

POŠTNINA PLAČANA V GOTOVINI.

ŽENSKI SVET

LETNIK VII.

JUNIJ 1929.

(NOVA SERIJA LETNIK I. • ŠTEVILKA 5.)



ŠTEV. 6.

VSEBINA 6. ŠTEVILKE:

OBRAZI IN DUŠE: MANICA KOMANOVA — (Dr. I. Lah.) . . .	Stran 161
V LOGU. — Pesem. — (Radivoj Rehar.)	" 166
NA GLOGOVEM. — Nadaljevanje. — (Anka Nikoličeva.)	" 167
VONJ SENA. — Pesem. — († Srećko Kosovel.)	" 174
KDO SI... — Pesem. — (Dora Grudnova.)	" 175
IZ BEZNICE. — (Pavla Rovanova.)	" 175
BOGASTVO. — Pesem. — (Anica.)	" 176
SREĆNA LJUBEZEN. — (Po Strindbergu — F. B.)	" 176
O POEZIJI TKANIN. — (Špelca Mladič - Tavčarjeva.)	" 177
„SAFFA“. — Konec. — (Mara Lindtnerjeva.)	" 179
PREOBRAT V KUHINJI. — (J. D.)	" 183
IZVESTJA: Po ženskem svetu. — Materinstvo. — Higijena. — Kuhinja. — Gospodinjstvo. — O lepem vedenju	188, 189, 190, 191, 192
ZENSKA ROČNA DELA.	

„ŽENSKI SVET“

Izhaja vsak mesec v Ljubljani. Letna naročnina Din 64,—, polletna Din 32,—, četrteletna Din 16,—. Za U.S.A. Dol. 2,—, za Argentinijo Pes. 4'50, Za Avstrijo Sch. 10,—, ostalo inozemstvo Din 85,—.

Uredništvo in uprava Breg št. 10/II. nad.

Izdajateljica in odgovorna urednica: Darinka Vdovičeva.

Tiska tiskarna J. Blasnika nasl. v Ljubljani

Odgovoren Janez Vehar.

MIROSLAVA LEITGEB - Ljubljana
JURČIČEV TRG ŠTEV. 3

Ročno in strojno vezenje.

Vezenje narodnih noš. Krasna izbira finih robcev.

Predtiskane, začete in izgotovljene vezenine.

POSEBNOST: Zastori in perilo po naj-novejših okusno sestavljenih vzorcih.

Vse potrebščine za predtiskanje v Izbirli.

Naročnicam „Ženskega sveta“ 5-odstotni popust.

OBRAZI IN DUŠE.

MANICA KOMANOVA.

Od preproste rodoljubne pesmice, lavece, v pesnike in občane. S tega posvečene narodnim svetcem ob stališča bomo označili Manico Komanova kot marljivo delavko in zveložnostnih prispevkov za naše našto občanko, ki ne zavzema in noče zavzemati nikakega vodilnega mesta slave, za božič in velikonoč se je v naši javnosti, ne v društvenem, ne povzpela naša narodna delavka do igre v štirih dejanjih, ki je dosegla na radovljiskem odru pod vodstvom našega ljudskega gagle-dallškega ravnatelja Jakoba Spicarja sijajen uspeh, tako da so si jo osvojili vsi naši pokrajiški odri. Ta uspeh nas opravičuje, da jo predstavimo našim čitaljicam v tisti skromnosti in preprostosti, ki je bistvena poteza njenega življenja in dela.

Dr. Prijatelj pravi, da se ob Prešernu kot skali v morju ločijo in razbijajo vsi valovi slovenske duševnosti v dve strugi: v umetnike in de-



v literarnem življenu, ki pa ima vendor nekaj svojega, notranjega, resničnega, kar mora izpovedati v vezani in nevezani besedi. Tako so nastale njene pesmice in drobne zgodbe iz domačega kmečkega življenja, ki polnijo (poleg pravljic in legend) tri njene knjige: Šopek samotarke - Narodne pravljice in legende - Pod

mečem. Kako ozko je ostala v zvezi z narodnim življenjem, priča tudi njen popis Gorenjev, ki je izhajal v našem listu. Manica Komanova je samouk — ali, če hočete — samoukinja, ki se je

iz kmečkega dekleta povzpela do uradnice na ljubljanskem magistratu. Vzrastla je iz onega našega narodnega ozračja, ki ga je ustvarjalo narodno obrambno gibanje koncem preteklega stoletja. Pri tem narodnem delu je bilo naše ženstvo tudi po deželi močno vdeleženo in je marljivo sodelovalo v društvih in pri raznih prireditvah. Za take prilike je bilo treba tudi pozdravnih pesmi in slavnostnih govorov. To je bila šola, v kateri je rastla Manica, zraven pa si mislimo pestro življenje gorenjske vasi pod Šmarno goro, ki se izživila v kmečkih idilah, vsakdanjih zgodbah in le tu in tam v kakih nenanavdnih dogodkih — pa imamo oni svet, ki nudi gradivo za drobne povedi in vsakovrstne dogodivščine za pisatelje, ki ne nameravajo svetu povedati nekaj novega in velikega, ampak znajo o tem življenju pripovedovati na način, ki odgovarja preprostim čitateljem, ker vidijo v tem svetu sami sebe in svoje najbližje sosedе. Leposlovno polje je pri vsakem narodu obširna greda, ki obsega vse vrste cvetja, od preproste naravne cvetlice do visokodehtecih lilij, rož in krizantem, od naravne narodne pesmi, bajke in pravljice do umetnih eposov in romanov, poleg voditeljev in prerokov, umetnikov in pesnikov se zbirajo dělavci in občani, pisatelji in sotrudniki, ki skrbe za oni del narodne njive, ki bi ostal prazen, ko bi ga nihče ne obdelal, in ima svoje obiskovalce in odjemalce, ker jim nudi darov, ki niso zanje previsoki in ugajajo njihovemu okusu. Toda to je del narodnega življenja — ali če hočete — narodne kulture, kajti narod se razvija v generacijah in vsaka iz njih mora preživeti vse faze narodne literature od abecednika preko otroških in ljudskih povedi do najvišjih del, ki jim postanejo dostopna šele potem, ko prehodijo pot priprave. Naj nam pripoveduje pisateljica sama svojo življenjsko pot, kakor jo je podala poročevalcu »Slov. Naroda«:

«Rojena sem bila v Vižmarjih pri Ljubljani. Saj me nič ni sram povedati, da je bilo to l. 1880. Ne pomaga nič, gremo že proti Abrahamu. Moj učitelj in dober vzgojitelj je bil Janko Žirovnik, ki še živi v Kranju in mu kar solze stopijo v oči, kadar me vidi. Že tedaj sem imela željo študirati. Seveda bile so le želje. Danes je drugače, danes že vsi študirajo, takrat je pa to bila težka stvar. Tako sem ostala doma, sama sebi prepuščena. Zelo rada sem čitala, slovnica mi je šla pa že v šoli dobro. Čitala sem seveda skrivaj, seznanila sem se tudi z dijaki, ki so mi posojali knjige srednjih šol. Učili smo se skupaj. Včasi sem že napisala kak članek za »Slov. Narod« bolj rodoljubne vsebine. Tudi na domačem odru sem se z veseljem in pridnostjo udejstvovala. Bila sem popolnoma na kmetih. Danes so Vižmarji že na pol gosposki. Mati ni rada videla, da sem tičala vedno v knjigah. »Kaj boš olje žgava!« me je tolkokrat nahrulila.

Zvečer namesto da bi legla k počitku, sem čitala. Špranje v steni k sedanji sobi, kjer je spala mati, sva pa z deklo zamašili. Nekega dne je pa nastala v vasi mlekarska stavka. Mlekarice so se uprle in niso hotele voziti v mesto mleka po 9 krajcarjev, kakor je zahteval tedanji župan Ivan Hribar.

Zahtevalo so 10 krajcarjev. Dobro, bomo pa štrajkali, so dejali kmetje in so zastražili vse ceste in odhode v mesto. Mleko se je pa začelo kisati, stavka je kmetom samo škodila. Zato so pošiljali svoje dekle na skrivaj z mlekom v mesto, sami so pa stali na straži, da bi nobena mlekarica ne peljala mleka v mesto. To se mi je zdelo tako imenitno, da sem skovala pesmico o kmetih, ki stoje na straži in skrivaj pošiljajo mleko v mesto. Ti zabavljivi verzi so bili prvi in kmalu so jih poznali Vižmarji in vsa Ljubljana. Obenem z mlekarskim štrajkom je bil dogodek teh dni moja zabavljica. Čitala jo je tudi gdč. Kadivčeva in se izrazila, da bi me rada spoznala. Prinesla sem ji pesem. Od tedaj se je Kadivčeva začela zanimati zame in ona me je prav za prav »odkrila«. Jaz sem vozila mleko v Ljubljano, ona mi je pa posojala knjige, me vpisala v ženska društva itd.

Moji materi vse to ni bilo prav. Ko sem ji zagotovila, da hodim tudi k maši, je bila malo potolažena.

Na vzpodbudo gdč. Kadivčeve sem objavila svoje pesmi v reklamnem listu «Slovenska gospodinja». Iz pesnikovanja sem zašla pozneje v prozo. No, ob priliki tudi še zapojem v vezani besedi. Za eno knjižico imam tudi še pesmic. Eno bo še celo Adamič uglasbil, in sicer tisto: «Fantje že vriskajo...»

L. 1904. mi je nekaj šinilo v glavo in hotela sem se omožiti. Neka ženica v vasi mi je svetovala, naj nastavim na križpotju past, v katero se bo gotovo ujel ženin. Ne vem, kaj mi je bilo takrat, in res sem nastavila past, toda ujel se je dihur namesto ženina. To mi je dalo povod, da sem spisala burko »Kako bi se rada omožila«, v kateri sem sama igrala glavno vlogo. S to igro sem opozorila nase Ljubljancane. Nekega dne se je pojavila v naši kočji gospa Franja Tavčarjeva, ki je postala moja največja dobrotnica in kateri se imam zahvaliti za marsikaj. Tako jo spoštujem in sem ji hvaležna, da ji pravim kar mati. Kmalu nato sem začela pisati v takrat izhajajoči «Slovenski dom», ki sem ga pozneje sama urejevala. Pisala sem tudi podlistke itd. V tem času je moj oče oddal hišo ter mislil, da bom doma.

Ga. Tavčarjeva mi je pa dejala: Ne, Manica, ti si za drugo delo. Toda, kaj bo s tabo, punca. V pisarno te ne moremo posaditi, ko si tako razgibana...

Ga. Tavčarjeva je dala v časopise oglas, da iščem mesta na kaki grajsčini ali kaj podobnega. Ko sem ta oglas v kavarni brala, me je kar pretreslo. Nerada bi se ločila od domače grude, ki sem jo tako ljubila.

Med tem sem kot kmetsko dekle večkrat obiskala arhivarja Aškerca in mu kazala svoje pesmi, katere je pilil in popravljal. Usoda je hotela, da sedim kot knjižničarka sedaj v istih prostorih v mestnem arhivu, kamor sem nekoč s plahim srcem in trepetajoča nosila svoje pesmi.

Z oglasom ni bilo nič in zato sem prišla v pisarno k «Slov. Narodu». Tu sem bila 5 let. V tem času sem pisala črtice, podlistke in članke za «Slov. Narod», «Branik», «Koledar C. M. D.», «Domovino», «Kmetski list», «Do-

mačega prijatelja, «Ženski svet», «Grudo», «Dom» itd. Plače seveda nisem dobila bogve koliko.

Nekega dne mi pa reče moja dobrotnica ga. Tavčarjeva: Manica, ne vem, kaj bo s tabo. Naš oče ne bo vedno živel. Kaj pa, če bi te dali na magistrat?

Bi že šla, sem odgovorila, ko pa ne znam nemški. — Nič za to, me je zavnila ga. Tavčarjeva.

Tako sem dobila mesto v mestnem arhivu, kjer sem še danes.

L. 1916. je zagledal luč sveta moj «Šopek samotarke», l. 1923. pa «Narodne pravljice in legende». Lani sem pa izdala črtice «Pod mečem».

Pred meseci sem končala knjigo «Na Gorenjsčem je šletno...», ki je že v tisku in bo izdana prihodnje tedne. Knjiga izide v belo modri knjižici TKD Atene*). Kakor je Janez Trdina napisal bajke in povedi in nam predstavil našega Dolenjca, tako sem skušala predstaviti jaz Gorenjca, njegove šege in navade in vse važne, vesele in žalostne dogodke v njegovem življenju od rojstva do smrti, vraže in coprnije, v katere veruje, kako koledujejo, kako vasujejo, vse običaje pri preji in pastirjevanju. Nedavno sem dala prečitati šentjakobskemu župniku poglavje o fantovanju in se mu je kar milo storilo. Rekel je: To mora človek sam doživeti...

Knjiga bo najbrž zanimiva, posebno v tem času, ko izginjajo ti običaji, ki so pa najvernejše zrcalo našega naroda, ki nam ga pokažejo, kakršen je v dnu duše v resnici.

Razen tega delam pri vseh ženskih narodnih in kulturnih prireditvah, saj veste, kako je. V Ljubljani in po deželi čitam deci in odraslim pravljice. Otroci me prav radi poslušajo, ker jim včasi kaj šaljivega povem. Pa tudi odrasli me obrajtajo. Vse moje življenje je posvečeno narodu, iz katerega izhajam. S hipermodernimi literati se ne pajdašim, zato imam nekako svoj hvaležen svet, kjer delujem.

