

Poština plačana v gotovini

Oddajna pošta Ljubljana



VIGRED



ŽENSKI LIST



LETO 1942-XX

1

112910  
»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.

---

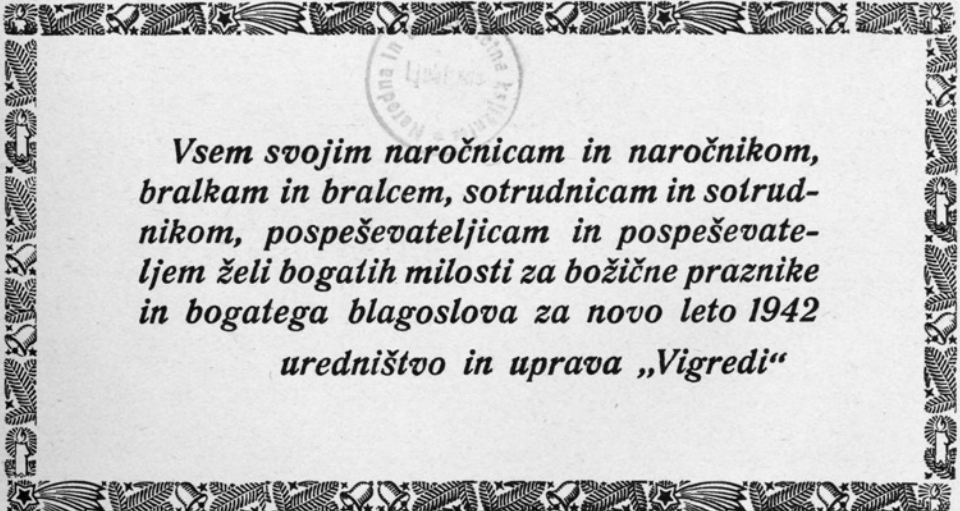
### Vsebina:

Otrok (M. D.). — Neobhojena razpotja (Janez Jalen). — Sveti večer (A. Š.) — Pavia (D. O. D.). — Šopek marjetic (Jože Krivec). — Gašper Perko (Dr. I. Česnik). — Mozes († M. Krevh). — Prehrana zdravega in bolnega človeka (M. Sivec). — Spremembe živil pri shranjevanju (Ing. chm. A. Nerima). — Kruti lovci (J. Glinškov). — V naših domovih. — Za pridne roke. — Moda

---

*Žene in dekleta, preberite razpis nagrad za pridobivanje novih naročnic za leto 1942 na zadnji strani 12. številke!*

112910



*Vsem svojim naročnicam in naročnikom, bralkam in bralcem, sotrudnicam in sotrudnikom, pospeševaljicam in pospeševalcem želi bogatih milosti za božične praznike in bogatega blagoslova za novo leto 1942*  
*uredništvo in uprava „Vigredi“*

## Otrok

M. D.

Čas se je približal. Devet mesecev je bil otrok sladka skrivnost in last matere. Le maloštevilni so vedeli za to. Jožef, zvesti varuh, je to zvedel v grenkih bolečinah nezaupanja. Elizabeta Janezova mati je za to skrivnost zvedela v nepopisni sreči.

Marija je tiho nosila Jezuščka, čutila utripanje njegovega srca v svojem srcu. In je čakala.

Prav blizu je že bil čas izpolnitve. Vse ljudstvo iz hiše Davidove in iz njegovega rodu je bilo v Betlehemu, ker je cesar Avgust razglasil ljudsko štetje. Vsa prenočišča so bila polna, prenapolnjena, v nobeni hiši ni bilo več prostora.

Ves žalosten je peljal Jožef Marijo v borno zatočišče za živino. Vol in osel sta stala ob jasliah. Mrzel veter je pihal skozi špranje. Jožef je poiskal najbolj zavarovan kotiček in ji je pripravil ležišče iz dišečega sena. Potem pa se je odstranil, ker je videl, da se je sklonila vase in nima nobenega stika z zunanjim svetom. Vso je zagrnil Bog.

Sredi noči je rodila Devica Dete. V nepopisni sreči, brez vsakih bolečin, katerim so zapisane vse matere z izvirnim grehom.

Ko se je izločil Jezušček iz njenega telesa, se je pričel trgati tudi iz njenega srca. Ni hotel biti prvi in edini Sin svoje matere. Že ob začetku njegovega življenja je bilo zapisano: »Prišel sem, da izpolnim voljo mojega Očeta, ki je v nebesih.« To je bil smisel, to je bila naloga njegovega življenja od prvega trenutka.

Prišli so pastirji s polja. Angel jim je bil oznanil Mesijo. Kralji so prihiteli iz daljnjih dežel, da molijo Sina božjega. Zvezda jim je bila vodnica.

Sivi Simeon v templju je v otroku spoznal Odrešenika.

Herod je zvedel zanj z gotovostjo ljubosumnih in vladoželjnih.

Ljubezen in sovraštvo sta stala od vsega početka ob kraljevskem prestolu v materinem naročju.

Jezus pa je bil kakor so drugi otroci. Njegovo božanstvo je bilo povsem skrito. Deček je rasel tiho in neopazno kakor njegovi tovariši. Ljudje so svetlobni sijaj in luči in angele ob njegovem rojstvu kar hitro pozabili.

Sv. Pismo pravi o njem: »In je rasel v starosti, modrosti in milosti.«

Nekaj posebnega je s to tiho, samo po sebi umevno rastjo. Bog bi bil lahko prišel v popolnem bistvu človeka. Hotel

pa je rast, ker je to za nas zakon življenja. Nobena starostna doba se ne razvija telesno in duševno tako naglo, kakor otroška doba. Tega pa se otrok ne zaveda. Veseli se vsakega novega odkritja, vsake nove besede, vsakega novega znanja, četudi

naglice ne pozna. Raste kakor roža ali trava, stalno in nenehno.

Mladostna doba so leta viharnega razvoja. Hrepenenje po rasti in zorenju se zbudi in postane glasno. Vse se zdi prepočasno. V telesu kipe nove moči, življenjske skrivnosti zbude hrepenenje vsemu priti do dna. — Toda duša je še po-



vezana; hitremu telesnemu razvoju ne more držati koraka. Ko se glava polni z mnogovrstnim znanjem, je duša morebiti vsa prazna in lačna prave duševne hrane. Ko se vsa čutila odpirajo življenju, trpi duša bolečo praznoto. Življenje se ji ne odkrije naglo, kakor bi želela; šele po tistem čakanju in zvestem prisluškovanju se ji življenje odpre.

V današnjem svetu je malo ljudi, ki bi bili zreli v svojem mišljenju in svojem bistvu, ker se življenjsko popje ni počasi razvijalo in odpiralo. Zgodnja radoznalost, prezgodnje odkrivanje skrivnosti je to popje s smelo roko odprlo. Nič pa ni mla-

di duši tako nevarno kakor nesreča zgodnje krivde. Rast je določena vsej naravi; toda razvoj in rast, ne pa zgodnje nasilno uravnavanje po človekovi volji. Čim več časa pustimo otrokovi duši za živo, smotrno rast, tem gotoveje bo razumela in izvršila smisel in nalogo življenja.

Na neki način pa ostane naša duša vedno otrok; to je skrivnost, da se tudi v poznejših letih čutimo mlade. Duša mora znati prisluškovati življenju in ubogati voljo; potem jo bo zval klic življenja od stopnje do stopnje.

To pa je vesela pot v izpolnitev življenja.

## Neobhojena razpotja

Janez Jalen

### Dozoreli lešniki

Med potrkavanjem zvonov vsenaokrog je Veliki šmaren vzel Marijo v nebesa. V Lescah in v vaseh naokoli, kjer slave ta dan god svoje farne patrona, je marsikateri gospodinja spekla štruklje za semenje iz nove pšenice. Otroke, ki se radi lotijo negodnega sadja, je mikalo, da bi šli popoldne stikovat za lešniki. Pa si niso upali, ko na ta veliki praznik kače zlezejo s tal na veje po grmovju in čakajo, koga bi pičile.

Naslednji dan je sveti Rok, priprošnjik za zdrave ude in zavetnik zoper kužne bolezni, sklical od blizu in daleč trume ljudi na Dobravo pri Kropi. Delo kar ni moglo priti v stari tek. Prenekateri družini je bil god svetnika, ki mu pes liže gnojne rane, da bi se prej zacelile, sopraznik.

Sredi tedna pa so spet zahreščale mlatilnice. V gostih oblakih prahu in res so stroji kakor nenasitne pošasti požirali visoke naložene vozove suhega snopja in bruhalo iz sebe prazno slamo. Izpod njih pa se je usipalo žito. Le na redko katerem skednju so pikapokali cepci in spominjali na minule čase, ko še ni svetila električna in ljudje niso drveli skozi življenje, kakor bi bili samo zato rojeni, da čimprej prihitijo do groba.

Stogovi so se naglo spraznili. Le nekaj bran ovsa je še ostalo v kozolcih.

Po polju so zaduhteale ajde. Vse živo se

je v rosnih jutrih pozibavalo čebel na cvetju. Tu pa tam se je za zastavnimi konji sklanjal zakasnel orač, da vseje za zgodnjim krompirjem še repo, ali pa da vrže živini za priboljšek še nekaj grahore.

Lešnike je sveti Jernej res pozoril. Otroci so pretaknili vse grme, pa so v svoji površnosti prezrli dokajkateri sadež. Veverice so še obilno paberkovale za njimi. Tudi šoje so še nadalje nabirale lešnike in jih zagrebale v zemljo, da jih izbrskajo pozimi, v času pomanjkanja. Brglezi so jih pa shranjevali v razpoke po starem drevju in v špranje po skalah in razpadajočem zidovju. Marsikaterega pridnega nabiralca je pozimi zatekla smrt. Iz shranjenih lešnikov je pa pomladi vzkalila nova mladika, se razrasla v košat grm in rodi sedaj obilen sad.

Na svetega Avgušтина dan — bila je hkrati tudi nedelja — je Breznica s slovesno peto sveto mašo obhajala sto šesto obletnico posvetitve svoje nove cerkve žalostni Materi božji. Pridigar ni pozabil omeniti velikih rojakov, čebelarja Janše, učenjaka Čopa in prvaka slovenskih pesnikov Prešerna. Danejevi Vidi, ki je šele pred dvema leti skončala šolo, se je dobro zdelo, nič manj, kakor če bi kdo njo samo pohvalil. Kar razumeti ni mogla, kako da je učeni doktor svetega pisma na prižnici poveličeval može, izmed katerih ni bil nobeden svetnik, še celo duhovnik ne,

in je nad vse postavil Prešerna, ki je zlagal zaljubljene pesmi, kakršne je bilo njo še pred kratkim sram peti.

Popoldne iz cerkve grede se je spet spomnila dopoldanske pridige. Kar sredi vsakdanjega pogovora so se ji zaiskrile oči. Pogledala je na desno in levo svoji vrstnici, Martinačevo Marico in Kunejevo Tončko, s katerima je skupaj hodila, in poudarjeno povedala, kakor bi bila pravkar dognala misel, katero je že dolgo razglabljala: »Zares smo iz lepega kraja doma.«

Sošolki nista povsem razumeli, kaj Vida hoče reči. Marica se je spomnila, kako prijetno jim je bilo vselej, če so v nedeljah popoldne pohajkemale med hrasti in lipami po bregovih okrog domače vasi. Brž je predlagala: »Pojdimo, ko se preoblečemo, lešnike nabirat.«

»No le,« je bila koj voljna Tončka.

»Ne bomo nič nabrale. So že pominuli,« je pomišljala Vida.

»Dosti jih res ni več, pa so tisti zares zrefi. Kar sami padajo iz luščin,« je vedela Marica.

»Prav,« je pristala tudi Vida. »Če nič ne bo, bomo pa brale. Jaz prinesem Prešernove poezije s seboj. Učiteljica Francka, kateri še vedno nosim mleko in ji sedaj tudi perem in pomivam, mi jih je dala za god.«

»Tebe je Francka vedno najraje imela,« je kar nekako oponesla Kunejeva.

Dekleta, vse tri šele napol odrasle, so stopile hitreje, da se čimprej snidejo na hribu za vasjo. Ob stezi so na cvetoči otavi brale čebele, ko ajda popoldne ne medi. Troje golobov je letelo prek polja proti Savi. Na cerkev svetega Marka v Vrbi se je pripeljala senca oblaka, ki je za nekaj minut zakril sonce. Venec gora od Grintovca preko Stola in Golice do Triglava in še naprej pa je bil ves osvetljen.

Izza sadovnjakov so zablestele bele hiše vasi Lipnice. Dekleta so bile doma.

Danejeva Vida se je kaj naglo preoblekla v »dečvo«. Popravila si je pred ogledalom še lase in težki temni kiti in stekla iz zgornjice po stopnjicah navzdol v vežo. Grede, ko si je rezala kruh, je povedala mami, da gredo z Marico in Tončko po pogledat, če je še kaj lešnikov.

A. Š.:

## Na sveto božično vigilijo ...

Na sveto božično vigilijo  
Detece sveto sneg je sejalo ...  
Do hišic in cerkve z lilijo  
Marijo po beli stezici se je pripeljalo ...

Ko v blaženosti tiho se dan je zvečeril,  
»Jezušček pridi!« so družine želele ...  
Z Marijo v jaslice se je usmeril  
in oljke po hišah so zadehtele ...

Le oče ni hotel, da bi bilo veselo  
molitvena knjiga mu v rokah leži;  
in da Detece le njega nocoj ni objelo  
mrk in zamišljen je v prihodnje dni ...

