



VIGRED



ŽENSKI LIST



LETO 1942-XX

2

»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 Zadrúžna 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 :

Svečnica. — Resnica vas bo osvobodila (Dr. Gregorij Rožman). — Neobhrojena razpotja (J. Jalen). — Potovanja po Umbriji (D. O. D.). — Šopek marjetic (J. Krivec). — Mozes († M. Krevh). — Gašper Perko (Dr. I. Česnik). — Prehrana zdravega in bolnega človeka (M. Sivec). — Spomini ob obletnicah (F. Zupančič). — V naših domovih. — Za pridne roke.

# V I G R E D

## 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



## Svečnica

Drugega februarja je praznik Jezusovega darovanja v templju in Marijinega očiščevanja. Oboje se naslanja še na Mozesovo postavo, vendar je dalo tudi krščanstvu prazniški sijaj. Posebni obred tega dne, blagoslov sveč, spominja na Jezusa, ki ga je starček Simeon imenoval »luč v razsvetljenje nevernikov in v slavo Izraela svojega ljudstva«. Slovensko je poimenovanje praznika »svečnica«. Vzhodna Cerkev pa imenuje ta praznik »praznik Gospodovega srečanja«.

Samo štirideset dni je imela Marija Jezuščka res sama. Prvikrat ga je ta dan dala tujim rokam, oddala ga je in darovala. Ni več njen; grešnikom ga je dala; božji pravici ga je ponudila v zadoščenje. Sicer ga je sprejela še nazaj, a le zato, da ga hrani, da ga zredi; kajti krvava ura njegove zadostilne smrti je že določena v božjih načrtih.

Starček Simeon na robu groba ves sre-

čen zapoje zahvalno pesem Bogu, da je dočakal Odrešenika. Seveda potem spregovori tudi še preroške besede, ki so Marijinemu materinemu srcu meč. Njen Sin bo v znamenje, ki se mu bo nasprotovalo, ob katerem se bodo ločili duhovi za čas in večnost. Kdor ni Zanj, je proti Njemu. Istočasno bo tudi zlata pot, ki bo vodila od srca do srca in vsa srca spojila z božjim Srcem.

Tudi prerokinja Ana je bila še verna priča svetega darovanja v templju. Hvalila je Boga, da je dočakala prihod Odrešenikov in ga je oznanjala vsem, ki so čakali odrešenja. S koliko vnemo je ta dan in vse nadaljnje pripovedovala, da je videla Odrešenika.

Kakor je praznik Gospodovega razglasenja oznanil daljnim narodom prihod Odrešenika, tako je praznik Njegovega darovanja in Marijinega očiščevanja oznanil vsem bližnjim rodovom prihod božje Luči.

## »Resnica vas bo osvobodila«

(Jan 8, 32)

(Škofova pridiga na Silvestrovo 1941)

Ko nocoj končavamo leto in delamo obračun, je izid žalosten, kakor le redkokdaj v dolgi zgodovini naroda. Zgube na vseh straneh! Ne bom vam jih našteval, saj jih poznate. Tolaži pa me misel, da morda v božjih knjigah leto, ki mineva, za nas le ni tako deficitno, tako polno zgube, kakor naši človeški računi kažejo. Upam namreč, da je Bog trpljenje naroda, ki je bilo obilno, trpljenje vojnih ujetnikov, bridkost in pomanjkanje izseljenih družin, ubožstvo beguncev in vse nepopisane srčne muke, ki napolnjujejo do obupa deset in deset tisoče, da je vse to pre-

grenko trpljenje vzel Bog za dobro in ga našemu ljudstvu vračunal v plačilo, ki mu ne uide.

Pri vsej žalosti, ki jo zapušča v nas to leto, pa se mi zdi najžalostnejše strahotno dejstvo, da v tej vsesplošni stiski brat brata mori! Zakaj, čemu — ne morem razumeti kljub vsem poskusom, da bi se to bratomorstvo opravičilo. Vem sicer, da se mnogi med nami za božje zapovedi nič ne zmenijo, tudi za peto ne, da jih misel na odgovornost pred Bogom prav nič ne ovira, da se ne bi maščevali in z orožjem skušali doseči svoje posebne

cilje — zdaj ali nikoli, si mislijo —. A da niti ne poslušajo svoje človeške pameti, ki, najsi je še tako omejena, jim vendar kaže škodo, ki jo s tem narodu samemu delajo, tega ne razumem. In ne razumem, da nimajo ljubezni v sebi ne do svojega brata, ne do narodne celote. Ti pojavi, doslej v naši dovolj težki zgodovini nepoznani, so najžalostnejši rezultat tega nesrečnega leta! Ne morem drugače, po svoji vesti in službeni dolžnosti te pojave obsojam in izjavljam: To je vnebovprijoč greh pred Bogom in pred lastnim narodom.

Ob tej senci bratomorstva zapušča to leto tudi svetlo sliko izredno požrtvovalne in razumevajoče ljubezni do trpečih in pregnanih sonarodnjakov, ki se ni kazala samo v iskrenem sočutju, temveč tudi v dejanski pomoči. Zaradi te ljubezni se nas bo Bog usmilil.

Kaj nam bo prineslo novo leto? Ali bo lepše ali še žalostnejše? Kdo to ve? V bodočnost ne vidimo, a tudi sedanjosti ne vidimo prav. Kakor v gosti megli nejasnosti, zmot in laži se nahajamo, da nobene stvari okrog sebe prav ne spoznamo. Najprej moramo iz te zameglenosti najti izhod v luč resnice, da bo v našem spoznanju zopet jasnost, pojmovanje življenja in življenjskih dolžnosti zopet pravilno — prej ne bo dobro ne nam ne drugim.

V mrak zmot in laži sveti Jezusova beseda, beseda Onega, ki je edini vsega človeštva o sebi mogel reči: Jaz sem resnica. In ta beseda govori: »Če boste v mojem nauku vztrajali, boste zares moji učenci; spoznali boste resnico in resnica vas bo osvobodila« (Jan 8, 31, 32).

Dà, osvobodila! Kako radi poslušamo to besedo! Najlepša pesem je, ki o njej sanja človek najrajši tedaj, ko svobode nima. Gotovo, zunanja svoboda, gospodarska, narodna, državna, politična, je velika dobrina za človeka in narod, a največja izmed dobrin ni. Večja in potrebnejša dobrina je notranja duhovna svoboda. Notranje duhovno suženjstvo je škodljivejše in usodnejše kot zunanje. Če je človek notranje, duhovno zasužnjen, mu zunanja svoboda malo pomaga. V čem je notranje suženjstvo, nam je Jezus pove-

dal: »Vsakdo, ki dela greh, je suženj greha« (Jan 8, 34).

Iz te najtežje in najnevarnejše sužnosti nas osvobodi resnica Jezusovega nauka. Če to resnico spoznamo in v njej vztrajamo, smo in ostanemo svobodni, duhovno svobodni v kakršnih koli zunanjih razmerah živimo. Duhovno nas nobena druga reč osvoboditi ne more, samo resnica.

Če resnica osvoboduje, potem zmota, laž zasužnjuje! Kdor se hoče osvoboditi, mora najprej verige zmote in laži razdreti, drugače resnično ne bo svoboden, četudi bi mu kdo zunanjo svobodo velikodušno podaril. Ko govorimo o svobodi, misli večina ljudi bolj na pest in orožje, s čimer naj bi svobodo izvojevali, kakor na luč resnice, ki vodi v svobodo. Da je najtežja veriga, ki ovira človeku prostost, zmota in laž, tega večina ljudi ne spozna, ne čuti — zato je pa toliko sužnjevanje na svetu, ki se samim sebi zde svobodni.

Zmota in laž vodita človeka v največjo duševno bedo — v najtršo sužnost najtršega gospodarja — hudiča. Hudobijo hudiča vidi Jezus sam v tem, da je »od začetka ubijalec... lažnik in oče laži« (Jan 8, 44). Judom, ki njegove resnice niso hoteli sprejeti, očita Jezus v obraz, da je njihov oče hudič. Kar hudobni duh neprestano sam greši, v to hoče tudi ljudi zapeljati: v laž in zmoto. Resnica namreč vsa zoper hudobnega duha govori in priča, zato se more posluževati le laži in zmote. On je, ki zavestno hoče in ljubi nejasnost, zmedo, zameglenost v pojmovanju in spoznavanju, zmoto in laž ter jo povzroča, kjer in kolikor more. V kalnem lovi duše. Sovraži pa vse, kar je jasno, svetlo in čisto, sovraži resnico, ki nas veže na pravir vse resnice — na Boga.

Proti satanu, ki skuša človeka z lažjo in zmoto zasužnjiti, je Jezus Odrašenik, prinesel resnico v osvobojenje.

Njegova resnica je v teku stoletij vedno znova naletela na sovražen odpor lažnih idej in fanatičnih zmot. Vedno znova se ponavlja borba med svetlobo in temo, med resnico in zmoto.

Resnica božja je vedno zopet zmagala in bo zmagala. A ne zmaguje sama iz sebe, zmaguje v ljudeh, ki jo sprejmejo, v njej vztrajajo in si iz resnice ustvarjajo



trdno prepričanje, katerega si vzeti ne dajo, ampak mirno prenašajo, da jih zaradi resnice imenujejo neumneže, starokopitneže, zaostale prenapeteže, ki se dajo preganjati in so pripravljeni za resnico vse žrtvovati, tudi življenje, če je treba. Ti junaški čuvarji resnice so resnici pripomogli vedno znova do zmage od prvega mučenca sv. štefana, pa do španskih in ruskih mučencev sedanjega stoletja in do onih, ki pri nas v povodnji zmot in nejasnosti trdno stojte na temelju božjega razodetja in njegove nespremenljive resnice navzlic vsej kritiki in grožnjam.

Dà, tudi danes še stoji božja resnica. Krščanstvo, ki ima to resnico božjo, ni odpovedalo. Z Onim, ki je pot, resnica in življenje, stoji in bo stalo do konca sveta, ni zanemarilo svojega poslanstva. Toda ljudje so odpovedali, so se uprli resničnemu krščanstvu. Tako je povedal papež Pij XII. v svojem božičnem govoru.

Niso pa odpovedale, niso zatemnele resnice, naše svete vere.

Vsa človeška znanost ni do danes dokazala niti enega dejstva, niti enega naravnega zakona, ki bi bil v opreki s katero koli razodeto resnico. Pač, kakšna nedognana, nedokazana trditev, ki jo je znanost sama kmalu zavrnila. V vseh strokah znanosti so globokoverni učenjaki, priznani in znameniti znanstveniki, ki pri vsem napredku znanosti niso nikdar prišli navzkriž s svojo preprosto in globoko krščansko vero. Krščanska resnica stoji trdno!

Pač pa so kristjani slabo poučeni o resnicah svoje vere. Nevednost je naravnost kolosalna — a navadno nevedneži najoblastnejše presojuje verske resnice, o katerih skoraj nič ne vedo, razumejo pa še manj.

Danes se bore zoper resnico poleg običajnih človeških strasti, ki so redni nasprotniki božje resnice, še velika nevednost in pa organizirano brezboštvo, ki ima svoje mreže razpredene čez ves svet, tudi pri nas. Ali se zavedamo kakšno nalogo imamo, mi, ki resnico božjo ljubimo, jo čuvamo in smo v njej svobodni? Sv. Luka nam je zapisal v odgovor Jezusove besede: »Vaša ledja naj bodo prepasana in svetilke prižgane, in vi bodite podobni ljudem, ki ča-

kajo, kdaj se vrne njih gospoda (Lk 8, 35. 36).

Razumimo, kaj hoče Gospod! Pripravljenost, strogo pripravljenost. Ne samo tu pa tam — vedno, vsak dan. Ne zadostuje, da leži pas za tvoja ledja na stolu pripravljen, in da stoji svetilka z užigalnikom vred na nočni omarici — in bi mogel pri znaku na pripravljenost, pri alarmu, takoj zgrabiti zanj. Ne, to je premalo, prepozno! Opasan bodi in prižgano svetilko v rokah drži!

Ah, mnogim je bilo in je pretežko tako pripravljen čuti — preudobni so in naveščani. Taki kristjani so odpovedali in odpovedo vedno, kadar njihovo duhovno hišo spodkopljejo tatovi, da kradejo, saj niti ne vedo, kakšni so zakladi, ki jih imajo, katerih si ne smejo pustiti oropati!

Danes pa je čas tak, da moramo biti vsak trenutek pripravljeni, da branimo resnice božje kot temelje življenja. Torej: »ledja opasana in svetilke v rokah!« To je naša fronta za duhovno osvoboditev, ki čuva in brani resnico in veljavnost božjih zapovedi.

S to pripravljenostjo pojdemo v novo leto. Nad vhodom v novo leto stoji vse dobro obetajoče znamenje: presveto Srce Jezusovo. To znamenje je ugodno, upolno in zmagovito v vsakem primeru. Tričetr bodočega leta, devetero prvih petkov, že naprej ožarja Srce božjega Odrašenika, ki je svet z resnico svojega nauka duhovno osvobodil. Pod tem znamenjem se zbiramo za pobožnost prvih petkov, za njim pojdemo v novo leto. Na prag novega leta zapišimo: Presveto Srce Jezusovo, v te zaupamo! V tem zaupanju utrjeni se tudi od tega hudega leta brez zagrenjenosti poslavljamo. V resnici utrjeni in po njej duhovno osvobodjeni, hvaležno zapojmo: »Tebe Boga hvalimo!« Amen.