«Prisego o polnoči» si je izbrala že neka članica za proslavo svoje 25-letnice v ljubljanski drami. Potem so pa pozabili na mojo igro. Kaj bi vam pripovedovala, saj veste, kakšne razmire so v našem teatru. Hotela sem dati občinstvu narodno igro, čeprav za popoldanske predstave. Hotela sem tudi pokazati našega kmeta, kakršen je, z njegovimi slabimi in dobrimi lastnostmi. Žalostno je, da ga meščanom nekateri predstavljajo kot neumnega in zaostalega. Naš kmet je bistre glave in globok, saj imamo že voditelje iz kmetskega stanu, ki so že pokazali, da niso od muh.

Že v «Šopku samotarke» sem objavila črtico «Prisega o polnoči», ki sem jo pozneje dramatizirala. Ko sem bila še otrok, se spominjam, da se je moj oče večkrat pomenoval s sosedi o nekem Marinovcu iz vasi, ki je imel črne in kodraste lase. Dejal je: Glavo stavim, da je tale Marinovec cigansko seme. Cigani so namreč tiste čase dostikrat taborili v vasi. Otroci smo

*) Kakor smo javile, je knjižica tudi res že izšla.— Ur.

jih radi videli in se mešali med nje ter prinašali domov od njih samo uši. Pozneje sem očeta vprašala, kaj misli prav za prav o starem Marinovcu. Oče je namignil, da se je kakšno dekle iz vasi najbrž spozabilo z lepim ciganom. Posledica je bil otrok, ki ga je dekle prikrilo in ga potem vtihotilo v družino.

To mi je torej dalo snov za črtico, po kateri sem pozneje dramatizirala «Prisego o polnoči».

(Kadar je Manica pri volji, ve povedati mnogo zanimivega in to v jedrnatih, šaljivih a pristnih besedah, da jo je veselje poslušati.)

Sedaj sva se pa naklepatala. Le napišite bolj na veselo. Napišite, da hodim okoli vedno vesela in zadovoljna in brez klobuka. Saj so mi ga narodne dame nekoč že kupile. Vedno so me zbadale, zakaj ne nosim klobuka. Jaz sem jim rekla: Pa mi ga kupite. In res so mi ga kupile. Komaj sem ga prijela v roke, se mi je precej zdelo, da ne bo za mene. Če pa nosim robec, se mi pa smejejo. Zato hodim brez klobuka okoli. Pa tudi moja majka ga. Tavčarjeva je rekla: Manica naj ostane Manica.»

To je torej Manica, naša ljudska pripovedovalka in domača pesnica onega preprostega narodnega kroga, ki hvaležno čita, kar mu je najbližje.

«Prisega o polnoči» je ljudska igra v štirih dejanjih, kakršne smo pred desetletji radi gledali tudi še v našem ljubljanskem gledališču od «Revčka Andrejčka» do «Divjega lovca». V igri nastopajo naši kmetje s svojo naravno modrostjo in vaško govorico. Vse je tako Maničino in naše, da se ne čudimo uspehu, ki ga ima igra pri kmečkem občinstvu. Fantovstvo, vasovanje, petje, hišne težave, sosedni spori, potovkine pošte in v sredi vsega usoda uboge Anke, ki skuša prikriti svoj greh in doživi težko usodo vseh nezakonskih mater. V ozadju romantika: cigani, Sava, polnoč, prisega, skrivnost itd. Tipi naših Gorenjev stoje pred nami in sredi njih zgodba, ki vznemiri njih življenje, dokler se vse ne poravna in življenje teče naprej kakor Sava in čas, ki vse prinese in vse odnese.

Dasi nudijo naši pokrajinski odri — po večletnem prosvetnem delu — tudi umetniško višja in težja dramatična dela, vendar ni že dolgo bilo takega navala na radovljiko gledališče, kakor tiste nedelje, ko se je igrala «Prisega o polnoči». Tudi po drugih odrih so bile predstave radosten doodek za domače prebivalstvo. Pisateljica je doživela navdušene ovacije hvaležne publike, ki so bile dokaz, da jo naše ljudstvo dobro pozna in da mu zna govoriti iz srca. Z visoko kritičnega stališča bi se reklo, da so to koncesije publiku, ki je zaostala za časom. Toda ta publika je še tu in bo še dolgo vkljub našemu obširnemu prosvetnemu delu. To je ona široka plast naroda, ki raste vedno iz nova in se drži svoje grude in starih sporočil, ker je to bistvo njegovega življenja: to je ono zdravo kmetstvo, ki se je k njemu vračal Tolstoju in ga je v svoji zadnji knjigi tako na široko in globoko podal češki pisatelj, slovanski narodni filozof Holeček.

Res je, da Manica Komanova ni bojevnica za kake nove velike ideje; živi in izživilja se v naravnem mišljenju in čustvovanju našega kmeta, ki je najbolj zadovoljen v svojem svetu; ta svet se zrcali s posebnimi umetniškimi pridatki in dodatki tudi iz njenih spisov.

Zato je bilo priznanje, ki ga je dosegla s svojo igro pri našem kmečkem ljudstvu, zasluzeno in poučno, ako pomislimo, kako dolgo in težko pot imajo do tega priznanja oni, ki so se povzpelji više in pogledali globlje v naše življenje. Toda pot do višav vodi vedno iz dolin in pot do njih gre preko onih prvih začetkov, kjer se je ustavila naša marljiva narodna delavka in pripovedovalka, da se pogovori s svojimi ljudmi o novih in starih časih, o čudnih in vsakdanjih rečeh, o znanih in neznanih svetovih.

Dr. I. Lah.

V Logu. (Radivoj Rehar.)

*Pojo zvonovi spet Marije v Logu,
po trgu gneča, vpitje in vrvenje —
in vidim spet te, ki si moje prve
ljubezni bila sen in hrepenenje;
in spet sprašuješ plaho me, boječe,
kaj za spomin naj kupiš mi, deklé?*

*O kupi, draga, kupi mi srce,
srce iz lecta, pisano in sladko,
in verz na njem naj bo, zrcalce gladko
in še spominčica in nagelj rdeč,
da bo kot tisto, ki si mi kupila
ga v onih srečnih, onih lepih dneh,
ko s solzo sladke radosti v očeh
objela si me, prvič poljubila!*

*Ker glej, življenja čas beži, beži:
bežijo dnevi, tedni, mesci, leta,
in mi smo kakor lutke, ki vrti
in meče od obeta do obeta
jih temna moč neznanih nam usod,
a kar sladi življenja težko pot,
spomin je le na srečne dneve tiste,
ko so cvetele v srcu misli čistè,
ljubezni polne, sladkih polne nad.*

*Zato spomin mi vrni tistih dni,
obudi spet mi v srcu mlade sanje,
željé mi daj, nekdanjo vero vanje,
ljubezen, ki nikdar ne izgori!*

Na Glogovem.

(Anka Nikoličeva.)

(Nadaljevanje.)

Drugo jutro, rano, sta odšla Peter Glog in Eva domov v trg. Odkar se je bila na naglo poročila Marija z nekim madžarskim oficirjem, ki se je zdravil v tamošnji stanicu za rekonvalescente, je vodila Eva gospodinjstvo. Marija je odšla za možem v tuje kraje in tako je moralna Eva zapustiti šolo. Ostala je doma in se zapredla v vsakdanje življenje. Danes je hitela spravljati bratove stvari, po katere je pisal. Medtem ko je zlagala volnene nogavice in srajce, pritegovala motvoz in pritiskala pečate, so ji begale misli od brata do prijatelja, do dragih ljudij v mlinu. Vse je bilo tako temno, težko, žalostno. Samo zunaj je sijalo solnce, je cvetela pomlajena narava —

Poleg paketa je bilo treba odpremiti za brata tudi pošiljko denarja. Zato se je oblekla sama, da odnese vse na pošto. S pošte je krenila še na kolodvor. Morda se vrnejo mlinarjevi z vlakom ob petih. Morda bo mogla kaj poizvedeti. Ah, kako je bilo vse to težko —

Na kolodvoru je bilo umazano in pusto. Restavraterjeva hčerka, ki je sedela v bifeju, je ljubimkovala z mladim oficirjem. V kotu, na kupu vojaških kovčevgov in cul so sedeli rekruti. Sami starejši možje so bili s topimi obrazi. Leno je stopala po črno zaprašenih ploščicah perona kolodvorska straža v oguljeni sivkasto-modri uniformi. Majhen narednik krivih nog in temnih, drobnih, lisičje-bistrih oči je važno, s papirji v rokah, tekal sem in tja. Dve, tri malomeščanske gospe in par otrok, vsi s polnimi nahrbtniki, so se gnetli za okni zaprtih vrat čakalnice. Zdaj — gruče so se zganile. Vratar je priopotal s ključi in milostno, kakor sam sveti Peter nebeska vrata, je odprl čakalnico tretjega razreda. Iz zaduhlega prostora so se usuli potniki. Od juga sem je počasi prilezel potniški vlak.

S tem vlakom bi lahko prišli mlinarjevi. Ni jih bilo. Vlak je oddal pošto, nekaj čemernih popotnikov je izstopilo. Ne, mlinarjevih ni bilo med njimi. Nahrbtniki so se zmašili v vagone, rekrutje so zavzeli zanje pripravljene vozove, mladi častnik je zapustil bifé in skodранo gospodično, tesneje pripasal sabljo ter stopil v predel II. razreda.

Počasi se je pomaknila vrsta črnih vozov s postaje,

Ne, mlinarjevih ni bilo.

Eva se je obrnila do izhoda. Ravno so zavili izza oglja iskri vranci. Kočijaž v livreji je pritegnil vajeti in kakor pribite so stale živali. Iz elegantne kočije sta stopili dve dami. Graščinski so bili. Eva je stopila v stran. Stara grofica Eichelshausen v črni, čipkasti mantilji in staromodnem klobuku, nekoliko sključena, a še vedno sveža v obraz, čeprav ji je moralo biti že blizu devetdeset let. In mlada grofica, tudi že okoli štiridesetih, a negovana, s sloko postavo dobrih jahačic, v elegantnem, sivem, angleški-

ukrojenem cover-coat kostimu. Stara dama se je opirala na palico, mlajša ji je ponudila še roko. Tako sta zadosti naglo stopali na peron.

Ali pride še kakšen vlak? Ali so zamudili?

«Brzi s severa ima zamudo, gospodična. Skoro eno uro zamude. Na grad smo telefonirali,» je pojasnil Evi vratar.

Vrnila se je. Morda pridejo zdaj. Morda so se morali odpeljati celo v glavno mesto. Morda, morda —

Hitreje je bilo Evi srce.

Zdaj — V postajo je zagrmel mogočni stroj ekspresa. Iz čakalnice prvega in drugega razreda je stopilo nekaj potnikov. Stara grofica je dvignila lornjon do opešanih oči. Eva je napeto gledala v vsako okno. Povsod so sedeli malomarno tuji popotniki. Samo ena vrata brzovlaka so se odprla — mlada grofica je zamahnila z robčkom, in že je objela dvoje nežnih, slokih, plavolasih deklic, in že se je sklonilo dvoje rožnih ustec do uvelih rok čestite Grossmama. Zadaj pa — Eva skoro ni verjela svojim očem —, da, zadaj je skladala v potu svojega obraza iz kupejev kovčevega in plašče — Lujiza.

Eva je planila k njej — «Sestrica —»

«Ah, Eva, kako, ti si vedela —»

«Nič, nič, nisem vedela. Samo slučaj. Vse ti povem, Lujiza. Čakaj, pomagam ti —»

«Ne, ne, pusti, Eva. Eden, dva, tri, štiri — kontese Erike plašč —»
 «o, pes, kje pa je pes?» In naglo je skočila tenka Lujiza nazaj v voz, pograbila drobnega, belo-rjavega psička s pledom vred, na katerem je udobno počival, in zopet skočila na tla. Vlak se je že jel pomikati. Kontesi, z materjo in babico, sta, živahno kramljajoč, stopali proti izhodu.

Lujiza je natovorila plašč in ročne torbice. Eva ji je odvzela psa, grajski strežaj je pobral večje kovčeve.

Pred ekvipažo so se ustavili. Zdaj so zagledali Evo. Kontesi sta ji, še vsi žareči od pripovedovanja, toplo stisnili roko. starejši dami sta z neinteresiranim smehljajem kvitirali njen rokopoljub. Izkazalo se je, da za Lujizo v kočiji prav za prav ni prostora. In tudi — gospoda je bila zdaj rada malo sama med seboj.

«Prosim te, Lujiza, kar pojdi s sestrico, ker se je ravno tako lepo namerilo, —» Stara grofica je še od detinskih let sēm tikala vse Glogove otroke.

«O, ne skrbite, gospodična Lujiza,» je dejala grofica Renata. «Razmotala in uredila bo prtljago lahko tudi hišina. Gotovo vam bo draga, da že danes vidite očeta.»

«In pridej jutri, Lujiza, in vi tudi, ljuba Eva», sta hiteli kontesi.

In kočija je oddrdrala. Nihče se ni ozrl za sestrama, ki sta ostali na cesti poleg Lujizine prtljage.

Pa je pristopil železniški uslužbenec, se odkril in se ponudil, da prima nese prtljago na dom. Da, ti-le Glogovi so bili imenitni —

Iz sosednih oken so se radovedni obrazi ozirali za Lujizo in Evo.