---

»Lahko,« je dovolila mama. »Pa predolgo nikar ne hodi.«

»Pridem še pravočasno, da opravi v hlevu.«

Vida je odhitela na vrt, da potrese zase, pa tudi za prijateljici, hruško. Obilno so se osuli okrog nje na travo sladki sadeži. Pa Vida je utegnila pobrati eno samo hruško. Zmotil jo je lahek voz, ki je prožno pridrdral na dvorišče.

»O, Metka!«

Vida je stekla k vozu in vzela iz naročja svoji starejši sestri Alenki nečakinjo Metko, ki je šele pred dobrim letom shodila. Otrok je brž segel po hruški v Vidini roki.

»Luska.« Metka je ugriznila z belimi zobki v mehak sad.

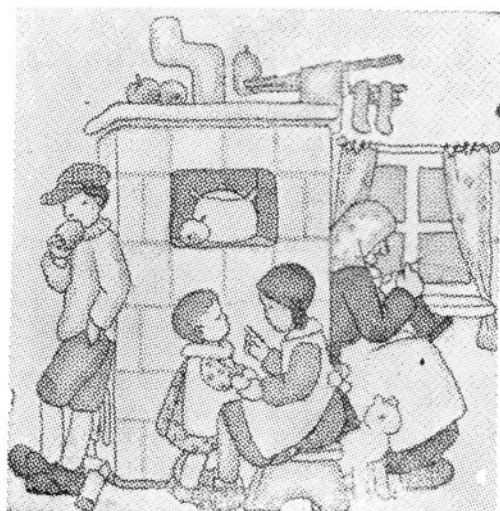
Na prag je stopila mama, da pozdravi hčer in njenega moža, Toneja Jerana iz Lesec. Vida je pa z obema komaj utegnila spregovoriti. Z otrokom v naročju je odšla nazaj na vrt. Potem sta pobirali z malo nečakinjo hruške. »Ej jo, ej jo!« je vselej zaklicala Metka, kadar je pobrala nov sad. Vida pa prav tako. Seveda, otroka je večkrat zaneslo, da je padel na vse štiri, ko se je sklonil proti travi.

Vida je na lešnike in na prijateljici kar pozabila, tako se je bila zamotila z Metko.

»Dober dan!«

Vida se je naglo obrnila. Par sežnjev za njo je stal, naslonjen na kolo, Ulčarjev Štefan. Blizu njega pa stric Joža.

»Lej ga. Kdaj sta pa prišla, ko vaju



Pri peči

nisem ne opazila ne slišala.« Vida je bila v zadregi.

Štefan je položil kolo v travo in pristopil bliže k razgretemu dekletu.

»Že precej časa opazujeva, kako si vsa rojena za mamo. Salabolt, če bi človek dobil tako ženo.«

Vida je zardela in ni vedela nič reči. Štefana je pogledala samo mimogrede. Strica Joža pa, ki se je smejal za fantovim hrbtom, bi najraje z očmi prebodla. Jezna je bila nanj, ko je spet pripeljal Ulčarjevega k hiši in ji skazil igro z Metko.

»Vida, daj mi eno hruško,« je čisto blizu nje zaprosil štefan.

»Naberi si jih, kolikor hočeš. Če jih zmanjka na tleh, pa spet potresi.«

»Ti mi jih pa nočeš dati,« je moledoval fant.

»Ne utegnem. Moram z otrokom v hišo, kjer čakata nanj ata in mama. Pojdiva, Metka!«

Vida je obrisala Metko okrog ustec, ki si jih je umazala s hruškami, jo prijela za rokco in jo hotela odvesti. Štefan pa je brž ujel otrokovo rokico. Tako so v troje koracali proti hiši.

»Kako bi se nama podalo, če bi takole vodila najinega otroka.« Štefan je živo pogledal Vido.

Vido je bilo zares sram. Najraje bi bila naglas zavpila: »Dedec, grdi. Kako nemarno klafaš. Bi te ne hotela, da si ves zlat.« K sreči se je Metka naveličala hoditi. Vi-

da se je sklonila k deklici: »Ali ne moreš več tekati. Čaj, te pa ponese.«

Vida si je dvignila otroka v naročje in naglo stopila proti durim. Štefanu ji ni bilo treba odgovoriti. Fant se je obrnil in odšel nazaj pod hruško po kolo. »Kar nič me ne mara,« je potožil prijatelju Jožu.

»Saj si videl, kako je še otročja. Počakaj, ko se zave, da je ženska.« Joža je ugriznil v hruško.

Preden sta štefan in Joža prišla v hišo, je Vida že zginila skozi male duri in odšla v lipje za vasjo.

Danejeva Vida, Martinačeva Marica in Kunejeva Tončka so po grmovju v Črvičici iskale zadnje lešnike. Z urezanimi kaveljni so pripogibale k sebi prav iz srede grmov visoke, nedosegljive veje, pa se spet pripogibale in dvigale spodnje veje in gledale, če se ni morebiti kak lešnik skrtil nizko pri tleh. Vida je odkrila tudi kosovo gnezdo. Čeprav je bilo prazno, je pazila, da ga ni poškodovala.

Z lip je že odpadalo prvo listje. Trave v senci drevja in grmovja skoraj ni bilo. In še tista je bila redka in nizka.

Na mahovitih tleh so dekleta dobila tudi nekaj gobanov. Bera lešnikov je bila pa kaj pičila. Lahko so jih kar sproti luščile. Ni se izplačalo še dlje hoditi naokrog. Kar so pa lešnikov nabrale, so bili pa res dozoreli, rjavo ožgani, kakor obrazi in lakti deklet, ki jih je sonce razžarelo pri pletvi in žetvi na njivah in pri senu na mejah in travnikih. In vsaka lupina je bila tesno polna trdega jedra.

Dekleta so se ustavile na Oblem hribu in so posedle v travo. Sonce je stalo še visoko nad škrlatico. Blizu pod njimi pa je pot iz Rodin proti Lescam križala cesto. Da bi pele, je hotela Marica. Vida ni bila za to. »Pa pesmice berimo,« se je domislila Tončka. »Na knjigo,« je bila Vida koj voljna. »Katero pa?« je hotela vedeti Kunejeva. »Kjer se ti odpre,« sta skoraj hkrati odgovorili obe tovarišici.

A. Š.:

### Svetonočnica

Grem k polnočnici, V jaslih je Jezus,  
hiše bleste, vsa cerkev svetlá,  
k tihi molitvi pastirci pa prosijo  
sklenem roke. mir iz neba.

Črnotasa Tončka je na slepo odprla drobno knjigo in pričela brati:

»Med otroki si igrala, draga, lani.  
Čas hiti.  
Letos že unemaš srca po Ljubljani.  
Čas hiti.«

»Ne, te pa ne,« je presekala Tončki besedo Vida.

»Zakaj pa ne?«  
»Zato, ker ne.«

Marica in Tončka sta začudeno pogledali prijateljico. Potem sta pa sami zase potihem brali naprej. Pa od satelitov tro-pa, Hanibala pri Kanah, Mahaona in Helenine lepote pred Trojo nista nič razumeli. Prej sta mislili, da bo pesem spolzka in je Vida zato ne mara poslušati. Sedaj se jima je pa čudno zdelo. Prva se je domislila Marica. Zagledala je na križpotju Ulčarjevega štefana. Za hip je okleval, ali naj zavije na Lesce, ali naj se pelje s kolesom naprej proti Begunjam. Odločil se je za naravnost.

»Aha! Zdaj pa že vem, zakaj nisi marala poslušati pesmice.

»No zakaj?« Vida se je nagnila proti Marici.

»Zavoljo štefana, ki bi te bil najraje kar iz šole peljal naravnost pred oltar.«

»Trot!« Vida je vstala.

»Ni napak fant. In čez nekaj let bosta kar nekako primerno po letih narazen.«

»Pa ga ti vzemi, če ti je tako všeč.«  
Vida je stekla po bregu navzdol.

»Sedaj bo pa huda,« je zaskrbelo Tončko. Pa po nepotrebnem. Preden je sonce zašlo, so že spet vse tri pod Danejevo hruško tiščale glave skupaj in se hihetale.

(Prihodnjič naprej.)

A. Š.:

## Sveti večer

Utonili v večer so beli domovi,  
angeli božji sejejo sneg ...  
Pesem srebrno pojo nam zvonovi,  
ki božajoča drhti preko slemen in streh ...

Gre Dete presveto po beli stezici,  
zvezde mu zlate blestijo v noči;  
ogrelo se v jasliah je pri sveti Devici  
in zdaj pohitelo k vsaki bo kočī ...

Od hiše do hiše je zvonjenje donelo,  
potrkalo s smehom na vsako je dver;  
po blagoslovljeni oljki je v izbah dehtelo,  
vsem zasijal je sveti večer ...

In kralji so trije prišli v posete,  
po poticah dehtel svečano je hram;  
molili so in peli pesmice svete,  
zahvaljevali za darove se materam ...



## Pavia

D. O. D.

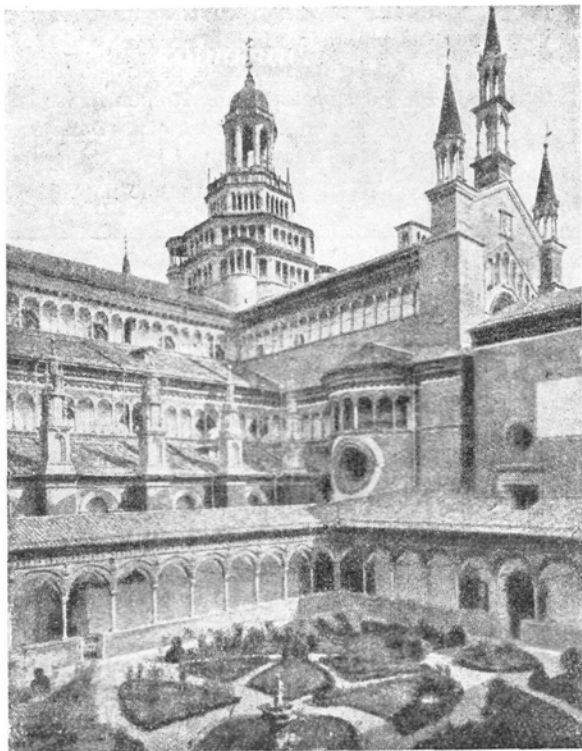
Ko je prišel sv. Sirij, učenec apostola Petra, v Gornjo Italijo, je izbral za sedež svoje škofije mesto Ticium, tudi imenovano Papiria, pozneje tudi še Papia. Že takrat je bilo mesto staro nekaj stoletij. To se je zdelo širitelju krščanstva posebno važno in pomembno, ker je bilo mesto znano in veljavno daleč okoli.

Težki in usodni udarci so zadeli v teku časa to mesto, ko so se naselili tam, Alemani, ko so prihruli Huni, ko so se priselili Goti, pozneje Langobardi in Ogrji. Pa tudi slavno preteklost ima to mesto; kralji in cesarji so stanovali tam, pa se zopet izselili. Cerkveni zbori so potrdili važnost mesta, ko so se cerkveni knezi

zbrali tam na posvetovanje. Pa so zopet požari in ropi uničili moč in lepoto mesta; niso pa mogli uničiti prirodne življenjske moči tega starega mesta.

Ponosne stavbe srednjega veka pripovedujejo o vzvišeni umetnosti, o tujezemski kulturi. V mrkem veličastvu stoje zidovi gradu, ki ga je postavil v 14. stoletju Geleazo Visconti. Te italijanske trdnjave s silno in trdo težo svojih zidov! V njihovi okolici se zdi, da ne uspeva nikaka poezija. Kdor jih vidi in pobljže opazuje, si mora nehote misliti, da so ljudje v njih okolici poznali le moč in trdoto.

Prav tako tudi v cerkvenih zgradbah prevladuje resnost in mogočnost. S tem



Certosa pri Paviji

dvojim hočejo te prastare cerkve dokazati neizpremenljivost nadzemske resnice.

Stolna cerkev, ki je bila zgrajena leta 1488., hrani izredne dragocenosti. Tudi cerkve sv. Mihaela je izredno krasna v svoji častitljivi starosti. Posebno mnogo obiskovalcev ima cerkev sv. Petra (San Pietro in Cielo d'oro — v zlatih nebesih) posebno zaradi tega, ker je v njej našel svoje zadnje bivališče sv. Avguštín. Veliki cerkveni učenik je umrl leta 430. v Hippo v Severni Afriki. Po ustnem izročilu je kmalu potem, ko so Vandali zasedli tiste kraje, bilo prenešeno njegovo truplo na Sardinijo v varno zavetje. Tam je ostalo, dokler ni pobožni langobardski kralj Liutprand leta 722. od Saracencov, ki so imeli takrat otok v oblasti, odkupil svetih relikvij. Prenesel jih je v svoje glavno mesto Pavio. Tam v cerkvi sv. Petra v zlatih nebesih, ki jo je tudi sam dal sezidati, je našel sv. Avguštín dostojno počivališče. 28. junija 743 je prišel papež Caharija, ki ga je kralj Liutprand povabil, v Pavio in je nad grobom sv. Avguštína bral slo-

vesno sveto mašo in na slovesen način potrdil, da so sveti ostanki res Avguštínovi. Nagrobni spomenik je eden najlepših in najdragocenejših izdelkov lombardske umetnosti poznega srednjega veka, dovršen leta 1370. O mojstru, ki ga je izdelal, se nekoliko dvomi; najbrž pa je bil kipar Bonino da Campione, ki je izdelal tudi slikovite grobove Skalgiov v Veroni.

Osem kilometrov od Pavie pa je oni spomenik prekrasne umetnosti, na katerega nehoté mislimo vselej, če imenujemo ime tega mesta — svetovnoznana Certosa. To ime se v Italiji prepogosto sliši, pomeni pa kartuzijansko naselbino. Certosa pri Paviji je bila ustanovljena leta 1396; ustanovil jo je Galeazo Visconti. Leta 1782. jo je odpravil cesar Jožef II. Danes pa spada med tiste umetnine države, ki jih ta varuje s posebno zaščito.