---

Da si ljudje pripravljajo bridke in težke ure, je v zvezi z nepopolnostmi naše narave; zato se tudi temu ne moremo izogniti. Vselej pa bi morali imeti dovolj moči, da bi se po takih temnih urah tem iskreneje našli in si vse odpustili. Kar si z bojem in solzami priborimo, je najdragocenejše v našem življenju.

---

# Neobhojena razpotja

Janez Jalen — (Nadaljevanje)

## Poledeneli saninec.

Božič je bil ves odet v sneg. Nad koleno ga je bilo padlo. Trije Kralji so ga pa še prisuli.

Sneg je bil južen in moker. Težko so ga orali plugi in ga odrivali raz pota in ceste. Konji so se prav kmalu preznojili, čeprav so jih več zapregli kakor druge krati. Kadar so obstali, so jim potrepetavale lakotnice in kadilo se je od njih kakor bi se kuhali v sopari. Pluge pa je zanašalo sem in tja, včasih prav do odrivačev. Marsikaj so morale za njimi popraviti lopate.

Tudi Danejev Matija je hodil orat sneg. Ni rad zamudil zaslužka. Je bil precej volk na denar. Grede je pa še zase delal pot z vrha hriba v Črvivcih. Je bil prav zgoraj posekal nekaj hrastov in nekaj lip. Rad bi bil spravil čimprej les na žago in hosto in drva domov. Se ni zanesel na zimo. Seveda, sebe in živino po nepotrebnem žene, če pritisne tak mraz, da bo sneg do tal premrznil. Potem bi sren držal konja in sani in bi lahko po vrhu vozil. Kdo pa ve. Tako se mu pa včasih kobila še posušiti ni utegnila. Pehar žita ji je nasul v žleb in ko ga je pohramljala, jo je kar spet napregel. Tudi sam se je komaj utegnil najesti. Mama, ki je bila še vedno sama gospodar, ga je tu pa tam postrani pogledala, reči mu pa ni upala nič. Je že vsa leta, odkar se je vrnil od vojakov, v resnici gospodaril Matija. Kadar sta se kaj sporekla, mu je mama rada zagrozila, da mu prepíše in naj se oženi. »Ja, ja, koj jutri se bom,« je buril sin

A. Š.:

## Z deklico v snegu

Seje Bog snežinke bele,  
sive meglice so v mrazu drhtele ...

Potujem z deklico in sva vesela,  
ej, z biseri posuta poljana je bela ...

Je igral se vetrič z njenimi lasmi,  
je bel venec v njih, v licih kri ...

A jaz od sanj v srcu sem bogat  
radosti ljubavnih mladi svat!

nazaj in kar vselej pristavil: »Samo to ste pozabili, da moja še v šolo hodi, če hočem dobiti tako s pravimi leti.«

Matija se je samo gori vun grede držal kolovoza, nazaj grede je pa pognal naravnost po seči navzdol. Je laže vozil. Mimogrede se je bil tudi spomnil, da dela otrokom kaj lep drič. Prav. Privoščil jim je veselje in vsaj po klancu na vasi ne bodo zdrsali poti, da spodletuje noga ljudem in živini. Res so otroci kaj kmalu opazili pripravno strmo gaz in pripeljali na povodcih za sabo nizke, iz desk zbite sani. Pa je bil sneg premehek. Ni nič kaj prida šlo. Poskusili so s samotnicami, na katere jih more sestiti cela kopa in jih prvi, ki vodi, na bolj položnih mestih lahko tudi malo pretegne, če ravno zastanejo. Kar dobro so se jim obnesle. V nekaj dneh je bil saninec tako zdričan, da so krivine tekle kakor na tiru in ni bilo treba prvemu sani nič ravnati; kar samo je šlo.

Veseli vrišč v Črvivcih je zvalil pod noč tudi Vido, Marico in Tončko, da so na skrivaj potegnile Danejeve samotnice izpod lope in se zmuznile od doma v hrib. Niso marale spraševati. Bi jim matere sponesle, kakor so še otročje. Saninec jim je bil tako všeč, da se kar niso mogle več zdržati. Naslednje dni so se redno pod noč prišle vsaj nekajkrat podričnit. Da bi jih odrasli utegnili imeti za otroke, jim še na misel ni več prišlo. Pa naj jih imajo za šolarice, če hočejo. Samotnice in zasnežen svet sta preveč mikavno vabila.

Pred svetim Antonom je začel rasti prvi krajec. Luna se je vsak dan bolj napolnjevala. Večeri so bili čedalje bolj svetli. Pričelo je postajati mraz in sneg je začel zmrzovati. Sredi tedna je pa mraz zares pritisnil. Sneg je zaškripal pod nogo in sren je držal vse navprek. Saninec v Črvivcih je postal gladek kakor steklo. Sani so brzele po hribu navzdol, da je kar sapo jemalo. Kdor je znal drzno voziti, ga je pod stopico dobra dva sežnja daleč s samotnicami vred kar neslo po zraku. Seveda, kdor se je drznil spustiti z vrha hriba, je moral znati dobro krmariti, da je srečno obvozil ovinek pri dnu. Liparje-

## Zimsko hrepenenje

Mraz se zajeda v telo do srca,  
metež sneženi v obličje mi bije;  
v strmeče oči onstran sveta,  
iz temne noči ena zvezda ne sije...

Rad bi ozdravil in rad se ogrel,  
pri materi v hribih nada mi sije,  
da se umilim ko list preperel,  
duša in telo pri njej se spočije:

Senca na soncu bom od pozabljenja,  
zaljubljen v samoto do zadnjega svita:  
Mati, s toplino srca, daj meni rešenja!

Za vasjo sta Ciril in Vida obstala in prisluhnila, kdo bi vse utegnil biti v hribu. Nič nista mogla pravega razločiti, le Vida je trdila, da sliši smeh Kunejeve Tončke. Še sta za hip postala in poslušala lisjaka, ki je lajal v Pečeh. Potem pa so spet drsnile samotnice in zaškripal je sneg pod nogami.

Danejevih dveh se je družba razveselila, nihče pa ne bolj kakor Kunejeva Tončka. Da se bodo skupaj sankali, je hotela, ko se sama ne upa na vrh. Vsem trem je bilo prav. Tončka je svoje samotnice porinila za grm in odšla z Vido navkreber. Dekleti sta se prvič precej ustrašili, ko jih je pod stopco neslo po zraku. Potem sta se pa privadili. Še dobro se jima je zdelo.

Spustili so se petič navzdol. Tončka je sedela v sredi. Od same razigranosti je pridušeno vriskala. Vida pa se je močno naslonila nazaj in je pomagala s težo svojega života bratu krmariti. V dnu bi se bili pa skoraj zaleteli v Ulčarjevega štefana. Da sta s stricem Jožem prišla k Daneju v vas, je povedal, pa da se dokaj rajši driča, kakor pa bi sedel pri peči. Samo če bo kje kaj prostora zanj. Tončka mu je brž ponudila svoje samotnice. In sedaj ni drugače kazalo, kakor da se je morala Vida sankati s štefanom. Ni mogla drugače. Bi bila Ciril in Tončka nejevoljna. Saj niti več tajila nista, da se rada vidita.

Štefan je bil izurjen sankoč. Samotnice je obvladal, kakor nihče drugi ne. Vida se ni bala sesti zad, se nasloniti vznak in se nagibati zdaj na desno, zdaj na levo. Med oba bi še eden lahko sedel, toliko sta bila

vega Janeza, hodil je zadnje leto v ponavljajno šolo, je vrglo iz tira na sneg, da je samotnice polomil in samega sebe po rokah in obrazu vsega obdrnil, po levi nogi pa tako potolkel, da je štirinajst dni šepal. Mlajši otroci so se rajši sankali z nizkimi sanmi po srenju, večji so se pa večinoma upali spuščati samo od stopice navzdol, kakor jih je mikal drič z vrha hriba. Je bilo prenevarno.

Na Antonovo nedeljo popoldne je bilo v Črvivcih vse živo. Daleč naokrog se je razlegal vrisk in smeh, ki je pregnal vrane s hrastov in lip na smreke v Rebri, od koder so ugovarjajoče krakale v jasni dan. Med otroci je bilo čimdalje več na pol odraslih. Mrak je pregnal otroke domov za peč. Skoraj kakor dan svetel večer je pa zvbabil v hrib celo odrasle fante in dekleta.

Pri Daneju so povečerjali in odmolili. Mama je zlezla za peč in je brala Bogoljub, Vida je v kuhinji pomivala, Ciril je pa za mizo prelistaval Mohorjev koledar. Drugi so se razšli. Zunaj je lajal pes, na klopi pri peči pa je predla mačka.

Vida je pospravila in prišla v hišo. Nič pravega ni vedela začeti. Da bi pa šla že spat, se ji je zdelo prezgodaj. Pogledala je brata in videla, da se tudi on prav za prav dolgočasi. »Ali se greva dominat?« ga je ogovorila.

Ciril je dvignil glavo? »Prav nič se mi ne ljubi. Raje se pojdiva dričat.«

»No le,« je vsa oživela Vida: »Mama, ali smeva?«

»Starca, stara,« je oponesla otrokoma Danejka: »Pa še ti si tako otročji, Ciril, ko si vendar že odslužil vojake.«

»Bolj pametno, vem, da je, če se grem takle lep večer sankat, kakor pa da bi slo nel v kakšni gostilni in se silil s slabim vinom,« je bil moder Ciril.

»No, mama, saj bova kmalu nazaj,« je moledovala Vida.

»Pojdita, da bosta sita,« je pristavila Danejka, ki je tudi doslej samo zavoljo lepšega oporekala: »Pa glejta, da se kdo ne polomi.«

»Meni se ne bo nič zgodilo, na Vido bom pa že pazil. Sicer pa, kaj naj bo pa napak, če nas je toliko skupaj.« Ciril je vstal izza mize, Vida se je pa že oblačila. Preden se je napravil še Ciril, ga je Vida že čakala pred durmi s samotnicami.

vsaksebi. Ne. Kakor Štefan in Vida ni vozil noben drug par. Vsi so dokaj zaostajali. Glasno so se jima čudili.

Vida je bila razigrane volje. Kar poza-bila je, da Ulčarjevega prav za prav ne mara. Prevzel jo je bil mesečni večer. Videla je okrog sebe grmovje, temne hraste in lipa in belo planjavo pod sabo na Travnikih. Gore v daljavi so bile vse zasnežene in so blestele v mesečini. V obraz je bila zardela. Ogrela jo je bila hoja navzgor in razžarila bliskovita voznja navzdol.

Spet sta prišla Štefan in Vida na vrh in se oddihavala. Nikamor se jima ni mudilo. Štefan se je kar naravnost obotavljal, kakor bi hotel nekaj povedati, pa ne ve, kako bi začel. Ko sta sedela na pribito desko, je pa le spregovoril:

»Vida, zakaj se ne primakneš bliže k meni?«

»Zato, ker tako hitreje gre,« se je začudila Vida.

»Ah, kaj. Poglej druge. Skoraj vsaka drži fanta za ramena.«

»Druge, druge se boje, jaz pa, čim hitreje gre, tem rajši vidim.«

»Ti se pa mene bojiš, Vida.«

»Oh, nee —« je zategnila Vida in še bolj zardela.

Štefan in Vida sta sedla na samotnice.

Vida ni več pomagala krmariti od zadaj, Ulčarjevega pa tudi ni hotela prijeti za ramena. Tako počasi kot tobart nista nikoli prej vozila. V dnu se je pa Vida kar na lepem spomnila, da jo zebe in da je sita dričanja. Preden se je Štefan dobro zavedel, kaj hoče povedati, je že tekla naravnost po srenju proti domu. Kaj je hotel. Loviti je ne more; bi se mu vsi smejali. Moral je počakati na Cirila in Tončko, ki sta bila koj voljna iti domov, ko sta pogrešila Vido.

Vida je doma smuknila koj za peč. Prav v kot se je stisnila. Stricu Jožu, ki je povpraševal za Štefanom, je odgovorila, da bo že prišel.

Res niso Štefana in Cirila dolgo čakali. Pogovor se pa tisti večer kar nikakor ni hotel razživeti, čeprav sta stala slivovka in sadjevec na mizi. In Vida tudi ni hotela izza peči, naj so jo še tako vabili.

»Kaj sta pa spet prišla z Vido navzkriž?« je vprašal stric Jože Štefana, ko sta se vračala od Daneja naravnost čez polje.

»Ah nič,« se je branil odgovoriti Štefan. Potem sta dolgo molčala. Pod nogami je škripal sneg. V Pečeh pa so lajali že trije lisjaki: eden za Skokom, eden pod Studorco, eden pa na Skavalici. (Dalje prih.)

## Potovanja po Umbriji

D. O. D. - W.

Sončna Italija! — Nihče pa naj si od teh mojih zapiskov ne obeta kakršnih koli duhovnih navdahnjenj, ker jih v njih ne bo našel. Moje potovanje je bilo čisto navadno posvetno potovanje in ker je bilo v velikonočnih počitnicah, se je že pričelo čisto posvetno: s prenapolnjenim železniškim vozom.

