

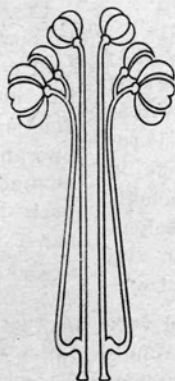
*Spedizione in abbonamento postale.
Poština plačana v gotovini*

VIGRED

ŽENSKI LIST

LETO 1943-XXI

5



»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 Požnel) in upravnništvo Slomškova 1.

Tiska Zadružna tiskarna (M. Blejec) v Ljubljani.

VSEBINA: Letošnji majnik. — Danejeva Vida (Janez Jalen). — Petričeva domačija (Dr. Ivo Česnik). — Gospodinjska kemija (Ing. A. Nežima). — Domači čaji in mešanice (Juvan Marjan). — Naša posvetovalnica. — Za pridne roke. — Kuharski zapiski.

Tiskovni sklad

Za tiskovni sklad ob Vigredni dvajset-
letnici so darovali v tem mesecu:

gdč. Logar F.	L	3.50
gdč. Božič Justina	„	8.50
ga. Sever Mateja	„	17.—
ga. Debeljak Vera	„	8.50
gdč. Prosenec Meta	„	0.50

Skupaj danes . . L 38.—

Najlepša hvala! Uprava sprejema z veseljem tudi še nadaljnje prispevke.

Kuharski zapiski za maj

Špinačne palačinke. Skuhaj v vreli slani vodi četrt kilograma špinače. Potem jo odcedi, oplakni in seseklaj. Naredi v loncu iz enega jajca, četrt litra mleka (kondenziranega), dveh do treh žlic moke in pripravljene špinače testo za palačinke. Peci jih na malo pomaščeni razbeljeni ponvi. Pečene potresi s parmezanom, zvij in postavi s solato ali prikuho na mizo.

Krompir z graham. Skuhaj v slani vodi pol litra graha, posebej pa še 1 kg olupljenega, na kocke zrezanega krompirja. Na žlici masla prepraži pol sesekljane čebule, žlico sesekljanega zelenega peteršilja in, če imaš rada bolj gosto omako, še žlico moke, dodaj potem kuhani grah in krompir ter po potrebi grahove in krompirjeve juhe. Osoli in pusti še nekaj minut vreti. Dodaj eno do dve žlici nastroganega parmezana, malo premešaj in daj kot samostojno jed na mizo.

Riž z rabarbaro. Zavri tri osminke litra malo osoljenega mleka in zakuhaj vanj osminko litra opranega ali samo zbrisane riža. Posebej pa skuhaj v oslajeni vodi četrt kilograma na kosce zrezane in olupljene rabarbare, ki jo odišavi z limonovo lupinico in cimatom. V namazano skledo naloži najprej riža, potem rabarbare, zopet riža in zopet rabarbare. Vse skupaj polij s sokom od rabarbare in postavi za pol ure v pečico, da se lepo rumeno zapeče. Lahko pa naložiš riž in rabarbaro v stekleno skledo in postaviš na hladno ter mrzlo serviraš s sokom od rabarbare ali kakim sladkim odcedkom.

Torta iz suhih hrušk. Podobno kakor iz rožičeve moke napravimo vojno torto tudi iz suhih hrušk. Za prvi način hruške operemo, v pečici dobro posušimo in zmeljemo ali zribamo. Tako hruševo moko uporabljamo kakor rožičevo. Vendar ponovimo recept za tako hruševo torto, čeprav je veliki večini že znan. Zmešaj v skledi četrt kilograma enotne in četrt kilograma hruševe moke, dva pecilna praška, dve veliki žlici marmelade ali medu, pičlega četrt litra mleka ali vode, eno jajce in, če hočeš seveda, še 3 do 5 dkg maščobe. Če nimaš marmelade ali medu, pa vodo ali mleko nekoliko osladi. Lahko zamešaš vmes še pest grozdčev ali nekaj zrezanih suhih fig. Zmes stresi v kako okroglo ali podolgovato obliko in počasi peči v srednje topli pečici. Pečeno prereži, namaži z marmelado, zloži skupaj, namaži še po vrhu prav na tanko z marmelado in potresi s sladkorjem ali zrezanimi orehi. — Drugi način. Skuhaj v oslajeni vodi



Letošnji majnik

Letošnja šmarnična pobožnost ima za naš narod še prav poseben pomen. S prvo soboto v mesecu zaključimo pobožnost petero prvih sobot kot pripravo na posvetitev našega naroda brezmadežnemu Srcu Marijinemu. Glavna in slavnostna posvetitev bo zadnji dan šmarnične pobožnosti, s katero se bo posvetila vsa škofija, in to posvetitev bo opravil prevzvišeni gospod škof. V zadnjih mesecih pa smo imele priliko brati poročila o posvetitvi Marijinih kongregacij, karitativnih organizacij, raznih učnih zavodov, Slomškove družbe itd.