Res, srečne so te-le Glogove. Kako prijateljski občujejo z aristokrati. Peter Glog, da Peter Glog, si je že pravilno postlal v življenju.

III.

Ko so zvečer sedeli vsi trije pod visečo svetilko okoli okrogle mize, je Lujiza pripovedovala. Govorila je glasno, hlastno, nervozno. Eva ji je gledala v obraz. Pokorno je poslušala besede, ki so padale in šumele mimo. Avtomatično jih je sprejemala. Uho je slišalo, ker je bilo navajeno poslušati, oči so videle, ker so bile vajene gledati, misli pa so uhajale —

Šle so v mlin, na Glogovino, v mesto. Begale po planjavah, pogrezale se v ječe, plezale na vrh gorâ. Plavale so daleč, daleč v tujino —. Rusija — dežela nepoznana —. Sneg, brezmejne ceste, reke v megli, kozaki, trava, ki v vetru valovi po stepah neizmernih —

Lujiza je pripovedovala o Pontresini: «Vse polno. Ves Engandin. Rekonvalescentni oficirji vseh držav. Vmes dame, Resnične in —?! Toliko ljudi. Vse elegantno. Angleži, Francozi, Španci. In seve, Amerikanci. — O, da, Nemci tudi. Nekaj avstrijske aristokracije. Ah oče, — denar sem ves potrošila — da, celo, celo nekaj dolga imam še pri kontesah —»

Zdaj je prvič Peter dvignil glavo. ««Kako? Saj nisi potovala na lasten strošek?»»

«Ah, oče, vsake malenkosti, vidiš, tudi ne moreš zaračunati. Nekaj nujnih toaletnih potrebščin je bilo tudi. In proti koncu — vidiš, proti koncu, nam je vsem pošel denar. Cene so strašno poškočile. Naša valuta — oče, zato smo se tudi tako nenadoma vrnili. Saj veš, druga leta smo ostali še ves maj. Oče, prosila bi te, da bi mi dal nekaj —»

««Žal mi je, Lujiza, pomagati si boš morala sama. Tudi nam je tesno, tako, da varčujemo do skrajnosti. Vso gotovino sem naložil seveda v vojnom posojilu. Prav danes sem podpisal novih deset tisoč, prav danes, ko stopi Siegfried med borce svetovne vojne. Vknjižil sem vsoto na posestvo, ker nimam več gotovine. Ko bo vojna končana zmagovalo —»»

«Ah, oče,» je dejala Lujiza, «to nikakor ni gotovo, kako bo ta vojna končala —»

Peter je planil kvišku — ««Kaj govorиш? Kaj pomeni tako neumno blebetanje? — Ni gotovo? — Ali se ti blede? — Ni gotovo! Smešno! — Ali ne vidiš naših železnih čet? Ne vidiš tehnične sile? Ne vidiš držav, ki smo jih strli v prah? Ne branika ob Soči? Ni gotovo? — Lujiza, da ne pade več ta beseda v moji hiši, da ne slišim več begajočih dvomov iz tvojih ust, Lujiza —»

«Naš bratec je med njimi, ki se borijo, Lujiza —,» je pristavila Eva tihom, in solze, z muko zadržane, so ji stopile v oči.

«Ne bodite mehkužne, ženske,» je dejal oče in zložil časopise. ««Jutri se vrnem na Glogovo. Mnogo imam še opravkov v hribih in podaljšan dopest. Poskrbi, Eva, da bo vse urejeno. Ob osmih odidem jaz. Vidve prideta lahko tudi pozneje. Lahko noč.»»

* * *

A Eva je imela ob osmih vse pripravljeni. Sosedov fant je naložil Lužino prtljago. Eva je prinesla iz hiše še par zavojev. Ko je deček z ročnim vozičkom odrnil, je obrnila dvakrat ključ v njenih vratih, ga vtaknila v žep, se oklenila sestre in odšli sta za očetom.

Evi se je oddahnilo. Tu v trgu je bilo ozračje moreče. Na Glogovini se vse bolj prosto diha. In morda se je Vida že vrnila —

* * *

Še pred kositom je bila v mlinu. Da, Vida se je že vrnila in mati tudi. V mestu so se posvetovali z odličnim advokatom. Oče se bo dobro zagovarjal. Vendar je zadeva kočljiva, velika opreznost potrebna. Očeta so odvedli v Grac. Prihodnji tened ga obiščeta z materjo. «Z nama pojdi, Eva.» ««A, morda bi lahko res —? Če bi oče — Če bo Fridel —»» in tesno objeti sta stopali deklici po peščenih vijugah vrta.

«Da očeta gotovo izreže, je dejal advokat. Saj je res čudno, da Stane nič ne piše, niti enega samega pisma, Eva, odkar je tebi poslal tisto karto pred —»

««Pred dvajsetimi meseci iz Miskolca. — Ah, Vida, mislila sem, da ste dobili slabo poročilo, ker je oče tako govoril.»»

«Nič, nič, Eva. Oče je pač kar tako govoril, v splošnem, oziroma — saj ni nič govoril, Eva, prav nič, da veš. Tako je rekel advokat. Nič ni rekel, vse kaj drugega je rekel, da veš, Eva, vse, vse kaj drugega.» In oči, še polne solz, so se skrivnostno nasmehnile, deklici sta se pogledali in poljubili.

O, poljub dekliški, poljub prijateljstva, ljubezni in utehe! Dvoje mehkih ustec se dotakne, solza usahne, srce se potolaži. In mlada duša zopet upa, mlada duša, ki tako rada, tako vztrajno, tako iskreno upa in zaupa.

* * *

Popoldne se je odpravljala Peter Glog na graščino. Tudi Lujiza naj bi šla Žnjim. Da se zahvali. Zahvali za lepo potovanje, in da vpraša, kako se počutita kontesi. In da poljubi stari grofici roko. «Ali hočeš z nami, Eva?» Hočeš? Hotela ni Eva nikdar na graščino. Imela je občutek, da je ne marajo. Najrajši jo je morda imel stari grof. Kadar jo je videl, je dejal: «Tvoja mati, Eva, je bila zelo lepa, zelo lepa žena.» Zdaj tudi on že sniva večni sen. Na gradu gospodari grof Bruno z mlado grofico Tesso. A tudi stara grofica ima še tehtno besedo in nikakor ji neče v glavo, če ne gre vse po

njenih željah. Da bi šla Eva danes v grad? Morda nanese pogovor na mlinarja, morda bi mogla zanj reči dobro besedo. Morda bodo na gradu osicirji. Morda kdo izmed komande v mestu, morda kdo, ki bi mogel zaščititi brata? Da, Eva pojde danes v grad, in še prav skrbno se obleče. Skrbno pogladi temno valovje svojih las, pozorno pomakne rahli vozeli, malo, malo nižje, da bo črta plemenitejša. Priprosta obleka iz belega platna ji dobro pristoja, in štirioglati izrez okoli vratu. Še lahek pomladanski plašč na roke in trojica je pripravljena. «Lujiza,» šepne Eva ljubezljivo, «tvoji šolni so vsi pošvedrani. Res, preobuj se, pete so skoro nemogoče.» Lujiza poškrlati. «Moja garderoba je, bogme, v desolatnem stanju. Ti-le so najboljši,» prizna sestra sramežljivo in pogleda na čevlje, na katerih niti vrvica nij bila v redu.

«Vzemi moje, če hočeš, Lujiza. Črni so sicer, ampak prav lepi, bolj izrezani. Čakaj, pojdi z menoj.»

Tako je nastala med očetom in dekletoma majhna razdalja, ki sta jo izenačili šele tuk pred gradom.

Petru je bilo menda prav, in deklicama morda tudi. —

* * *

V široki veži prvega nadstropja, ki je imela tista visoka srednjeveška, s pisanimi slikarijami pokrita okna, je bilo kaj udobno. Mehke, perzijske preproge so pokrivale tla. Izrezljane skrinje so stale ob stenah in široke omare polne knjig. V trebušastih posodah iz bakra so cveteli celi grmi španskega bezga. Tu in tam so bili ugodno razvrščeni naslonjači, ta iz usnja, oni poln blazin iz pisane svile, tam resni fotelj, preoblečen z angleškim baržunom, a vsi vabeči na prijeten počitek in ljubezljivo kramljanje. Vmes težke mize z umetnimi rezbarijami, ali vložene s pisanim lesom. Nejnovješi roman, moderna revija, mape z bakrorezi so ležale tu in tam. Steno nasproti pisanim oknom so deloma podrli, tako, da si stopil iz veže takoj na širok, svetel, s steklom zaprt hodnik, ki je tvoril v inače temačnem prostoru nekašno loggijo polno solnca. Stara glicinija, ki se je tesno oprijemala stebričev, je s kaskadami svojih vijoletnih cvetov zagrinjala to južno stran gradu in če se je, kakor sedaj, pomladanski vetrič poigral s cvetovi, so valovali preko šip, kakor bledovijoličaste zavese. To vse je uredila in preuredila mlada grofica Tessa, ki je slovela v rodbini Eichelshausen, da ima umetniški okus.

Zdaj-le je stala s slušalico v levi roki ob telefonskem aparatu in se smehljala. Desnica s svinčnikom je čuječe ležala na pisalnem bloku. «Da, Ervin, da. O, srečno so došle. — Renate trenutno ni doma. Z Eriko sta jahali na Glažuto. Mala je v parku s psi. Da, tudi kuža Mukí je srečno prestal dolgo pot. — Seveda. — Seveda — alò? — seveda. — Alò? Alò? — Da? — O, hvala. — Res? Renata bo vesela. Prekrasna, praviš? Alò? — Če bi kupila tudi mama? — Da? Takoj povprašam? — Ne? — Ni časa? — Dobro, počliči popoldan. — Ob treh? Dobro. — Dobro. — Alò? Alò? — Konec. Z Bogom.»

Odložila je slušalico in z blokom v roki stopila do udobnega kotička, kjer je sedela stara grofica in polagala pasijanse. Plikov as je držala v rokah in nestrpo gledala na sinaho. »Dunaj je klical. Morda pride Ervin. «Kaj je?»

«Da, mama, Ervin ti poljublja roko. Vprašal je, ali so srečno dopotovale njegove punčke. In kako se počuti kuža Muko po dolgem potovanju. In, mama, povprašal je, ali ne bi hotela kupiti prekrasne starinske skrinjice, ki je silno ugodno na prodaj. Dobro renesančno delo. Morda celo Benvenuto Celini. Ervin pravi, da je napol zastonj. Seveda tudi iz zbirke 'Gold gab ich für Eisen'. Nasmehnila se je. Zlato s srebrom vloženo, pravi. Majhen komad sicer, ampak dražesten. Popoldan zopet pokliče. Premisli si, mama.»

Roke stare grofice so postale nervozne. Plikov as je strepetal. Droben pogled stare gospe je malce nezaupno ošinil sinaho: »Zakaj ne kupi Ervin sam, če je tako poceni?»

«Ervin je že kupil, mama. Kupil je za Renato dražesten lanec. Benečansko ali dubrovniško delo. Staro. Z vdelanimi minijaturnimi pastelčki. Dražestno, bajé. V nedeljo prinese verižico. Tako je telefoniral.»

«Tudi iz tiste dragocene zbirke?» vpraša grofica porogljivo.

«Morda ne. Mislim, da je vojni plen. Že zadnjič je pisal Renati, da priča našajo tovariši z Balkana pravcate zlatarske umetnine. In tak mlad oficirček iz province pač više ceni moderne dobrote, ki mu jih nudi razkošni, vedno veseli Dunaj. In lepe Dunajčanke. In tako rad vnovči svoj 'vojni plen'. Boš kupila skrinjico, mama?»

«Bom. Vem, Ervin ne preplača ničesar. To bo dobro naložen denar.»

«V nedeljo prinese tudi fotografije starega orožja, ki je na prodaj. Bruno ljubi te stvari. Morda mu kupim kaj za rojstni dan —»

Prav v tem trenutku je vstopil sluga v temni livreji in naznani goste: Gospod Glog, gospodična Lujiza in Eva Glog.

Dami sta se spogledali. Nobeni se ni prav ljubilo. Stara grofica je ravnonokar uzrla ugodno kombinacijo kart, sega vnovič po plikovem asu in ga položila na kralja — cel niz nadaljnih možnosti je bil s tem podan.

«Pelji gospôdo v salon s teraso, Johan,» je odločila naglo grofica Tessa, «in obvesti gospoda grofa in konteso Ello.»

Ko je izginil sluga, si je položila roko na usteca in zazdehalo. Udobno se je vsedla kraj grofice. »Karo, poglej, mama, karo gre tudi.» «Kaj ne vidiš tu srčne sedmice, ki vse zapira — Sicer pa,» je nadaljevala starka in dvignila kartu bliže slabotnim očem — «je dobro, da izpregovorimo par besed zaradi Lujize. Ne dopade se mi, da ni izhajala z denarjem. To so slabim simptom, moja draga.»

«Mama, mislim si, da je Renata vendor-le lahko vesela, da ima tako spremmljevalko za hčerke. Lujiza je končno izobražena. O umetnosti nekaj ve, ima čut za lepoto narave, je skromna, v vedenju absolutno dostojna,

nikakšna avantura ne vzklije v njeni ostriženi glavi. Lepotno ni mladim kontesam nikakšna konkurenca. Prav za prav guvernanta, kakor stoji v knjigi. In vse to nič ne stane. Še zahvali se nam, in tebi poljubi roko —» Frivolno se je zasmajala.