V Veroni je bilo že bolje. Presedli smo se lahko k oknom in v prijetne koticke, da je bila tudi dolga nočna voznja še kar znosna.

Ko smo po dolgi nočni voznji južno od Firenze zagledali na lepem, z oljkami poraslem griču med Arezzo in Cortono stari grad Montecchio, ki se je s svojimi stolpiči in strešnimi zobci odražal od sinjega neba, in se je kmalu nato med voznjo za-blisnilo Trasimensko jezero, smo se tudi

brez prespane noči počutili kar sveže in živahne. Vsi radovedni in podjetni smo opazovali, ako se nam ne bo kaj kmalu prikazal prvi cilj našega potovanja: ponosni Orvieto. Kmalu se je res prikazal. Hrib iz lehnjaka, ki s svojimi deloma naravnimi, deloma umetnimi navpičnimi stenami do dve sto metrov visoko štrli iz ravnine, nekako tako kakor Capri ali Helgoland štrlita iz morskih valov. — Ne smeš pa uporabiti vzpenjače, ki veže kolodvor z mestom; prehoditi moraš strmo pobočje in korakati skozi visoke umetne duri, s katerimi je Egidij d' Albornož, bojeviti kardinal in obnovitelj cerkvene države, Orvieto v 14. stoletju obdal, potem šele moreš prav ceniti prekrasno lego tega kraja.

Kakor vsako italijansko mesto, ima

tudi Orvieto množico lepih stvari, starih cerkva in palač, kljubovalnih plemiških stolpov, slikovitih koticov in kar naenkrat zopet sredi starinskega zidovja zal vrtiček ali visoko nad strmo cesto zeleno vinsko trto kot baldahin. Kdor z odprtimi očmi hodi po številnih ulicah in uličicah, pride prav gotovo na svoj račun. Sploh si je treba v vseh teh in takih mestih pripraviti časa za pohajkovanje. Ne da se povedati, koliko lepega se ob takih prilikah dobi na pogled. In če si se od ogledovanja in občudovanja umetnin v cerkvah in muzejih utrudil, te bo miren kotic ali stare duri, ali hladno zelenilo na kakem vrtičku ali v okviru gotskega ali renesančnega okna ali tudi lep obraz domačinke s črnimi očmi razveselil.

Seveda pa nočem trditi ali zahtevati, da si ni treba ogledati stvari, ki so v Baedekerju zaznamovane z dvema zvezdicama. Tudi mi smo si ogledali slavni vodnjak, ki je izdelan po načrtih Antonija Sangallo leta 1527 in katerega rov je nad šestdeset metrov globok in vodi skozi sam lehnjak v globino do terciarne plasti laporja, ki vsebuje vodo. Dve polžasto zaviti poti sta tako umetno speljani, da se nikjer ne zadeneta in prav udobno vodita k vodi v globino: po eni hodijo osli s posodo za vodo navzdol, po drugi pa že s polnimi posodami nazaj. Danes je Pozzo di S. Patricia le še starinska znamenitost.

Od palač v Orvieto sta napravili dve name poseben vtis: Palazzo dei Papi, ki jo je začel graditi papež Bonifacij VIII. leta 1297, in nekoliko starejša Palazzo del Popolo. To sta dve mogočni in dobro ohranjeni stavbi, ki prav dobro kažeta značaj visoke srednjeveške mestne palače, ki ima edino stanovanjsko nadstropje, z velikansko, preko vsega nadstropja segajočo dvorano z lepimi tridelnimi okni z loki. Posebno veličasten vtis napravijo mogočna stopnišča in rampe, ki vodijo do teh dvoran. V teh stopniščih, ki obiskovalca silijo k prav počas-

ni hoji, se kaže še danes troha življenjskega občutja srednjeveških gospodov in občin. In tudi to je važno, da prav ti dve palači predstavljata dve moči, ki sta bili v tistih časih važni za Orvieto: papeška oblast, kateri je Orvieto kot važno mesto cerkvene države večkrat služil za bivališče, in lastna komunalna oblast.

Najvažnejša stavba v Orvieto pa je okoli leta 1300 sezidana stolnica. Notranjost je preprosta in polna dostojanstva. Okrogli loki, ki jih nosijo okrogli stebri, in odprto ostrešje pa učinkujejo skoro še romansko. Značilna so z alabastrovimi ploščami zaprta okna, ki propuščajo milo svetlobo. Seveda so tudi Signorellijeve freske, ki hočejo — ne sicer v prostosti oblikovanja, pač pa v trpki teži mišljenja in obravnavanja golega telesa — pokazati Michelangela vnaprej. Kaj lahko je razumeti, da največ opazovalcev med grozotno resnostjo te figuralne kompozicije pozabi upoštevati mikavno živahnost celotne umetne dekoracije.



Notranjščina stolnice v Orvieto



Najlepša točka stolnice pa je njena fasada. Kakor njeni vzornici v Sieni, tudi njej manjka zamah francoskih in nemških spomenikov. Italijani namreč vedno nalašč opuščajo enostranski vertikalizem nordijske gotike in skušajo širino in horizontalnost uveljaviti. Vendar to fasado nadkriljuje tista sienske stolnice v čistoti in logiki zgradbe in v sijaju snovi in v bogastvu posameznih marmornih reliefov. S svojim zlatim in barvnim bleskom mozaikov pa skuša gledalca premotiti, da je ne sodi prestrego.

Seveda smo največ časa posvetili stolnici. Toda četudi nam je vsem ugajala, moram priznati, da je napravila namejmočnejši učinek popoldne, ko sem se z avtobusom peljala iz mesta navzdol v ravnino in je stolnica ves čas visoko nadkrijevala celotno mesto s svojo mogočno pezo. Na vsakem ovinku sem stegovala vrat, da sem jo še in še ujela...

Vsi dosedanji popotni tovariši so se že odpeljali naprej. Jaz pa sem si hotela Umbrijo podrobneje ogledati in si nisem napravila nikakega podrobnega potovalnega načrta. Niti znanega vodnika »padre Filippa« se nisem poslužila. Ko sem na trgu v Orvieto naletela na avtobus, ki je bil namenjen v precej odročen Todi, sem se takoj odločila zanj.

Več ur smo šli navzdol in zopet navzgor in končno počez preko tiberske doline in potem še enkrat krepko navzgor. Kakor vsa stara umbrijska mesta in seveda tudi etruskiška, stoluje tudi Todi na vrhuncu daleč na okoli vso dolino prese-

gajoče višave, od koder je vse naokrog prekrasen razgled. Posebno veselje mi je bilo z ravnega vrhunca, kjer je zdaj mestni trg z ostanki prejšnjih zgradb, imenovane Rocca, opazovati z vinsko trto in oljkami zasajena pobočja in tudi še dolino mlade Tibere. Ker sem bila sama, sem imela priliko razmišljati o vlogi, ki jo je imela ta tu tako neznatna rečica že v zgodovini.

Ker je mesto Todi odmaknjeno od svetkega trušča, si je ohranilo svoj starinski značaj. Tu so še ostanki starih etruskiških obzidij in starih rimskih zgradb ob velikem številu ozkih in strmih ulic in uličic. Najlepši pa je mestni trg, ki mu dajejo okvir na eni strani stolnica, na treh drugih pa starinske palače. Palazzo del podestà je zgubila svoj prvotni značaj s predelavo okoli leta 1500; zato se mešajo srednjeveški elementi z okni okroglih lokov visoke renesance; stolp in cine na vrhu pa zelo spominjajo na stare utrdbe. Drugi dve palači, ki tvorita mestno hišo, sta svoj prvotni značaj bolje ohranili. Spodaj so stebrišča za tržne prostore, zgoraj le nekaj velikih dvoran z večdelnimi okni z okroglimi loki, po eni strani še romanskega, po drugi že gotskega sloga.

Take razkošne posvetne stavbe iz 12. ali 13. stoletja naletimo v Italiji prav pogosto in, kakor je tudi v Todi, največ v malih odročnih mestih. Najbrž so to še ostanki pozno antičnih in bizantinskih palačnih in fasadnih oblik in so prav zanimiva vzporednica palačam iz istih časov, ki so bile cesarske in viteške utrdbe.

(Dalje prihodnjč.)

## Šopek marjetic

Jože Krivec — (Nadaljevanje)

Tedaj je trdo dejal: »Da bi me pustila spati, bi bilo bolje! Čemu me le siliš s kavo, če je ne maram.«

Zaprl je oči, kakor bi bil kdo ve kako potreben spanja in ne bi mogel najti v srcu zanj niti ene same lepe besede. Irena se je molče dvignila in s sklonjeno glavo odhajala.

Zrušila se je v kuhinji na stol. V prsih se ji je trgalo, v srcu vse podiralo. Razjedalo jo je, kakor bi se ji hotela zrušiti

vsota notranjost. Navdajale so jo bridkosti, ki stiskajo srce in dušijo besede. V njeno ubogo srce se je zarilo hkrati tisoč bolečih trnov, bodlo jo je, razdvajalo in morilo. To je bil za njo nepričakovani udarec. Za njen štiriintrideseti rojstni dan se je sesula nanjo ta teža. Pri možu ni našla lepe besede — — — Postreči mu je hotela: prinesla mu je kavo k postelji, da bi vendar čutil neko razliko od vseh ostalih dni v letu. Za vse to prizadevanje in

A. Š.:

## Zimski večer

Od obzorja do obzorja sneg leži,  
ko starec gozd v njem molči.

Trepet pretoplih rok me je objel,  
njen glas je tiho zaihtel...

»Čebela sera, ti sončni soj,  
bogata rês sem jaz s teboj!

Bogata res sem jaz s teboj —  
pod srcem dete ko opoj...«

Ko otroka v noč sva se objela,  
do dna srca se razodela...

skrb je žela nekaj trdih in krutih besed. V miru naj ga pusti, ker je zaspan? Ševeda! Vse noči hodi okrog, sam Bog ve kje in za njo ne more najti niti trenutka, da bi ji nudil lepo besedo, lep pogled, lep domač košček življenja. Ali se ji bo res podrlo vse tisto, kar nosi vsa ta dolga leta življenja z njim v duši, v srcu?

Ivan je vstal pozno. Irena ga je hodila dvakrat buditi. Šele ko bi moral iti skoraj v službo, se je izvlekel iz postelje.

Pred odhodom je sedel k pisalni mizi in odklenil predal. Iz njega je vzel neko stvar in jo položil predse. V tem trenutku se je tiho priplazila Irena bliže in ga mirno nagovorila: »Ivan, zamudil boš! Ali se še ne misliš odpraviti?«

Postavila se je prav blizu njega, da je mogla videti na mizi majhno škatlico. Njena nenadna prisotnost ga je zmedla. Sam ni vedel, kaj naj bi počel. Roke so segale, sem in tja, v predal, v žep, po ključih. Pogled mu je begal nemirno okrog. Škatlico je hotel skriti, bilo pa je že prepozno. Ona se ni premaknila niti malo proč, stala je kakor pribita.

»Ja, ja! Saj je še čas. Menda še ne bo prepozno. Ja! Bo že!« je zmešano govoril.

Irena je spoznala, da ga je spravila v veliko zadrego. Posumila je, da je vzrok temu morebiti tista majhna škatlica.

»Res! Res bo prepozno. Pusti, boš že drugič uredil te stvari! Le lepo zapri in se odpravi!« Potisnila je predal kar sama nazaj v pisalno mizo, da je ostala škatlica zunaj. Zgrabil jo je z naglim zama-

hom desnice in jo položil Ireni na roko: »Nà, to sem ti — — — to ti poklanjam — — — to ti podarim za tvoj rojstni dan!« Glas se mu je tresel, kakor bi bil ves pre-mražen in besede so se mu zapletale. Naglo je vstal in hotel oditi.

»Pa drugega nič, Ivan?« je strmela vanj.

Okrenil se je za trenutek.

»Poljubi me še! Ali si na to pozabil?« ga je opomnila in vdano čakala.

Ivan je stopil k njej in jo bolj mimogrede poljubil.

»Za pošten poljub bi že še bil čas. Zdaj se ti tako presneto mudi, prej pa nič!« je vzkliknila malo nevoljna.

»Prepozen bom!« Še enkrat jo je poljubil na čelo, da bi zabrisal svoj nemir. Naglo je stopil v predsobo, si oblekel plašč in izginil po stopnicah.

Irena je občudovala bleščeče uhane; njeni prsti so jih nežno božali.

Zvečer se je zbralo na stanovanju Ivana Potočnika nekaj sorodnikov, prijateljev in znancev, da bi slavili Irenin rojstni dan. Šefa davčne uprave, velikega prijatelja dobre kapljice, tudi ni manjkalo. Ta je največkrat prihajal v to hišo: za vsak pomembnejši praznik. Njegova visoka postava, s podolgovatim, nekoliko suhljati obrazom in z golo glavo se je kar po domače vrtela po jedilnici in tu pa tam zllala vase kozarček dobre haloške kapljice.

Dolgo so čakali Ivana, ki ga spet dolgo ni bilo od nikoder. Ireni je bilo nerodno že zaradi teh povabljenih ljudi. Ves večer bo imela zagrenjen. S silo je prikrivala svojo skrb in potrnost ter se prisiljeno smehljala.