Zidanje cerkve se je pričelo pod vplivom romanskih idej v nekoliko suhih in mrzlih oblikah italijanske gotike. Preoblikovanje in olepšanje v smislu renesance se je pričelo ob koncu 15. veka in je bilo končano nekako leta 1542. To preoblikovanje in olepšanje je veljalo v prvi vrsti pročelju zgradbe. Skozi obok mirnega in plemenitega samostanskega vhoda se nam zasveti prav-

A. Š.:

### Svetovečernica

Pokrajino tiho objel je sneg,  
ob jaslicah zveni otroški smeh...

Z lučkami bomo šli k polnočnici,  
po sneženih stezicah so biseri...

Marija v jaslíh Dete neguje,  
naša vasica Božíč praznuje.

Jezus blagoslovil je hišo in hram,  
od židane volje še jaz se smehljam.



ljubična lepota cerkve. Pozabimo, da je to procelje le privesek, lepa kulisa. Komaj opazimo trdoto zgornje zaključne črte, nad katero se ne dviguje običajni opažni trikotnik; tako zelo nas je zajelo razkošno nakičenje. V kraljevski resnobi stoji steborni portal sredi slike. Neizčrpna je množina motivov. Morebiti ni kiparska umetnost na nobenem spominu italijanske renesance izrabila toliko bogastvo fantazije za okras.

Notranjščina cerkve je v treh ladjah. Na vsako podolžno stran je uvrščena vrsta kapel. Na ta način nastane razdelitev

v pet delov, ki je tudi na zunanosti že opazna. Mirno, veličastno vpliva prostorina. Krasota je veliki oltar s tabernakljem, ki ga pokriva kupola.

Tudi številni dragoceni grobovi zahtevajo občudovanje obiskovalca.

K izbranim lepotam Certose spadata tudi oba križna hodnika. Zlasti z vrta manjšega je mogoče občudovati jasno razčlenjeno stavbo cerkve. In še posebno opazovanje zasluži v stopnjah pomlajena kupola, ki vpliva s svojo plemenito harmonijo.

## Šopek marjetic

Jože Krivec

### I.

Irena je potegnila z dolgočasno kretnjo štirioglat kuhinjski stol k štedilniku. Sedla je na svetel rob štedilnika, da ji je puhtela v hrbet toplota, ki jo je blagodejno zavijala v sanjarije. Noge je položila na primaknjeni stol. Tako je skrivila telo in podprla glavo z rokama, oprtima na kolena. Sredi kuhinje je stala belo poribana miza. Čez dan jo je pomaknila k steni, da je bil večji prostor. Zvečer so sedli vsi okoli nje. Vsak je imel svoj stol ob eni strani. Na njej je ležala šahovnica, ob robu nekaj podrtih figur. Kralja sta stala vsak na svoji strani kot edini priči prejšnjega bojnega meteža.

Irenin pogled se je za trenutek ustavil na teh figurah. Oči so ji zasijale v močnejšem ognju, čez lice se ji je razvlekel na pol vesel smehlaj. Iz samega dolgočasje so se ji misli dotaknile preteklosti. Kakor bi se nekaj v njej pretrgalo, padlo in jo vznemirilo, je s pol šepetajočim glasom vzdihnila: »Ah, kje so časi, ko sva se še borila z Ivanom pri partiji šaha, vsak za svojega kralja!«

Odšlo je mimo že več let, odkar sta odigrala zadnjo partijo. Po večerih je zdaj igrala rada s sinom Srečkom, ki je hodil v drugi razred gimnazije.

Gorkota jo je vedno bolj omamljala. Na zunanjih šipah okna so se začele zarisavati tenke tančice ledu. Po ulicah je rezal mrzel decembrski veter. Zemlja je

pričakovala kmalu snega, da bi mogla skriti pod njim svoje mrtvo obličje. Višeče ulične svetilke so se pozibavale v vetru zdaj sem, potem spet tja.

Irena je sanjarija o svoji preteklosti naprej, slikala si je z zbledelimi barvami kos bodočnosti, kakor dela to vsak, ki hoče v trenutku samote na nek način samega sebe potolažiti. Ura je šla proti polnoči. Njenega moža Ivana še ni bilo od nikoder. Sam Bog ve, kje se more muditi tako dolgo! Čakala ga je, ker ji je bilo hudo leči sami v posteljo. Najhuje je sam leči v posteljo in pri tem čutiti, da je vse prazno okoli tebe, tako prazno, da se nehote zgroziš pred zapuščenostjo.

Ivan je imel pri večerni predstavi službo v kinu. Bil je policijski nadzornik. Irena je bila tega od vseh začetkov vesela. Vesela je bila sreče, da se je kot dekle iz bližnje okolice mesta, ki niti ne spada več k predmestju, poročila s takim gospodom. Saj ji je tudi marsikatera to srečo zavidala.

Zadnje mesece se ji je zdelo Ivanovo popolnočno prihajanje domov nekam čudno. Nehote so vstajali včasih v njej dvomi, ko tudi ljubkosti ni bilo več toliko kot prejšnja leta. Leta take stvari počasi zabrišejo, vendar se ji je počenjanje zadnjih časov zdelo nekaj izrednega.

Irena je bila na moža ponosna zaradi visoke in častne službe, ki jo je izvrševal. Vselej, ko je prišel tako pozno domov, se

## Polnočnica

Zemljico šibko pobelil je sneg,  
Jezus prihaja, zvezde so smeh...

Razsvetljene hiše in okna — oči  
zamišljeno iščejo Kralje tri...

Pridite, Gašper, Miha in Boltežar,  
jaslice svete objel je žar...

Marija in Jožef in nešteto luči  
grejejo Dete, ki v jaslih leži...

je opravičil, da je nadzoroval stražnike po mestu ali da se je dogodilo kaj izrednega, pri čemer seveda ni smel manjkati. Irena nikoli ni pretehtavala resnice v njegovem opravičilu. Saj je verovala v njegovo ljubezen in odkritosrčnost.

Nenadoma je Ireno zdramil iz sanjarij glas petletnega sinčka Bojančka. Dva otroka sta imela: Srečka in Bojančka. Prav posebno ji je bil pri srcu Bojanček, ker je bil manjši in zato potreben večje pažnje in skrbi kot Srečko. Hitro je zdrknila s štedilnika in stopala tiho — čevlje je že sezula — skozi majhno vmesno sobico, v kateri je spal Srečko, v spalnico. Privila je luč in se postavila k posteljici. Nekaj trenutkov je stala nepremično ob njej. Lepa, visoka postava se je ostro odražala ob luči na nočni omarici, kodrasti kostanjevi lasje so ji padali na teme. Za spoznanje dvignjene prsi so ji komaj vidno valovile pod pisanim predpasnikom z naravnimi. Nalahko se je nasmehnila, se sklonila niže k otroku in mu šepetala: »Kaj je, sinček? Kaj ti je? Le spi, Bojanček! Spi! Zunaj je veter in mraz.«

Vselej, ko mu je povedala, da je zunaj mraz, je v spanju začel sinček grabiti za odejico in jo vleči nase. Tako jo je tudi zdaj vlekli s krčevito stisnjenimi rokami in ona mu je še prigovarjala: »Le pokrij se! Deni rokice pod odejico, da te ne bo ušalo. Lepo spančkaj, sinek!«

Pokrila ga je in nekoliko časa strmela vanj. Zastrmela je vanj in gledala njegove mehke poteze: miren obrazek, okrogel, preko katerega se je razlila tenčica miru. Komaj slišno je dihal in Irena je pridr-

žala sapo, da je mogla slišati valovanje njegovih prsi.

»Saj bo cel Ivan! Nič mojega noče pokazati!« je šepetala. »Kaj me ne maraš, sinek? Res ne?«

Umolknila je. Zunaj je divje zabrila burja in se zaganjala v okna, da so od časa do časa šipe zašklepetale. Po njih so se molče plazile vedno više in više ledene rože. Obrnila je stikalo in se vrnila spet v kuhinjo.

Kazalci na uri so zlezli naprej. Ivana še ni bilo. Razmišljala je, če se morebiti ni pripetilo spet kaj izrednega, da ga tako dolgo ni od nikoder. Že dolgo ga ni tako pozno v noč čakala. Vedno jo je prej popihala spat. Nocoj pa se ji zdi, da ne bi mogla zaspati brez njega. Rada bi ga videla, preden bo legla in zaprla oči. Prinesla je Srečkove zvezke z domačimi nalogami in jih pregledovala.

Pri tem delu so se ji vendar začele sprijemati oči. Zaprla je štedilnik, zaobrnila ključ v vhodnih vratih in ga izvlekla. Ko je šla mimo Srečkove posteljice, se je ustavila ob njem, mu popravila odejo, ki je bila zlezla preveč na eno stran, ga poljubila na čelo ter ga pokrižala. To je storila vsak večer, preden je šla v posteljo. Če je morebiti kdaj pozabila na ta poljub in na križe, je spet vstala in naredila to stvar. Mati svoje otroke mora ljubiti, čeprav oni tega ne opazijo. Irena je vedela, da je ljubezen treba zapreti v srce, vendar tako, da vedno lahko spremelja otroke na vseh potih. Ta nam ostane še takrat, ko se vse drugo že davno zruši v prah.

Preoblekla se je in odgrnila posteljo. Obrnila se je proti Bojančku, ki je imel posteljico poleg njene in ga dvignila: »Pridi, Bojanček, k mami! Lepo hajaj poleg svoje mamice in jo malo ogrej, da ji bo topleje pri srcu!«

Položila ga je k sebi v posteljo, legla k njemu in ga stiskala k sebi.

Ivana še ni bilo. Ni več dosti mislila nanj. Prižela je k prsim Bojančka, ki ga je nad vse ljubila in mu je bila dobra mamica.

V sobi se je kmalu razlil mir, zunaj pa je rezal mrzel veter, dvigoval dušec prah do vrha streh ter sikal in piskal, kakor bi se sam s seboj na silo prepiral.

Irena Potočnik je praznovala svoj štiriintrideseti rojstni dan. Navsezadnje se mora človek zgolj zaradi drugih ljudi ozirati na svojo vrsto let in njim primerno živeti. Irena je dobro vedela, da zdaj pač ne spada več k vrsti mladih žen, že zaradi otrok ne. Mati, ki ima že na izprehodu s seboj drugošolca, ne more biti več tako mlada. Nekaj pa je bilo vendar na Ireni, kar jo je delalo kljub njenim letom mlajšo: njena lepota. Ohranila je lep in prikupen obraz, brez gub ali zaskrbljenih potez, brez senc razočaranja v očeh. Njen smeh je še vedno zvenel čisto in jasno kakor nekoč, ko je frčala kot majhna deklica v maju za rožicami. Nič dosti se ni od takrat spremenilo na njej, kljub temu, da je dvakrat rodila.

To jutro je precej zgodaj vstala. Prav nič dosti je ni grozilo stopiti iz tople postelje in iti v mrzlo kuhinjo. Ivan je še spal, prav tako oba otroka. Tiho so drseli njeni koraki skozi Srečkovo sobo, hukala

si je toplo sapo v roke. Česar koli se je dotaknila, vse je bilo kot ledeno. Srebrne ledene rože so zarasle čez okna, po strehah je ležal zmrzli januarski sneg. Na napeti žici pod kapom se je tiščalo nekaj premraženih vrabcev, kakor bi bili iskali drug ob drugem trohico toplote.

V štedilniku ja zagorel ogenj. Čez čas se je sklonila nad železno ploščo, ki je začela dihati iz sebe toploto. V srcu ji je kraljeval prijeten mir, obiskala jo je le neprijetna zavest, da že hodi štiri in trideset let po cestah pod soncem. Skoraj se je stresla ob spominu na to dolgo dobo življenja, ki pa se ji je zdelo, da je vendar prehitro minila. Tako počasi se bo treba pripravljati že skoraj na odhod. Mnogo ljudi umre že v njeni starosti. Drugače pa hodi življenje čisto svoja pota: neizprosno gre korak za korakom naprej, čez vse poti in ceste, preko pomladi in poletij, mimo dišečega cvetja, preko vsega. Njegovih korakov ni mogoče ustaviti, ne



Zimska idila

jih nameniti drugam kot so od Boga namenjeni. Človek izvršuje le to, kar hoče Bog, ki nam je dal življenje in z njim tudi razpolaga. — štiri in trideset let! Če pomisli človek nanje, na vse, kar se je med tem potegnilo mimo, na vse, kar mu je mogoče kdaj zagrenilo ure, bi bil pač dolg in mučen obračun. Človeku je že ob rojstvu v zibelko položena borba z življenjem!

Bežno je preletela Irena v mislih svoje dosedanje življenje. Prav je, če se spomni vsaj enkrat v letu na svojo preteklost in se zamisli v bodočnost.

Skuhala je kavo. Otroka in Ivana je hotela z njo presenetiti. Prinesla bi jim jo k postelji, da bi pomnili, kdaj ima mamica rojstni dan. Najbrž so na to vsi pozabili. Prejšnje dni ni nihče tega omenil. Vendar bi ji bilo malo hudo, če se je ne bi nihče spomnil niti z lepo besedo.

Praden je nalila kavo v skodelice, je zaslišala drsajoče korake. Nenadoma so se odprla vrata in na pragu se je prikazal Bojanček. Prislonil se je k zidu in še vedno na pol dremuckal. Z rokama si je mel oči in se gugal. Nekaj trenutkov je tako stal, Irena je strmela vanj. Bilo je to nekaj izrednega, da je prišel sam v kuhinjo. Kadar so bila tla mrzla, jo je vedno klical, da ga je prinesla ven. Pa tako zgodaj še nikoli ni hotel ven. Če se je kdaj zarana zbudil, ni šel iz postelje, ampak se je prevračal čez Ivana, ga vlačil za ušesa in za nos, dokler ta ni vstal.