««Mnogo sem storila za Glogove otroke, ko jim je umrla mati. Vsako nedeljo popoldan so bili pri nas na južini. Le vprašaj staro soberico Ano, kolikokrat je morala zaradi njih ostati v službi, da jim je postregla z južino. Tudi jaz se nisem nikdar odpeljala na izprehod, predno jih nisem videla, da so zdravi. Prav je, da so hvaležni. Hvaležnost je čednost, ki izumira, ma chère.»»

«Starješ so prav simpatične. A mala Eva —»

«Kako pak, če so ji dali že tako ime. Ali je to ime za učiteljevo hčerko, draga moja? Eva. In tudi oblači se povsem neprimerno. Kdo pa ima čas na tisti Glogovini, da ji vedno pere in lika njene bele obleke. Treba bo opozoriti starega Gloga. Tako narahlo. Saj hočem samo dobro njegovemu otroku.»»

«Meni se zdi, mama, da ima gospodična Eva svojo glavo. Sicer pa — je lepo dekle.»

««Preveč vidna, nekoliko eksotična.»»

«Tega ne bi hotela reči —»

««Ah, kaj, učiteljske hčere naj bodo lepo okrogle, bele in rdeče in močne, da lahko rodijo mnogo otrok —»»

Grofica Tessa se je zasmajala, segla po cigaret, jo prižgala in dvakrat počasi spustila dišeči dim skozi ozke nosnice. Da, ta Eva je bila lepa. Rasna. Odkod se je neki vzela na tisti Glogovini.

Počasi je vstala. «Allons», je dejala. «Ah, mama, ta-le Naš Peter Glog je silno dolgočasen gospod.»

««Le pojdi, Tessa, draga moja. Pošlji mi trojico, predno bo odšla. Pa šele prav predno bo odšla, nič preje. Slišiš?»»

Grofica Tessa se je ljubezljivo smehljaje sklonila do roke stare dame. «Au revoir, mama. Sicer pa, — Lujiza se bo gotovo hotela razgovarjati o tistih dvesto kronah, katere si je izposodila. Ali ji ne bi stavila predlog, da portretira Ello in Eriko? Njej bo to zabava, vsak dan hodi lahko k nam — in deklici sta zopet pod varstvom. Kaj misliš, chère maman?»

««Izvrstno, draga moja. Le uredi. Ti si res skrbna in pametna mala gospa» —

* * *

Ko so popili na široki terasi južinsko kavo, — navadnim meščanskim ljudem ni dala grofica nikdar postreči s čajem — je povabil grof Bruno Petra s seboj na sprehod. S tlečimi trabukami v rokah sta počasi stopala po kamenitih, položnih stopnicah s terase v park. Dva bronasta leva sta tukaj čuvala dostop vi grad. Ob stopnicah so se vrstili lepi kandelabri iz kovanega žezele z okusno ograjo iz belega peščenca. Pred gradom so se raz-

prostirale skrbno negovane grede pisanih cvetic. Ob straneh je cvetelo lepotično grmičevje, ozadje so zapirali šumeči vrhovi izbranih parkovih dreves.

Bilo je res fevdalno. Petra bi bilo gotovo prevzelo negodje aristokratske okolice in družbe; da mu ni težka skrb morila duše. Iskal je besed. Dva, — trikrat je odprl usta, a ko ga je grof Bruno prijazno pogledal, in povedal, da je kobila »Venus« v izborni formi, in da bi gotovo dobila derby za juniore — je pogoltnil še neizrečeno besedo.

«Ali kaj hočemo, moj ljubi Glog,» je nadaljeval grof Eichelshausen priljubno, «naši pridni konji morajo zdaj dirkati vse kod drugod, kot na zeleni trati freudenauski —»

Tedaj se je Peter ojunačil. «Moj Siegfried je tudi potrjen.»

«Slednjič vendor-le. Čestitam, moj ljubi, čestitam. Tebi, politiku, mora biti v posebno zadoščenje, da bo tvoj sin tudi deležen gigantske zmage. Mi stari, žal —»

Petra je dušilo v grlu. Lujizine besede so mu trenotno zazvenele v uho. Zmaga? Ni gotovo? Da, zmaga, je odločil trdo, in dejal bolj samozavestno:

«Gotovo. Ponosen sem. Imam le eno skrb. Siegfried je nežnega zdravja in bojim se, da ne bo zmogel naporov. Nikakor pa bi ga ne hotel odtegniti vcaški službi, ki jo resnično zmore. Morda bi mogel biti na — recimo — fizično manj opasnem mestu, domovini bolj koristen —»

Bruno Eichelshausen je pogledal Petra od strani in rekel: «Pa to naredimo. Čemu pa sedi Ervin v vojnem ministerstvu? Zaradi dečka si lahko brez skrb, moj ljubi Glog —» in ljudomilo ga je potrepljal po ramu.

Nadaljevala sta pot do elegantnih konjskih hlevov. Grof Bruno je govoril o žrebcih, Peter Glog pa je mislil na sina. (Dalje prih.)

Vonj sena. († Srečko Kosovel.)

*Vonj sena je mehak
na travnikih poleti —
kakor drevesa se solnčijo,
želel bi jaz živeti.*

*Tih bi bil, kakor je luč božjih solnc,
nem kakor senca dreves sred poljá,
in skozi čipke tišine in sanj
bi vstajala luč do nebá.*

Tih je večer. (Mihelič Slane.)

*Tih je večer, zvezde gorijo,
zvonček naznanja Ave Marijo...
Tam po domovih še lučke brljic —
skozi okenca gledajo,
po tratah posedajo.
Tih je večer...*

*In kakor da hodi po vasi Marija
prinašajoč dušam nebeski opoj,
tako tih je večer.
V dušah so sanje, v srcu je mir,
med drevjem le poje uspavanko zečir*

Kdo si . . . (Dora Grudnova.)

*Kdo si,
da moji duši dal si novih sanj,
ki menila sem vse ji pokopane;
ko je iskala, ki bi verovala vanj,
in je spoznala razočaranj krute rane?*

*Bi ljubil me —
kot sanjala ljubezen sem brezmejno
dveh src, ki v žaru čistem se spojita,
in dvoje duš, ki iščeta v ljubavi žechno,
po čemer k večnosti iz sebe hrepenita?*

*O sladki sen!
Trepeče srce revno mi straha,
spomin temán še v duši tli;
najtišji sen ne da ji sladkega miru,
če dvom se zanjo z upanjem bori...*

Iz beznice. (Pavla Rovanova.)

Veznici je pojemala luč, so bledeli obrazi, nad črnimi kolobarji so mežikale krvave oči.

Iz praznih čaš je lezla na nas težka utrujenost, krivila hrbte in upognila glave, da so obnemogle poleglo po mizah.

Zastal je glas, zamrla beseda na ustih, še misli so vtonile v daljavo zabljenja.

V kotu se je pretegnila natakarica, dvignila luč in molče odprla vrata. Sence so se dvignile in kolebajoči prestopile prag: tako odhajajo grešniki brez odveze.

Zunaj — morje zvezd, na morju zlat čoln, pod čolnom srebrnobleščeče oko zarje.

Še spogledali se nismo. Groza je segnila v srce, se razlezla po udih in zrla iz preplašenih oči v božji čudež.

O človek, priatelj in znanec, če si zašel v beznico, odrini pred zarjo in jutrom, ali pa zaprij oboje in še dan. Vrni se ob temi v temo.

Kdor se zapít, zapravljen in zavržen враča ob jutranji zarji — ve, kaj je bolečina.

Bogastvo. (Anica.)

*V najglobljih globinah je vztrepetala duša.
Kot plaha ptička je vztrepetala,
ko je tiho potrkal beli dan
z belih poljan.*

*Zabolelo jo je njeno tajno bogastvo
še nepoznano, še nedarovan.
Zabolelo jo je, zaskrbelo jo je:*

*Kaj bo, kako bo,
kdo bo to sladko breme nosil,
če nikogar ne bo,
da bi z ljubeznijo zanj zaprosil.*

*Preveč ga je. Nikdo ne ve,
koliko za eno samo srce!*

*In utekla je duša sama sebi.
Po beli cesti, po beli in veseli
kot k maši v sami Veliki nedelji.
Brez ciljev, brez mej...
In je zapelo spoznanje v njej:
Svet je lep in svet je bogat,
a jaz sem bogatejša od njega,
saj bi z ljubeznijo objela vsega.*

*Zaklenem bogastvo v svoj božji hram
in kdor ga rabi, mu ga dam!*

Srečna ljubezen. (Po Strindbergu — F. B.)

Ce tudi je zemska ljubezen le karikatura, slab posnetek nebeške, nosi vendar poteze, ki so ji enake; v prvih pomladnih dneh ljubezni doživi človek trenutke, v katerih pomiluje ostale smrtnike, ki niso tako srečni kot on. V takih hipih človek trepeta za svojo srečo in je ne smatra za pravično: preveč je je; da, želi si kake nezgode, radi pravčnosti same.

Živel je umetnik, ki se je zaročil in je baš tiste dni doživel svoj največji triumf na odru. Tla so plesala pod njegovimi nogami, zrak je poljubljal njegov obraz, ljudje so ga slavili na cestah: komaj še se je nahajal na zemlji, ker je bil ljubljen od ženske, katero je ljubil.

Prišel je nenaden polom! Vse prejšnje lepo je bilo pozabljeno, imenovali so ga tepca in šarlatana. Toda on je bil tako srečen v svoji ljubezni, da tega udarca še čutil ni. Občutil je celo neko notranjo radost, da ga je nesreča približala svoji nevesti; bil je tako visoko, da je privoščil ljudem veselje, da ga potegnejo v nižino k sebi. Njegova slava je namreč pričela ljudi že težiti; ko je bil zdajci spodaj, je vžival simpatije, med tem ko ga je prej preganjala zavist ljudi.

To je bil čudež ljubezni, ta ga je naredila tako nesamoljubnega, da je v imenu ljudi pod težo slave in svoje velike sreče trpel.

O poeziji tkanin. (Špelca Mladič-Tavčarjeva.)

Pri šivanju ti uhajajo misli — sem, tja in včasih niti ne veš več, da si pri delu. Pa hipoma začutiš pod prsti zopet blago in glej — tudi to izpregonovi: zagledaš se v krizšča niti, kako lepo enakomerno teko; oko se ti odpočije v topli barvi, se osveži ob čistem lesku; ko poglađiš delo, se razveseliš ob mehkobi blaga ali ob tem, kako se ti lepo zguba; ko ga razgrneš, zašumi, kot bi vetrč poigraval v vrščih brez.

Pa se domislis: lej, saj to ni mrtev, nem kos blaga, ki ga držis v narocju. Je to tako, kot če vstopis v izbo babice: ni tam mrtvo pohištvo, no, pač iz lesa, morda malo okrašeno, pogljajeno. Ne, ne: iz vsakega posameznega kosa ti veje nasproti nekaj posebnega, bodisi da te prevzame temen, skrivenosten les — ali pa neobičajne, fino zaokrožene oblike — ali pa blago, z rožicami posejano, prepleteno s čudovitimi bajkami — v naslonjaču babice.

Je neka posebna poezija v vsakem posameznem kosu.

Ali ni prav tako z raznimi tkaninami? Da me prav razumete: poezija ne izvira le iz spominov, ali lepih misli za bodočnost: nevestici, ki šiva balo, je seve vse sama poezija. Saj misli na svojo srečo, na svoj bodoči dom, katerega hoče okrasiti z vsem tem svojim delom. Njej je vsak prtiček poezija, vsaka blazina.

A blago samo diha poezijo; vsled svoje kakovosti, posebnih lastnosti, uporabnosti, lepote. In to, menim, je nekaj lepega, važnega. Kako dobro nam bo šlo delo iz rok, ako prav občutimo bistvo materijala. Razumeli bodo posebnosti in to nam bo pomagalo pri sestavi raznih tkanin. Ne da se združiti vsako blago z vsakim. Pustimo, da nam samo govori in vživale bodo, ko nam teče pri delu pod rokami. Me žene, ki nam je vse to bližje, to prav posebno dobro razumemo. Pa tudi mož občuti to. Ni mu blago le produkt tovarne, mu je nekaj lepega, neka posebna poezija. Tako n. pr. je napisal Anton Jaumann v neki nemški knjigi sledeče misli:

Govori se o deviškem platnu, o kraljevem brokatu. Toda tudi vse druge tkanine bi se mogle označiti z značilnimi imeni, vsaka ima svoje posebno

bistvo, svojo poezijo. Ta poezija je v materijalu, v pripravi, v načinu tkanja in v uporabi.

Volna je mehka, kodrasta, topla. Volnene tkanine nas trdno, dobrotno, toplo ogrnejo. Imamo zaupanje do njih. Kjerkoli se dotačne roke volne, se to zgodi s priateljstvom in veseljem. Volna hoče biti uporabljena le tam, kjer more udejstvovati svoje bistvo, svojo dobroto (v dvojnem zmislu). Vsaka barva je v volni lepa, volna zamore iz vsakega odtenka pričarati barveno čudo. Razvrema bela, rumena, zelena. Njeno vijoličasto je sladko do prazničnega, njeno rdeče pa je kot piščal. In vsak odtenek ima svoj značaj, svojo posebno poezijo.