S potekom ur je vzvalovilo tudi pravo razpoloženje. Dobro pripravljene jedi in izvrstna pijača jih je privedla do židane volje in do neprestanega veselega govorenja. Čist zvenk kozarcev in hripave napičnice so zibale zrak, težak od vzdušja vina in dima pokajenih cigaret.

»Kaj pa je z Ivanom, da ga od nikoder ni?« je po dolgem času nekdo pobaral.

»Spet je v službi. Veste, da bi bil doma, če ga ne bi služba vezala,« ga je Irena opravičevala.

»Ubogi revež! Hudo mu mora biti, ko se spomni te dobre kapljice,« spet potuhta drugi.

»Pijte, pijte! Bodimo dobre volje!« je pognala Irena pogovor na drugi tir.

Šef davčne uprave je dostojanstveno vstal in govoril: »No, pa ga pijmo! Bog ve, kje ga pije Ivan. Videl sem ga tam zunaj na Ravni cesti, ko sem šel semkaj. Menda ni zasledoval kake ljubice tam v predmestju!«

Pijana postava se je zagugala, rdečaste oči so se mu nekoliko izbuljile in če je le odprl usta, so mu sline pršele iz njih.

»No, pa ga pijmo!« Okrenil se je k Ireni: »Živela Irena in njen rojstni dan! Tudi brez Ivana bo šlo. Živijo!«

Zvenketali so kozarci, križem čez mizo so segale roke, pesem je bila ob stene. Moten sij luči se je precejal skozi prenasičeni zrak.

Irena se je potuhnila v veliki zadregi, v katero so jo te zadnje besede potegnile, in klepetala z ljudmi naprej. Z ustrežljivostjo jim je ponujala jedi ter jim nalivala vedno znova prazne kozarce.

Šele po polnoči se je vinjena družba zganila.

»V kavarno pojdemo! V kavarno!« je ukazoval šef davčne uprave. »Ampak moj klobuk! Kdo ga je kje videl? Moj pijani klobuk!« je pijano brbljal sam s seboj in brkljal po vseh kotih za klobukom.

»Eh, kaj klobuk. Ti, ti glej, kak si! Klobuk je že trezen!« ga je vrešče zavrnila drobna ženska.

»Torej v kavarno! V kavarno!«

Po obrabljenih lesenih stopnicah, po katerih bi si človek še podnevi noge polomil, so capljali navzdol. Ropot pa tak, kakor bi se ves hram rušil za njimi.

»Ha-ha-ha! Zdelo se mi je, da se bova še enkrat srečala nocoj!« je kričal šef davčne uprave, ko je zadel pri vežnih vratih ob Ivana. »Kozarec vina te je čakal gori, tebe pa ni bilo od nikoder!«

»Kaj bi za to! Za kozarček vina!« se ga je Ivan otepal.

»Si mogoče pil tam zunaj boljšega? Tam — — —« je pokazal v smeri proti Ravni cesti.

»Ne vpij vendar, ko da si znorel! Obdrži te čenče zase!« ga je rotil Ivan.

»A-a-a- — ha-ha-ha! Ivan — —!«

»Pojdeš z nami, Ivan?« je pristopicala Irena k njima in prijela Ivana za rokav. »Malo bomo posedeli v kavarni. Pojdi z nami!«

Molče je šel Ivan z njimi. Vendar to že ni bilo več za Irenin rojstni dan, ker je ura v starem mestnem stolpu zasekala tri zvonke bronaste udarce v zamegleno zimsko noč — — — (Dalje prih.)

## Mozes

Igra za materinski dan v dveh dejanjih — Spisal † Matko Krevh — (Konec)

### II. dejanje

Pokrajina ob Nilu. Na levi ločje, kjer je skrita Marija. Popoldne.

Marija: Pol dneva se že skrivam v tem zatišju, a jerbašček se še vedno ziblje na istem mestu na vodi, ki baš tukaj skoro stoji. Sefora je v resnici modra žena, ki ve kaj dela. Sedaj sem tudi jaz prepričana, da bo Joelček le na tak način rešen grozne smrti pod mečem Faraonovih vojakov. — O, da bi valovi ne odnesli Joelčka dalje, kjer je reka deroča in nevarna! Potem bi bil izgubljen. Škoda, da ga nismo privezale za kakšno drevo! — Dokler bo Nil miren, jerbaščka, upam, ne bo odnesel. Bati se je le, če bi zaradi deževja narasel. In noči me je strah. Najraje bi splaval

po jerbašček ter ga odnesla domov. Sicer pa mi je Sefora obljubila, da me na večer obišče. Naj ona odloči, kako in kaj bo z Joelčkom.

Pst! Zdi se mi, da nekdo prihaja. Bog me varuj Faraonovih vojakov! Moram se skriti. (Se skrije. Od desne Miris.)

Miris (ogleduje prostor): Vse je v redu. Nikjer ni nepoklicanega očesa. Kraljičina bi se rada kopala v reki, ki je baš tukaj mirna in brez požrešnih krokodilov. Takoj ji javim, da se brez skrbi skoplje v Nilu. Sicer pa bova s Sezostris na straži. (Odiše na desno.)

Marija (se prikaže iz ločja): Ali je videla jerbašček, ali ga ni videla? — Imenitna gospodična je bila; to se ji pozna po obleki in laseh. Pa zakaj je tako hitro od-

šla? Ali je šla koga klicat? — Če bi utegnili pripeljati Faraonove vojake, potem je boljše, da valovi odneso jerbašček z Joelčkom kam dalje v varnejše zatišje. (Pri-sluhne): Slišim korake. — Več oseb je... O Bog, če so vojaki! Ugasni jim oči, da ne bodo videli jerbaščka! (Poslušaj): Toda to niso moški glasovi, marveč ženski. — Če bi se kakšne imenitne gospe prišle kopat in bi našle Joelčka, gotovo bi se jim zasmilil in bi ga rešile smrti. O Bog, stori tako! Vekomaj ti bom hvaležna. (Se spet skrije).

(Od desne kraljična, Miris in Sezostris.)

Kraljična: Tu je torej kraj, ki si ga poiskala, da se neopažena lahko skopljem v hladni vodi?

Miris: Visočanstvo! Ta kraj je poiskal za kraljevsko veličanstvo, vašo pokojno mater, prvi kraljev dvorjanik Aminohotep. Bil je kraljevskemu veličanstvu v dnevih vročine najljubši prostor.

Kraljična: Da, da, spominjam se, ko me je rajna mati vodila semkaj; vendar sem po njeni nenadni smrti imela nek čuden strah pred Nilom, kakor da bi bilo iz njega prišlo tisto grozno, ki mi je tako zgodaj vzelo ljubo mamo.

Sezostris: Po kopeli v Nilu je bilo, ko se je njeno veličanstvo kraljica nenadoma zresnila in obleдела ter v nekaj urah izdihnila svojo veliko dušo. Dobro se spominjam tistih dogodkov.

Miris: Mar misliš, da je bil Nil vzrok smrti njenega veličanstva kraljice?

Kraljična: Moja mama je imela po zatrdilu zdravnikov slabotno srce.

Sezostris: Kdo bi se čudil, visočanstvo, ko pa je morala v svojem življenju toliko trpeti!

Kraljična: Da, bila je mučenica na kraljevskem prestolu. Toda pustimo mračne misli ter mislimo na kopel. Ti, Miris, praviš, da tod ni krokodilov?

Miris: Bogovi so jih pregnali. Posrečilo se je Aminohotepu zgraditi ta prostor z dolgimi koli v reki, ki je tukaj precej plitva in mirna. V bližini ni človeških bivališč, ker je kraj kraljeva last.

Kraljična: Tem boljše! Nihče nas ne bo opazoval. — Ali imata vse potrebno za kopanje s seboj?

Miris, Sezostris (se globoko

priklonita): Visočanstvo, na vse sva mislili.

Kraljična: Dobro! Vajina skrb in zvestoba bo poplačana.

Miris, Sezostris (se priklonita še globoko): Visočanstvo! Bogovi naj te nagradijo za tvojo dobroto in naklonjenost nama, nevrednima sužnjama!

Kraljična: Miris, pripravi mi tance!

Miris: Držim jo pripravljeno, visočanstvo.

Kraljična: Sezostris, dotakni se vode, če je dovolj hladna! (Sezostris uboga).

Sezostris: Zdi se mi skoro pretopla.

Kraljična: Ogledati si hočem nekoliko obrežje. (Stopi nekoliko na levo in ogleduje.) Izvrstno! Res lepo! Svet se polagoma znižuje v reko. (Zapazi jerbašček): Kaj pa plava tam po vodi? (Miris in Sezostris opazujeta z zanimanjem.)

Miris: Stvar je podobna jerbaščku. Čudim se, da ga prej nisem opazila.

Sezostris: In kako mirno plava kakor čolniček.

Kraljična: Mar ga je voda prinesla?

Miris: Drznem si dvomiti o tem, visočanstvo; kajti tukaj Nil skoro stoji, njegov glavni tok pa je v sredini in povrh je na tem kraju reka zakoličena za obrambo pred krokodili.

Kraljična: Po tem takem je nekdo nalašč odložil ali zavrgel jerbašček.

Sezostris: Predrzen je bil, ki si je upal stopiti na kraljevo obrežje.

Miris: Videti je, da jerbašček ni prazen.

Kraljična: Treba se je prepričati o njegovi vsebini. Katera mi prinese jerbašček?

Miris, Sezostris: Dovolj meni, kraljična!

Kraljična: Pojdi ti, ki si mlajša! Upoštevam pa tudi tvojo dobro voljo, draga Sezostris.

Sezostris (se prikloni): Za te, o kraljična vsak čas — tudi življenje!

Kraljična: Ti veš, da cenim tvojo zvestobo. A sedaj naj poskusi svojo spretost Miris.

Miris : Tvoja želja, o kraljična, je meni ukaz. (Odide na levo.)

Kraljična : Čudno, da se jerbašček ne potopi, ako ni prazen.

Sezostris : Vsebina gotovo ni težka, drugače bi ga potegnila v vodo. Ali pa je zamazan s smolo ali s čim drugim.

Kraljična : Treba bo potrpeti, dokler se ne prepričamo na lastne oči. Ali jo vidiš, podjetno Miris, kako spretno plava?

Sezostris : Že od mladosti je vajena vode. Naučila se je pravilnega plavanja.

Kraljična : Dobra učiteljica si ji bila. Pozna se ji.

Sezostris : Nič ne rečem, le jezik ji teče preneglo; a te slabosti nima od mene.

Kraljična (se nasmehne) : Kaj hočeš, dobra Sezostris, to je nekaka prirojena slabost vseh žensk. Izjem je malo. — A, glej. Miris se že vrača z jerbaščkom. Kaj neki nama bo prinesla? Skoči, Sezostris, naproti ter ji pomagaj.

Sezostris : Kraljevsko visočanstvo naj pustim samo?

Kraljična : Ne boj se zame! Duh moje rajne matere me čuva. Ubogaj, Sezostris! (Sezostris odhiti na levo.) — Boji se zame, ker me ljubi. Tudi Miris me ljubi. Obe sta pripravljene izpolniti vsak čas sleherno mojo željo. — O, moja dobra mati! Ti si ju določila meni za služabnici. Še sedaj sem po njih deležna tvojega blagoslova. O mati! Zakaj si me zapustila tako zgodaj, ko bi te še najbolj potrebovala? Kaj mi pomaga kraljevska čast! Moj oče, kralj Faraon, me sicer ljubi, a on se ne utegne pečati z menoj, ker ima preveč posla z vladanjem. Razumem, da ima kot kralj veliko dela, ne razumem pa, zakaj tako stiska tiste nesrečne Jude, ki jih drži v suženjstvu. Zastonj mu morajo opravljati najtežja dela; a če ne ubogajo, so tepeni od krvi — naše ljudstvo pa pri tem lenuhari ter se vdaja razuzdanosti. Pa to še ni najhuje. Moj kraljevski oče se je spozabil celo tako daleč, da po svojih vojakihi mori izraelske dečke. Če bi še moja mati živela, bi mu kaj takega nikdar ne pripustila. Ali se moj oče res ne boji božje kazni? Če bi bilo po mojem, bi te nesrečne Izraelce že davno odpravila v njihovo domovino, po kateri tako hrepenijo.

Še pomagala bi jim, ko bi bilo v mojih močeh. Saj so prav tako ljudje, kakor smo mi Egipčani. (Miris in Sezostris se vrmeta.) No, kaj mi prinašata v jerbaščku?

Miris (z jerbaščkom) : Nekaj živega je v njem.

Sezostris : Bodimo previdne!

Kraljična : Postavi jerbašček na tla ter ga previdno odpri!

Miris (odpira) : Živali se ne mečejo tako stran. Pričakujem kaj boljšega.

Kraljična : V resnici sem radovedna, kaj smo našle v jerbaščku. (Miris odpre, vse se začudijo):

Vse : Ah! Dete! — — —

Kraljična : Kako ljubko dete!

Sezostris : Deček je.

Miris : Čigav je neki?

Sezostris : Nekdo se ga je hotel na ta način iznebiti.