»Kaj ti je, sinek? Zakaj si prišel tako zgodaj?« ga je poltiho spraševala, kakor bi se bala, da bo pogovor zbudil ostala dva.

Bojanček je še vedno zaspano cumal. Svetloba ga je ščegetala v oči, zato jih je zaprl brž ko so se malo odprle.

»Zakaj si prišel? Te nič ne ušika v nogice?« ga je dvignila k svojemu licu in mu govorila na uho. Prižela ga je k sebi. »Moj sinek! Moj sinek! Si prišel k meni?«

Šele potem je ves zaspan in v raztrganih besedah spravil iz sebe: »Mamica! Mamica! Daj mi plašček!« Objel jo je okrog vratu in naslonil svoja rdeča lička na njen obraz.

Stopila sta k vratom, kjer je na žeblju visel njegov plašček. Segel je v žep in privlekel iz njega v rožnat papir zavito pomarančo.

»Nà, mamica! To ti dam za god! Pa še ljubčeka!« in poljubil jo je na usta.

Vsa vesela se je nasmehnila, v srcu ji je vstala tiha sreča in zadovoljstvo, ki jo je hipoma vso prevzelo.

»Veš, sinek, nimam danes godu!« je popravila njegove besede.

»Seveda ga imaš! Teta mi je rekla, da ga imaš,« ji je odvrnil.

»Ne, ne! Rojstni dan imam, veš! Na današnji dan me je mamica dobila kakor jaz nekoč tebe.«

»A rojstni dan? Pa imej rojstni dan! Ne velja pomaranča za rojstni dan?«

»O, seveda velja, Bojanček! Kje si jo pa dobil? Zakaj je nisi sam pojedel?«

»Teta mi je dala včeraj dve Liri, veš! Snoči, ko me je peljala domov, sem jo šel kupit. Tam pri Maleku sem jo kupil. Veš, tam jih imajo tak velik kup. Jaz bi ti kar vse prinesel. Sem že mislil eno vzeti, pa je gospa vedno gledala proti meni.«

»Joj, Bojanček, tega pač ne bi smel! Bog ne daj! Se ne bojiš, da bi te Bogec videl in te ne bi nič več rad imel? Tudi mene ne bi več imel. Umreti bi morala.«

»Umreti?« je boječe vprašal.

»Ja, sinek, umreti! H komu bi pa ti hodil potem spančkat? Bog te obvaruj kaj takega kdaj storiti! Kakor hitro boš kaj takega storil, mene ne bo več.«

Tesneje se je oklenil, da bi ji tako izkazal svojo ljubezen. Saj je vendar on ne bi pustil umreti. Ne, ne! Svoje mamice pa že ne. »Saj ne bom več mislil tako, mamica! Nikoli več, veš mamica! Kajne, da ne boš umrla?«

»Le priden bodi! Boš šel še malo v posteljo, ne?« Poljubljala ga je na lice in ga zibaje v rokah nesla nazaj v posteljo.

Kramljanje med Bojančkom in Ireno je prebudilo Ivana. Malo se je začudil, kaj neki se je zgodilo, da je že vstala in nosi Bojančka okrog. Ona pa se mu je le nasmehnila in mu dejala: »Imaš še precej časa. Le prespi se še enkrat!«

Ko se je vračala mimo Srečka, se je tudi ta prebudil. Skočil je pokonci in plašno švigal z zaspanimi očmi po sobi. Hotel je tudi on presenetiti s svojim voščilom njo še v postelji. Zdaj je videl, da je zamudil. Iz aktovke je potegnil zvezek s šolskimi nalogami, ji ga ponudil in ji z lepimi be-

sedami voščil za rojstni dan. Ko ga je odprla, se ji je razlilo čez obraz zadovoljstvo. Odprla je usta, pa ji je zastala beseda globoko v grlu. Ne, v srcu se ji je zataknila.

»Veš, drugega nimam. S to odlično nalogo sem ti hotel napraviti malo veselja. Pred dvema dnevoma sem še imel tri lire, a sem jih podaril nekemu revežu za zvezek, da sem ga rešil ukora. Saj nisi huda, da ti ne morem podariti nič drugega.«

Poljubila ga je na čelo in ga pogladila po laseh. »Ne skrbi! Le priden bodi, to mi bo najlepše in največje darilo. Ubogaj, kar ti rečem, pa bo vse dobro!«

»Ne, ko bom velik, ti bom kupil kaj lepega. Veš, ne bom pozabil nate!«

»Dobro, Srečko, zdaj pa le še lezi, boš dobil kavo. Za moj rojstni dan jo boste

plili v postelji.« Odšla je v kuhinjo, Srečko pa se je spet zamotal v odejo.

Naslonila se je na štedilnik in se zamislila v mnogo obetajoče Srečkove besede, ki ji jih je povedal. Otroka sta se je spomnila, Ivan pa jo je prej le gledal začuden. Vsa leta ji je prvi voščil, da ga je bila vesela. Kaj je letos res na njo pozabil? Kako bi bilo to mogoče? Če vseh štirinajst let, odkar živita skupaj, ni pozabil, kako bi mogel prav petnajsto?

Nalila je skodelico kave in jo nesla najprej Ivanu v spalnico.

»Ivan, kavo sem ti prinesla. Pokrepčaj se malo!« mu je sladko zašepetala, sedla na rob postelje ter ga smehljajoče pobozala po obrazu. Nagnila je celo svojo glavo k njegovi.

(Dalje prihodnjič.)

## Gašper Perko

Stara vipavska zgodba. -- Dr. Ivo Česnik

Gašper Perko je prišel zvečer pozno domov. Prikolovratil je v kuhinjo, kjer je sedela njegova žena Mica za ognjiščem, gledala v žerjavico in mrmrala nekaj sama s seboj.

»Dober večer Mica, lačen sem, večerjo mi daj!«

»Lačen si, kajne? Žejen ne! Saj imaš poln želodec vina, da kuha iz tebe. Fej te bodi! Z mešetarji se klatiš okrog, odkar te poznam. Kar zaslužiš, vse zapraviš. Ah, da sem te morala vzeti!«

Mica je gledala moža z jeznimi očmi in najraje bi ga stresla za ušesa ali zlasala kakor paglavca, a bala se je njegovih dolgih, močnih rok.

»žena, molči!« je zavpil Gašper in sedel na klop za ognjišče.

»Ne bom molčala ne! -- Na beraško palico boš spravil oba. Pri Mlakarju si se tako zadolžil, da se bojim dan za dnem, da spravi na boben hišo, njivo in kozo. Potem se lotiš dela, lenuh! Dokler sta živela oče in mati, si ju molzel in pasel lenobo, ker sta te gladila, mesto da bi te potrejala s palico. Zdaj pa imaš za norico mene! A ne boš me imel več! Proč pojdem.«

Tedaj se je razjezil Gašper, pobral po

leno, da nabije ženo. Mica je zbežala iz hiše med krikom in kletvami svojega moža, ki je zagnal za njo poleno, ki je k sreči ni zadelo.

»Babše grdo, ti boš mene zmerjalo, mene! Vojak sem bil, z mešetarji in mesarji sem znan po vsej dolini in vsem Krasu do Trsta in Devina. Da lenobo pasem! O, le počakaj me, Mica!«

Gašper Perko se je kar penil od jeze, si potlačil klobuk na čelo, pogladil sivo, umazano brado in odšel iz hiše.

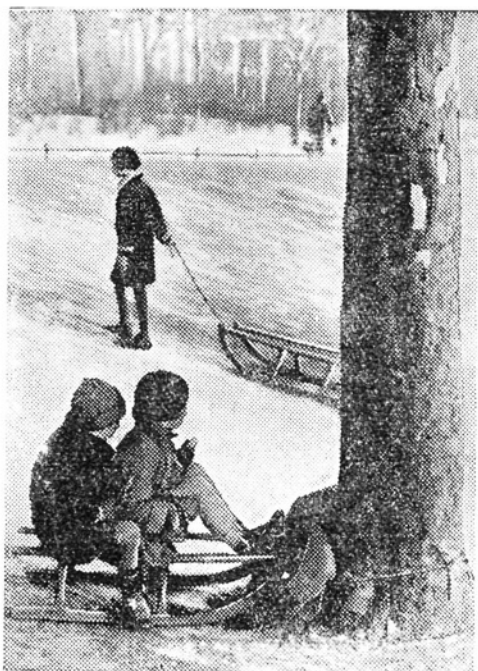
»Nocoj naredim eno. Kdo bo vedno poslušal babje čenče?« je mrmral sam s seboj ter se zibal v Mlakarjevo gostilno sredi vasi.

Pri Mlakarju ga je pozdravilo dvoje pivcev, starih prijateljev: užitkar Urh, ki se ni razumel za mlado nevesto in jo počeval, naj ne razgrinja predpasnika čez vse ognjišče, in Miha Petrič, ki ga je spodila lakomna žena na stare dni od hiše, ko ni mogel več dvigati sapon in pikona, sekire in kopače in je moral služiti za volarja.

»Kaj pa se držiš tako jezno, Gašper? Sedi sem k nama in pij!« je smeje govo-

---

*Poravnajte naročnino!*



Otroško veselje

ril Urh. Zunaj je mrzlo, tu smo na gorkem. Ali si se razsrdil pri mešetarenju?»

»Nič pri mešetarenju, žena me je razjezila, pa me ne bo več.«

Prisedel je in izpil v dušku kozarec vina.

»Žena je nadloga,« je mrmral stari Petrič in si podprl brado z obema dlanmi.

»In velika nadloga, ki se je je treba iznebiti! Jaz se je znebim. Vse prodam in pojdem v Argentinijo. Na kupe bogastva je tam. Naberem si ga in se vrnem čez dve ali pet let, če se mi bo zljubilo. To bo žena gledala debelo in me prosila odpuščanja.«

»Ali res misliš na Ameriko?» je s hudomušnim nasmehom dejal užitkar Urh.

»Resno. Še nocoj se zgovorim z Mlakarjem za prodajo.«

»Menda ti ne ostane mnogo za pot. Zadolžen si preveč pri krčmarju.«

»Kosmata kapa, toliko še vedno, da se znebim žene in jo popiham v Argentinijo.«

»Prav imaš, žena je nadloga,« je trdil Petrič. Medtem je prišel Mlakar in se vplel v pogovor. Bil je rejen, majhen mož, z dolgimi brki in dobrikajočimi se očmi. V njegovi gostilni in prodajalni je bilo

zadolžene pol vasi. Zato je imel veliko veljavo v vsej dolini. Bali so se ga ubogi, spoštovali in častili so ga premožni, nevoščljivi so mu bili bogatini.

»Prav o vas smo govorili, gospod Mlakar. Gašper hoče prodati bajto in njivo in jo odkuriti v Ameriko,« je začel Urh.

»Tako je, žena me je ujezila. Zato prodam in pojdem.«

»Hm, hm, kaj pa boš delal v Ameriki?«

»Kaj bom delal? Čudno vprašanje! Zlato bom kopal. Čez dve ali pet let se vrnem bogat kot vrag, ki varuje zaklade.«

»Pijan si, Gašper!«

»Kdo pravi? Trezen kot na vernih duš dan zjutraj! Prodajam pa precej, da vam ne bom več dolžan in da lahko grem magari jutri v novi svet.«

»Hm, hm, sitna stvar! Koliko pa hočeš prav za prav za tisto svojo bogatijo?«

»10.000 lir mi daj in koj jutri narediva pismo.«

»Gašper, blede se ti, ali se pa hočeš norčevati iz mene. Če hočeš tako prodajati, pojdi k zelenemu škratu, ki ima denarja na kupe in ga lahko trosi.«

»No, no, saj to ni zadnja beseda. Ceno pa moram nastaviti, sicer začneva hoditi, kakor mačka okrog vrele kaše.«

»Modra beseda!« je pritrdil Urh in začel mešetariti, ker je čutil, da bo nocoj še pijača na mizi, da se mu bo kar ogrel želodec.

(Dalje prihodnjšč.)

A. Š.:

## Sveti Trije kralji

Iz ovoja megle,  
čez belo zasneženo plan  
hrepenijo zvonovi  
v sveti nebeški pristan ...

In otroci — trije kralji —  
po vseh prostorih gredo,  
po vratih znamenja sveta pišejo  
in o Jezuščku otroku pojo ...

Veličasten blesk je pri jaslicah,  
razsvetljeno je Dete in Križ,  
da od bleska in sreče otroške  
od ganjenja solz zamižiš ...

# Mozes

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

Sefora: Reka Nil naj reši Joelčka!

Jokabed: Vendar ne misliš Joelčka potopiti?

Sefora (užaljeno): Jaz? Sefora, ki sem že stotinam izraelskih otrok pomagala v življenje? Jaz, da bi Joelčka hotela potopiti? V resnici bi ti zamerila, če bi tvoj otrok ne bil v taki nevarnosti.

Jokabed: Ne huduj se na mene, ljuba Sefora! Veš, govorilo je materinsko srce.

Sefora: Ni mi bilo sicer дано nositi vzvišenega imena mati, vendar je v mojem srcu dovolj prostora za vse preganjane in zlasti za otroke. In zato ljubim tudi tvojega najmanjšega otroka Joelčka, ki ga hočem z božjo pomočjo rešiti nasilne smrti.

Jakobed, Marija: Ali je mogoče? — Ti hočeš rešiti Joelčka? Kako ga boš rešila?

Sefora: Moj načrt se vama bo zdel predrzen in nevaren, vendar je stokrat manj nevaren nego prikrivanje Joelčka v teh tesnih prostorih.