Platno se težje barva, ostane vedno hladno, trpko. Najbolje odgovarja njegovemu posebnemu načinu belina ali naravna barva. Istotako kmečki indigo. Toda platno ima v svojem zadržljivem načinu vendar nekaj pritajenega: moč, odporno silo, neobčutljivost. Ta dobri naš prijatelj se pogosto izpremeni v pajčevinasto fino obliko; toda tudi kot fino platno, kot batist ostane vedno hladno, čisto — tuje.

Šumeča svila, z ozirom na toploto nevtralna, se vedno nagiba k otmenemu, k lesku. Toda ne služi mu na brutalen način kot umetna svila. Njene barve se svetijo in leskečejo diskretno — naravno in zato tako pristopajo ljudem, osobito ženi, dami. Nekaj «damskega» je vedno v svili — v najboljšem zmislu.

Pavola ima najmanj izrazit značaj — je «Mädchen für alles». Se zgosti v kocastem blagu, se razprhuta v duhetečih tančicah in čipkah. Toda vedno ostane uslužna, prikupna. Dobro se da z njo izhajati — ako le ne zahtevaš od nje prevelike stanovitnosti.

Značaju teh tkanin, raznovrstnih nití in vlaken se pridružuje — tuje ali dopolnjujoče — kar nam da statva kot ploskovno tkan kos blaga. Sukno pada težko, mehko, veličastno, platno se razpenja čvrsto, strumno, kot tkan zrak — lahen in duheteč veje batist. V krnjavih zgibah se grbanči taft. Kot bazaltne skale stoje gube brokata. V mehkih blazinah kipi velour. — Razno blago pa hoče biti tako uporabljeno in obdelano, da pride njegovo samosvoje, njegovo bistvo polno in krepko do veljave.

Vse gube, vsi naborki morajo biti naravni, tako kot izhajajo iz kakovosti blaga in prijema. Le tedaj harmonirajo z značajem tkanine. Izraz se s kontrasti še poveča. Belo platno se dozdeva še bolj belo, tanjše, nežnejše na temno loščeni kommodi ali kot ovratnik na temni obleki iz atlasa. Preko zastora iz etamina okorno leže šal iz rdečega ali sivega baržuna.

Drugo dviga drugo. Kožuhovinast rob podčrtava leskečo gladkost svile. Trdi, oglati gumbi prikazujejo sukno bolj mehko, udobno.

Strogo razločevati je poezijo tkanin od natisnjene ali vtkane «pozije». Čim samostojnejše in ostreje se prikazujejo ti vzorci, čim zvesteje povračajo osnutek na papirju, tem manj je v njih poezije blaga. Pri tiskani tkanini je važno, da vidimo tudi v vzorcu predvsem svilnato barvo, da vstvarajo kontrast mreževja tkanine s prostimi linijami vzorca nove mikavnosti. Lepo je, ako je razvidno, kako se je blago napilo barve, kako se je ta v blestečih žilah in vejicah prelila v tkanino.

* * *

V v t k a n i h v z o r c i h vlada pravljičen preplet niti; ritmično se pjavljajo in zopet izginjajo barvene niti; hipoma zableste velike lise; med njimi se leskečejo kovinaste žile. Čisto iz bližine moraš motriti vzorčaste tkanine, šele tedaj vidiš dražest tehnike; ali pa prav iz daljave, tedaj se izgubi vzorec — ostane šarena ploskev blaga, koje živa šarenost ravno očutno prikazuje sestavo sleherne tkanine.

„Saffa“. (Mara Lindnerjeva.)

(Konec.)

Ne smemo si pa misliti, da je švicarsko gospodinjstvo cenejše nego je naše, ker odpade tam strošek za služkinje, ki je pri naših gospodinjstvih gotovo zelo veliko breme. Nasprotno! Gospodinjstvo v Švici je dokaj dražje, nego je pri nas. Že jedila so vsa dražja, če se kupijo pripravljena. To vkljub temu, da so surovine deloma cenejše nego pri nas. Omenjam samo sladkor, ki stane 1 kg 45 cent., t. j. 5 Din, dočim stane pri nas 14—16 Din. Gospodinjstvo se dalje podraži s tem, da je treba več kuhinjskega orodja, ki samo na sebi ni poceni. To orodje pa se vsled bolj komplikirane sestave kaj hitro pokvari in se mora padomestiti z novim, ker so popravila navadno dražja nego nova nabava. Pomisliš je tudi, da sta plin in elektrika hudi postavki v vsakem švicarskem gospodinjstvu, ker so njih cene precej v ravnotežju s cenami za drva in premog, ki so, kakor sem že omenila, v Švici visoke. Končno tudi ni zastonji telefon, ki ga vsaka gospodinjna vsled ponanjanja služkinj neobhodno potrebuje, da si prihrani razna pota.

Kar se udobnosti tiče, so pripomočki, katere ima švicarska gospodinjstva, res idealni. Naj omenim centralno kurjavo, ki je v Švici splošno v rabi. Kurjenja v posameznih prostorih stanovanja ni. Kuri se v vsakem stanovanju samo v kuhinji, kjer stoji peč za centralno kurjavo. V zvezi s to pečjo in štedilnikom je takozvani boiler, v katerem je vedno topla voda za rabo v kopalcni in tudi v kuhinji. — Elektrika se vporablja na vse mogoče načine in priprav za to je nebroj. Elegantne so zlasti priprave za mizo in sploh za obednico. Kamor pogledaš, povsod vidiš stikala in žice na metre. Plin se rabi samo za kuho in je v kuhinji cela vrsta priprav za njega uporabo.

Kdor si je na razstavi ogledoval moderno kuhinjo, si ni mogel misliti, da gleda kuhinjo. To je prej kak laboratorij in taki laboratoriji so v Švici že zelo pogosti.

Omenjam še pranje, ki se vrši v Švici na drugi način kakor pri nas. Peric, ki bi jemale perilo na dom, tam ni. Perice pridejo, kadar se napravi veliko perilo, na dom gospodinje in pere se v perilnici, ki jo ima vsaka hiša. Perilnice so

tudi po naših hišah, toda vsi vemo, da se rabijo razmeroma malo. Glavni vzrok je pač ta, da imamo dobre perice, ki niso drage, in da prihajajo po perilo vsak teden. V Švici se pa napravi veliko perilo na 6—8 tednov, dočim se samo manjše stvari perejo sproti. V Švici gospodinja tudi laže čaka na veliko perilo, ker tam s perilom splošno niso tako pri kraju kakor pri nas.

Povrnimo se pa sedaj zopet k razstavi!

V s e d m i skupini je bilo zbrano gradivo o ženskem delu v trgovini, hotelstvu, javni upravi in različnih drugih poklicih. Bila je to zbirka statistik in grafično prikazana primera med delom v teh poklicih v preteklosti in sedanosti.

O s m a skupina, nanašajoča se na znanost, literaturo in glasbo, je obsegala razstavo biblioteke in čitalnice z vsemi tiskanimi publikacijami švicarskih pisateljic, razstavo portretov in spisov ter razstavo sobe za muziciranje. Posebno srčkana je bila čitalnica za otroke z opremo kakor za odrasle, toda v dimenzijah, primernih za otroke. Ta čitalnica je imela vedno dovolj obiska in so jo otroci zelo radi uporabljali.

Namen otroških čitalnic je, da se otroci navajajo k temu, da obiskujejo čitalnice in da se podučijo, kako se imajo v čitalnici vesti. V čitalnicah se otrokom nudi tudi prilika za mir ob gotovih časih, kar je zanje istotako potrebno kakor gibanje. Otrok se na ta način privadi, da tudi kasneje, ko doraste, uporablja čitalnico redno in da mu to postane duševna potreba. Omenjam pri tem, da je otroška vzgoja v Švici v splošnem zelo skrbna. Posebno važnost polagajo na to, da dobi otrok zmisel za skupnost, zlasti za rodbino. Včaplja pa se mu tudi ljubezen do domovine. Pazi se nato, da dobi čim več zgodovinskega poduka, to pa ne na suhoparen način, temveč mimogrede ob vsaki priliki. — Surov egoizem, kakor ga najdeš na primer pri Amerikancu, se na ta način že pri otroku zatira.

Znamenita je bila d e v e t a skupina, predstavljajoča vzgojo. Tu se je videlo, kako vzgaja otroška vrtnarica, učiteljica na spodnji, srednji in višji šoli, v samostanah in penzionatih, dalje kako se podučujejo dekleta v ročnih delih, gospodinjstvu in vrtnarstvu, ter na raznih obrtnih šolah. Razstavljeni so bili predmeti, ki se rabijo pri tej vzgoji, in demonstrirali so se doseženi uspehi.

D e s e t a skupina je obsegala socijalno delo, ki je v Švici na zelo visoki stopinji. Razstavljeni predmeti so se nanašali na socijalne gospojne šole, na delo ženske in ženskih organizacij na polju dobrodelnosti in javnega skrbstva, na abstinenco gibanje, na posvetovanje o poklicih in na posredovanje dela, dalje na zavarovanje in zadružništvo, na sodelovanje žene v javnem življenju, na mirovna vprašanja in na ženske mladinske organizacije. Videla sem zanimive izdelke iz raznih zavodov, kakor za slépce, slaboumne, híralnice itd., več ali manj pa je bilo delo ženstva na socijalnem polju prikazano v slikah, spisih in tabelah.

E n a j s t a skupina je bila določena skrbi za zdravje, za bolniško strežbo, šport in telovadbo, v pododdelkih pa so bile razstavljene stvari, ki se nanašajo na delo zdravnic, zobozdravnic, farmacevtik, bolniških strežnic, babic in laborantinj, dalje na skrbstvo za zdravje, na samaritsko službo, na telovadbo deklic in žen, na higijensko in ortopedično telovadbo, na gimnastiko izražanja, na ritmiko, na ples in šport. Poseben oddelek je prikazoval dom za dojence, za katere imata vsa švicarska javnost veliko skrb. Vsi ti pododdelki so bili zelo poučni, zlasti za strokovnjaka.

V d v a n a j s t i skupini je bilo zbrano gradivo o delih žene v preteklosti. Razstavljene so bile slike, biografije, manuskripti, tekstuila dela in čipke. V posebnem paviljonu so bile izbe, za vsak kanton ločeno, in po teh izbah so bile postavljene figurine, oblečene v narodne noše določnih kantonov.

Trinajsta skupina je obsegala amaterska dela, to so dela, s katerimi se bavijo žene v prostem času v svojo zabavo in ne zaradi pridobivanja. Naravno, da so se videla na tem oddelku večinoma ročna dela najrazličnejših vrst in tehnik.

Zadnja, to je štirinajsta skupina, je prikazovala življenje in delo Švicarke v inozemstvu. Tudi ta skupina je sestajala največ iz ročnih del.

Na razstavi je bil odmerjen velik paviljon za razne prireditve, kakor za zborovanja ženskih in moških centralnih organizacij, za raznovrstna predavanja, za koncerte in dramatične predstave. Dan na dan se je menjaval program in posamezne prireditve so bile vedno močno obiskane.

Za okreplilo obiskovalcem razstave je bilo poskrbljeno v obilni meri. Bilo je 5 restavracij, v katerih je bila postrežba izvrstna in cene zelo zmerne.

Zaradi alkoholnih pijač je bil velik boj, ali naj se točijo ali ne. Ta boj pa se je končal s tem, da se je samo v eni restavraciji točilo pivo in vino. Žganje «der Volksfeind» je bilo najstrožje prepovedano.

V eni restavraciji, takozvani Kühliwirtschaft, so se servirale večinoma narodne sladke jedi s sadjem ter mlečni izdelki. Kuhinja te restavracije je bila vzorna in vsak obiskovalec se je lahko prepričal o snažnosti in redu kuhinjskega obratovanja. To restavracijo je postavilo neko žensko društvo iz Züricha, in so stregle v njej gospodične iz boljših hiš. Povsodi so napisi opozarjali občinstvo, naj se vede taktno in ne daje napitnih.

Velika privlačnost je bil takozvani «Sladki stolp». Na vrhu te visoke, lesene stavbe je bila terasa z razgledom na razstavni prostor in mesto Bern z okolico. Gori je človek prišel z liftom in tam dobil samo sladke stvari, črno kavo s kremo in čaj, vse napravljeno za sladkosnedeže.

Razen restavracij je bilo vse polno malih paviljončkov, v katerih so prodajali razna mlečna okreplila. Dobila si velike čaše penečega se mleka, ki si ga srebal s slamico, in delikatni «Eskimi» so ti gasili žejo. Eskimo je namreč ledena, utepena smetana, prevlečena s čokolado. Dobila si v teh paviljončkih tudi sadja in raznih slaščic. Nikjer seveda ni manjkala čokolada, ki jo s slastjo vživa ne samo Švicar temveč tudi vsak tujec.

Ves čas, kar je trajala razstava «Saffe», so bili odprtji številni muzeji v Bernu, ki so sicer širši publiki dostopni le ob gotovih dneh.