Miris : Kdo ve, če ga ni kakšna izraelskih mater hotela rešiti na ta način

Kraljična (bridko) : — — — krute smrti pod mečem Faraonovim, kaj-ne? — O, da je moj oče tak!

Sezostris : Njegovo veličanstvo ve, kaj dela.

Kraljična : Vsa čast njemu kot kralju; toda v svojem sovraštvu do Izraelcev je naravnost okruten.

Sezostris : Preveč se množijo ti sužnji.

Kraljična (vneto) : Tudi sužnji so ljudje, ki imajo pravico do življenja. In zato bo ta deček, čeprav je sin izraelskih staršev, moj, ker sem ga jaz otela smrti v valovih Nila. In tudi ime mu bom dala: Naj se imenuje odslej Mozes!

Miris in Sezostris (navdušeno) : Zares kraljevska hči si!

Kraljična : Treba bo poizvedeti po dečkovih starših, da ne bodo v skrbeh za otroka. Njegova mati gotovo zelo žaluje za njim.

Miris : Morda je kdo njegovih v bližini. Takoj se prepričam. (Marija stopi iz ločja.)

Marija (nekoliko preplašena) : Ali naj pokličem hebrejsko mater, ki bi lahko dojila dete?

Kraljična : Kdo pa si ti, deklica mlada?

Marija : Dečkova sestra sem, Marija po imenu.



Kraljična: Njegova sestra si, pa pustiš brata v taki nevarnosti?

Marija: Kaj hočem! Oba sva otroka izraelskih staršev, ki sta v tej deželi sužnja. Faraonovi vojaki hodijo okrog, stikajoči po naših bornih šotorih, da bi našli ter pomorili komaj rojene izraelske dečke. Tudi našemu šotoru so se že približali. V skrajni sili smo skrile Joelčka v ta, s smolo zamazan jerbašček ter ga izročile na srečo valovom Nila v upanju, da ga kdo najde ter tako reši smrti. In ve ste ga naše ...

Kraljična: Mar nam ne zaupaš?

Marija: O pač. Saj ste videti zelo blaga gospa, čeprav vas ne poznam. (Miris in Sezostris ji namigujeta.)

Kraljična (pogleda resno služabnici): Spoznala me boš, upam, od dobre strani. Toda sedaj pokličiči dečkovo mater! Saj je gotovo v velikih skrbeh.

Marija: Bojim se, da bo zbolela od žalosti; takoj jo pokličem. (Odhiti.)

Sezostris: Iz večnosti, o kraljična, te blagoslavlja tvoja mati, saj si v svoji dobroti vsa njena hči.

Miris: Kako velika si, o kraljična, v svoji ljubezni do najnižjih, do sužnjev!

Kraljična: Česar sem bila jaz v tako pičli meri deležna, to bi rada dala drugim, namreč: materinsko ljubezen. Očetove tisočere krivice hočem popraviti na tem enem judovskem otroku.

Miris in Sezostris: Bogovi naj te uslišijo!

Kraljična (se skloni nad detetom): Moj mali Mozes, ali si zadovoljen, da sem te sprejela pod svoje varstvo? Nebogljjen si še; zato sem dala poklicati tvojo rodno mater. O, ne boš pogrešal njenega mleka, ne njene ljubezni, ničesar ne boš pogrešal, ker bo skrbela zate kraljeva hči. Ko boš shodil, boš prišel k meni v oskrbo in šolo, da boš nekoč velik in učen mož. Verujem v tvojo veliko usodo, ki se je tako čudovito pričela na tej sveti reki Nil. (Marija in Jokabed iz ozadja.) Oči odpiraš? O, kmalu jih boš uprl v svojo mamico, ti srečno dete!

Marija: Prepričaj se, mama, da naš Joelček živi!

Jokabed: Zahvaljen Izraelov Bog za to veliko dobroto! (Se skloni nad detetom.) Moj ljubi, dragi Joelček, presrečne

so moje oči, ker te zopet vidijo. Nič se ti ni zgodilo. Angel Gospodov te je varoval. Kako vroče sem molila za te in glej, ostal si živ in zdrav. (Ga poljubi.)

Marija: Glej, mama, tu pa so tiste pridne gospe, ki so rešile Joelčka!

Miris in Sezostris: Njeno visočanstvo, kraljična, je blagovolila rešiti tvoje dete, hebrejska žena.

Jokabed: Ali je mogoče? Kraljična, Faraonova hči je rešila moje dete? Zahvaljena, tisočkrat zahvaljena, visoka gospa! (Ji poljublja roko, enako Marija.) Bog Izraelov, ki ga moli naše zaslužjeno ljudstvo, naj ti poplača tvojo velikodušnost!

Kraljična: Sicer sem ravnala proti očetovi volji ...

Jokabed: Toda po volji božji. Vedi, da je vsak, ki dela po volji božji, od Boga blagoslovljen!

Kraljična: Tvoj Bog naj te usliši! Sedaj pa k stvari!: Vzemi dete in doji ga! — Ko pa bo shodil, pripelji ga k meni, da ga vzgojim. — Oj, ne huduj se, hebrejska mati, da posegam v tvoje pravice. Ti si ga rodila, jaz pa sem ga rešila smrti v valovih Nila; zato si lastim tudi nekaj pravic do njega. Celotno ime sem mu dala: Mozes naj se odslej imenuje!

Jokabed: Pravico imaš dati mu ime, saj si ga ti rešila iz vode. O dobra kraljična! Rada ti ga izročim v odgojo, samo, da je živ; zakaj preživela sem najstrašnejše trenutke svojega življenja, odkar sem se morala ločiti od njega. Z ljubeznijo ga bom dojila ter skrbela zanj, dokler ne shodi. In potem ti ga pripeljem, da mu daš vzgojo, ki bo zanj najprimernejša. — Vendar — oprostite mi, o kraljična — vendar se nekoliko bojim, bojim ...

Kraljična (naglo): — da ga ne bom znala prav vzgajati?

Jokabed (resno): Bojim se kralja Faraona.

Kraljična: Kar se mojega očeta tiče, bodi brez skrbi. On nima časa, da bi se zanimal za mene in mojo okolico.

Jokabed: Prepričana sem, o kraljična, da boš kraljevsko skrbela za Mozesa, vendar bi te iskreno prosila, ako bi ga vsaj od časa do časa smela obiskati.

Kraljična: Kot mati ga boš smela obiskovati vsak čas, da se prepričaš, kako

je že napredoval v znanostih. — Ako pa se morda bojiš, da bi ga odtujila tebi in tvojemu narodu, potem pa vedi, da je v mojih očeh, izneveriti kogar koli veri in rodu njegovih očetov, vnebovpijoča krivica.

**Jokabed:** Kako si dobra, kraljična! Nebo te naj blagoslavlja za tvojo veliko dobroto! — Marija! Zahvaliva se njej, ki hoče biti našemu Joelčku druga mati! (Obe ji poljubita roko.)

**Kraljična:** Prav si rekla, hebrejska mati, da bom Mozesu druga mati; a resnična mati ostaneš ti, ki si mu dala življenje. In zato ga bom učila ljubiti tebe, ker upam, da bom po tem deležna tudi jaz vsaj nekoliko njegove ljubezni —

**Jokabed (Mozesu):** Srečno dete! Zdi se mi, kakor da bi imel Bog s teboj posebne namene.

**Kraljična:** Rekla sem še, da verujem v njegovo veliko usodo. Kdo ve, če

ne bo ta Mozes, ki sem ga jaz rešila iz valov Nila, nekoč voditelj hebrejskega ljudstva — — —

**Marija (navdušeno):** — — — ki ga bo izpeljal iz sužnosti.

**Kraljična (resno):** — — — ki ga bo izpeljal iz sužnosti.

**Jokabed:** Če se to zgodi, potem bo živelo tvoje ime, o kraljična, v spominu našega ljudstva na veke.

**Marija:** In vsi odrešeni narodi ti bodo peli slavo.

**Kraljična (dvigne jerbašček):** Mozes! Kaj bo iz tebe? Ali bo tvoja ljubezen tako velika, da bo ogrevala rodno mater, mene in vse hebrejsko zaslužnjeno ljudstvo?

**Jokabed:** Čudna so božja pota. Naj se izpolni tvoja želja, o kraljična!

**Ostale:** In naj bosta blagoslovljeni obe materi v svoji nesebični ljubezni!

Zastor pade.

## Gašper Perko

Stara vipavska zgodba — Dr. Ivo Česnik (Konec)

Prigovarjal je Gašper, odgovarjal je Mlakar, vtikala sta se v besedo Urh in Petrič. Po dolgem prerekanju je bila sklenjena kupčija za 8.000 lir.

»4000 lir še dobiš, Gašper. Za 4000 lir je dolga z obrestmi pri meni.«

»4000 lir, dobro! Kdaj delava pismo?«

»Tako jutri Gašper, da lahko čimprej odideš v Ameriko.«

»Velja.«

Gašper je udaril v Mlakarjevo desnico in poklical vina na mizo. In pili so likof, dokler niso pospali vsi na klopeh.

Mlakar si je veselja mencal roke, ko je odšel v svojo spalnico.

\*

Drugi dan je čakala Mica do večera, — čakala ga je celo noč do jutra — ni ga bilo. Tretji dan se je raznesla po vasi novica, da je prodal hišo, kozo in njivo ter odšel v Ameriko. Mica je to zvedela — in se prestrašila. Hitela je k Mlakarju in ga vprašala, če je res, kar ljudje govore. Potrčil je govorico in jo tolažil, da lahko ostane v bajti, če mu najemninščino od-

služi z delom. Mica je jokala in ga prosila, naj se je usmili.

»Kaj češ, Mica? Kupil sem, plačal, njiva je moja. Tudi za kozo sem se zgovoril. Pa v božjem imenu ti jo pustim, da ljudje ne poreko, da te preganjam.«

Mica je stopila k župniku in ga prosila, naj ji pomaga. Stari župnik jo je tolažil, kakor je znal.

»Ne verjamem, da bi Gašper odšel v Ameriko. Poznam ga. Popihal jo je v Trst, kjer je služil pri vojaki. Toda čez morje se mu ne poljubi. Pomisli, da ima v žepu 4000 lir, s katerimi lahko živi nekaj časa kot kralj. Na jutri tako ne mislijo taki ljudje, da je le za danes.«

Stari župnik je prav govoril. Stefan Tratnik, ki je vozil vsak teden teleta, je prišel k Mici z novico, da je videl njenega moža na ribjem trgu in ž njim govoril. Pravil mu je, da je zadovoljen s tržaškim življenjem, da ne misli več na Ameriko, na dom pa tudi ne. Mica je jokala in prosila Tratnika, naj jo vzame prihodnji teden s seboj, da gre po moža. Tratnik je rad privolil.

Mica se je peljala v Trst v mrazu in burji čez kraško planoto. A ni čutila mraza niti burje. Eno željo je nosila v srcu, da dobi moža in ga vzame na dom. Iskala ga je ves dan zaman.

»Čemu bi iskala, Mica?« ji je rekel Tratnik »Bog ve kot se klati! Ne dobiš ga. Če bo lačen, se že vrne.«

»Meni je grozno hudo!«

»Tu te ne smem pustiti, ker si že vsa prezebla. Kar na voz pojdi!«

Potisnil jo je na voz, pognal konje, ki so zdirjali po gladki cesti iz mesta. Mica je na vozu jokala in se ni utolažila vso pot. Po Krasu je brila ostra burja in snežinke so padale na kamenito planoto. Mica je trepetala od mraza, čeprav je bila zavita čez glavo v gorko odejo, in ko je stopala s Tratnikovega dvorišča v borno kočo, je čutila, da se ji tresejo noge in da jo v prsih nekaj stiska. Doma je zakurila na ognjišču in pristavila lonec za kavo. A ni skuhala kave in ni se utegnila ogreti. Prijela jo je grozna slabost in morala je v posteljo.

»Moj Bog, kaj bo, kaj bo, če umrjem. Kdo bo skrbel odslej za Gašperja!«

To je bila njena prva misel, ki ji je ležala kot mora na duši.

Stara ura je enakomerno tiktakala na steni in motila grobno tišino, ki je vladala v sobi. Mico je morila ta tišina in postalo ji je grenko. Prišla ji je na misel smrt, ki se utegne pritihotapati k njej skrivaj kot tat in ji utrgati nit življenja. Začela je klicati in stokati s slabotnim glasom. A njeni klici so bili neslišni, preklicala jih je burja, ki je piskala svojo starodavno pesem krog vogalov. Ves večer in vso noč je prebila Mica v težkih vzdihih, strahu in trepetu, groznih bolečinah in mislih na smrt.

Drugo jutro je prišla sosedica mimo okna in čula vzdih. Stopila je v kuhinjo, v sobo in se prestrašila, ko je zagledala Mico v postelji.

»Kaj pa ti je, Mica?« je vprašala in se nagnila nad Mico.

»A, ti si, Katra! Hvala Bogu, da si prišla. Vso noč sem klicala, a ni bilo žive duše. Bolna sem, bolna. Po gospoda bo treba,« je govorila Mica s slabotnim glasom. Katra jo je tolažila in ji skuhala

kave in ji obljubila, da pošlje svojo hčer Tinko, da ji bo stregla.