Jokabed: V tvoje roke, o Sefora, izročam svojega najmanjšega otroka: reši ga!

Sefora: Rekla sem, da je moj načrt nekoliko predrzen in nevaren; zato me morata podpirati z gorečo molitvijo k Bogu, ki je najboljši oče preganjanih sirot.

Jakobed, Marija: Še bolj goreče hočeva moliti za Joelčka.

Sefora: Ali imate kaj smole doma? In pleten jerbašček?

Jokabed: Čemu vse to? Ne razumem te?

Sefora: V zaupanju na Boga prevzamem odgovornost za življenje vašega Joelčka. Dobro povitega bom položila v jerbašček, ki ga bom zamazala in zamazala s smolo, da ne bo mogla voda vanj. Ob vaši naselbini teče reka Nil mirno in počasi. Jerbašček z Joelčkom spustimo po vodi. kjer se kopljejo v tem času bogati Egipčani. Zapazili bodo čuden čolniček, ki bo zbudil njih radovednost. Čim bodo zagledali ljubkega dečka v njem, se ga bodo usmili, o tem sem prepričana.

Jokabed (odkimaва z glavo): Predrzen je tvoj načrt, o Sefora, in zelo nevaren.

Sefora: Mar je Joelček tukaj v šotoru na varnejem? Ravno tu ga lahko vsak čas izslede kraljevi krvniki, na vodi pa ga bo varoval Bog, v čigar varstvo ga izročimo. Ne bojta se! — Poiščita jerbašček in smolo; zakaj vsak trenutek je dragocen!

Jokabed: Močna je tvoja vera, Sefora!

Sefora: Naj bo še tvoja taka; zakaj v njej sta moč in zmaga.

Jokabed: Marija, skoči v drvarnico po smolo, jaz pa grem po jerbašček in Joelčka.

Sefora: Jaz pa bom pazila, da se ne približa kak vohun. — Ne pozabi na pence! Podvizajta se!

Jokabed: Za njegovo rešitev storim vse (odide z Marijo).

Sefora (opazuje pri vratih): Ne vem, zakaj mi je ta otrok tako pri srcu? Nevidna sila me priganja, da ga rešim. Ali ima Bog kakšne posebne namene z njim? In bi bila jaz orodje v rokah Gospodovih? Ko bi le mogla kaj storiti za božjo čast in za rešitev judovskega ljudstva! O, kdo ga izpelje iz sužnosti? Pošlji nam, nebo, že skoro vodnika, ki bo neustrašeno stopil pred Faraona ter mu rekel: Gospod me pošilja, On ti po meni govori to-le: Dovolj dolgo je že ječalo moje ljudstvo v sužnosti, sedaj ga izpusti brez obotavljanja, da se vrne v deželo očetov! — Toda silno pogumen bo moral biti ta mož; zakaj Faraon je še mlad in zelo trmoglav! Pa saj bo našemu vodniku stal Bog ob strani! — Pozor! V daljavi se nekaj blešči: Faraonovi vojaki so. Bog, zadrži jih tako dolgo, da skrivjemo Joelčka! (Kliče) Jokabed, hiti, nevarnost se bliža! — Izginili so. K Jozuetu so šli iskat malega Manaseja, a ga ne bodo našli živega, ker je sinoči odhitel v Abrahamovo naročje. (Kliče): Jokabed, Marija, hitita, hitita, drugače bo prepozno! (Jokabed in Marija se vrneta.)

Marija: Pretaknila sem vse kote in

komaj našla toliko smole (pokaže). Premalo je bo.

Sefora: Sem ž njo! — Pomagaj mi mašiti špranje! (Delata urno.) Ti, Jokabed, pa povij Joelčka v platnene plenice, ki so manj premočljive! — Da bi se vojaki še zadržali pri kakem sosedu, ki nima malih otrok!

Marija: Ali boš jerbašček čisto zaprla?

Sefora: Ne bo treba. Ako jerbašček ne bo propuščal vode, bo plaval kakor čolniček.

Jokabed: Le dobro ga zamažita! Najmanjša luknjica bi bila Joelčku v pogubo.

Sefora: Zanesi se name! Polovičnega dela ne poznam. Česar se lotim, to izvršim.

Jokabed: Ne smeš mi zameriti, če sem v skrbeh za Joelčka. Kakšna mati pa bi bila, če se ne bi bala za svojega otroka! (Odide.)

Marija: Tudi jaz se bojim za Joelčka! Vendar se zanesem na tebe, ljuba Sefora.

Sefora: Na mene? — Bog je, ki varuje preganjane in trpeče! — Poglej, Marija, še v drvarnico, če je še kaj smole!

Marija: Zastonj bi jo iskala, ker vem, da je ni več. Kaj pa, če bi poskusila z voskom? Tega ima oče celo kepo.

Sefora: Skoči ponj, skoči! — Vsak trenutek je dragocen (Marija odhiti in se hitro vrne z voskom). — Ne boš se veselil Joelčkove smrti, kruti Faraon! V Boga zaupam; zato ne bom osramočena!

Marija: Vosek je ves mehak, ker je bil shranjen na toplem.

Sefora: Tem bolje; ga ne bo treba še segrevati! Na, pomagaj mi! Pa le urno, da nas kraljevi rablji ne prehitijo (delata). — V tem kotu še zamaži! Dobro! — Tu je še špranja (zamaže). Čakaj, da pogledam! (Gleda jerbašček proti luči.) — Dobro sem ga zamazala; nikjer ne prihaja svetloba. — Skoči, Marija, po mater! Joelčka naj prej podoji, da ne bo jokal.

Marija: Je še sit; preden si ti prišla, ga je podojila (odide).

Sefora: Prav, bo vsaj miren in tih; potem na vodi naj pa le kriči, da ga prej kdo sliši in otme nevarnosti. (V daljavi

krik in jok in vmes rezki moški glasovi.) Moj Bog, kaj je to? (Pogleda skozi zaveso.) Jeftejki so odnesli Faraonovi rablji sinka. Uboga mati! Dolgo ga je prikrivala; gotovo je bila neprevidna. (Proti levi.) Jokabed, Marija, brž, brž! Kje se mudita toliko časa? (Jokabed in Marija se vrmeta.) Hitimo, hitimo! Drugače nas prehitijo vojaki. Pravkar so ugrabili Jeftejki sinčka-edinčka, da ga umorijo.

Jokabed, Marija: Jehova! Ali je res?

Sefora: Na svoje oči sem videla. Isto se lahko pripeti Joelčku, če ga ne spravimo hitro na varno. (Vzame otroka materi.) Ali si ga dobro zavila? Ne bo jokal?

Jokabed: Oh, da! Ko bo lačen, bo gotovo jokal, revček! Kdo ga bo nasitil? Morda bo sam hrana požrešnim krokodilom.

Sefora: Ni prav, da tako malo zapušaš v Boga! Ali te ni izučila nesreča našega ljudstva? Ko bi bili naši očetje, možje in bratje bolj zaupali v Boga in se zanašali na božjo pomoč, a manj na svojo moč, bi jih Egipčani ne bili premagali in odpeljali v sužnost, v kateri še zdaj jočemo in trpimo. (Uravnava jerbašček.) Tako-le boš ajal in spančkal! Gospod bo čuval nad teboj in njegov angel bo vodil jerbašček, da ne bo zašel v vrtinec ali v žrelo nilske zverine. Poglejta ga, kako se lepo smehlja, kakor bi ga polagala v mehko posteljico!

Marija: Ko bi vedel, kaj ga čaka, bi gotovo jokal.

Sefora: Kaj še! Joelček je junak — ali pa še bo. Bog ima z njim svoje namene; zato ga bo varoval! — Jerbašček je pripravljen. — Jokabed, poslovi se od Joelčka! Blagoslovi ga!

Jokabed (ihteč): Moj ljubljeneček! Moj najmlajši! Srce se mi trga v bolesti, ko se poslavljam od tebe! Ali za vedno? Bog, le tega ne, le tega ne! Bilo bi prehudu za moje srce. — V negotovost te sicer izročamo, vendar pa zaupamo v božjo pomoč, ker trpiš, še tako mlad in nežen, krivico, vnebovpjijočo krivico od krutega Faraona, ki ti streže po življenju: Joelček, blagoslavljam te v očetovem in svojem imenu (drži roke nad jerbaščkom): Bog Abrahamov, Izakov in Ja-



kobov naj te varuje na valovih Nila! Naj te otme iz nevarnosti ter te zopet vrne ljubeči materi! — Z Bogom, moj ljubi Joelček! (Se skloni in ga poljubi.) — Sefora, vzemi ga, da ga ne umori Faraon! (Sefora dvigne jerbašček.)

Sefora: Zaupaj, mati, v Boga! še ga boš videla; zakaž Gospod je z njim! Marija, spremljaj me!

Jokabed (si briše solze): Z Bogom, otrok moj!

Marija: Opazovala bom ob reki, kaj se bo z Joelčkom zgodilo.

Sefora: Med bičevje se skrij; tam te nihče ne bo videl! — Z Bogom, Jokabed!

Jokabed: Z Bogom! Nebo naj bo z vami! (Sefora in Marija odideta.) (Mati z dvignjenima rokama): Gospod, ozri se ti na judovsko mater! Ne prezri njenih solz in njenih bolečin! V bolečinah sem rodila otroka, ne prepusti, Gospod, da bi ga še v večjih dušnih bolečinah izgubila sedaj, ko je najbolj potreben matrine skrbi in pomoči! Tebi, Gospod, darujem svoje boleti. Ti pa mi ohrani otroka! (Zunaj krik in jok.) Naj le pridejo rablji! Joelčka ne bodo našli, ker ga je Gospod vzel v svojo zaščito. Njegovo sveto ime naj bo hvaljeno in češćeno na veke!

Zavesa pade.

Konec prihodnjich.)

## Prehrana zdravega in bolnega človeka

Milica Sivec — (Nadaljevanje)

### Jajca

Važna v naši prehrani so tudi jajca kur, gosi, pegatk i. dr. Najvažnejša so kurja jajca.

Jajce obstoji iz trde, luknjičave apnenaste lupine, dveh kožnih mrenic, iz beljaka, rumenjaka in zarodka v rumenjaku. Rumenjaki se nahaja v posebni mrenici in je pritrjen k beljaku z dvema nitkama. Med obema kožnima zavitkoma na topem koncu jajca je zračni prostor.

Vsebinska jajca obstoji iz 73.5% vode, 12.8% beljakovin, 12% toščice, 1.1% ogljikovih vodikov in 0.6% rudninskih snovi, posebno žvepla in apnenca. Jajce vsebuje tudi vitamine A, B in D. Njegova toplotna vrednost znaša 70 kalorij.

Glede na hranilno vrednost jajca mnogo preценjujemo. Človek z lahkim telesnim delom, ki bi se hranil samo z jajci, bi potreboval na dan 30 jajc, saj znaša njihova hranilna vrednost le toliko, kakor  $\frac{1}{4}$  kg govejega mesa in 26 dkg rženega kruha. Zdravnik dr. Ragner Berg trdi v knjigi »Das ärztliche Volksbuch«, da jajce ne vsebuje več beljakovin, kakor en velik krompir in da je splošna redilna vrednost takega krompirja eden in pol krat večja od kokošjega jajca.

Pomladanska jajca imajo večjo vrednost in so okusnejša od jesenskih. Kokoši,

krmljene z žitom, nesejo jajca s svetlorumenimi beljaki, one, ki se pasejo in love mrčes, pa z rdečkastorumenimi rumenjaki. Beljak ima pri vseh jajcih enak okus. Barva lupine nima s hranilno vrednostjo nobene zveze. Svetlorjava z debilimi lupinami so bolj priljubljena kot bela.

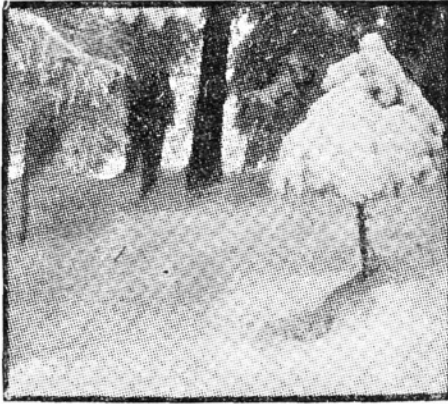
Sveže znesena in oplojena jajca imajo nekoliko dni v sebi življenje in jih lahko uporabljamo za valjenje. Iz rumenjaka se zarodi piščice, beljak pa je njegova hrana. Mrenica, ki obdaja beljak, brani, da tekočina skozi luknjičasto lupino prehitro ne izhlapi in da škodljive bakterije tako lahko ne prodrejo vanj.

Za hrano uporabljamo jajca lahko samostojno, bodisi sveža, kuhana ali ocvrta; služijo nam kot dodatek k onim jedem, ki nimajo popolnih beljakovin n. pr. k solati, za rahljanje testa in kot lepilo pri pripravljanju zdrobovih žličnikov, pečenk iz sekljanega mesa itd.

Najboljši čas za uživanje jajc je od Velike noči do jeseni. K jajcem jemljemo razna zelišča, najbolje drobnjak, peteršilj itd. Stolčen rumenjaki, pomešan z limo-

---

*Opozarjamo na razpis nagrad za nabirateljice novih naročnic v 12. številki. Preberite ga!*



V trdi zimi

ninim sokom, vpliva zdravilno pri zasliženju in vnetju vratu, želodca in črevesja.

Pomanjkanje jajc spravlja gospodinje večkrat v zadrego. Če ne delamo finega peciva, jih lahko pogrešamo. V jedeh jih nadomeščamo z žličko žmitka ali nekoliko jedilnimi žličkami mleka.