Vse nedelje pa nas naša farna duhovščina v vseh nedeljskih govorih poučuje in pripravlja na posvetitev. Morebiti se nam kar čudno zdi, da si damo s pripravo toliko opraviti. Vedeti pa moramo, da ta posvetitev ne obstoji v tem, da zmolimo le posebno molitev k Mariji; to bi še ne bilo posvečenje. Kakor na primer cerkev, ali cerkvene posode s posvečenjem postanejo izključno porabne samo v bogoslužne namene, tako bomo s posvečenjem Marijinemu Srcu postavljeni v uporabo le Njej in Bogu. Kakor pa je vsaka cerkev in



vsaka bogoslužna posoda dragocenost in umetnina zase, za katero napravi umetnik podroben načrt za material in izdelavo, tako naj bi bili tudi mi vsi in vsak posameznik čim popolnejša umetnina, lep in dragocen dar Marijinemu brezmadežnemu Srcu. Ker je to Srce brezmadežno, mora biti naše srce, ki ga kot središče svojega bistva hočemo darovati Marijinemu Srcu, brez greha in očiščeno v sv. spovedi. Nikakor pa ne zadošča, da bi bilo naše srce le v trenutku posvečenja brez greha; pripravljeno mora biti z vsakdanjo in trajno odpovedjo greha, ohraniti si trajno in nenehno dopadenje Marijinega Srca. Iz tega vidimo, da je ta posvetitev mejnik v našem življenju. Ko se bomo darovali in posvetili Marijinemu Srcu, ji bomo tudi obljubili vse svoje življenje zvesti ostati Njej in Bogu. To bo zahtevalo od nas vsak dan trdnih sklepov in njih izvršitve. Tako bo res naše življenje v bodoče vse drugačno kot doslej: resno, premišljeno, preudarno v

Boga obrnjeno, kljub skrbem in težavam vsakega dne usmerjeno v večnost...

Petero mesecev priprave na posvetitev pomenijo za nas duhovne vaje, ob koncu katerih je premišljeno in hoteno dozorel v naši notranjosti sklep: Odslej je nepre-

kljico moje življenje in delo v rokah Marijinih, ki ga vsak dan vodi k Bogu.

Ali je mogoče, da bi potem, ko bo ob sklepu letošnjih šmarnic tisoč in sto tisoč takih sklepov položenih v Marijine roke, naš narod v bodočnosti ne bil srečen?...

Danejeva Vida

Janez Jalen — (Nadaljevanje)

Hladno gnezdo

Za božič je padlo snega nad koleno. Po malem je naletaval prav tja do Svetih treh kraljev. Potem se je zjasnilo. Sneg je zmrznil in držal je sren.

Na klancu so se dričali otroci. Na Danejevem dvoru je pa Matija cepil drva. Visoko je vzdigoval z železnimi obroči okovan kij in trdo udarjal na železne zagozde. Pa ga ni bilo trklja in naj je bil še tako grčav, da bi ga Matija ne bil razklal. Votlo so doneli udarci in včasih se je zdelo, da se kar hiša potresa.

»Razbija, kakor bi mu nekaj ne bilo prav,« je spregovorila Danejeva mama, ki je sedela na klopi pri peči in pletla volneno belo nogavico prav za Matija.

»Morebiti sta si v nedeljo s Polonco prišla kaj navzkriž,« je odgovorila mami Vida, ki je ob šivalnem stroju krpala hlačke Jeranovemu Tončku.»

»S katero Polonco?« se je začudila Danejka.

»S Svetinovo iz Bodešč. Kaj nič ne veš?« Vida se je nagajivo nasmehnila.

»Od kod naj zvem, če mi pa ne ti ne on ne povesta.« Mama je bila kar malo nejevoljna.

»Potem pa le resno misli, če prikriva,« je sodila sestra brata

»Saj čas bi že bil. In Polonca, kolikor jo jaz poznam, ni napačno dekle.« Danejka je bila uvidevna žena.

»Res. Kar treba se mu bo poročiti. Vidva sama ne bosta mogla shajati.« Vida je obmolknila, kakor bi se ji bilo zareklo. Pa bilo je že prepozno.

»Kaj mar misliš ti od doma?« je hotela vedeti mama.

»Saj nisem nič rekla,« je brž skušala utajiti Vida.

Mama pa ni odnehala: »Sta mar z Ve-harjem že tako daleč?«

Vida je narahlo zardela. Ni vedela kaj odgovoriti. Pa jo je rešil iz zadrege Jeranov Janezek. Ležal je na blazini za pečjo, se pravkar prebudil in glasno zajokal. Vida je naglo odložila šivanje in vzdignila otroka. Na odgovor je pa kakor pozabila. Pričela se je pogovarjati z Janezkom: »Lej ga, revčka malega. Zbudkal se je, zbudkal, naš Janezek. Lačen je. Se bova koj previla, potlej bo pa mlekca pupal.« Vida je pritisnila otrokov razžarjen obrazek k svojemu licu. Fantek se je nasmejal in vtaknil prstek v usta.

Danejki se ni zdelo prav, da ji prej hči ni odgovorila. Moledovati pa za odgovor tudi ni marala. Naj naredi Vida kakor hoče. Stara je dovolj. Če je sedaj nima, ne bo imela nikoli prave pameti. In se je naredila, kakor bi bila tudi ona pozabila na prejšnji razgovor. »Kar previj otroka. Jaz pa medtem zavrem mleko,« je rekla in odšla v kuhinjo.