Prišel je stari župnik in jo spravil z Bogom, prišla je Tinka in ji stregla, prišle so stare ženice, da ji izkažejo sočutje v trpljenju. A ni jih mnogo poslušala in govorila z njimi, ker jo je napadla huda pljučnica. Preskrbeli so zdravnika iz Vipave. Zdravnik je kimal z glavo in majal z rameni, kot bi hotel reči: »Moja pomoč je zaman.« In res je bila zaman. V osmih dneh so Mico že ponesli na pokopališče in jo zagrebli v črno zemljo.

\*

Minili so od tedaj trije meseci. Nekega večera je potrkal Gašper Perko na zaklenjena vrata svoje nekdanje kočice. Mlakar je nastanil v njej starega Mazleta, ki je izdeloval škafe in brentače.

»Noter!« se je odzval Mazle in šel odklepat. Gašper Perko je vstopil in se čudil, ko ni videl pri ognjišču svoje žene.

»Dober večer!«

»Bog daj! A ti si, Gašper? Kod si se pa klatil toliko časa?«

»Kaj te to briga! Kje je moja žena, to mi povej! In kaj delaš ti tukaj?«

»Hišo sem najel od Mlakarja. Ali si že pozabil, da si jo prodal? Za ženo si se pa malo brigal, Gašper. Peljala se je v Trst, da te poišče in se je premrazila, zbolela in umrla.«

»Kaj praviš? Da je umrla?«

»Umrla je.«

Gašper je stal poparjen pred Mazletom, ki je pri luči oblal dno za velik škaf.

»Kdo me bo pa odslej redil?« je vprašal Gašper.

Mazle se je zasmel, da so se mu pokazali redki očrneli zobje v ustih.

»Kdo pa redi mene?« je dejal. »Delo, Gašper; brez dela ni jela. Z mešetarjenjem se ne boš živel.«

»Delal, da bi, kopal, sekal in cepil drva? Nak!«

»Tvoja glava, tvoj svet. Od denarja, ki si ga dobil za bajto in zemljo, ti menda ni ostalo ničesar, drugače se ne bi vrnil tako razcapan domov.«

»Molči,« je jezno rekel Gašper, zaškrtal z zobmi in se odpravil k Mlakarju, kjer se je pozdravil s Petričem in užitkarjem

Urhom in pil na njun račun, ker v žepu ni imel več beliča. Ko je legel zvečer v listje, je ugibal, kaj na počne: ali naj še dalje mešetari, ali naj gre beračit. Zadnja misel mu je ugajala. Koj drugi dan si je napravil malho in šel po dolini od hiše do hiše. Hodil je in klečeplazil, zdihoval in težko dihal, kot bi imel zdaj in zdaj umreti. Ljudje so ga pa dobro poznali iz prejšnega časa. Zato je priberačil le malo.

Zgodila se mu je tisti dan tudi velika nesreča. Zasačil ga je orožnik, ga poučil, da je prepovedano rezati beraško palico in ga odgnal pred sodnika, ki ga je zaprl za 48 ur.

Ko je prišel iz zapora, je bil ves obupan. »Kaj naj storim? Beračiti ne smem. Star sem, delati ne morem in se mi ne ljubi. Obesit bi se šel.«

In res je odpel pas od svojih hlač, ga pripel na drevo ob cesti in si ga začel motati krog vratu. Sredi tega posla mu je pa padla v glavo imenitna misel.

»Hvala Bogu, ravno ob pravem času mi je prišla lepa misel na um. Videl sem v Trstu moža, ki je tržil z raznimi semeni po deželi, in pri tem beračil. Tudi jaz pojdem in storim tako. Orožniki mi pa ne morejo ničesar.«

Odvezal je pas od drevesa in odšel k Urhu, ga prosil za 10 lir na posodo, da kupi semen. Urh se ga je usmilil in mu posodil.

»Veš, Urh, na večne čase ti bom hvalen. Zdaj pojdem na Goriško, na Kras in v Benečijo, kjer me nihče ne pozna. Tam bo moj posel lažji.«

\*

Danes hodi Gašper Perko s semeni po svetu, pripoveduje pravljice otrokom in neovirano berači.

Včasih se mu pa le vzbudi v duši vprašanje: »Ali sem v življenju storil kaj koristnega? Ali nisem bil le trot?«

## Prehrana zdravega in bolnega človeka

Milica Sivec — (Nadaljevanje)

### Meso

Meso zavzema v naši prehrani zelo važno mesto. Odlikuje se z veliko množino beljakovin in tolšč, rudninskih snovi pa ima malo. Poslednje se nahajajo večinoma v krvi in se pri klanju izgube. Kakovost mesa in količina njegovih redilnih snovi zavisi od vrste živali, od spola, nje starosti, od krmljenja in vzdrževanja. Sočnost mesa je odvisna od krvnega obtoka, ta pa zopet od prehrane. Meso starih živali je trdo in žilnato, od mladih pa je mehko, nežno, manj sočno, a lahko prebavno.

Razlikujemo meso štirinožcev, ptičev, rib in dvoživk. Meso štirinožcev ima najboljši okus, je najlažje prebavljivo in vsebuje največ redilnih snovi. Meso domačih živali je boljše od mesa divjačine. Pri nas cenimo posebno meso govedi, prašičev, ovac, koz, kuncev, perutnine, divjačine in rib; manj v navadi je konjsko meso in meso dvoživk.

Vsaka vrsta mesa ima svojo posebno barvo, okus in sijaj. Čim finejša so mes-

nata vlakna, tem nežnejše je meso, čim debelejša, tem bolj grobo in žilavo je. S pravilno prehrano se da meso živali zboljšati. Od krmil je odvisno, ali krmimo žival za meso ali za mast. Krmljenje z oljnimi krmili posebno vpliva na dober okus mesa. Vrednost mesa je tudi odvisna od tega, če žival dela in se mnogo giblje. Svinja in tele, ki ne opravljata nobenega dela imatabledordeče meso, medtem ko imata vol in konj ter druge živali, ki delajo, temnordeče meso. Tudi hrana vpliva na barvo mesa. Dokler uživa teliček mlečno hrano, ima belo meso, pozneje pa, ko se hrani s trdo hrano dobi njegovo meso temnejšo barvo. To barvo mesa povzroča neko beljakovinasto telesce, ki vsebuje železo. Poleg tega vsebuje rdeče meso tudi neke škodljive beljakovinaste snovi (ekstraktne snovi), ki jih belo meso (perutnine, telet, jagenčkov in rib) nima. Zato pogosto priporočajo zdravniki bolnikom belo meso.

---

*Poravnajte naročnino!*

Goveje meso delimo v govedino v obče, v volovino in bikovino ter v teletino. Najokusnejše in najtečnejše meso dajejo dva do tri leta stari pitani voli. Vlakenca tega mesa so lepo napeta, nekoliko prožna, polna mesnega soka in niso preveč prepletena z žilami in kitami. Maščoba je lepo bela in ima prijeten duh. Volovina ima najmanj vode in največ beljakovin. Čim bolj mastno je meso, tem manj vode vsebuje.

Govedina vsebuje vobče več kit in žil. Njena vlakenca imajo v sebi manj soka in masti ter so zato bolj suha in upadla. Mlada in dobro rejena goveda dajejo dobro in mehko, stara in suha pa trdo in žilavo meso.

Teletina je bledordeča in sestoji iz finih vlakenc. Ona vsebuje obilo vode, ima manj redilnih snovi, je okusna in lahko prebavljiva. Najokusnejše meso dajejo okrog 6 tednov stara teleta. Telečje meso ima obilo vezalnega tkiva, ki se pri kuhanju v vodi raztopi. Če voda izpari, ostane v posodi žolci podobna snov.

Redilna vrednost mesa z raznih delov živali je enaka, nista pa enaka njegov okus in trdota. Glede na to delimo meso v več vrst. Zadnji deli živali dajejo boljše meso od prednjih.

Na deželi, kjer ni mesnic, se použije največ posušenega prešičjega mesa. Svinjino uživamo lahko surovo, kuhano in pečeno.

Svinjina ima obilo snežnobe, prijetno dišeče masti, mnogo vode, a manj beljakovin. Za kuho uporabljamo posebno rebra, noge in glavo, ostali deli pa nam dajejo okusno meso za pečenke. Pleče in krače se običajno nasolijo in prekade ter nam dajejo najokusnejše suho meso ali gnjat.

Koštrunovina po redilnosti le malo zastaja za govedino. Ona je prijetnega okusa in lahko prebavljiva. Težko prebavljiva pa je mast. Meso jagenčkov nam daje okusno pečenko.

Dobro, mehko in precej redilno meso nam dajejo tudi kunci.

Perutnina ima okusno in lahko prebavljivo meso. Njegova hranilna vrednost je enaka hranilni vrednosti mesa domačega zajca in enaka hranilni izdatnosti navadne govedine in teletine. Meso mladih

živali pečemo, ono starih, ki je pusto in trdo pa kuhamo in nam daje okusno juho. Gosje in kapunovo meso je zelo mastno.

Meso perutnine delimo v svetlo in temno. Svetlo, belo meso imata domača kura in pegat, puran more imeti svetlo in temno meso, gos, raca in golob pa imajo temno meso.

Meso perutnine, naj je belo ali temno vsebuje obilo sečne kisline. Razširjenost protina (pokostnice) v Franciji in Angliji pripisujejo mnogi obilemu zavživanju mesa perutnine.

Meso divjih živali ima le malo maščobe in je zato pusto. Njegova hranilna vrednost je enaka slabi govedini. Mnogi ga zelo čislajo zaradi svojevrstnega okusa. Meso starejših živali in samcev je bolj trdo in težko prebavljivo, zato ga devamo v kvašo, da se njegova vlakenca omehčajo.

Ribe delimo v sladkovodne in morske; po tem se ravna tudi okus njihovega mesa. Premlado meso nima pravega okusa, prestaro pa je trdo in lasasto. Ribje meso je bolj vodeno in se na toplem naglo razkrajja. Pri tem se tvorijo nevarni strupi, čeprav meso še nima sumljivega videza in slabega vonja. Zato velja pravilo, da naj potuje riba še živa gospodinji v košaro. Pri nakupu je zato potrebna največja pazljivost.

Sveže in zdrave ribe poznamo po tem, da imajo jasne oči, svetle luskinе in svetlordeče škrge.

Glede hranilnih vrednot se meso raznih rib ne razlikuje mnogo. Ribje meso je belo in lahko prebavljivo, izjemo dela losos, ki ima rožnatordeče meso.

(Dalje prihodnjič.)

---

## Da se dobro počutiš ...

Da se v življenju dobro počutiš, moraš dobro storiti — komur koli! Ni važno: ali drobni rastlinici, ali mali živalici, ali človeku: naj si bo dober ali slab, vreden ali nevreden, bližnji ali nepoznan.

Kdor misli, da ne more dobrega storiti, ker se v svojem življenjskem krogu ne počuti dobro, napačno sklepa. — Najprej dobro delo — pa četudi samo dobra in plemenita misel, ali prizanesljiv molk, ali tihi gib ljubezni — in potem šele se moreš dobro počutiti!



# Spomini ob obletnicah

Francka Zupančič

Spomini se nam obujajo, kajti dnevi, ki so bili, niso nikdar taki kot tisti, ki slede drug drugemu. Danes ni včeraj in ne jutri, ki je še povsem neznan.

Delavni Amerikanci se bahajo, da se zbude vsako jutro z najmanj sedmerimi novimi idejami... Če bi vsak izmed nas dobro pretehtal samega sebe, bi našel, če ne že sedem, vsaj eno, dobro misel vsako jutro. In bila bi to morda lepa in popolna ideja ali pa tudi le nekaj nepopolnega, ali pa samo majčkena njena sled. Morda čustvo, ki se poraja brzo in živo, ni vidno, toda bržkone pa njegov prehod v stopnjevanje. Včasih je samo guba na čelu, senca v pogledu ali bledota usten. In kakor se počasi poraja to novo, nepričakovano, tako počasi odhaja staro. Ideje oblede, se oddaljujejo, se poizgubljujejo. Čustva izgubljujejo jakost, se nižajo, razveljavljajo. Kot da bi kraljeval v tej naši duhovnosti fizičen zakon, ki proglašča materijo za neprodno.

Res je: v življenju poznamo dobe punta, ko se vse naše bitje upira starim vezem in stremi ločiti se od vsega, kar nas je prej vzradoščalo, stremi za neznanu prihodnostjo, za novimi obzorji, v neodkrita polja... In zdi se nam ta večna izprememba nekaj kar najlepšega.

So pa zopet dobe jasnega miru; duh se ziblje, zasniva, skoro se izgublja. In tedaj nas naša stalna nestanovitnost draži in nam je neuteha.

Ljubile ste morda z vso močjo srca, življenje se vam je v oni ljubezni črpalo polno muk ali pa vam je bila ljubezen sladka, zdela se vam je brezmejnna. Toda ohladila se je... in čutile ste bolešt. Ali ni tako?

In še: čitale ste knjigo, ki vam je vžigala polno navdušenja. Minilo je leto, en dan morda samo, zopet ste jo odprle, iskale prejšnjega navdušenja, toda porajala se vam je ironična kritika in žalujete zdaj za njo kot za izgubljeno prijateljico. Spomnite se torej!...