Najznamenitejši in največji je historični muzej, ki je last mesta ter kantona Bern in je bil zgrajen pred 40 leti. Že stavba sama na sebi je nekaj monumentalnega in ne spominja prav nič na običajne muzejske zgradbe. Kar pa hrani muzej narodnega in drugega historičnega blaga, to ve le tisti, ki je zamogel ogledovati zbirke delj časa. V spodnjih prostorih je gotovo 20 sob, v katerih je nakočičeno folkloristično blago. So posebne sobe s kmečko opremo, dalje meščanske sobe in sobe iz gradov. V visokem pritličju je poseben oddelek za orientalske, kitajske in japonske zbirke. Tu je nameščena tudi takozvana Moserjeva zbirka. Moser je bil namreč zdravnik iz Schaffhausenja in je bival dolgo časa v Rusiji. Bil je bogat mož in je vse svoje imetje porabil za umetnine. Te je zapustil sinu, ki pa jih je prepustil bernskemu historičnemu muzeju pod pogojem, da se hranijo v posebnem oddelku kot samostojna zbirka. Ta zbirka ima veliko vrednost in je zanjo neki Amerikanec že ponudil 2 milijona dolarjev. V zgornjih prostorih hranijo trofeje iz raznih vojsk in sploh iz burne švicarske zgodovine. Tu je videti tudi kip narodnega junaka Tella in njegovega sinčka z jabolkom. Več prostorov je odmenjenih za lovski trofeje, za orožje, svetinje in druge lovski znatenitosti. Omenjam, da se v Švici zelo goji streški šport. V nekem stolpu poslopja, imeno-

vanega «Silberturm», se hranijo dragocenosti iz zlata, srebra in dragih kamenov. Posebno veliko je dragocenih ur, izdelanih v Švici, kjer je urarska industrija že od nekdaj na visoki stopnji. Muzej hrani tudi veliko grških terakot, Brittidiol in Tanagrafigur. Posebno znameniti so še 4 velikanski gobleni, ki so prišli v last Švicarjev kot vojni plen. Tudi Hugenoti, ki so bili izgnani iz Francije in so si iskali zavetja v Švici, so tam izdelovali krasne goblene. En tak goblen kot namizni prt hrani sedaj historični muzej. Tako krasnega dela in tako lepe ornamentike, ki jo imajo ti gobleni, človek ne vidi pogosto.

Ker govorim o historičnem blagu in o umetninah, hočem omeniti še neko posebnost Švice, ki se le redkokdaj omenja. V mislih imam domovinsko varstvo, za katero imajo Švicarji več zmista kakor marsikateri drugi narod. Četudi živi Švicar povsem s sedanjostjo in je dovezten za vsak napredek, tiči vendarle še zelo v preteklosti. Na to ga spominjajo gradovi, starinska mesta, spomeniki, grbi, kroji in drugi zgodovinski predmeti, ki jih hranijo švicarski muzeji. Vse to on ljubi in se zato ne more ločiti od tega, kar je bilo. Nasprotno, on veže preteklost s sedanjostjo in dejansko nikjer ne najdeš popolnega preloma s starim. Je pa tudi v švicarskih starinah veliko okusa in harmonije. Najbolj se kaže to pri stavbah, ki so prilagodene ne le naravi nego vedno tudi vsej okolici. Tipični so gradovi in kmečki domovi, posebno tipične pa stavbe v mestih. Vse je zdano in okrašeno skladno, kar daje mestom poseben značaj. Zato čuva Švicar vse starine in pazi na nje, da se ne poizgubijo. Bog ne daj tudi, da bi se popolnoma zavrglo kaj starega in nadomestilo z novostjo brez zveze s tem, kar je bilo, ali s tem, kar zahteva okolica. Videla sem na lastne oči, kako so postopali v Bernu, ko so v starinski ulici podrli staro hišo, da zgradijo na istem mestu sedanjam potrebam odgovarajočo novo stavbo. Podrli so staro hišo do tal, toda popolnoma so ohranili celo sprednjo steno s fasado, ki se vjema z vso okolico. Storili so to iz ozirov na vso javnost in iz pjetete do tega, kar je bilo. Čut za vse to najdeš povsed v Švici, ponekod več, ponekod manj, toda v Bernu je razvit do take mere, da se je naravnost čuditi. Domovinsko varstvo in skrb za ohranitev umetnin je Švicarju v čast in ga za to čednost lahko zavida marsikak narod.

Cut za lepoto, domožubje in zmisel za umetnost je bilo opaziti tudi na vseh napravah razstave »Saffe«, kar dokazuje, da je tudi ženska velik faktor pri vstopjanju in ohranitvi narodnih svetinj.

Kakor sem kasneje čitala v švicarskih časopisih, je bilo na razstavi okroglo 4000 razstavljalcev, kar kaže, da je imela razstava velik obseg in da so se zanjo zelo zanimali tudi producenti in trgovci. Razstava pa je znala ceniti tudi publiku in je bil obisk velik. Že prvi dan so izdali 60.000 vstopnic in se je vse gnetlo na razstavnem prostoru.

Da bi si bila podrobnejše ogledala vso razstavo, bi morala imeti na razpolago več časa, nego sem si ga smela odtrgati. Vendor so mi trije dnevi, ki sem jih prebila na razstavi, odkrili mnogo več, nego sem pričakovala.

Stroški razstave so dosegli lepo vsoto 2.5 milj. švicarskih frankov, kar je v našem denarju skoro 28 milj. dinarjev, ki pa so popolnoma kriti z vstopinami, subvencijami in drugimi dohodki. Materijalen uspeh je bil torej povoljen, v moralnem oziru je pa bil uspeh še mnogo večji. Z navdušenjem piše v nekem listu tajnica Rosa Neuenschwander sledeče: «Se nikdar ni kako delo združilo ženstva naše domovine v toliki meri, še nikdar niso padle vse stanovske razlike pred kako idejo na tako sijajen način in še nikdar se niso strnile žene vseh socijalnih in verskih skupin v tako cečoto kakor v Saffi. Še celo vojna leta niso vzbudila tega velikega čuta do skupnosti in notranje volje do skupnega dela. Samo mlačne in neodločne se niso uvrstile v Saffo.»

Preobrat v kuhinji. (J. P.)

Koristna spoznanja, pridobljena po znanstvu in izkuštvu, prihajajo le polagoma do splošne veljave in uporabe pri ljudstvu; a predno se pri njem udomači nekaj novega in dobrega, se pojavlja na obzoru že drugo in še boljše. Ljudstvo je namreč prav nezaupljivo napram vsem novostim in zlasti onim, katerih korist mu ni takoj očita in katere ne laskajo in ne ugajajo nagonom posameznika, tako da se vedno raje drži svojih starih običajev in nazorov.

Treba je torej precejšnjega truda, spretnosti, in prav izrednih sredstev ali pa celo kake večje oziroma više sile, da sleče ljudem prislovično železno srajco, ono staro navado, ki so jo podedovali po prednikih, na katere so učinkovale še povsem različne in posebne okolnosti, o katerih sedaj morda ni najti ne duha ne sluha več. Sicer je ta trdovratnost starih običajev le hvalevredna lastnost, ker obvaruje množico na srečo tudi mnogih razočaranj, kakor jih le doživljajo tolkokrat posamezniki brez zadostne razsodnosti.

Vendar ovira taka ljudska trdovratnost prav očito vsakršen napredek; to nam jasno spričujejo, na primer, prav nezadovoljivi in malenkostni uspehi dolgotrajne borbe zoper alkoholizem oziroma pijančevanje, kar lahko opazujemo povsod. Koliko časa in truda bo še treba, da se res iztrebi med ljudstvom vsaj oni sodobni predsodek: opojna pijača ima krepilno moč! Pa da bi vsaj naš pomladek rešili pogubnih vplivov in krutih posledic najhujšega zla naše dobe. A doslej se niso niti naobraženci toliko spreobrnili, da bi o priložnostih ne dajali najslabši vzgled mlajšim, ki jih pridno opazujejo, ne malo čislajo in preradi posnemajo; a v časopisih beremo pač često o junasťih in drznostih tihotapcev žganja na mejah ameriških svobodnih držav, nikakor pa kdaj o uspehih in koristih «suhega» režima, dasi ga je izdatna večina volilcev že ponovno odobrila in potrdila.

A če je človeštvo glede pijače marsikje preveč zabredlo na kriva pota, s katerih se ne da več zlepa odvrniti, je tudi glede svoje običajne hrane zašlo nekam v stran, od koder mora čim prej kreniti na pravilni tir, ki ga veda in razum začrtavata. To velja na splošno ne samo za meščane predvsem radi preobile močne hrane, ampak tudi za podeželsko prebivalstvo, ki se tudi po svoji nevednosti in krivdi večinoma neprimerno in celo pomanjkljivo prehranjuje. Potrebni in pravilni preobrat v kuhinji postaja tako posebna kulturna in socijalna naloga, ki kaže, da jo bo lažje in morda tudi hitreje izvršiti, ker se najbrže že njo ne zadevuje tako često ob človeški egoizem kakor pri pijači, dasi primanjkuje tudi na tem polju potrebnega začimanja in zadostne podjetnosti za kak zdrav preobrat.

Vendar, če nas nekateri pojavi ne varajo, opažamo že sedaj nekaj preobrata v domači kuhinji v zmislu novejših zdravstvenih navodil. Saj ni dolgo, odkar so še zdravniki naročali čim več mleka otrokom, bolnikom le krepilne juhe, a ostalim le mesne in mastne hrane, češ vse drugo je pretežko, rastlinska jedila niso redilna, malo prebavljiva i. t. d.; nasprotno mnenje posameznikov ni obveljalo nikjer, a vegetarijanci so še posebej odbijali, ker so svoje pretirane in enostranske nazore zastopali sami čudaki. Ko nas je pa usoda zagrnila s svetovno vojno in ni bilo več kaj izbirati vsled splošnega primanjkovanja hrane, dogodilo se je takrat čisto nehote in prav po višji sili razmer, da so se izvršili glede prehranjevanja ljudstva nekaki preizkusi v tako obširnem obsegu kakor še nikdar poprej. Med mnogim gorjem je preostalo zatem obilo podučnih posledic za vsakogar in izmed teh je bila najbolja pač ta, da je prišlo poljedelstvo zopet do svoje zaslužene in popolne veljave; to se je namreč izkazalo toli koristno in potrebno, da bi ne smel več nihče zlepa pozabiti, komu se ima zahvaliti še dandanašnji za vse, kar je rešil iz onega grozjnega pomora in pokolja, bodisi obstanek ali življenje ter zlasti zdravje; a kdor se tega ne spominja več, pač ni slutil, kaj je čakalo Evropo ob koncu svetovne vojne. Na tak način je vojna sila nenadno priborila rastlinstvu zopet ono vrednost, ki mu resnično pripada, ko je sijajno dokazala, da je rastlina prvotna, temeljna in prava hrana ne samo živali ampak tudi človeku, da je ona nevsahljivi izvor vsega blagra, kar ga božje solnce milostno in neprestano podeljuje vsej naši mrzli zemlji, ko se njegova ogromna svetlobna energija prav potom rastlinstva spreminja v ostale življenjske moči. A če je preenostranski napredek našega kulturnega razvoja zakrivil, da je človeštvo, žal, že skoraj pozabilo na te očite osnovne pogoje svojega obstanka, nam je radodarna priroda ohranila še po vrtih in poljih toli bogato izbiro primerne in tudi okusne hrane, da jo naše spoznanje sedaj prav sili uporabljati v najširši meri. In tako stopa povrtnina zlasti še kot neizčrplji izvor doslej nepoznanih, a za razvoj in zdravje človeka in živali najpotrebnejših vitaminov z ostalimi svojimi dopolnili vred kot važen činitelj naše hrane zmagonosno v ospredje iz preziranega ozadja, da smo jo zlasti v zgodnji pomladi po letošnji kruti zimi prav težko pogrešali.

Pa še neka druga »sila« je priskočila tudi nepričakovano v enaki smeri pri ženstvu v pomoč, ko je sama muhasta božica moda ubrala vsaj začasno poti, ki se ne križajo s poti higijene, kajti predpisana in mikavna sloka črta ženske je postala dosegljiva predvsem potom kuhinje. Ženske so se zbale mastnih in močnatih jedi, ki redijo oziroma vzdržujejo tolščo. To se je najprvo pokazalo v Ameriki, ko je zdravnica L. Peters prav učinkovito znala opozoriti svoj poslušni spol, da je od hrane odvisna tudi njega telesna lepota! In res, vse, vse so jo takoj ubogale in poleg

telesnega gibanja so se začele postiti in zanimati za pozabljeno kuhinjo in izbirati jedi med manje redilnimi poljskimi pridelki, a posnemal jih je seveda kmalu ostali ženski svet. Od tod izhaja torej nekaj izdatnih reform ne le pri ženski obleki, ampak tudi v domači kuhinji, kar gotovo ne bo v škodo človeštvu, dasi so pretiravanja zahtevala že nekaj žrtev, kakor sploh vsaka dobra stvar. In splošnost uvideva sedaj oziroma je vsaj bolj dovzetna za svarilo zdravnikov, da obilna pretečna, mesna, mastna in prezačnjena hrana poleg ostalih kulturnih naslad in nadlog prav razkraja nam zdravje, kar lahko povzroča celo vrsto zavratnih obolenj in slabosti in sicer v vseh dobah, prej ali slej, od otroških let do prezgodnje starosti.

Dovolj razloga torej, da se po možnosti izogibljemo toljkih običajnih jedi, ki vsebujejo le obilo tolšče, beljakovin in sladkorja in rabijo preveč kuhinjske soli, a nas zalagajo s kvarnimi kislinami in žlindrami ter potom prelahnega prebavljanja ulenijo črevo in po vrhu še obremenjajo srce, obisti in jetra; povrnilmo se raje kolikor možno k rastlinski hrani, ki nam daje iste temeljne in potrebne snovi in sicer v manji a še zadostni meri poleg prepotrebnih vitaminov in koristnih ručninskih soli z apnom vred.

