Imaš torej 90 petelj in pleti dalje do 444. vrste, odverži v 445. vrsti. — Gotovo delo zložimo v hlačke ter sešijemo srednja šiva, stranska šiva kozic in hlačnice. Sedaj pripleti pas in rob hlačnic, s tanjšimi pletilkami: 2 desno, 2 levo. — Za hlačnico naberi 96 petelj ter pleti 17 krogov. — Za pas pa naberi 232 petelj in pleti 20 krogov, nato 1 krog luknjic: 2 levi petlji skupaj, 1 ovoj, 2 desni itd., nato še 5 krogov 2 desno, 2 levo ter rahlo odverži.

**Pleteno damsko spodnje krilo**, za katero urežemo primeren kroj, pleti v krogih ali vrstah v prvem ali drugem vzorcu. Prazni kvadratki — desne, polni — leve petlje. Krilo spodaj in zgoraj lepo obkvačkaj z zobi, zgoraj kvačkaj tudi luknjice za vpeljavo traku. (V pasu pleti 10 cm v višino: 2 desne, 2 leve petlje, da se krilo lepo oprime pasu.)

Kupujte svoje elektrotehnične potrebščine v prodajalni

# Mestne elektrarne ljubljske

na Mestnem trgu št. 1

*Oglejte si zalogo lestencev, miznih in drugih svetilk ter električnih aparatov za razne gospodinjske svrhe, vse prvovrstne izvedbe, kakor tudi žarnice za razne napetosti in raznih izvedb. Priključne vrvce in drobni zatikalni material nudimo po nizkih cenah in dobre izvedbe. Izoršujemo v stroko spadajoča popravila pri instalacijah, na aparatih in napravah n a j h i t r e j e in v lastnih delavnicah*

**Ravnateljstvo Mestne elektrarne ljubljanske**  
Krekov trg štev. 10-II

# Mestna hranilnica Ljubljanska



Izplačuje „A vista vloge“ vsak čas,  
„navadne“ in „vezane“ po uredbi

Pupilarno varna! Sodno depozitni  
oddelek, hranilniki, tekoči računi

**Za vse vloge in obveze hranilnice 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; posmrtnsko 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

**v lastni palači v Ljubljani, Miklošičeva cesta šte. 6,**  
**nasproti hotela Union**

sprejema hranilne vloge v vsaki višini in jih najugodnejše obrestuje. Daje posojila na vknjižbo in proti poroštvu

Posojilnica je bila ustanovljena leta 1895.