Jajčna beljakovina je lahko prebavna. Najlaže prebavna so kuhana jajca, če jih dobro prežvečimo ali pred zauživanjem fino zmečkamo. Slaba lastnost jajca je v tem, da vsebuje obilo kislin, mnogo lecitina in kolina. Kisline pospešujejo nastanek protina, lecitin in kolina pa vplivata dražljivo na živčni sestav. Preobilno zauživanje jajc vodi do podobnega stanja, kakor je zastrupljenje z morfijem. Zdravniki odsvetujejo dajati jajca otrokom do petega leta starosti, ker lecitin in kolina slabo vplivata na razvoj otroškega živčnega sestava.

Zmotno je mnenje, da so jajca dober nadomestek za meso. Nasprotno, ogibati se jih moramo še bolj kakor mesa. Če uživamo mnogo jajc, nastane v našem črevesju močno razkrajanje beljakovin in stolica dobi neprijeten duh. V slučaju kronične lenivosti črevesja se količina gnilobnih snovi v črevesju zelo poveča. Te gnilobne snovi deloma prehajajo v kri in jo zastrupljajo. Zdrave obisti te strupe naglo izločajo, pri kronični zapeki, slabem krvnem obtoku in bolnih ledvicah pa ostajajo v krvi in povzročajo zastrupljenje s sečem.

Ker uživamo jajca večinoma le v kuhani in ocvrti obliki, je gradbena vrednost njihovih beljakovin za polovico manjša. To izgubo nadomeščamo s tem, da uživamo toliko več jajčnih beljakovin, iz katerih pa nastajajo sečne snovi in sečne kisline, ki se nabirajo v krvi in prehajajo v obisti. Z okisanjem krvi se delavna zmožnost organizma, predvsem pa srca močno zmanjša in vodi pri srčnobolnih do šibkosti (toksična šibkost), ki nastane vsled zastrupljenja srčne mišice. Poleg tega povzroča velika množina sečne kisline v krvi nekako zgostitev krvi, krvni obtok postane težji in močno obremenjuje srce.

Pogosto uživanje jajc rado povzroča tudi vnetje spolnih organov. V slučaju takih motenj se jih moramo popolnoma ogibati.

Jajca ostanejo dalje časa sveža, če jih hranimo na hladnem. V toplini 12° C se poleti ohranijo približno tri tedne. Primerena toplina je 4° C, v kateri se življenjski proces počasneje razvija in se s tem izumiranje jajca zakasni. Zato se pozimi jajca drže brez konserviranja pet do šest mesecev. Neoplojena jajca se ohranijo dalje časa. Večji trgovski obrati, ki se pečajo z razprodajo jajc imajo nalašč zato pripravljene hladilnice.

Dolgo časa se drže jajca v žitu, fižolu, otrobih in senenem zdrobu. V večji množini jih vlagamo v vodotopno steklo, v garantol in osoljeno apneno brozgo. Če vlagamo jajca v tekoče snovi, postane beljak voden. Apnena voda pokvari okus jajca in beljak se ne da več tolči v sneg.

Iz jajc pripravljajo tudi jajčne kserve. Manjša jajca, ki gredo skozi obroč s premerom 38 mm, one s šibko lupino in one, ki se pri pakiranju ubijejo, uporabljajo za tekoče kserve. Vsa ta jajca ubijejo, dodajo vsebini 13 do 14 odstotkov kuhinjske soli in dobro stolčejo. Suhe kserve pripravljajo na ta način, da stolčeno jajčno vsebino zlivajo na polirane jeklene plošče, kjer se v toplini 50 do 60° C posuši, jo potem zdrobe in zmeljejo. Iz tisoč jajc dobe 30 kg sveže beljakovine in 16 kg svežih rumenjakov, kar da potem 3 kg suhe beljakovine in 8 kg suhih rumenjakov. Ta jajčni prah uporabljajo v pekarnah in za razne tehnične namene.

# Spremembe živil pri shranjevanju

Ing. chem. A. Neřima

Živila so draga in če se pokvarijo je nevarnost za ljudsko zdravje in je obenem škoda za narodno premoženje in gospodarstvo. S posebnimi načini shranjevanja lahko te izgube čim bolj zmanjšamo. Če pa hočemo živila primerno shraniti, moramo poznati njih sestavo ter različne možnosti kvarjenja. Smoter umetnega ohranjanja živil je varovanje živil pred razkrojem. Pri tem pa skrbimo, da obdrže živila čim dalje svoje naravne lastnosti.

Razkroj živil je dvojen. Vemo, da vplivajo na živila **zunanji vplivi**, kot n. pr. svetloba, zrak, vlažnost v zraku, toplota in mraz in tudi posamezne kovine, čeprav so navzoče le v zelo majhnih količinah.

Poleg teh vplivov pa potekajo v notranjosti živil tudi posebni življenjski procesi, ki bistveno spreminjajo sestavo posameznega živila. Te **notranje spremembe**, ki so najčestalje cepljenje velikih molekul v enostavnejše molekule, so včasih celo zaželene, ker izboljšajo živilo. Naj navedem nekaj primerov: pozno zorenje jabolk v srambah, zorenje mesa po klanju, tvorba dišečih in okusnih snovi pri čaju ali kakavu. Te notranje spremembe (ki so kemične ali biokemične narave) pa lahko tudi občutno zmanjšajo vrednost živil, če vplivajo bistveno na izgled, duh, okus in konsistenco živila. Te spremembe gredo celo tako daleč, da postane živilo manj vredno ali neporabno, če nastopijo v živilu take spremembe, ki povzročijo nastanek spojin, ki so zdravju škodljive ali imajo oduren vonj ali so celo strupene. V tem primeru se živilo popolnoma pokvari.

Na živila pa delujejo istočasno še glive in bakterije, ki tudi spreminjajo njih uporabnost, ker tvorijo take kemične spojine, ki so zdravju škodljive.

Za lažje razumevanje navedem nekaj vzgledov o živilih vsakdanje uporabe.

Pri mesu toplokrvnih živali, nastopajo po klanju ugodne spremembe. Po zakolu nastane mrtvaška otrdelost. Nato se tvori mlečna kislina, zaradi katere nabreknejo mišice, ki lahko propuščajo vodo. Zaradi mlečne kisline skrckne nato beljakovina in

se izloči voda, ker se mišice skrajšajo in jo iztisnejo iz sebe. Tem procesom sledi še nastanek amino-kislin, pretvorba vezivnega tkiva v spojine, ki so slične kleju. Zaradi teh notranjih sprememb je meso lažje prebavljivo in ker nastanejo pri tem še očetna in mlečna kislina, dobi meso prijeten kiselkast duh. Vse te spremembe so za živilo ugodne. — Toda razkroj se nadaljuje. Nastane amonijak in končno se razvijejo na ugodni podlagi še bakterije, ki meso popolnoma pokvarijo.

Posebna oblika razkroja pa je pri divjačini in perutnini, če jo še toplo, takoj po zakolu, zamotamo. Tu ne nastane amonijak, ampak žveplo vodik, ki je sladkega, odurnega vonja. Spodnja koža se obarva zeleno, mišičevje pa dobi bakrenordečo barvo.

Pri masteh so bolj važni zunanji vplivi: svetloba, zrak, vlažnost v zraku in delci kovin, ki so v dotiku z mastmi. Ločimo razne vrste žaltavosti po značilnih spojinah in poznamo celo parfumsko žaltavost, ker se napravi včasih posebna spojina (metil keton), ki ima značilen duh. V masti se lahko poveča kislina zaradi razkroja sestavnih delov. Lahko pa se v masti združi več manjših molekul v večje molekule in postane taka mast po okusu slična loju.

Vmiljenje masti povzročajo poleg bakterij tudi kvasovke in glive plesnivke. V surovem maslu so n. pr. poleg maščob tudi beljakovine in mlečni sladkor izvrstna hrana za mikroorganizme, ki razvijajo tu svoje uničevalno delo. Poznamo celo vrsto raznih bakterij iz vrste svetlikajočih se bakterij, ki zaidejo v surovo maslo predvsem z izpiralno vodo, z nečisto posodo in zavojnim materialom. Poleg teh pa nastopajo še plesni in kvasovke, ki spreminjajo okus surovega masla in tvorijo madeže raznih barv.

Pazljivi opazovalec, pa tudi gospodinja, mnogokrat opazi, da se mast, predvsem pa surovo maslo, na zraku zelo občutno spreminja. Včasih so te spremembe počasnejše, včasih potekajo zopet bolj hitro. Tako

opazimo včasih pri maslu samo kisel duh, zopet drugič žaltav okus, včasih okus po loju in drugič opazimo barvane madeže. Vse te pojave povzročajo notranje spremembe, ki se dogajajo v maščobah predvsem zaradi tega, ker je bilo živo izpostavljeno svetlobi. — Vsi poznamo koristen vpliv sončnih žarkov na človeški organizem. Sončna svetloba pa je lahko za telo tudi zelo škodljiva. Koža pri sončenju potemni; v visokih gorah se nam na snežnih planjavah vnamejo oči, če jih ne zaščitimo s temnimi očali. To povzročajo nevidni ultravijolični žarki. Tudi na maščobe delujejo ultravijolični žarki in povzročajo spremembe v njih sestavi.

Dnevna svetloba je sestavljena iz žarkov, ki imajo različno valovno dolžino in različne vplive. Rdeči, oranžni in rumeni žarki so toplotni žarki in so kemično neučinkoviti — modri in zeleni žarki pa nimajo toplotnih učinkov, zato pa povzročajo močne kemične spremembe. Če postavimo surovo maslo dalje časa na direktno sončno svetlobo, dobi okus po loju. Tudi barva zunanje plasti postane bolj bela. Čim svetlejša je obsevanje, tem hitreje opazimo te spremembe.

Zaradi notranjih sprememb, ki nastajajo v masteh se nam kvariyo živila, ki imajo v sebi maščobe: meso, mleko v prahu, razne vrste peciva, kava, orehi itd.

Gospodinje poznajo sveža in stara jajca. Tudi v jajcih nastajajo razne spremembe. Skozi jajčno lupino izhlapeva voda in postane jajce zaradi tega lažje. Na izhlapevanje vplivajo način vskladiščenja, toplota, zračni tokovi, vlaga v zraku in debelina jajčne lupine. Zaradi spremembe v množini vode, ki je bila doslej v jajcu, pa je v notranjosti porušeno razmerje, ki je bilo med beljakom in rumenjacom. Voda, ki se še nahaja v jajcu, potuje v rumenjaku. Soli, ki so bile doslej raztopljene v rumenjaku (predvsem so to fosfati), pa se preselijo v beljak. Obenem nastajajo še razni življenjski procesi, ki končno napravijo okus po starem jajcu. Toda razkroj se nadaljuje: razvijajo se plini z neprijetnim duhom in končno dobimo v shrambi popolnoma pokvarjeno jajce.

Pri sadju in zelenjavi imamo opravka z živo snovjo, v kateri je izme-

njava odvisna predvsem od zunanjih vplivov, ki jih napravijo voda, zrak, toplota in svetloba.

Ko je jabolko utrpano z drevesa, še nekaj časa diha. Še vedno sprejema iz zraka v svoji okolici kisik in oddaja porabljeno ogljikovo kislino. V notranjosti sadeža se začneja razkroj nekaterih snovi, kar dobro vpliva na okus sadeža. To je tako imenovano »pozno zorenje« sadja. Znano je, da pridobe zimske vrste sadja šele v shrambah svoj prijetni okus in aromo. Poveča se tudi množina sladkorja, dočim zgori znaten del sadnih kislin (jabolčna, vinska, citronova kislina). K tem spremembam lahko prištevamo tudi menjavo zelene barve na sadju v svetlorumeno in končno v rumeno barvo.

Hruške in jabolka imajo skoraj enako kemično sestavo. Razlika med njimi nastane šele pri zorenju. Opažamo, da se hruške prej zmečajo kot jabolka. Zopet so notranje spremembe krive, da se pektin v hruškah prej raztopi kot v jabolkih.

Pri daljšem čuvanju se v sadju razrahlja tkivo. Izhlapeva tudi voda, kar lahko ugotovimo po zmanjšanju teže. Zunanja koža je zaradi osušenja vedno manj prožna. V njej nastanejo risi in razpoke, skozi katere zlahka vderejo mikroorganizmi, ki sadež končno uničijo in pokvarijo.

Predno se naredi iz grozdnega soka dobro vino, je potrebna izločitev nekaterih snovi, ki so v moštu, poleg tega pa se morajo še napraviti snovi, ki podelijo vinu značilen okus in duh in ki jih v moštu ni. Ta proces je možen le ob prisotnosti kisika, ki je v zraku. Čim mlajše je vino, tem več ima v sebi netopnih sestavin. Če bi tako vino shranili v steklene posode, ki bi bile zrakotesno zaprte, bi ostalo vino še čez leta nespremenjeno. Zato pustimo vino povreči v lesenih sodih. Skozi luknjice prihaja kisik in se zaradi njega beljakovinaste in sluzaste snovi počasi spremenene v netopne soli, ki se počasi izločijo iz vina. Pri tem uhaja ogljikova kislina. Kisik pa nadaljuje svoje delo in tvori take spojine, ki podelijo vinu žlahtni okus. Toda teh spojin je malo. Ko so te porabljene, jih kisik spremeni v manjvredne spojine in zato opazimo, da zelo stara vina niso

več tako žlahtna, kot bi človek pričakoval. — Še na eno spremembo bi rad opozoril. Živila se lahko pokrivajo tudi s posodo, v kateri smo jih hranili. Bolj malo je znano, da se lahko zastrupimo tudi s posodo. K sreči zaradi te ni velikih zastrupljenj. Človek se včasih samo slabo počuti, ne da bi vedel za vzrok.