Bunk, bunk, bunk je še vedno pel Matijev kij zunaj na dvoru. Z Janezkom v naročju je Vida potegnila raz teme z desno roko — na levi ji je sedel otrok — preganjeno gorko volneno odejo. Pregrnila jo je na mizo in nanjo položila Janezka. Urno ga je odvila in obrisala. Otrok pa je zakobacal z nogami, stegal rokici predse in se ves zadovoljen smejal. Vida se je spet začela pogovarjati z otrokom: »Jaaa — Naš Janezek je revček, ko nima mame. Pa bom jaz njegova mama. In se bova rada imela in ga nikomur ne dam. Najmanj pa pisani mami. Zato, ko je tako fleten fantek.«

Vida je Alenkine otroke vse rada imela. Najbolj pa je vzljubila Janezka. Dober mesec je bila ostala po sestrični smrti pri Jeranu in je gospodinjala. Potem so pa začele ženske otresati jezike, češ da Tonej sedaj vzame kar njo. Vidi se je zdelo za

malo. Kakor da bi nikogar drugega ne mogla več dobiti. In žvžvela se je bila že v misel, da postane prej ali slej Veharica. Naj si Tonej kar drugo poišče. Saj ne rastejo pri Daneju dekleta samo zanj. Če pa druge noče, naj počaka, da doraste Metka. Do takrat pa že s staro Jero opravi, če se boji opravljanja in noče v hišo mlade dekle. Poleti je pa moral najemati tudi doslej, naj pa še zanaprej. In je Vida res tako uredila, da je prišla k Jeranu Jera. Sama pa je odšla nazaj domov. Na Janezka se je bila tako navezala, da ga je vzela s sabo. Ni ji bilo žal. Pol življenja ji je izpolnjeval.

Vida je otroka previla in ga spet dvignila v naročje. Janezek se je pa začel kremžiti. Kar koj je hotel jesti. Vida ga je tolažila: »Potrpi malo! Ti požeruh ti! Saj bo koj.« Otrok si pa ni dal nič dopovedati. Glasno je spustil jok. Vida ga je začela ujkati in mu peti:

»Dirja, dirja dooona,
v Kranj gremo po kooona,
v Tržič po mešič,
v Loko po moko.«

Fantek je prisluhnil in utihnil. Medtem je pa že mama prinesla stopljeno mleko. Vida je sedla na pručko, si naslonila Janezka čez roko in mu dala piti iz stekleničke. Fantek je začel hlastno vleči. Vida ga je pa karala: »Lej ga požeruha. Saj se boš še zadavil.« Bila pa je vsa srečna in se je zazrla v otrokov obrazek.

»Le zakaj se ne poročiš, ko si kakor rojena za otroke.« Danejka je svojo hčer hotela malo uščipniti. Zato, ker ji prej ni odgovorila zavoljo Veharja. Vida jo je prav razumela in je precej rezko odgovorila: »Saj se bom. Morebiti še prej, kakor vi mislite.« In sta obe obmolnili. Zunaj na dvoru pa je pel Matijev kij. Vmes se je oglašala sekira.

Vida je otroka nahranila, ga obrisala okrog ustec in mu rekla: »Sedaj je pa naš fantek sit kakor boben. Popestovali te bodo pa mama. Jaz ne utegnem. Moram še tvojega bratca in tvoji dve sestrici iti pogledat.« Vida je malega nečaka poljubila in ga oddala mami. Pa sta si bili spet dobri, mati in hči. Sama pa je pohitela v kuhinjo, si napravila kavo, jo brž popila in odšla. (Dalje prih.)

Petričeva domačija

Dr. Ivo Česnik — (Nadaljevanje)

»Že 22 let imam, že nekaj snubcev se je oglasilo pri naši hiši, a oče je vsakega odpodil s svojo zadirčnostjo. Mati, na tak način se mi lahko zgodi, da ostanem teta pri hiši. Andrejevi materi sem zadnjič odgovorila, ko me je vprašala, ali bi hotela k njih hiši za gospodinjo, da naj Andrej povpraša zame pri očetu. In zdaj mi oče na tak način odslovi snubca! Kaj si bo mislil Andrej o meni! Da sem ga vlekla za nos!«

»Nič ne maraj, Marička, saj je dosti snubcev. Andrej ima zadolženo hišo — in gorje bi ti bilo pri njem.«

»Res ima veliko dolgov, toda teh ni napravil sam, ampak jih je podedoval. Andrej je priden in varčen gospodar in si bo opomogel. Če bi mu pri tem pomagala še jaz, bi ne bil menda tako velik greh, kakor to slika oče.«

Nekaj dni se je držala Marička žalost-

no, oče je bil pa redkobeseden in se je držal resno, kakor so vajeni vsi stari in skrbni družinski očetje.

3.

Tiste dni je prišel na dopust v Brekovec ing. Ivan Martinčič, mlad in energičen človek. Bil je domačin in je hotel spočiti duha na rojstnem domu. Bil je priljubljen pri vseh vaščanih, in tudi oče Jurčič ga je zelo spoštoval. Nekega večera je prišel Martinčič k Jurčiču v vas. Pogovor je nanesel na to in ono, na spomine iz otroških let, na domačo šolo, na učitelja, župnika, na občinske razmere in na gospodarstvo. Inženir se je šalil in vprašal Jurčiča, kdaj poroči hčer.

»Saj se ne mudi! Mlečnozoba je še in ji je treba izkušnje. Pomislite, ono nedeljo je prišel mladi Petrič snubit. Vse zadolženo posestvo ima, in jaz sem mu se-

veda odrekel. Zaradi tega je nastal ogenj v strehi. Marička se kuja, in moja stara tudi ni posebno zadovoljna, čeprav mi je v srcu dala takrat prav.«

»Nič se ne kujam, kaj pravite! Vse snubce odganjate od hiše in nazadnje bom ostala na cedilu.«

»Ne boš ostala na cedilu, Marička, ne! Prelepo dekle si, da bi ne dobila ženina.«

»Saj jaz tudi tako pravim! Počaka naj, s časom vse pride.«

»S časom pride tudi smrt,« je odgovorila Marička očetu.