Vsega se ne moremo spomniti. Vsak naš dan je obletnica, je poseben in značilen datum, skoro individualen. Toda

mного dni zapade pozabi in se ne porajajo več v spominu.

Živeli smo jih, prevzeli morda one vnanjosti, ki ne pušča vtisov. Izgubili smo jih morda po poti v brezpomembnih opravkih, v nepotrebnih besedah. Zapravili smo jih nepremišljeno kot izgubljeni sin, ki je zapravlil svoje premoženje. Nismo jih označili z nikako ljubeznijo, z nikakim poudarkom. Živeli smo jih zase, ne za druge. Odpadli so z drevesa našega življenja kakor mrtvi listi, ki jih je odnesel v vrtincu jesenski veter.

Odpotovali so: spomin nima magične moči, da bi jih prizval.

Tudi vseh obletnic se ne spominjamo. Toda včasih se pojavijo spomini v daljavah, kot bežeče sence, nedoločni pojavi, nespoznan in duh išče, išče v obrisih, se trudi ter vprašuje: »Ali so to moji spomini iz preteklosti? Ali je to povest, ki sem jo čula, knjiga, ki sem jo čitala, ali so le morda sanje?«

In sence ostanejo daleč, beže, prihajajo druge, odhajajo, se vračajo, nepoznane so, dokler ena sama misel, nit vezi ne odstrani skrivnosti: ljubki spomini detinstva. Smeš in tek po livadah in gajih cvetečega majnika; globok in blagodejen sen; fantastične zveri nad dolgočasnimi črkami abecede; detinske igre, družinska slavja; prelepe pravljice, mnoge grozne, da so se glavice stiskale pod varujočo odejo; velike bolesti, pričete v solzah in končane z materinim poljubom.

Toda iz temne gmote, ki je naša preteklost mnogih izgubljenih let, se jasno loči dvoje ali troje svetlih dni, ki so mejniki življenja, njegovi veliki pretresi, dolge postaje med dolgim potom in drugim še daljšim. Neizbrisni datumi, glasno govoreče številke, pretresljivi odstavki našega življenjskega romana, ostanejo vdolbeni v spominu, kakor vklesani v marmor.

Obletnica radosti, bolesti, srda, nečimernosti; globoki vtisi, skušnjave, živi spomini vedno navzoči, kratka vsebina bitvanja: glej zgodovino življenja, ki se vrši...



### Pust, pust krivih ust...

Pust je v deželi, pa prav zares; človek bi komaj verjel, pa je le tako. Saj se gredo celo otroci maškare in našemljeni hodijo po ulicah in kažejo svojo bolj ali manj posrečeno preobleko z zelo prozornim nameonom, da bo kaj odletelo, kak skromen dar, ki bo doma prav prišel. O božiču so bili koledniki in tepežkarji, o novem letu trije kralji, zdaj pa maškare. To le slabo prikrito beračenje otrok nikakor ni priporočljivo. Saj ne rečem, da se gre otrok pokazati teti, stricu, dobri sosed, da pa kar sistematično oberejo vse hiše, in to ne samo v bližini, temveč tudi v oddaljenih mestnih delih, to naj bi starši le skušali preprečiti. Ni pa povsem zavračati navade, da se otroci za pusta našemijo. Saj je to veselje tolikokrat tako zelo skromno in nedolžno, nekaj kosov obleke starejšega bratca ali sestrice, star očetov ali materin klobuk in nekaj pisanih trakov ali papirjev, pa je kar dovolj za otroško veselje. Seveda še lepše, če sme za tako pustno veselico malček povabiti še nekaj prijateljev in da da mama še kaj malega za pod zob, tedaj je pa skraj treba paziti, da to veselo rajanje ne prekipeva. Nič ne de, če se materi ne ljubi od skrbi in vsakdanjih brig, otroci hočejo svojo pravico in prav je, da jim jo damo. Ali ste bili že kdaj na Gorenjskem, ko na pustni večer otroci zažigajo pusta? Na koncu stare metle, ki so si jo že kdo ve kdaj spravili, navežejo starih cunj, vmes pa še namažejo in navežejo smolo, seveda z žico, ker bi vrstica prehitro zgorela. Ves dan je že vrišč na vasi s pripravami, ki jih noben mráz in snežni metež ne ovira. Ko se zmračí, se vsa vaška mladež zbere na klancu za vasjo, vsak zažge svojo plamenico ter jo vrtil in vihti, da čim lepše gori in letijo ogorki daleč naokrog. Kmalu se pokažejo podobne vrste plamenic tudi v bližini drugih vasi. Pa štejejo: 10, 15, 20. »O, nas je več!« in vrišč in veselje naraščata. Morda bo kdo opomnil, da je to kaj nevarna igra. Po opisu bi se res lahko tako

sklepalo, a ko sem več let stvar od blizu opazovala, moram reči, da se nikdar ničesar ni zgodilo. Otroci so se pa le veselili pusta prav kakor kresa, saj ima živ plamen čudno moč nad človekom, ki se ji še odrasli težko ustavlja.

### O koruzni moki

Zadnje dva meseca smo dobili lepo in dobro koruzno moko, ki smo jo nekaj časa prav težko pogrešali. Nekaterim se zdi, da jo je skoraj preveč. Le hvaležni bodimo Bogu za vse njegove darove ter jih skušajmo s pridom porabiti! Opazile ste že, da je ta moka zelo ostra, za žgance skoraj preostra. Če jo pa presejemo, dobimo dobro tretjino ostrega zdroba za polento in pečenjak ter dve tretjini mehke moke za žgance in drugo kuho in peko. Že v zadnji številki smo povedale, kako pripravimo kruh iz same koruzne moke, ki je posebno dober h kavi ali k mleku. Danes prinašamo zapisek za koruzni pečenjak. Lanske naročnice bodo v 3. in 4. številki dobile mnogo zapiskov za porabo koruzne moke. Tako na primer, kako napravimo krompirjeve cmoke ali svaljke s koruzno moko, ocvrte koruzne zrezke, kakavove in polentne rezine itd. Tudi omlete lahko pripravimo s koruzno moko, prav kakor s pšenično, le malo bolj debele morajo biti in namesto da bi jih zvile, jih pripognemo samo čez pol. Za koruzni puding koruzni zdrob skuhamo na mleku, ohlajenemu primešamo jajca, oziroma rumenjake in iz beljakov sneg, malo maščobe, po okusu sladkorja, dišave in spečemo v pečici ali skuhamo v sopari. Za prežganje seveda le težko rabimo koruzno moko, tu si pa pomagamo z naribanim krompirjem ali pretlačenim fižolom.

### Kuharski zapiski za februar

#### Parjene bržole s krompirjem in kumarcami

Majhne goveje zrezke od pljučne pečenke, šimbasa ali od stegna potolci in nasoli. Potem naloži v primerno kozico za prst debelo na tanke rezine zrezanega, olupljenega krompirja, ga potresi s soljo in s sladko papriko ter na kolesca zrezano kisló

*Poravnajte naročnino!*

kumarco. Tako naloži še dve ali tri plasti krompirja, da je kozica skoraj polna. Potem povaljaj zrezke na obeh straneh v moki, jih opeci in naloži vrh krompirja. V ostali masti sprazi nekoliko sesekljanje čebule in žlico moke, ko zarumeni, dodaj žlico paradižnikove mezge ter zalij z juho ali vodo. Ker se to prežganje težko gladko razmeša, ga skozi sito ali penovko precedi na krompir in zalij vse skupaj še toliko, da je ves krompir pokrit s tekočino. Potem pokrito pari vsaj eno uro, da se krompir zmehča in se omaka primerno zgosti. Pazi, da bo krompir res kuhan, ker se zaradi kislih kumaric težje zmehča. Potem daj za vsako osebo en zrezek ali samo polovico in krompir z omako. Za zraven pa skuhaj še malo polente.

#### Goveji zvitki v sardelni omaki

Tanke goveje zrezke potolci in nasoli, potem jih pa namaži z mešanico 1 žlice gorčice in 1 žlice paradižnika ter dveh sesekljanih sardel. Zreži na kocke 4 kuhane olupljene krompirje in jih zmešaj s sesekljano kislom kumarco, 1 sardelo in žlico sesekljanega peteršilja. Deni na vsak zrezek žlico tega nadeva, zavij od vseh strani in poveži te zavitke z nitko ali vrstico. Naloži jih tesno v namazano kozico, polij jih še po vrhu z malo masti in speci v pečici. Ko so lepo rumeni, jih vzemi iz kozice, na ostali masti pa prepraži 2 žlici moke, žlico paradižnikove mezge in 2 sesekljani sardeli. Zalij z vodo, da dobiš redko omako, vložij vanjo pečene zvitke in jih pokrite počasi pari, da se dodobra zmehčajo. Poleg serviraj zabeljene testenine.

#### Parjeni zelenjavni cmoki

Oснаži približno tri četrt kg različnega sočivja: glavico zelja, majhno karfijolo ali malo ohrovta, korenčka, kolerabice, zelene, peteršilja ter zmelji vse skupaj z mesnim strojem. Tudi štorčke od zelja, ohrovta in karfijole. V žlici masti prepraži pol sesekljane čebule, dodaj zmleto zelenjavo, osoli, odišavi s česnom, majaronom in timezom, dodaj 2—3 žlice moke in nekaj drobtin. Ko se to zelenjavno testo nekoliko ohladi, dodaj 1 jajce in oblikuj enakomerne, malo sploščene cmoke. Vlij v primerno kozico žlico olja, zložij vanjo cmoke, potresi vmes 3—4 olupljene, na kocke zrezane krompir-

je in peci v vroči pečici 20 minut. Med tem pripravi bolj redko paradižnikovo omako ali bolje juho, brez masti, jo vlij čez opečene cmoke in krompir ter pokrito pari še 15—20 minut.

#### Kokoš v papriki

Zreži osnaženo kokoš na manjše kosce ter jih potresi z nekoliko soli in moke. Potem jih rumeno opraži na nekoliko masti in presnega masla. Opraženo meso vzemi iz masti in prepraži na njej dve sesekljani čebuli, potresi z žličko paprike, dodaj za oreh paradižnikove mezge in 2 žlici moke. Zalij s četrt litra mleka, dobro premešaj, okisaj s sokom pol limone in zalij še z vodo ali juho, kolikor je potrebno. Če zaliješ z vodo, dodaj 1 ali 2 kocki za juho. Vložij v to omako opraženo meso in pari, da se popolnoma zmehča.

#### Medene rezine

Zavri v kozici četrt litra vode, 5 dkg masti ali masla, žlico medu in 10 dkg sladkorja, ki ga popolnoma ali samo na pol lahko nadomestiš z umetnim sladilom. V ohlajeno tekočino vžvrkljaj 1 jajce ter vlij in zmešaj s 40 dkg moke in kavno žličko jedilne sode. Vlij v dobro namazano obliko za biskvit, potresi z orehi ali mandeljni in peci v srednje topli pečici 1 uro. Zreži šele drugi dan na pol prsta debele rezine.

#### Figove kroglice

Zmelji z mesnim strojem pol kg fig, dodaj sok in lupino ene limone in dveh mandarin in 10 dkg bolj debelo zrezanih orehov ali mandeljnov ali tudi samo krušnih drobtin. Oblikuj iz te zmesi kroglice, jih povaljaj v zmetih orehih ali čokoladi ter pusti dva dni, da se nekoliko osuše in prepoje. Potem jih zložij v papirnate skledice in postrezi z njimi. Ali pa namaži to zmes med dva oblata, za dva dni nekoliko obteži in zreži potem na primerne rezine.

#### Koruzni pečenjak

Zavri pet četrtin litra mleka z žlico sladkorja, žlico presnega masla in pestjo rozin. V vrelo zamešaj pet osmink litra koruznega zdroba in mešaj, da se zgosti. Potem urno vlij na pekačo, kjer si razbelila 1—2 žlici masti, ter peci v dobro segreti pečici četrt do pol ure. Potem peče-

njak razreži, ga polij z razredčenim toplim malinovcem in postreži. Namesto da pri-mešaš rozine, potreseš lahko pečenjak z na rezance zrezanimi jabolki, sladkorjem in cimetom.

### Vinski riž

V en liter vrele vode skuhaj na pol četr-t kg izbranega in opranega riža. Ko se zgosti, zalij s četr-t litra rdečega vina, v katerem si skuhala in pozneje odstranila en klinček, košček cimeta in limonovo lupinico. Dodaj 15 dkg sladkorja in kuhaj dalje, da se riž primerno zmehča. Potem namaži primerno kozico s presnim maslom in potresi z drobtinicami, deni vanjo polovico kuhanega riža, namaži z žlico marmelade, dodaj ostali riž in po vrhu še osla-jeni sneg dveh beljakov ter peci v dobro segreti pečici, da se sneg zarumeni. Daj v posodi, v kateri si pekla, na mizo.