Škodljive so lahko kovine: baker, cink, cin, železo, srebro ali zlitine, ki imajo te kovine, še bolj pa glazura na porcelanu, glinasti posodi ali kamenini. Predvsem so

škodljivi baker, cink, med, pocinkana ali pa slabo žgana svinčena glazura na glinasti posodi. Kuhanje v taki posodi še ni tako škodljivo, pač pa daljše hranjenje živil. Teda se namreč tvorijo s temi kovinami ali zlitinami strupene soli. Zato je treba novo posodo dobro izprati pred uporabo.

Prej naštetih primeri ugodnih in neugodnih sprememb, ki jih doživljajo živila, naj nam služijo kot kažipot, kako je treba živila shranjevati in kdaj niso užitna.

## Kruti lovci

Glinškov Janez

Čebele, ki so vzor pridnosti in žrtvovanja samega sebe za dobrobit svojega rodu in gospodarja, imajo veliko sovražnikov, ki jim strežejo po življenju. Ne delajo sicer tega iz kakega sovraštva do čebel, slede le svoji naravni težnji po hrani. Ti sovražniki čebel so v glavnem iz vrst ptic, ki se hranijo z žuželkami.

Reden gost pri čebelah je rjav srakoper. Rad se naseli v bližini čebelnjaka. Na tilniku pepelast, na hrbtu in perutih rdečerjav, na trebuhu pa rdečkastobel, najraje gnezdi v gostem grmovju blizu tal. Pred zimo se odseli v toplejše kraje, meseca maja pa se vrne. Posebno v dobi valjenja rad kroži okoli čebelnjaka, kjer lovi izletavajoče čebele in jih nosi v gnezdo. Ker je pravi požeruh, je vsakodnevni žrtev med čebelami prav mnogo, posebno še zato, ker ne neha z lovom niti tedaj, ko je družina nasičena, ampak še nadalje odnaša čebele ter jih nabada na trnje v okolici svojega gnezda. Te čebele hodi zobat, ko je lačen, to je posebno v večernih urah, ko se dnevne žuželke umaknejo v svoja skrivališča. Ne smemo sicer misliti, da se srakoper hrani izključno s čebelami; je tudi druge žuželke; najrajši ima pač čebele, ki mu nudijo dobre zalogaje. Ker je nevaren tudi zarodu manjših ptic, ga upravičeno preganjamo. Streljamo, lovimo ga in mu razdiramo gnezda ter pokončujemo zarod.

Čebelam nevaren ptič je čebelar ali legat kot ga tudi imenujejo. Pri nas se pojavi le redkokdaj, kadar pa se pojavi

v bližini čebelnjaka, dela veliko škodo, ker mu čebele posebno teknejo.

Običajno se spreletava v krajih, kjer je dobra čebelna paša, da ima na razpolago več čebel. Ob slabem vremenu pa se priklati do čebelnjaka, kjer strašno gospodari, če ga čebelar pravočasno ne opazi.

Zanimivo je pri njem to, da mu strupeno želo čebele, ose ali čmrlja nič ne škoduje. Vse druge ptice se žela boje. Čebelar pa se za želo ne zmeni, pogoltne čebelo takoj, ko jo vlovi.

Čebelar je na zunaj najbolj podoben lastavici. Čelo ima belo, teme zeleno, hrbet kostanjev in zlatorumena pleča. Zlato grlo je črno obrobljeno in črna progla mu sega tudi čez jasnordeče oko. Po prsni in trebuhu se izpreminja iz modrikastega v zeleno. Dolge in koničaste perutnice so zelenkasto modre, na koncu pa črnkaste.

Kot selilec prileti v Južno Evropo v aprilu ali maju, vrača pa se v oktobru. Čebelarjem je prav, da se v naših krajih prikaže le redko.

Drzni lovci čebel so v poletnih mesecih muharji, med katerimi pa sta pri nas znana veliki ali sivi muhar in črnoglavi muhar. Sivi muhar je velik kakor taščica. (Ponekod ga imenujejo tudi laška penica). Gornja stran ptiča je siva, perje ob prsni bokih pa rjastorumeno. Ob vratu in vzdolž prsi ima medlosive lise.

Sivi muhar živi povsod po Evropi, razen na severu. Človeka se ne boji, zato se rad naseli kar sredi vasi in celo na dvoriščih.

Muharji so nemirne ptice, ki preže ves dan na koncu veje, se ozirajo na vse strani in migajo z repki. Zaprhutajo za mimo letečimi žuželkami in tlesknejo s kljunom, kadar jih ujamejo. Potem spet zadovoljno sedejo na svojo vejo. Muhar večjo žuželko tolče ob vejo, da ji odlomi krila in noge, manjše pa pojé kar cele.

Ob deževju, ko je v zraku le malo žuželk, se rad spravi prav v bližino čebelnjaka in preži na čebele, ki se spreletavajo okoli doma.

Sorodnik mu je nekoliko manjši črnoglavi muhar, ki se zadržuje v glavnem v južnem delu Evrope, pri nas ga je opaziti v času selitve sredi aprila in konec avgusta.

Pa tudi lastavice niso brez krivde. Pri nas sta znani kmetska lastavica in mestna lastavica. Obe sta selilki, ki prideta k nam v začetku aprila in odhajata konec septembra ali v začetku oktobra. Lastavice se po večini hranijo z žuželkami. Najraje imajo sicer komarje in mušice, toda ob deževnem vremenu jim teh primanjkuje; zato pogosto lete k čebelnjaku, od koder še izletavajo posamezne čebele na trebež in po vodo. Ker je ugotovljeno, da se čebel lotijo le v sili, ko jim preti glad, in to v mesecih, ko se v panjih dnevno izvali cela množica mladih čebel, jim moremo to krivdo odpustiti in jim dovoliti, da v skrajni sili tudi v bodoče prilete k čebelnjaku.

Pravi čebelni tat je vrabec. Ako gnezdi v bližini čebelnjaka, pogosto prileti na brado panja in odnese čebelo v gnezdo. Ker je vrabcev povsod dovolj, utegne biti tudi škoda znatna, če jih pravočasno ne preženemo. Pregarjati jih moremo brez oteževanja vesti, saj je teh »kujonov« rajše preveč kot premalo, in tudi sicer niso kaj prida.

Pozimi nadlegujejo čebele sinice in žolne. Žolne so prav prebrisane. Ker zaradi mraza čebele ne izletavajo, se žolna vsede pred panj in trka s kljunom na prednjo steno. Nemir čebele močno razburja. Posamezne se ločijo od zimske gručice in pohite preganjat kalilca miru. Ko pa se prikaže čebela skozi žrelo panja, jo zgrabi kljun žolne in pozoblje.

Toda škoda je tako majhna, da zaradi nje teh ptic ne bomo preganjali. Onemogočimo jim le trkanje na panje na ta na-

čin, da žrela ali cele prednje strani panjev zastavimo z deskami.

Poleg ptic pa love čebele tudi druge živali. Ponekod uniči mnogo čebel čebelni volk, ki ga pa pri nas, hvala Bogu, menda ni dosti. Hrani se samo s čebelami. K čebelnjaku se redko prikaže, ker lovi čebele raje na paši. V sorodu je z osami, le nekoliko večji je od njih. Na čelu ima znamenje v obliki srpa, krila trikotna, zadek pa rumen z rjavimi obročki.

Čebelo ujame v zraku ali na cvetu ter jo omami z želom, nato pa odnese v gnezdo. Gnezdi v posebnih rovih v peščeni zemlji. V tak rov prinese 5 do 7 čebel, v katere samica zleže jajčeca, da se izlegle ličinke v začetku hranijo s čebelnim mesom.

Tega škodljivca preganjamo le z razdiranjem njegovih gnezd.

Predrzni roparji so sršeni. Čebele love okoli čebelnjaka in na paši. Tudi ose so nadležne, četudi se ne lotijo letečih čebel, pač pa le počivajočih in otrplih oziroma mrtvih. Osa čebeli odstriže glavo in zadek, sladko oprsje pa pohrusta.

Ose in sršene zatiramo na več načinov, najenostavnejši je pač ta, če poiščemo njihov gnezda ter jih zažgemo ali polijemo z vrelim kropom. (Da ne bi bil kdo tako moder, da bi zažigal osje gnezdo v svisljih s slamo krite hiše!)

Med lovci čebel je tudi krastača. V mraku rada prikolovrta do čebelnjaka, kjer pobira mrtve čebele. Ako more, se splazi tudi do žrela panja ter hlasta po živih čebelah. Za čebelni pik se ne zmeni. Krastačo spravimo v ojnice, če čebelnjak nekoliko dvignemo od zemlje.

Najmanjši lovci čebel pa so brez dvoma pajki. Če le more, splete pajek svojo mrežo na letu čebel, da se zapletajo vanjo. Kakor hitro pajek čuti, da se je mreža stresla, prihiti iz skrivnega kotička k čebeli in jo začne vmotavati s pajčevino. Ko je reva povezana, da se ne more brniti, se spravi grdun nad njo in živi izsesa kri. Ko delo opravi, vrže mrtvo žrtev na tla.

Pajke uspešno preganjamo le z metlo.

---

*Poravnajte naročnino!*

---



## Ob Novem letu

Zopet stopamo v novo leto z novimi skrbmi in novimi upi. Kaj nam bo prineslo, ve le Bog. Vsaka človeška napoved je le ugibanje ali pobožna želja ali pristrčno voščilo. Pa vendar je dolžnost sleherne gospodinje, da si ob novem letu malo izpraša vest, kako je gospodarila v preteklem letu in si naredi proračun ali načrt za bodoče leto. Pregledala bo zalogo hišnega perila in hišne oprave sploh ter preudarila, kaj bi bilo najnujnejše obnoviti. Preračunala bo stroške in jih smotrno razdelila na celo leto, da ne bo en mesec mogoče kupila rjuh in zastorov pa morda še brisač in bo tako že takoj v začetku meseca popolna suša v njeni gospodinjski blagajni. Odložila bo tak večji nakup na mesec, ko ni drugih posebnih izdatkov, kakor so to jesenski meseci, ko je treba nabaviti krompir, kurivo, sadje in še vse polno drugega, da bo dom preskrbljen za vso zimo. Marsikdaj zahteva tak večji nakup od gospodinje mnogo samopremagovanja. Tako zelo jo boli in moti slabo posteljno perilo. Po vsaki žehiti zamudi toliko časa s krpanjem, pa je samo za mesec dni ali še toliko ne. »Kar kupila bom nove rjuhe, se bo že kako uredilo. Bo že počakal sin ali hčerka s čevlji, z obleko, s tem ali onim najnim popravilom.« Ves mesec ali še dalj je odgovor na vsako upravičeno zahtevo družine: »Morala sem kupiti nove rjuhe! Počakajte!« Če bo gospodinja ob novem letu vse take nabave preudarila in preudarila tudi možnosti takega nakupa, gotovo ne bo tako ali podobno mučila domačih. Razdelila bo izdatek na več mesecev in si denar prihranila tako, da nihče tega ne bo zapazil. Potem bo pa res samo to kupila, za kar se je odločila po tehtnem preudarku, tudi če se ji nudi še toliko prilike in priložnosti za drug cenen nakup. Tak cenen nakup je največkrat kaj drag, ker je bil pač večinoma nepotreben.

Drugi del novoletnega gospodinjskega izpraševanja vesti bomo pa izvedle z gospodinjsko knjigo v roki. Pregledale bomo, kako smo izhajale z dohodki, kje in

koliko nas je uneslo, kajti malo nas že vedno unese, če hočemo biti prav odkritosrčne, a da bo ta »malo« res zmeraj manjši, zato si sedaj izprašajmo vest tudi po vzrokih, kje in zakaj. Kaj bi se dalo drugače urediti, kje še kaj prihraniti, da bi družina čim manj občutila? Kajti to mora biti smoter skrbne gospodinje, da družina njene skrbi in težave čim manj občuti. Ni tista gospodinja dobra, ki je vedno vsa upehana in zgarana in nima nikdar časa ne zase ne za druge in je njen bog in malik — njeno gospodinjstvo. Gospodinjstvo je sicer res vzorno, a mož si išče prijeten kotiček v gostilni, otroci se gredo pa učiti k tovarišem in tovarišicam.

Gospodinja je sonce družine. In sonce imamo le radi, če mirno in toplo sije na našo ljubo zemljo. Kaj nam pomaga, če se skriva za oblaki ali če v preveliki vne mi kar žge in peče? Tedaj pobegnemo in se mu skrijemo.

Pa smo se zopet zakramljale in zmotile v svojih gospodinjskih načrtih. Torej vest si bomo izprašale, kje se nam naše gospodinjstvo ni tako prav obneslo, in načrte bomo napravile, kako bo to v bodoče drugače in boljše. Ne godrnjajmo samo na moža, da vedno premalo prinese! Saj veliko le premnogokrat res ni in težko je pokazati vesel, zadovoljen in hvaležen obraz, ko bi pa tako rada ustregla vsem potrebam, pa tudi pri najvestnejšem gospodinjstvu to ni vedno mogoče. Mnogo smo se v zadnjem letu naučile, kar nam bo tudi pozneje koristilo in mnogo novega nam bodo po vsej verjetnosti prilike še prinesle. Skušajmo se zživeti v naš čas in izkoristiti vse, kar nam nudi! Le tako bomo uresničile svoje novoletne načrte sebi v veselje in ponos ter v blagor svoje družine.

## Božično pecivo

### Rožičev kolač

$\frac{1}{4}$  kg krušne moke zmešaj s  $\frac{1}{2}$  kg rožičeve moke in  $1\frac{1}{2}$  pecilnega praška, odišavi s cimetom in limonovo lupinico ter dodaj 1 do 2 žlici sladkorja. Kar pa ni

nujno. Zamesi bolj mehko testo s  $\frac{1}{2}$  l mrzlega mleka ter speci kolač v namazani kozici ali pa na pekači. Pečeno prereži in nadevaj z marmelado.