Martinčič je videl, da ima Marička rada mladega Petriča in jo je drugi dan dražil, ko je žela žito na polju.

Zardela je in bila nejevoljna.

»Res ga imam rada, ker je dober človek in se mi smili. Trpeti mora in garati za

svoje upnike, da ga morda nekega dne požeeno po svetu. Če bi imel dobro in skrbno gospodinjo, bi se laže iznebil dolgov. In moj oče bi mu lahko veliko pomagal.«

»Ne jezi se, Marička! Nisem te hotel žaliti. Poznam mladega Petriča, saj sva bila v mladih letih prijatelja. Še danes stopim k njemu in pogledam malo, kako se ima. Zraven mu pa povem, da mu ti pošiljaš pozdrave.«

»Nič mu ne pravite, ker vem, da je hud name in si misli, da sem ga imela za norca.«

»Pojdi, pojdi! Mi moški se za malenkosti ne zmenimo. Andrej gotovo ni hud nate, pač pa morda na tvojega očeta. A tudi to mine sčasoma. Zdaj pa z bogom in pridno žanji dalje!«

(Dalje prih.)

Gospodinjska kemija

Ing. Nežima Albin — (Nadaljevanje)

Odgovori in vprašanja

Gospa A. Z. iz Ljubljane. Vas zanimajo različne stvari o moki in o peki kruha. Peko daste 3 kg krušne moke, iz katere Vam napravi in speče kruh. Zdaj bi pa radi zvedeli, koliko kruha bi morali po teži od peka dobiti.

Pri današnji moki dobimo iz 100 delov moke 120 do 125 delov kruha. Pri večjih hlebcih je ta količina večja, za peko najmanjših kosov pa porabimo največ moke. Po tem računu bi morali dobiti od peka hlebec kruha, ki bo tehtal okoli tri in tri četrti kilograma.

Nadalje Vas zanima, če je kaj razlike v teži kruha, ako je moka krušna, pšenična ali ržena. Prej smo že omenili, da dobite iz današnje enotne moke na 100 delov moke približno 120 do 125 delov kruha. To razmerje je za čisti pšenični ali rženi kruh nekoliko prenizko in dobimo pri uporabi pšenične moke na 100 delov moke okoli 130 delov kruha, pri rženi moki pa celo 135 do 140 kruha na 100 delov uporabljene moke.

Zapisali ste tudi, kako vpliva na kruh dodatek maščobe ali sladkorja. Običajno se ta dva dodatka v kruh ne dajeta. V

nekaterih krajih na Dolenjskem pa imajo gospodinje navado, da vmesijo v kruh tudi ocvirke. Tak kruh jedo potem kar topel. Na ta način speče gospodinja »špehovko« ali »ocvirkovko«, kakor imenujejo naše gospodinje potico z ocvirki. Vsi vemo, da je ocvirkova potica najboljša še topla. Potica je namreč potem laže prebavljiva in kolj okusna kakor mrzla. Kar se tiče teže, bi opozorili na pripravo potice. Testo se zamesi kakor običajno z normalno količino vode ali mleka in pustiti vzhajati. Nato se primešajo ocvirki in pustiti testo ponovno vzhajati. Zaradi tega ne nastane med testom in maščobo nobena kemična sprememba, ki tudi ne more povzročati nobenih sprememb v teži kruha. Seveda moramo naposled prišteti količino dodanih ocvirkov.

Sladkor bo pa v peči karameliziral. Prav gotovo ve vsaka gospodinja, da ji je pri kuhanju sladkor že večkrat potemnel. To temno snov imenujemo karamel, ki se ga uporablja v gospodinjstvu kot barvo za omake in včasih tudi pri juhi. Sicer pa v juhi ne bo povzročal nobenih večjih sprememb in ne poznamo krajev, kjer bi gospodinje v mirni dobi dajale sladkor v kruh.

Radi bi tudi zvedeli, kako je s prepečenecem. Povprašujete, koliko prepečenca morate dobiti, ako daste peku 4 kg moke. V kratkem povedano: iz 100 delo moke boste dobili 100 do 105 delov prepečenca. Iz 4 kg moke bi torej dobili 4 do 4.20 kg prepečenca. Ta količina je odvisna od vsebnosti vlage, ki ostane v prepečencu.

Če se ozremo na vlago v kruhu, moramo ločiti vlago v skorji in vlago v sredici. Skorja ima mnogo manj vlage kakor sredica. V skorji je le 15 do 25 % vlage, v mehki sredici pa je vlage znatno več in niha med 35 in 50 % pri sveže pečenem kruhu. Splošno vzamemo za povprečno mero, da ima sedanji kruh okroglo 35 % vlage. Pri peki prepečenca pa se ta vlaga znatno zmanjša in zniža na približno

12 %. Pri tej vlagi prepečenec lahko obstoji nekaj let. Kar se kemične sestave tiče, ostane količina masti v prepečencu ista kakor je bila v kruhu. Ta količina je izredno majhna in znaša le okoli pol odstotka. Velike spremembe pa nastanejo v ogljikovih hidratih. V moki so navzoči pretežno netopni zastopniki teh važnih sestavin naše hrane. V kruhu pa se premakne ravnotežje in prevladujejo v vodi topni zastopniki. Prav posebno se povečajo dekstrini (to je posebna dobro prebavna in v vodi lahko topna vrsta škroba), ki narastejo pri nekaterih vrstah prepečenca na 35 %. Zaradi tega je prepečenec tako cenjeno živilo, bodisi ker je izredno obstojen zaradi majhne količine vlage, bodisi ker so v njem tako ugodno prirejene dobro prebavne snovi. (Dalje prih.)