Kuhanje, ki je postal skoraj že postranska skrb gospodinje, da ga je tudi sama dekla po vsakdanjem zastarelem kopitu odpravljala, to važno opravilo naj stopa zopet prenovljeno v ospredje gospodinjstva. Naj ne slovi le ona kuharica, ki ume sestavljati cele tortne stavbe, najpikantnejše omake in pestre zmrzline, ampak raje tista, ki iz pri prostih vrtnin pripravlja raznolično in povrhu okusno jelo. Tudi kuhinjska umetnost napreduje in ni še doseglj svojega vrhunca; francoski mojstri-kuharji poizvedujejo še sedaj po Dunaju za novostmi, ki jih je potreba v vojni iztuhtala. In ker se je veliko nekdanjih predsodkov glede naše prehrane razblnilo, najdejo tudi zdravniki po družinah bolj poslušne pomočnice, ki niso več slepo zaverovane v same krepilne juhice ali likerje. Močnate in mesne zmesi niso več edina zaželjena niti poglavitna hrana tam, kjer prihajajo razne vrste sočivja, korenja, sadja, sadnih sokov poleg kislega mleka in ribjega olja na mizo. A najnovejšo prekucijo doživlja zelenjava, ki se daje kakor sadje zavživati tudi surova. Dokazano je namreč, da običajno kuhinjsko pripravljanje, zlasti s toploto, uničuje precejšen del raznih najžlahtnejših vitaminov, ki se nahajajo v sveži zelenavi. To spoznanje je privedlo do surove hrane, takozvane «Rohkost», ki je postala na Nemškem prav moderna in jo priporoča vse vprek kot edino zdravilno in rešilno sredstvo za mnoge bolezni in za bolehajoče človeštvo sploh, češ, saj se je človeštvo že dovolj zastrupljalo s kislinami, ki mu jih dovaja kuhanja in mesna hrana namesto ostalih boljih snovi, ki se po dosedanjem kuhinjskem pripravljanju povsem uničujejo oziroma razgubljajo. To so zdravi nazori v novi struji, katero tudi zdravniki podpirajo, dasi je ne morejo kar na slepo priporočati in odobravati, ker prerada in preveč pretirava, ko

na sploh zamejuje vsako hrano, ki ni rastlinskega izvora, razven mleka in jajec ter ne dovoljuje uporabljati ogenj, da si po takem ne bi smeli niti speči kruha; toda človeštvo se je skozi tisočletja posluževalo ognja za razne načine prirejanja svoje hrane, da se pač te koristne navade gotovno ne odreče nikdar več. Zato je naravno, da ostanemo vsi tudi v bodoče pri peči in ognjišču in si raje uredimo takozvano mešano hrano, pri kateri pa zavzemlje surova hrana svoj precejšnji del, ki bo vsekakor moral biti izdatnejši, kakor je bil dosedaj. Tudi je sama surova hrana preveč draga, ker ni izobilja v svežih in uporabnih pridelkih na domačem trgu, in ker državne meje silno ovirajo svobodni promet med deželami z različnim podnebjem; zraven tega se pa so ivje prav kmalu pokvari in lahko onesnaži z gnojem, zemljo, prahom ter še posebej pri pobiranju, prevažanju in shranjevanju v nezdravih skladiščih. Tudi so pridelki podvrženi množici vidnih in nevidnih zajedavcev, ki so večkrat človeku nevarni, tako da jih ne sme vživati v surovem stanju, dočim se kot kuhanjelo daddoše dobro uporabljeni. Slednjič je pa treba pri surovi hrani posebno skrbnega pripravljanja in to ni lahko pogoditi, ampak treba pravega učenja, razumevanja in zmisla. Niti ni sama surova hrana primerna za vsakogar, posebno za daljšo dobo ne, a nikakor ne za bolezni raznih vrst. Zato treba torej veščega in premišljenega nasveta vselej, ko kanimalo poskusiti s čisto surovo hrano, da ne zabredemo mesto zaželenjenega ozdravljenja in okrepljenja v hujše in resne posledice. To velja zlasti za bolne na prebavilih, katerim ne kaže, da bi si nalagali s surovo hrano še težje breme.

Za surove jedi se pripravljajo, kakor rečeno, le sveže, prav sveže vrste sočirja in sadja, brez madežev in gnilob, skrbno očiščene posebno od vsake zunanje nesnage in morebitnih zajedavcev. Največja skrb gre sadju, ki je vsled sladkorja posebno lepljivo in se vživa po možnosti z olupki vred, ker so površne plasti navadno bogatejše na vitaminih; zato pa ne bi smelo sadje nikdar obležati v nesnažnih prostorih, posodah, vrečah, oziroma niti na zemlji ne na prahu, ter bi ga tudi ne smeli otipavati z nesnažnimi prsti. Kdor mora torej sadje kupovati, ne ve nikdar, koliki in kakšni nesnagi je bilo prej izloženo! Enaka pretirana snažnost je potrebna tudi za zelenjavo, katero treba čim bolje izpirati v pitni vodi. Tudi zelenjave ne kaže vživati surove, vsaj dokler se ne prepričamo, da ni bila kdaj oblita z gnojnico. Taka higijenična ugibanja nam pokazujejo izredno vrednost lastnega vrta, ki jo pa zna ceniti navadno le oni, ki vrta nima.

Kako se pripravlja in sestavlja surova hrana, naj pove nekaj receptov, ki so navedeni v kuhinji že danes in bodo še sledili. Tudi ni enoličnosti, niti preveč zabele, soli ali sladkorja potrebno, da so le snovi dobro zbrane, vse je pestro, okusno in tečno. Uporabljamo zgolj rastlinske jedi, ki lahko nadomeščajo razne kuhanje jedi. Za lepivo ra-

bimo pri tem mleko, jajce in med; z ozirom na nekatere prenosljive kravje bolezni pa ni príporočljivo uporabljati nezavreto mleko. Izmed obilice sadov omenjamo posebej orehe, lešnike in mandeljne, ki so razmeroma dragi, ker se pre malo gojijo v naših krajih in to tudi z ozirom na njih precejšnjo hranilno vrednost. Enako važno vlogo ima tudi posušeno sadje, ki postaja neprecenljiv in bistven del nove hrane, poleg zdrobljenega in namočenega raznovrstnega zrnja, kakor je oves, riž, turščica itd. Posebno zdrav in rabljiv za surovo hrano je tudi paradižnik, ki ga že zdavnaj v južnih krajih surovega jedo v večjih množinah; na beograjski kliniki so pred kratkim opozorili na razna zdravilna svojstva tega sadu, kakor poročajo nemški znanstveni listi. Najzdravejšo kislino daje limonov sok, ki je tudi okusnejši kakor kis in mu pripisujejo posebno veljavno; le mimo grede beležimo, da ve neki ameriški pisatelj celo poročati o čudapolnem vplivu limonovega soka na nesoglasja med zaljubljenimi. Posebna prednost surove in rastlinske hrane je tudi v tem, da je zavžitna brez kuhinjske soli, kar je v zdravstvenem oziru velikega pomena. Znano je namreč, kako je kuhinjska sol škodljiva za nekatere bolezni, a tudi za zdravega ni vselej koristna. Zato pa vsebuje surova hrana, ki je ni vrela voda po nepotrebнем izlužila, razne drage rudninske scli, ki vtegnejo posebno koristiti pri nekaterih bolehnostih.

Glavna težava surove hrane je način njenega pripravljanja, ki ga treba prav proučiti po izkušenih navodilih. Znan je v tem oziru laški rek glede solate, ki zahteva, da ji daje olja razsipnež, soli modrijan, kisa skopuh, a vse naj premeša norec. Temu primerno treba tudi za vse ostale surove jedi obilo izkustva in spretnosti. V ta namen kaže vzbujati večje zanimanje za rastlinsko hrano sploh in za surovo še posebej, da se širi razmerno z njenim velikim pomenom v zdravstvenem oziru moderno prirejanje zelenjave bodisi v sopari ali z mastjo, da se po možnosti ohranijo vitamini in soli, ali pa na surovo, ker so take nove in zdrave jedi velik pripomoček v domačem gospodinjstvu.

A koliko že zanemarjenih gredic in opuščenih vrtov bi lahko zopet ozelenelo okoli naših domov in hišic in koliko prekrižanih rok najde tam hvaležnega posla, a zraven še koliko prihranka pri krčmarju in trgovcu bi našle one najštevilnejše družine, ki imajo najmanj zemlje v večjih vaseh in predmestijih na razpolago, če bi se le resno in razumno poprijele gojenja zelenjave in sadja. Vsak tak trud se navadno bogato izplača, a nekaj pretegnjenja zdravih udov navadno ne škoduje. Ponekod celo smatrajo vrtnarstvo za ženski poklic in mu obetajo še lepo prihodnjost; gotovo bo še več uspeha pri tem, če napredujemo istočasno v kuhinji.

I Z V E S T J A

Po ženskem svetu.

Materinski dan. Po sklepu na kongresu Narodnega Ženskega Saveza v Jugoslaviji l. 1926, so tudi po naši državi uvedli proslavo Materinskega dne, in sicer drugo nedeljo v maju. Po večini obhajajo tudi v drugih državah ta praznik v majniškem času. Letošnja proslava Matere je po svoji splošni zasnovi vsekakor visoko nadkrišljansko in predlansko. Dočim sta se vršila prejšnja dva materinska dneva v znamenuju poudarjanja in opevanja materinske svetosti in ljubezni, je letošnja proslava posegla globlje v socialno bistvo materinstva. Po časopisih smo čitalte temeljite članke, ki so z raznih vidikov obravnavali materinstvo, njegove pravice, krivice in zaščito v družini in državi. Narodni Ženski Savez pa je pozval vse kroge prebivalstva, naj pomagajo ustvariti fond za pomoč mataram v bedi.

«Ženski Svet», ki je imel letos v izhajaju velike tehnične neprilike in ovire, žal, ni mogel tako prispetivati k proslavi Materinskega dne, kakor bi bila njegova dolžnost in želja.

Kraljica Marija za siromašno deco. Štirideset siromašnih otrok bo letos deležnih posebne dobre naša kraljice. Visoka gospa, sama srečna mati, razume položaj one matere, ki radi bede ne more dati otroku onega zraka in živeža, ki je tako potreben njenemu slabotnemu nebogljénku. Zato poslje 40 otrok iz raznih krajev države na svoje osebne stroške k morju, na prelepi Lokrum.

Petdesetletnica dr. Alice Masarykove. Minul mesec so Čehi proslavili petdeseti rojstni dan Masarykove hčerke, ki je kakor njen oče posvetila vse svoje življenje narodu in kulturi. Pred vojno je bila profesorica, med vojno ves čas internirana, po prevratu pa neumorno deluje na socialnem poprišču, predvsem v Čehoslovaškem Rdečem križu, katerega je sama ustanovila in ga tako vzorno vodi, da so njeni delo priznali celo v tujini in jo lani izvolili v Pragi za predsednico Mednarodnega kongresa za socialno delo.

Veliki Slovanki in neumorni socialni dejavniki tudi naše iskrene čestitke!

Poljakinje v Parizu. Dve odlični poljski znanstvenici delujejo tam: Marja Skłodowska in Adrijana Hwiska, priznana arhitektka. Dodelana je že sedemnadstropna palača, izvršena po njenem načrtu. Stavba je tako lepa, da je Hwiska dobila že več narocil. Najvažnejša bo vsekakor palača Ženskega kluba, za katerega baš sestavlja načrt.

Bolgarski ženski tisk. Narodni Ženski Savez bolgarski izdaja kot svoje glasilo «Ženski glas»; urejuje ga Dimitrana D. Ivanova in izhaja dvakrat na mesec v Sofiji. Zadnje čase so Bolgarke začele izdajati še drugi list «Ženata» (Žena), ki ima bolj poljudno poučno in znanstveno nalogu; ščititi in poučiti čitateljice v vseh zadevah, ki se tičajo žene kot človeka in delavke, kot matere, soproge in državljanke.

Sigrida Undset, norveška pisateljica, je dobila letos Nobelovo nagrado, ki znaša lepe tisočake. Skoro ves denar pa je daroval zavodom, ki skrbe za bolno deco.

Mednarodni kongres zdravnic je zboroval letos aprila v Palais Royal v Parizu. V mednarodni zvezzi zdravnice je zastopanih 19 narodov, ki so skoro vsi poslali delegatince na kongres. Zveza je prevzela nalogu, da skupno pospešuje rešitev vseh socijalno-higijenskih vprašanj, ki so posebno za zdravnice pomembne: mladinsko varstvo, zaščita mater, stanovanjski problemi, porodništvo itd.

Kongres se je bavil zlasti z dvema vprašnjema: »spolni poduk otrok in mladoletnih ter porod brez bolečin.«

Referentini prvega vprašanja sta predlagali kot rezultat svojih raziskovanj sklep, da je poduk neobhodno potreben. V otroški dobi naj ga dado stariši, ki naj preprosto toda absolutno resnično odgovarjajo na vsa zadavna vprašanja otrokova. Predpogoj je seveda, da so stariši na to primerno pripravljeni, kar pa do sedaj večinoma niso in radi česar se na naloge ogibljejo. Debatiralo se je, kdo naj pozneje poduk izpopolni v biološkem, fiziološkem in etičnem oziru. Izreklo se je mnenje, naj se zahteva od učitelja popolno poznanje materije, toda o osebni higijeni in spolnih boleznih naj podučuje samo zdravnik ali zdravnica.