### Gospodinja sprašuje

L. P. iz R. bi rada doma pripravila krompirjevo moko, da bi potem kuhala olj-nato mešanico. Zaradi oddaljenosti od me-sta le težko pride do krompirjeve moke. Seveda lahko sami pripravite doma krom-pirjevo moko. Saj ste gotovo že opazili usedlino moke, če ste dalj časa pustili raz-rezan krompir v vodi. Seveda nima vsak krompir enako moke ali bolj pravilno po-vedano škroba. Dobro je, da vzamemo za to bolj močnat in velik krompir. Pripra-vite si lonec s čisto vodo. Krompir dobro operite in še zdrgnite s krtačko. Potem je najbolje, da ga samo ostrgate ali pa prav tanko olupite, ker je pod kožo več škroba kot v sredini. Nač vodo potem krompir zribajte, da takoj pride v vodo in ne por-javi, kar bi se zgodilo, če bi ga ribali v drugo posodo in šele potem stresli v vodo. Ko je ves krompir zriban, to brozgo do-bro premešajte in ponovno precedite skozi sito. Dobro je, če imate več sit, vsako go-stejše. Na ta način odstranite vse bolj grobe kosce. Kar ostane, pa večkrat pre-mešajte, potem pustite, da se gošča usede. Kalno vodo odcedite, dolijte sveže vode in zopet premešajte. Ko se usede, vodo zopet odcedite in obnovite. To delajte 1 do 2 dni, da postane voda, ki pokriva goščo, čista in svetla. To zadnjo vodo hitro odlijte in po-sušite preostalo goščo na deskah, ki so

pokrite s prtiči. Najlepša bo moka, če sušite na zraku in če le mogoče na soncu. Čim skrbneje boste ravnali, tem lepša bo moka. Krompirjevo moko pa ne rabimo le za pripravo oljnate mešanice, ampak nam skoraj povsod lahko nadomesti belo pše-nično moko.

Juvan Marjan:

### Za prve setve odberimo že sedaj zdravo seme!

Gospodarska korist zahteva, da mora-mo vrt čim intenzivneje obdelovati, zlasti pa odbirati in sejati le zdravo seme. Od semena je gotovo največ odvisna naša že-tev. Zato pogledjmo danes katere vrste po-sameznih vrtnih sort bomo izbrali za to leto!

### Kapusnice:

Med kapusnicami ne bomo imeli dosti izbire, ker imajo trgovci bolj malo semen. Nemški trg, od katerega smo do sedaj največ dobivali, je za enkrat odrezan. Za-to se bomo morali odločiti bolj za domače sorte. **Kašeljsko zelje** je zelo okusno, od-porno, vendar se je že precej sprevrglo. Z odbiranjem semenskih rastlin, bomo največ pripomogli k dobremu semenu. Tu-di zgodnja vrsta **Junjsko orjaško** bomo sadili. Ta potrebuje od saditve do pridel-ka le dobre 3 mesece. Dalje se splača go-jiti **Muropoljsko zelje**, ki je sicer tudi ne-koliko mešano, a odporno in zdravo. Za kisanje sadimo **Brunšviško zelje**.

Ohrovt je nekoliko manj izbirčen in manj občutljiv. Ohrovt vzdrži brez škode do 8 stopinj mraza, zato ga prav nazad-nje spravljamo v prezimovališče. Dobre sorte so: **Železna glava**, ki je srednje rana sorta in potrebuje od presaditve do žetve 70 dni. Dalje imamo še **Dunajski kapucin-ski**, **Vertus**, **Ulmski in Prvi sel**.

Med kapusnice prištevamo tudi kodra-sti kapus, od katerega se priporoča nizki **drobnokodrasti**, ki ga lahko pokrije sneg in ga tako ščiti pred mrazom. **Polvisoki kodrasti kapus** pa je bolj primeren za mo-ker svet.

**Brstnati kapus** ali popčar daje naj-okusnejšo zimsko zelenjad. Od te vrste uporabljamo **Herkul**, ki je nekoliko nizka, a izredno dobra sorta.

**Karfijole** ali cvetače se nam skoro ne

splača gojiti. Je preveč občutljiva za naše podnebje.

Kolerabica pa moramo čim več nasaditi. Posebno zgodnje sorte bodo potrebne, ker hitro rasto. Sejali bomo **Dvorsko**, **Špehovo** in **praško** ali **dunajsko belo**. Tudi **podzemeljske kolerabice** nasejemo eno ali dve gredici. Tu vzamemo dobro **Hoffmanovo** kolerabico.

#### Korenčnice in gomoljnice:

Vrtno korenje ni samo za juho in kot zelenjava uporabno, marveč ga rabimo tudi za samostojno jed. Posebno v teh časih moramo gledati, da pridelamo čim več dobrega korenja. Navadno sejemo **Nanteški**, **Prvenec** in **Flaško korenje**. Nanteški korenček je nekoliko finejša sorta in najbolj priljubljena. Flaško korenje pa je dolge in tope oblike. Ta sorta je precej pozna, debela in primerna za prezimovanje.

**Petršilj** je tudi v gospodinjstvu neobhodno potrebna zelenjava. Sejali bomo **non plus ultra**, ki ima drobnokodrasto listje; **berlinski izboljšani** pa ima posebno močno dišeče listje.

Pri zeleni vzamemo ali belušno zeleno (**bela White plume** in **rumenopečljato**) ali gomoljasto (**albaster**).

Tudi **redkev** je odlično hranilo. Za poletno črno redkev sejemo **monakovsko** in **plzenjsko**. Poletne sorte so pri nas vse premalo v čišlih. Zimsko črno redkev, ki je dobra za vzimovanje, sejemo sredi poletja. Sorte so: **Črna zimska domača**.

#### Solate:

Povrtnina, od katere nabiramo in uživamo listje za hrano, hoče imeti dobro pognojeno vrtno prst. Sorte, ki se pri nas najbolj obnesejo so: **Kraljica majnika**, **ljubljska maslenka** in **ledenka** in **parizarica**. Zimskih solat pa imamo bolj ma-

lo. Najprimernejše so **Nansen** in **zimska rjavka**.

Berivka in rezivka pa ne delata glav. **Ameriška berivka** raste urno in krepko. Bolj za spomladansko uporabo pa je **ko-drasta in okroglostna rezivka**.

Za **štrucarico** vzamemo **postroko** ali **pariško rumeno**. Zelo razširjena je **endivija**, ki nam trpi do božiča in še delj. Za naše razmere so **eskarjolka zelena** in **rumena** najprimernejši.

Tudi za **motovilec** se bo treba pozanimati. **Domači motovilec** je bolj droban, je odpornejši in ne gre hitro v cvet; dočim je **Holandski širokolistni** precej nežnejši in tudi večji. K solatam prištevamo še **regrat** in vrtno **krešo**.

#### Špinača,

je povrtnina, ki ne sme manjkati na nobenem vrtu. Špinači ugaja topla in rahla vrtna zemlja. V težki in slabo gnojeni zemlji postane špinača trda in malo užitna. Za jesensko setev sejemo špinačo v avgustu in sicer vsaj vsakih 14 dni. Zimsko špinačo posejemo v zavetno lego in pokrijemo gredico s smrekovimi vejami.

Za spomladansko setev so najprimernejše sledeče vrste: **Viroflay**, ki raste zelo hitro, a gre tudi hitro v seme, dalje **Viking**, ki je menda najprimernejša vrsta in **Matador**.

Ako pa sejemo špinačo pozno jeseni za prihodnjo spomlad, vzamemo najodpornейše sorte, in sicer **Matador**, **Viking**, **Mattejev napredek** in pa **Eskimo**.

Novozelandska špinača pa se posebno dobro obnese v vročem poletju. Če ji je prostor všeč, se tako razraste, da pokrije tudi 1 m<sup>2</sup> prostora. To špinačo sadiš na toplo gredico in sicer le po sredi. Rastline naj bodo do 35 cm oddaljene druga od druge. Obiramo liste in mlade vršičke. Za prihodnje leto se sama zaseje.



## ZA PRIDNE ROKE



### Če še ne veš . . .

1. Varovalec in grelec stopal. — Iz tanke volne spletemo praktični varovalec nogavic, ki ga nosimo v nizkih čevljih v mraznih dneh.

2. Varovalec prstov. — Če nas rado zebemo samo v prste, spletemo samo mali varovalec za vse prste ali samo za palec na nogi.

3. Kako nabiramo petlje pri strojno pletenih nogavicah.



4. Nove nogavice takoj podkrpamo, pa vzdrže dvojno dobo.

5. Če je peta pri damskih nogavicah tako strgana, da zakrpani del gleda iz čevljev, jo nekoliko skrajšamo. — V sredini pete izrežemo malo kozico, nato pa skrpamo odrezana roba zopet skupaj. Na ta način peto pomaknemo za širino izreza-  
ne kozice niže.

6. a, b, c, d, e — Kako popravljamo moško perilo. — 6. a, b: Preozek ovratnik razširimo, če na rami ali v sredini zadaj vstavimo primerno široke kozice. — c, d:

preozek pas razširimo z dvojno kozico, glej d.

7. a, b, c — Kako moderniziramo visoke moške ovratnike. — Ovratnik dobro prekuhamo, da odstranimo ves škrob. Srednji šiv odstrižemo (ca 1—2 mm na obe strani šiva), od spodnjega dela ovratnika od podloge pa odrežemo še pol ali tri četrtni cm, da ne pride v šiv. Nato zarobimo od spodnjega in zgornjega blaga toliko, kolikor smo odrezale pri podlogi. Zgornji del ovratnika vstavimo in prišijemo tik pri robu.



## Modne novosti

1, 2. — Športni obleki iz enobarvnega blaga.

3. V kroju kaj enostavna obleka z globoko vstavljenimi rokavi.

4. Obleka z dolgo bluzo in belim telovničkom učinkuje kot kostum.

5. Mladosten kostum z bluzastimi deli jopice.

6, 7. — Obleki sta primerni za predelavo starih oblek.

8, 9. — Za naše male!

10, 11. — Iz ponošenega materinega kostuma ali očetove obleke ukrojimo odrasli hčeri ličen kostum.



## Nove knjige

Ljudska knjigarna je izdala v dveh knjigah »Pravljice in pripovedke« naše stare znanke Lee Faturjeve. V njih je pisateljica zaživela zopet vsa mladostna in otroško razigrana, čeprav je najstarejša slovenska pisateljica in v resnici najstarejša med sedaj živečimi slovenskimi pisateljicami. Saj smo lansko leto praznovali petinsedemdesetletnico njenega rojstva in smo se takrat spomnili vseh lepih povesti, ki jih je spisala za nas. V teh pravljicah in pripovedkah pa sega daleč nazaj v našo preteklost; saj nam pripoveduje pravljice in pripovedke, ki jih je slišala od svoje matere in svojega očeta in še od svojega deda in drugih starih ljudi. Tako zažive pred nami v vsej svežosti in prijetni domačnosti, da jih odrasli prav tako rad prebira, kakor otrok. Saj je pa tudi jezik tako svojski in sočen, da bralec ne misli, da bere stara izročila iz narodovih davnin, ampak da so pravljice in pripovedke prav zdaj spisane. Prav toplo priporočamo nabavo obeh knjig, ki sta kar obširni: prva vsebuje poleg uvoda devet

pravljic in pripovedk, druga pa deset pripovedk. Cena je 1. zvezku v kartonu 14 L, 2. zvezku pa 16 L; dobita se v Ljudski knjigarni in vseh drugih.

V isti založbi je izšel tudi »Križev pot«, ki je posnetek starih slik iz bazilike v Stični in ga je naslikal v letu 1766 slovenski baročni slikar Fortunat Bergant, besedilo k štirinajstim postajam pa je spesnila Vida Tauferjeva. Slika in besedilo se prav odlično izpopolnjujeta. Ko iz slike govori Odrešenikova bol, odgovarja iz besedila skrušena žalost nad to bolečino, ki jo je povzročil samo greh. Zaključna verzica v vsaki kitici sta sklep ob premišljevanju poedine postaje. Drobnja knjižica, ki je zelo lepo opremljena, opremila jo je arh. Gizela Šuklje, se sama kar najtopleje priporoča. Cena ji je 13 L.

V prihodnji številki Vigredi bomo prinesli izid tekme v pisanju »Družinske kronike« iz leta 1941. Saj je bilo kar precej zanimanja, vendar se tekma v drugi polovici leta ni več nadaljevala. Prihodnjič objavimo tekmovalke in stopnje, ki so jih dosegle.

**Uredništvo in uprava.**

## 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**

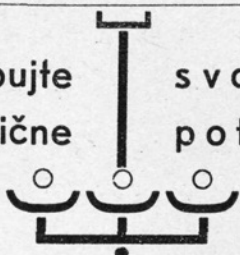
Z A D R U G A Z N E O M E J E N I M J A M S T V O M

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

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

Posojilnica je bila ustanovljena leta 1895.

Kupujte svoje  
elektrotehnične potrebščine



**v prodajalni**

# **Mestne elektrarne ljubljske**

**na Mestnem trgu 1**

**\***

*Oglejte si zalogo lestencev, miznih in drugih svetilk ter električnih aparatov za razne gospodinjske vrhe, vse prvostne izvedbe, kakor tudi žarnice za razne napetosti in raznih izvedb. / Priključne ovrice in drobni zaticalni material nudimo po nizkih cenah in dobre izvedbe. / Izvršujemo v stroko spadajoča popravila pri instalacijah, -na aparatih in napravah najhitreje in v lastnih delavnicah*

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