Domači čaji in čajne mešanice nadomestijo pravi čaj

M. Juvan

Ni moj namen, da bi na dolgo in široko opisoval vse naše domače rastline, ki jih lahko uporabimo kot odličen nadomestek za pravi čaj, ki se sedaj prav težko dobi, marveč vam hočem našteti nekaj posameznih rastlin in čajnih mešanic, ki pri nas še niso znane ali pa se jih ljudje iz ne vem katerega vzroka branijo.

Med prve spada vsekakor lipovo cvetje, ki je pri nas splošno znano. Lipovo cvetje dá izboren čaj, vendar bi morali nabirati in kuhati le cvetje, brez krovnega listka, ki nekoliko pogreni. Cvetje samo poparimo in pustimo pet do deset minut v vreli vodi, da se izlužijo snovi. Barvo naj ima zlatorjavo in torej ne gre, da bi štedili z njim, ker ima drugače okus po senu. Kakor vse ostale rastline, naj tudi lipovo cvetje ne bo starejše od enega leta, ker sčasoma izgubi na aromi. Za en liter vode potrebujemo poldrugo pest lipovega cvetja.

Poleg lipovega cvetja so najboljše te rastline: malinjakovo in kopinjakovo listje, gozdna jagoda, črno grozdičje, zdravje vsega sveta ali kilavec in vrbovec. V drugi vrsti lahko uporabimo: lapuh, divjo vrtnico, šentjanževko, trpotec in jetičnik. Izmed naštetih rož lahko vzamemo kot poedino rastlino za čaj le malinjakovo in

kopinjakovo listje, gozdno jagodo, lapuh in divjo vrtnico. Vse ostale rastline pa mešamo po okusu v čajne mešanice ter jim dodamo še te ali one dišavne rastline, ki se prav tako ravnaajo le po okusu. Seveda moramo paziti, da z dodatkom ne pokvarimo prirodnega vonja čajnih rastlin. Najpogosteje dodajamo: timijan, dišečo perlo, poprovo meto, meliso, kamilice, orehovo listje, hmeljevo cvetje in jabolčne olupke. Prav tako izboljšajo okus in aromo plodovi divje vrtnice.



Robidnica

Malinjak, malina — *rubus idaeus*. Za čaj nabiramo listje in mladike meseca maja in junija, ki vsebujejo precej limonove kisline in sladkorja. Listje posušimo v senci na prepihu.

Kopijak, robidnica, postružnica — *rubus fruticosus* je pri nas zelo razširjena rastlina, ki se je tudi mnogo izvažala. Liste in mlade poganjke nabiramo od maja do julija, a le od onih rastlin, ki imajo rdečkaste vitice, trnje in listne žilice. Posušimo jih prav tako kakor malinjak.



Jagoda

Gozdna jagoda, rdeči jagodnjak, rdeča jagoda — *fragaria vesca* raste pri nas po gozdovih in je vsakomur znana rastlina. Za čaj uporabljamo mlado listje, ki ga nabiramo spomladi od maja dalje, ali stebeljca s plodovi, cveti in listjem od junija dalje, ali same jagode, ko so zrele. Listje sušimo v senci, plodove na soncu. Iz samih plodov napravljeni čaj je zelo okusen, vsekakor pa je boljši, če mu dodamo še nekaj listja.

Gladišnik, repik, kilavec — *agrionia eupatoria* raste po pašnikih, sončnih mejah, stavbiščih itd. Kilavec vonja prijetno po rdeči jagodi. Nabiramo liste in cvetne vršičke, in sicer od junija do avgusta.

Vrbovec, kiprc — *epilobium augustifolium* je nekoliko manj znana rastlina, ki raste po svetlih gozdovih, peščenih lazah itd. Listje, ki ga nabiramo v juniju, dá izboren čaj, ki ga na Ruskem primešavajo pravemu.

Vresnik, žrnovec — *calluna vulgaris* je najbolj podobna resi in cvete od junija do septembra po peščenih in nerodovitnih krajih in gozdovih. Od junija dalje smukamo cvetje in zgornje listje, ki ga posušimo v senci. Čaj je okusen, pomiri živce in je prijetnega vonja.

Pri ostalih rastlinah se ravnajmo po naslednjih navodilih: Listje in mlade vejice nabiramo vedno takrat, ko so še mlade. Sušimo vse v senci in na prepihu. Plo-

dove potrgamo, ko so že dovolj zreli in jih posušimo na soncu. Listje mora biti pravilno suho, ne tako, da bi se droblilo, pa tudi ne vlažno. Shranjujemo ga v zaprtih pločevinastih ali še boljše steklenih posodah.

Iz zgoraj naštetih rastlin lahko pripravimo tele mešanice:

1. Listje robidnic, rdeče jagode in črne-ga grozdičja.
2. Listje borovnic, malin, češnje in črnega grozdičja.
3. Listje breze, jerebike, bresta, vrbe in vodne mete.
5. Cvetje črnega trna, trobentic, božjega drevca in vrbovca.