#### Karamelne rezine

Pest sladkorne sipe zarumeni brez vode v čisti ponvi in zalij z  $\frac{1}{4}$  l vode. Pusti, da prevre, potem pa odstavi, da se ohladi. Vmešaj penasto 1 celo jajce in 15 dkg sladkorja, odišavi s stolčnim janežem in primešaj 4 žlice mleka ter skuhan sladkor, dodaj  $\frac{1}{2}$  kg enotne moke in žličko jedilne sode ali polovico pecilnega praška. Stresi testo na desko in oblikuj tri male štručke ter jih peci pol ure v dobro segreti pečici. Še toplo zreži na pol prsta debele rezine in shrani na suhem prostoru. Če hočeš varčevati s sladkorjem, ga vmešaj samo 3 do 5 dkg z jajcem, drugo pa dodaj umetno sladilo.

#### Kakavova torta

$\frac{1}{4}$  kg enotne moke zmešaj z zavojčkom pecilnega praška, dodaj 15 do 20 dkg sladkorja, 3 dkg kakava, odišavi z limonovo lupinico in vanilijevim sladkorjem ter zamesi s  $\frac{1}{4}$  l mrzlega mleka v srednje gosto testo. Deni v dobro pomaščen tortni model in peci počasi v srednje topli pečici. Pečeno prereži in nadevaj z marmelado. Če hočeš pa kakavove rezine, namaži testo za prst debelo na namazano pekačo in potresi z mandeljni ali orehi, ki si jih zrezala na listke. Pečeno potem zreži na primerne rezine.

#### Medeni srčki

Zmešaj v skledi  $\frac{1}{2}$  kg enotne moke z 20 dkg sladkorja, pol kavne žličke cimeta, ščepec klinčkov, limonove lupinice, ingverja in muškata, žličko jedilne sode in 1 dkg jelenove soli. Dodaj 1 jajce, žlico medu in po potrebi mrzlega mleka ter zamesi krepko testo, ki naj čez noč počiva. Drugi dan ga zvaljaj za  $\frac{1}{2}$  cm debelo, zreži z obliko za srčke in speci v dobro segreti pečici. Te srčke lahko okrašiš z razpolovljenimi mandeljni ali orehi in opišeš z beljakovim ledom.

#### Rižev mrežni kolač

S kavnim mlinčkom zmelji 4 žlice riža, skuhaj v  $\frac{1}{4}$  l oslajenega mleka. Ko se shladi, dodaj  $\frac{1}{2}$  kg moke, 2 žlici sladkor-

ja, 5 dkg masti ali masla ali osminko litra smetane, ki si jo posnela z mleka, 1 jajce in 1 pecilni prašek. Odišavi z limono in vanilijo ter zamesi v krepko testo. Zvaljaj pol prsta debelo in položi na pekačo. Zmešaj 2 žlici marmelade s pestjo zmletih orehov, namaži na testo in napravi po vrhu mrežo iz ostankov testa. Speci v srednje topli pečici in zreži na lepe rezine.

#### Koruzna pogača

Liter koruzne moke osoli in popari z 1 litrom vrele vode ter pokrito pusti, da se shladi; ko je samo še mlačno, dodaj 4 do 5 dkg kvasu, ki si ga zmešala z mlačnim mlekom, nekaj žlic enotne moke ter kar na hitro zamesi v testo. Deni na toplo, da vzide. Potem še enkrat premešaj ali pregneti in deni v namazano kozico ali model. Ko se zopet nekoliko napihne, deni v dobro segreto pečico in peci 1 uro. Ta vipavska pogača je najboljša takoj topla; zboljšaš jo lahko, če dodaš košček presnega masla ali masti. Po okusu jo tudi lahko osladiš.

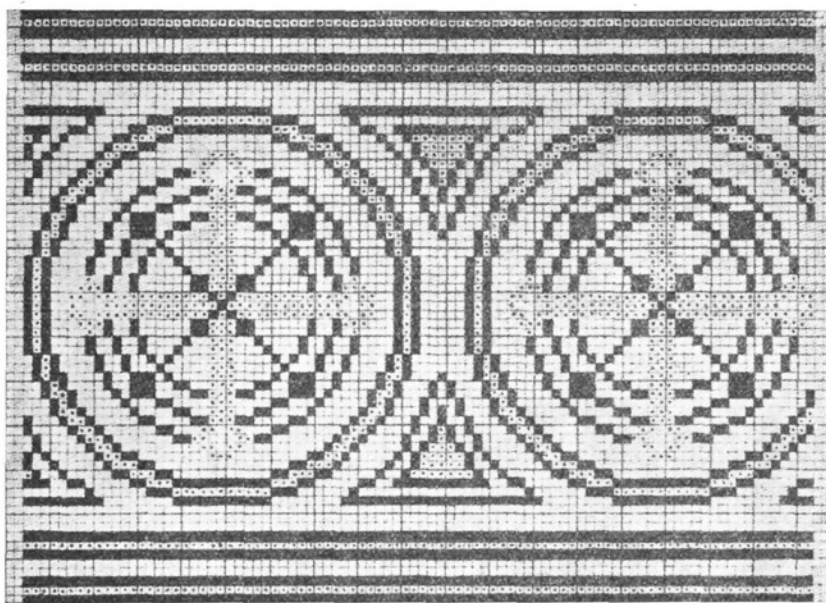
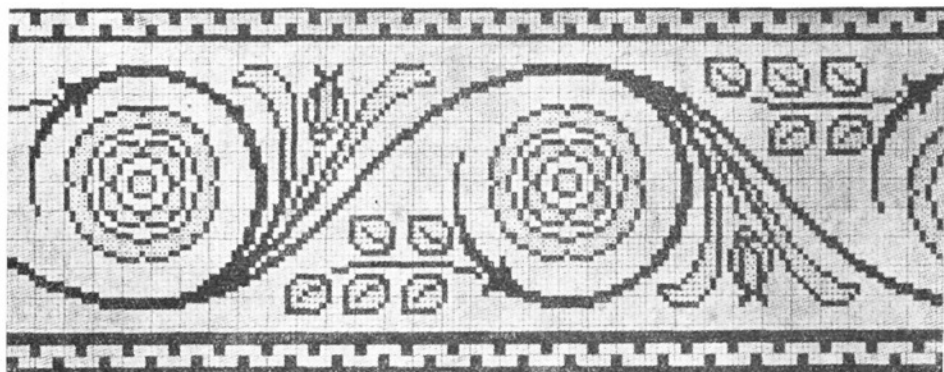
#### Božični obročki

Zamesi na deski testo iz 42 dkg moke, 12 dkg sladkorja, 12 dkg presnega masla in masti, pol pecilnega praška, 1 jajce, 1 vanilija in 2 do 4 žlice mrzlega mleka. Razdeli testo na tri dele. Prvi del pusti, kakor je, drugemu primešaj 8 dkg zmletih orehov ali mandeljnov, tretjemu pa 5 dkg zribane čokolade ali 2 dkg kakaiva in 4 dkg sladkorja. Delaj z mesnim strojem razne obročke in jih speci v dobro segreti pečici. Seveda lahko tudi vsemu testu primešaš mandeljne ali čokolado.

#### Sadne rezine

Zamesi krhko testo iz 14 dkg moke, pol zavojčka pecilnega praška, 10 dkg sladkorja, 1 jajca in žlice presnega masla ali masti. Zvaljaj testo in ga namaži z marmelado ter potresi z razrezanimi figami, suhimi češpljami ali hruškami, orehi ali lešniki. Deni na vrh še eno plast testa, pomaži z raztepenim jajcem ali oslajenim mlekom ter speci počasi v srednje topli pečici. Zreži na podolgovate rezine. Še boljše bodo te rezine, če jih obliješ z limonovim ledom. Zato zmešaj 12 dkg sladkorja s sokom ene limone ter žlico tople vode.





Čipke za cerkveno perilo: albe, koretlje i. dr. v kvačkanju.

### Moda

1. **Športna obleka** ima sprednji del v obliki telovnika z gumbi, h kateremu je prišito v gube položeno krilo.

2. **Oprijet plašč** se prilaga vsaki postavi; oblika ni podvržena modi ter plašč zato nosimo več let zaporedoma.

3. **Športni kostum** za vse vrste volnega blaga. Hrbet jopice ima tri dele, sprednja dela pa krasita velika žepa.

4. **Mladostni kostum** iz enobarvnega in

karirastega blaga. Krilo je položeno v gube, jopica pa je brez ovratnika in pasu.

5. **Kako prenovimo star plašč?**

6. **Praktično obleko** sestavimo iz dveh ponošenih oblek.

7. Za naše **mlade smučarje** iz starega materiala.

8. Za **ljubko mladostno obleko** rabimo zelo malo blaga. Učinkovita je prekrizna vezava s trakom, namesto običajnih gumbov.



## Nove knjige

**Italijanska žena.** Spisala Marija Castellani. Leto 1941-XIX. Rim. Società editrice di novissima. V uvodu pravi pisateljica, da podaja »onim, ki se zanimajo za ženska vprašanja, posebno pa slovenskim tovarišicam, studijo o novi ženi, katero gleda dan za dnem Italija, kako se oblikuje v delovni jasnosti, pri čemer zajema svoja navdahnjenja iz neizčrpnega vira tisočletnih izročil.«

Poleg uvoda ima knjiga še osem poglavij, in sicer: Italijanska žena v zgodovini, Žene v Mussolinijevi dobi, Fašistične organizacije, žensko delo, Pravni položaj italijanske žene v zakonu, Pomoč ženskam v kolonijah in cesarstvu, Ženska liktorska mladina, Žena in vojska.

Pisateljica v svojem uvodu v knjigi nadaljuje: »Ono, kar so dajale v teku stoletij svetnice ali junakinje, matere ali delavke, učenjakinje, umetnice ali navdihovalke, je v resnici čudovito in predstavlja sijajno zgodovinsko nadaljevanje. — V pričujočem delu si stavljam za svojo nalogo, da predstavim ženo z njenimi značilnostmi, vrtilinami, napakami, stremljenji, v rodbinskem in narodnem življenju, v delu in v kulturi in zaključujem z onim, kar je dala in kar more dati za obrambo naroda. Poudarila sem zgodovinski razvoj in izročila in dodala statistične podatke, ki izpopolnjujejo sliko. Pravtako sem prikazala ženska nagnjenja in stremljenja, kakor so se razvijala in usmerjala v teku stoletij.«

Kakor kaže ta razpored, podaja knjiga res dovršeno sliko italijanske žene, ki se je v teku stoletij uveljavila v svojih prizadevanjih za družino in za javno življenje. Prikazuje tudi znane italijanske žene v kratkih obrisih, ki jih že poznamo iz zgodovine in iz življenja svetnikov. O njih bomo več slišali v teku leta.

**Mussolinijeva verska politika.** Spisal Mario Missiroli. Leto 1941-XIX. V desetih poglavjih prikazuje pisatelj versko politiko Italije od preporoda Italije do današnjih dni. Naslovi deseterih poglavij se glase: Verska politika, Cavourjeva misel, 20. september 1870, Država in Cerkev v sporu, Fašizem in vera, Lateranski dogovori, Svoboda vesti, Mussolinijev »Stoj!«, Katoliška akcija, Nedotakljiva suverenost

države. — V kratkem besedilu je podan pregled verske politike in omenjeni so vsi zgodovinski dogodki, v katerih je ta verska politika imela svoj okvir. Zaradi boljšega razumevanja pa si bralec lahko dopolni tudi postranske dogodke, ki so se vrstili v opisanih dobah, z zgodovino Italije in Cerkev. Knjižica daje prav dober pregled verske politike in je bralcu lahko razumljiva.

**Slovenčeve knjižnice** je izšel 5. zvezek »Pravljice Božene Nemcove« kakor nalašč za Miklavža. Otroci bodo teh pravljic prav veseli, pa se tudi odrasel kaj lahko zatopi vanje in mu zbuja lepe spomine na mlada leta.

Izšel je tudi »Slovenčev kalendar« zelo bogat in vsestransko pripravljen za pouk v vseh smereh. V njem pa najdemo prav mnogo zabavnega beriva, da nam bo za zimске večere prav dobro došel. Oni, ki so ga vnaprej naročili, so ga že prejeli. V navadni prodaji pa je dražji in stane 20 L.

Opozarjamo tudi na »Salezijanske knjižice«, ki izhajajo štirinajstnevno in jih bo treba naročiti in plačati za novo leto. — Kakor slišimo, se dekleta niso posebno obnesle z nabiranjem novih naročnikov po vaseh, ali z oddajo knjižic po okolici. Ponovno jim priporočamo, da se z vso vnemo oprimejo knjižnega apostolstva in pridobe res odličnim, pa tako cenenim Salezijanskim knjižicam čimveč odjemalcev.

Skoro istočasno je izdal v zalogi Nova založba znani naš pisatelj Narte Velikonja dve knjigi »Pod drobnogledom« in »Zbiralna leča«. V prvi podaja v šaljivem, res humorističnem tonu razne izseke iz sedanjega življenja in s šaljivo besedo šiba moderno vzgojo. Tudi v drugi knjigi je glavna snov vzgojna, četudi ne govori naravnost o vzgoji, ampak po raznih potih vabljivega in šaljivega kramljanja redno pride zopet do vzgojnih vplivov, ki naj bi praviloma nikoli ne stopali v ospredje. Obe knjigi naj bi vzgojitelji dobro in večkrat prebrali! Cena knjigi »Pod drobnogledom« vezani je L 27.—, broširani pa L 18; za knjigo »Zbiralna leča« pa vezano L 25.—, broširano pa L 16.—.

Božične praznike naj Vigrednice porabijo tudi za agitacijo za Mohorjevo družbo!

# 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

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; posmrtno 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.