Pri posameznih mešanicah lahko dodamo spredaj naštete dišavne zeli, lahko pa tudi izmenjamo ali izpustimo rastline, ki nam ne ugajajo.

Ako želimo, da bomo imeli domač čaj, ki bo ustrezal tudi po učinku pravemu čaju, ga moramo prekvasiti. To napravimo takole: Nabrane rastline ali mešanice razprostremo v senco za 12 ur. Ko ovenejo, stlačimo liste v plateno vrečico, ki jo dobro in čim tesneje povijemo in povežemo.



Šipek ali divja vrtnica

Nato obesimo vrečico nad ognjišče, kjer jo pustimo 24 ur. Po tem času vrečico razvežemo, razprostremo rastlinske dele na papir in jih posušimo v senci in na zraku.

Na ta način pripravljene rastline dobe značilno temno barvo in so prijetnega čajnega vonja.

Pri pripravljanju čaja vzamemo tri do štiri žlice čajne mešanice na en liter vode, kuhamo eno minuto, nato pa odlijemo po dveh do treh minutah čaj. Tekočina mora biti čista, svetlo do temno rumena in prijetnega vonja. Sladimo jo s sladkorjem ali z medom in dodamo nekaj limonove kisline.

Prinašamo nekaj odgovorov na vprašanja v dosedanjih številkah.

16. Predelava stare pletene jopice v novo. Staro jopico, ki je že toliko poškodovana, da se ne da več mašiti, sparajte. Ako je bila delana po kroju, jo najprej razparajte v dva sprednja, en zadnji del in oba rokava. Potem pričnite paranje pletenine od tam, kjer je konec pletenja, ne od začetka, ker se sicer ne da parati in se volna samo trga. Ko tako dobivate daljše in krajše niti, jih zvežite in napravite štreno iz njih, katero na enem koncu zvežite z nitjo, da se niti ne zmešajo. Tako pripravljeno štreno operite, t. j. ožemajte v mlačni vodi. Nato štreno prav narahlo stisnite (ožmite) in obesite. Ko je volna suha, izgleda kot nova. Priporočam vam pa, da ne zavržete neuporabne volne, ker se lahko proda. Saj večkrat v časopisih lahko berete zadevne ponudbe za nakup. Nekoliko krajši konci pa vam bodo služili za šivanje in morebitno poznejše krpanje jopice.

Ko pričnete potem s pletenjem nove jopice iz tako oprane in pripravljene volne, pričnite z zadnjim delom, in sicer od vratu navzdol. Na ta način dobite najlaže pravilno širino in pa najlaže in najhitreje spoznate, kako lahko z volno razpolagate in kako dolgo jopico oziroma brezrokavnik si lahko napletete.

Če vam za prednike morda volne primanjkuje, si pomagajte s kombiniranjem z ostanki, ki jih gotovo imate kaj doma.

Če bi vam še kaj ne bilo jasno, sem vam na razpolago osebno. Naslov dobite v upravi Vigredi. Nežka Č. M. J.

Še en odgovor k št. 16.

Iz starih volnenih pletenin delam tako: Jopico sparam, konce si sproti vežem, da mi preveč ne odpade, navijem v omote (štrene) in jih na nekaj mestih prevežem, da se ne zmede. Potem napravim toplo milnico, volno operem ter še izpiram v čisti topli vodi. Nato jo obesim in če je potrebno obtežim, da se izravna in posuši. Iz tako pripravljene volne je izdelek lep, kakor iz nove. Zato naj Vam ne bo žal truda.

Naredim pa tudi takole: z volno postopam, kakor je gori omenjeno. Če je tanka ali bolj izrabljena, delam v dve niti, eno nit volne, eno nit bombaža. Tako pletena jopica je zelo trpežna, pa morda izdelate tudi še rokave. Barvi sta lahko različni. Na primer: bel bombaž in modra ali rdeča volna. Napravite si vzorček, da se prepričate! Želim dober uspeh!

Marija Geso, Ljubljana.

18. Iz starega novo. Pri sestavljanju oblek iz različnih blagov in barv je treba res precej paznje, da ne izgleda neokusno. — Za 16- do 18 letne deklice je izbira najlažja. Skoraj vse lahko porabite zanje, skoraj vse se jim poda. Še celo dvojno rožasto blago je mogoče, le da mora biti prvo drobno oziroma gosto rožasto, drugo redko ali veliko rožasto ali pa vsaj z različno osnovno barvo. Samo pazite, da ne sestavite skupaj naslednjih barv: srednje modre in zelene (lahko pa je temno modro in modro svetlo zeleno), zlato rumene in oranžne, oranžno in roza, oranžno in živo rdeče, srednje modre in lila.

V splošnem se najlepše sestavlja enobarvno in vzorčasto blago. Enobarvno in karirasto, črtasto, pikčasto, včasih tudi rožasto. Vedno pa se morata ujemati najboljše osnovni barvi, ali pa vsaj prevladujoči. Drugače pa se dobro ujema: srebrnosivo in rjavo, modro in tudi zeleno, za starejše ljudi sivo in črno. Druga skupina je tudi: drap in rjavo, zlatorumeno in rjavo, zelenomodra in rjava, to pa svetlejša ali temnejša, samo da je v istem tonu. Druge skupine so tudi še: temno-rdeča in siva, živo- ali lilardeča in temnomodra. Vedno pa sestavljajte volneno blago z volnenim, svilo s svilo, platno s platnom, pralno s pralnim. Izkazalo se je, da je najboljše tako.

Za poletje pa se zelo lepo napravi kombinacija bele s svetlomodro, z roza, temnomodra, tako pa tudi vzorčasto blago.

Za starejše ljudi in močnejše postave, četudi so mlade, sestavljamo le temnejše barve in solidnejše vzorce. Na primer: temnomodro in vsaj srebrnosivo, ali temnomodro in črtasto v modrem ali si-

vem; lahko tudi drobno pikčasto ali pepita. Tudi še črno s sivim, rjavo z zelenim in vse v temnejših barvah.

Navedla sem le nekaj primerov. Upam, da vam bo vsaj malo ustrezno. Če pa želite, se obrnete lahko name tudi osebno; naslov dobite v upravi Vigredi.

Nežka Č. M. J.

Nova vprašanja.

19. Poklicna šivilja v zvezi s trgovino. Veliko veselje imam do šivanja. Marsikaj sem že naredila zase in za druge. Toda to mi je premalo. Rada bi postala poleg svojega trgovskega poklica še poklicna šivilja. Zato prosim cenjene Vigrednice, katera mi ve svetovati, kako bi prišla do zaželenega cilja, pa da bi preveč ne trpelo moje po-

klicno delo, ker to mi je neogibno potrebno za preživljanje. Ne mogla bi pa tudi za to žrtvovati preveč denarja. Za nasvet se že vnaprej najtopleje zahvaljujem.

C. N., Ježica pri Ljubljani.

20. Kako je treba cepiti hortenzije, da ostanejo dalj časa lepe? Imam nekaj hortenzij, ki pa so mi nekako začele pešati in zato bi si rada vzgojila nove, ako bi mi te odpovedale. Rada pa bi tudi še te pomladila, ker so zelo lepo zrasle. — Prav lepo se zahvalim za dober nasvet v prihodnji Vigredi. Marija Geso, Ljubljana.

Vse Vigrednice naj se zavzamejo za do slej nerešena vprašanja, ker je že zopet več novih, ki jih bomo priobčili drugič. Vse in za vse!



četrť kilograma suhih hrušk. Potem jih odcedi in zmelj z mesnim strojem. Primešaj jim potem počasi nekaj soka, žlico marmelade, četrť kilograma enotne moke, dva pecilna praška in nekaj dišav. Dobro je, da se vse skupaj vsaj pet minut dobro meša. Stresi potem v obliko in speci. Pazi, da se dobro prepeče. Seveda tudi to testo lahko zboljšaš z jajčkom, maščobo, grozdíči in figami, kakor tudi pri gornjem lahko vse to opustiš.

Nadev iz suhih hrušk. Za potice in štruklje si pripravi nadev iz suhih hrušk.

Hruške prav dobro operi in skuhaj v bolj malo vode. Če boš sok od hrušk potem porabila za nadev, vodo osladi, če pa ne, jih pa kar v čisti vodi skuhaj. Skuhane zmelj ali seseklaj in jim primešaj nekaj žlic marmelade, ali sladkega soka ali sladkega mleka. Zelo dober je ta nadev, če mu primešaš pest zmletih orehov ali precvrtih drobtin. Seveda lahko primešaš še kak jajček, malo presnega masla in sladkorja, pa to boš že sama vedela, kaj imaš takega pri roki, da boš potice in štruklje še zboljšala.

Za pridne roke

1. Iz starih, že ponošenih puloverjev lahko sešijemo prav ljubki oblecki za naše male.

2. a, b, c, d, e — Iz raznobarnih ostankov volne nakvačkamo lepo verižico, ki jo uporabimo za okras prenovljenih oblek. Verižico prišijemo na vzorec, ki smo ga skrbno prenesle na dele obleke. Prave umotvore ustvarimo na ta način,

zvezan z majhnimi stroški in nekoliko potrpljenjem.

3. Dve športni bluzi.

4. Krilo s položenimi gubami v sprednjem delu.

5. Za večje deklice prikladna obleka iz dvobarvnega in progastega blaga.

6. Lična bluza ima lahko nabrane volane, ki so obrobljeni s čipkami.

Naše gospodinje

Drage Vigrednice - gospodinje! Opogumljena po zadnjem pozivu našega uredništva, sem se namenila za vse tovarišice napisati nekaj vrstic, da se nekoliko bolj pobliže spoznamo in izvemo, kako se ravnamo v našem gospodinjstvu. Morebiti ne boste dobile tega iz mojega pisma, kar ste pričakovale, vendar bi rada povedala, kakšno delo ima v tem času kmečka gospodinja na mali kmetiji v bližini mesta. Moj dom je v vasi. Imamo srednje veliko posestvo, da lahko zdelujemo z enim hlapcem in eno dekle. Za ženska dela je samo ena dekla res skoro premalo; zato pa pride na gospodinjo več dela in skrbi. Zadovoljna sem, da ona opravi v hlevu in svinjaku, jaz pa se držim bolj hišnega in kuhinjskega dela. Seveda ob pranju in vseh večjih delih pomaga tudi dekla. Zdaj smo pričeli tudi otroke že prav pridno uvajati v domače delo. Najstarejša hči je stara 13 let, pa zna že kar dobro kuhati; tudi kruh že speče. Že prav zgodaj in

skoro igraje se je vsega tega naučila. Letos bo končala domačo šolo; potem jo mislimo še dati za eno leto v Krekovo gospodinjsko šolo. Tudi sicer bi ji radi dali še malo več izobrazbe, pa razen Krekove šole ni nobene primerne šole. Da bi pa kmečko dekle hodilo v gimnazijo, pa res ne gre; potem ni za nikamor. Naša bo pač morala biti dobra kmečka gospodinja. Drugi je star 11 let in se je prav letos vpisal na gimnazijo, kamor hodi iz Marjanišča. Skrbelo nas je, kam bi ga dali stanovati, ko je šel z doma, pa nam je gospod župnik svetoval Marjanišče. Bomo videli, kako bo napredoval v učenju, pa se bomo potem odločili, ali bo naprej študiral, ali pa bo iz nižje gimnazije izostal, da se oprime dobrega kmečkega gospodarstva. Trije mlajši še niso kaj posebno določeni, dva fanta in ena deklica. Eden hodi v domačo šolo, dva pa še sploh ne. Vendar so vsi štirje, ki so doma, prav zelo navezani na dom in na domače delo. Vsi se zanimajo za vse in po možnosti tudi pomagajo. Najstarejša me že kar zastopa,

kadar imam opravke zdoma, manjši trije se pa oprimejo zdaj tega zdaj onega dela, kakor pokaže potreba. — In o tem sem prav za prav mislila povedati nekaj misli, kako pri nas otroke vzgajamo za delo in za res porabne družinske člane.

Že prav zgodaj, ko so se otroci še po večini igrali, sem enega ali drugega poklicala, naj mi pride to ali ono pomagat. Seveda so bile to tako malenkostne pomoči, da bi jih bila gotovo sama lahko napravila, ali še celo laže in hitreje, kakor pa sem se morala z njimi ukvarjati in jim jaz pomagati in kazati. Večkrat sem prav nalašč kakšno stvar prav s težavo delala in sem potem poklicala hčerko ali sinka, naj mi vendar pomaga. Zdaj, ko mi že vid nekoliko peša in že bolj težko vdenem šivanko, pokličem manjšo hčerko, naj mi šivanko vdene. Seveda jo to stane mnogo truda, ker ji roke nočejo še tako služiti, vendar mi rada pomaga in se mi večkrat še sama ponudi, če jo morebiti kaj potrebujem. — Večje množine drv prinesemo skupaj v kuhinjo; včasih pa le kaka malenkost zmanjka in takrat se kar prepirajo, kdo mi bo hitreje postregel. Imamo še svetilke na petrolej in je čiščenje le-teh res zamudno, zlasti še take dni, ko je več dela zunaj. Takrat to delo od dam manjši hčerki, ki se na vso moč potruži, da za vse, ki rabijo zvečer svetilko, pripravi ob pravem času, da se ni treba šele zvečer ozirati, kako bi se najhitreje pripravilo, ko je treba že svetilko prižgati. — Sosedé se mi včasih smejejo, ko mi manjši sinko za vse člane družine osnaži čevlje in jih stoji kar cela vrsta na klopi v veži. Brez godrnjanja vselej to sam opravi, ko sem mu povedala, da je naj-

bolje, če takoj v ponedeljek nedeljske čevlje osnaži in jih shrani za drugo nedeljo. — Posebno veselje imata obe dekleti, ko pomivata in sušita posodo za mleko. Včasih mi kaka soseda oponese, da se baham z osnaženo mlečno posodo, ki je vsa zložena zunaj pred vežo, da se do-dobra prezračí in osuši. Vendar me to nič ne moti, da ne bi naša Alenka slej ko prej snažila, Marica pa ji odnaša osnaženo na klop.

Seveda pa ni tako ukazano in naprošeno delo, ako je prav in vestno opravljeno, nikoli brez priznanja in tudi pohvale. To je naravno plačilo za izvršeno delo. Vidim pa, da gre vse delo potem hitreje in bolj z veseljem izpod rok, ko je prejelo zaslužen plačilo. Pa tudi graja, kadar je potrebna, ni sprejeta s kislim obrazom, ker vselej pokaže na kako napako, ki je ne bi bila storila, ako bi bila z vso mislijo pri delu. Tako istočasno dokazujem, da se nobeno delo ne more in ne da prav in dobro izvršiti, ako so misli kje drugje; nasprotno: dobro izvršeno delo zahteva, da ga delamo zbrano in skrbno. Prav opravljeno delo pa je vsem našim otrokom v pravo veselje. Nikoli se ne pritožujejo, ker vedo, da je po opravljenem delu še vedno dovolj časa za igro in poskok.

Tako sem malo povedala, kako se pri nas za delo vzgajamo. Mislila sem, da bo moje pismo imelo kakšno drugo vsebino, pa se mi je kar samo po sebi takole zasukalo. Vzemite za dobro, drage tovarišice, moje dobro voljo! Rada bom brala, kar boste prihodnjic Ve napisale, pa najsi že bo to ali ono. Vse bomo delale skupno, da dosežemo čim lepše uspehe. Bog Vas živi!

Peppica R., V.

MESTNA HRANILNICA LJUBLJANSKA

Sodno depozitni oddelek,
hranilniki, tekoči račun

Pupilarno varna!

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

Za vse vloge in obveze hranilnice
jamči

Mestna občina ljubljanska