Kar se tiče poroda brez bolečin, sta dve Angležinji temperamentno pobijiali nazor, da mora ženska v bolečinah roditi. Opozarjali sta na dejstvo, da je strah pred porodnimi bolečinami dostikrat vrokomejitive porodov. Nasprotno pa v Indiji ženske načelno odklanajo narkotična sredstva pri porodih. Nadalje se je opozarjalo na to, da nista dozdaj še nobeno sredstvo in nobena metoda tako popolni, da bi preprosto in brez nevarnosti omogočili porod brez bolečin.

Vdeleženke kongresa so si ogledale številne zdravstvene, humanitarne in socijalne institucije Pariza, razume se pa, da se na kongresu poleg znanstvene ni zanemarjala družabna stran, ki koristi vsakemu mednarodnemu delu.

Novoizvoljena je bila za prvo predsednico Francozinja. Poleg nje je 6 podpredsed-

nic in sicer: Angležinja, Norvežanka, Američanka, Jugoslovanka, Nemka in Italijanka.

Gospodinjske posvetovalnice. V zvezi z današnjimi spremembami gospodarskega in družabnega reda se porajajo novi problemi gospodinjstva, ki zahtevajo rešitve. Toda posamezna gospodinja jih dostikrat ne najde, kajti manjka ji včasih potrebne izobrazbe, vzgleda, načinjenčevja vpogleda v razmere, časa, da bi iskala, kar potrebuje itd. Zato je danes bolj kakor prej potrebljena sveta.

Na Dunaju je klub srednjih stanov, ki ga vodi gospa Nelly pl. Frisch-Wahliss, otvoril posvetovalnico za gospodinje. Moderna ustanova je neštetim dobrodošla in oglašajo se z najrazličnejšimi vprašanji.

Najčešče seveda, kako se z omejenimi in skromnimi sredstvi preživila številna družina. Posvetovalnica jim daje načrte za gospodinjstva, pri katerih so vpoštovane razne individualne okolščine, na primer bolnik v družini, ki mora imeti posebno dijeto itd. Za one, ki hočejo vedeti kako bi prekrojile ali porabile staro obleko, je urejena mala krojačnica, kjer jim blago takoj prikrojijo in dajo potrebljna navodila za izvršitev. Za materje, ki bi dale začasno otroke sigurnim rokam v oskrbo, so pripravljeni naslovi, one, ki bi oddale sobe, dobe najemnike, posreduje se razno delo itd. Samoobsebi se razume, da preizkusni posvetovalnica vse gospodinjske novosti in pojasnjuje gospodinjam, kaj se je obneslo in kaj je zanje in njihove razmre praktično in rentabilno.

Slično posvetovalnico je ustanovil na Dunaju tudi industrijač Meinl. Vodi jo gospa Gisi Hirsch. Daje brezplačno zlasti nasvete o poenostavljenju in pocenitvi gospodinjstva. Ta posvetovalnica razdeljuje tiskane jedilne liste za tedne in mesece naprej. Jedilni listi so prilagoden različnim stopnjam dohodka in navedene so tudi cene živil.

Kuharska tekma. Aprila meseca t. l. je bila v Berlinu kuharska tekma. Kuharice so se kosale, katera zna najhitreje in najceneje prípraviti kusilo za 4 osebe. Med tekmovalkami so bile kuharice po poklicu in tudi gospodinje.

Materinstvo.

Dojenčkova koža je silno občutljiva, posebno če je otrok vedno pokrit ali celo povit in ne more priti zrak do njega, da bi mu utrdil kožo. Če malčka kje kaj tišči, če se ob kaj drgne, če je v mokrem, pa mu že kožica pordeči in ga boli. Tako dete na vadno mnogo prejoka. Včasih ga tišči na gubančena plenička, včasih se mu preveč drgne nožica ob nožico, ali se pomoči in leži zavít v sopari, pa mu je že kožica ranjena. Če dojenčka ne izbrisheš dobro po ko-

panju ali kadar se pomoči, ga začne peči po gubah v koži, za ušesi, za vratom ali pod brado, v komolcu, pod kolenom, pod pazduho, med nožicama in drugje. Zato bi morala mati namazati dojenčku ves životek po vsaki kopeli s kako mehko maščobo. V ta namen prodajajo posebno olje Baby-Cosmetique, pa tudi mandeljnovno olje in vaselin je dober. S tem že naprej obvaruješ otroka bolečin; če pa že ima vneto kožico, mu pa mazilo olajša bolečine in rance kmalu zaceli. Ako je na kakem mestu kožica posebno močno vneta in rdeča, ne smeš otroka umivati z vodo nego z oljem ali vaselinom. Pri tem napoji košček vate z oljem in očisti kožico. Če ima odprt kožico za uhom, mu potem položi tja tanek košček vate, istotako tudi pod pazduho. Otroški prah je tudi dober; toda s tem smeš posipati otroka le, dokler je kožica samo rdeča, ne pa ranjena; drugače se prah rad sprime v svalke in še bolj rani vneto mesto.

Če se dojenčku zaleti, se mati zelo prestraši in tolče otročička po hrbitičku. Pa še hitreje pomaga, če ga primeš za obe ročici in mu jih stegneš navzgor. Pri tem se mu prsca razsirijo in nezgoda je premanjana.

Higijena.

KAM NA LETOVIŠČE?

Poletje je blizu, pridejo počitnice za mladino, in kdor le more, potegne rad z doma, na pot, na letovišče k sorodnikom in prijateljem in po možnosti tudi k morju, ki nudi toliko zdruge zabave in sprememb. Tako nastaja prav pogostoma za starše vprašanje: Kam z otroki; ali na deželo ven, ali v gorski svet, ali na morsko obalo? Razne okolnosti soodločujejo pri teh vprašanjih, v glavnem seveda le novčna sredstva; a kdor le more, jo potegne najraje na jug, na morski breg, ker je moč morskih kopeli obče znana in priznana za zdravilno. No oni, ki žive trajno pri morju, si pa že želijo prav tako proč z doma na deželo, v hribe in v gore. Za le-te je gorsko podnebje enako mikavno in v zdravstvenem obziru dragoceno in koristno, kakor za deželane morsko, kajti za oboje je glavno prememba podnebjja poleg čistega zraku in obilega sonca. To stare pravilo o koristnosti premembe klime velja še dandanes na splošno navzlic dejstvu, da so učenjaki odkrili pred kratkim blagodejnóst travivoletnih žarkov v višjih legah, a v morskih kopelih spoznali posebno krepljno draženje našega onemoglega ustroja. In res zadostuje za večino onih, ki kažejo le lahne značke bolehnosti, utrujenosti, zastanka v razvoju, nezadostnega oporavka po presta-

ni bolezni, da krenejo na breg ali v hrib, ker dovolj je, da izdatno premenijo okoliš in ozračje. Ostaja pa še precejšnje število takih, ki potrebujejo nujno morskih kopeli, in to so zlasti otroci z otipljivimi invidnimi žlezami (bezgavkami) bodisi na vratu ali pod pazduhu ali v dimljah, takozvani limfatički, ki se zde celo morda prav zdravi, pa jih zdravniki najdejo povečane tonzile v žrelu ali vegetacije v nosu, v hrpeljih in odebale žleze ob bronkih; za skrofulozne raznih oblik in za one, ki trpe na jetičnih premembah zglobov, kosti in kože skrbě navadno že nekatere zdravstvene ustanove, da pridejo do rešilnega morja. Nikar pa ni koristna morska kopel, zlasti čezmerna in ponovna ne, za vse, ki trpe na pljučih in bronkih, na reumatizmih in protutu, na srcu in obistih, na živicah in ki so izrazito malo-oziroma slabokrvni. Take bolnike morske kopeli preveč razdražijo, ko vzpodbujujo in pospešujejo telesno presnavljanje, pa ni več dovolj odpornih sil in snovi v zalogi. Zato se vrâčajo nekateri le shujšani domov in celo v mrzlčinem stanju. Vsem takim preobčutljivim osebam se priporoča letovišče v višjih krajih, za 300—500—800 metrov višjih, kjer vtegnejo sicer spopetka tudi pešati, a po 3 tednih že navadno narašča njih teža, ako so le ostali zdravstveni pogoj letovišča ugodni. Pa tudi tu ni solnčna kopel za vsakogar in zato je vselej bolje, da poprej zdravnika povprašamo za svet, nego da doživimo kaj hujseg. Ponovno tehtanje je pri tem najbolje merilo za presojarje učinka; s tem se večkrat še pravčasno opazi, nismo li na letovišču pretivali v tem ali onem pogledu.

Glede kopeli treba posebej opozoriti in svariti one, ki šeboleha za vnetjem notranjega ušesa, oziroma imajo bobnič prebit, da vtegne vsaka kaplja vode v ušesu, ker je mrzla in ni nikar dovolj čista, škoditi in povzročiti nova vnetja z nevarnimi komplikacijami. V zadnjem času so ugotovili, da je že marsikdo celo utonil, ker je vsled vstopa vode v notranje uho izgubil nakrat potrebeni čut za ravnovesje; take žalostne primere so prej pripisovali navadno pomotoma le srčnim krčem; zato si je treba zamašiti ušesa z vato, ki pa mora biti še mastna, da ne vskrava vode, oziroma je treba svaliti vate namazati z vaselinom.

Bele roke opevajo pesniki; kras so tudi današnji ženski, čeprav ljubi solnce bolj kot senco in ji je ogorela koža bolj zaželjena kot sanjava bledoličnost. Roke pa ima le rada bele. Seveda jih je težko ubraniti solncu, če vse drugo tisto nálašč nastavlja vročim žarkom. Angležinje si pomagajo tako-le: V topli milnici si umivajo roke toliko časa, da se koža na debelo pokrije z gosto milno peno. Na to penasto plast po-

tresejo žličko sladkorne sipe in jo dobro vdrgnejo v kožo. Po nekoliko minutah postanejo roke mehke in lepo bele. Naše gospodinje, ki mesijo kruh, si pa ubelijo roke s testom; kmečka dekleta si jih umivajo s kuhanjo zelenjavjo, ko jo pripravljajo za svinjsko krmo. Soli in kisline, ki so v taki zelenjavji, tudi ubelijo kožo.

Kuhinja.

SUROVA ZELENJAVA.

(Olej spredaj članek „Probarl v kuhinji“)

Surova špinatka kot solata. Mladi špinati potrgamo peclje, operemo jo in zrezemo na tanke rezance. Nato pridenemo strok s soljo strtega česna, olja in limonovega soka, dobro zmešamo ter serviramo kot solato h krompirju, rižu itd.

Korenje kot solata. Mlado korenje olupimo, operemo ter ga nastržemo kakor hren na strgalniku. Pridenemo mu eno ali dve nastrgani jabolki, par zrn soli, par zlíc dobre kiske smetane, zmešamo ter serviramo k praženemu rižu.

Korenje z medom. Olupljeno in oprano korenje nastržemo na strgalniku, pridene mo žlico sesekljanih orehovih jedrc in žlico medu — in dobro premešamo. Serviramo ga s črnim kruhom.

Kumare s smetano. Kumare olupimo (pa zimo, da niso grenke) prerezemo po dolgem napol, izločimo pečke, ter jih zrezemo na tanke listke na krhalniku, osolimo jih, potresemo nekoliko s sladko papriko, pridene mo par žlic dobre kiske smetane in zmešamo. Serviramo jih s kuhanim, slanim, celim ali pečenim krompircem.

Paradižnik kot solata. Dobro zrele oprane paradižnike olupimo, (lahko jih pustimo neolupljene) zrezemo na tanke listke, pečke odstranimo, pridene mo po okusu tudi tanko zrezane zelene paprike in čebule, osolimo, obljemo z oljem in limonovim sokom ter previdno zmešamo, da ne razpadajo. Serviramo jih k raznim jedilom kakor vsako drugo solato. Ali pa jih damo z zeleno solato ali stročjim fižolom.

Mešana surova solata. 3 lepe, rdeče olupljene pese in 3 kislá jabolka nastržemo na strgalniku, pridene mo 3 pretlačene paradižnike, osolimo, pridene mo žlico sesekljanega drobnjaka, limonovega soka in olja po okusu ter zmešamo.

Zeljna solata. Zeljne liste operemo, jim izrezemo storže ter zrezemo na drobne rezance. Nato osolimo in pustimo stati nekaj časa. Lahko obtežimo. Pridenemo strte kumine, olivnega olja, limonovega soka in dobro zmešamo.

Solata iz višnjevega zelja. Višnjevo zelje pripravimo ravno tako kakor belo. Prime-

šamo nastrgano jabolko, polijemo z olivnim oljem, kisom ali limonovim sokom ter dobro zmešamo.

Opomba: Solato lahko serviramo s kuhanim ali pečenim krompirjem.

Kisló zelje. Nekuhano kislo zelje potrešemo s kuminom, (ki mora biti dobro sesekljana), pridenemo strok s soljo strtega česna, polijemo z oljem in dobro zmešamo.

Kolerabice z zeljem. Malo zeljno glavico otrebimo, operemo, izrežemo listom storžke in dobro sesekljamo ali zmešemo z (mesnim) strojkom. Pridenemo olupljeno ravno tako zmleto kolerabico in eno-dve jabolki, žlitočica fino sesekljane čebule, zelenega peteršilja, listov od zelene in drobnih strte kumine. To okisamo z limovim sokom, oblijemo z olivnim oljem in dobro zmešamo.

Pečena jabolka. Neolupljenim jabolkom izločimo pečevje (pri muhil), v jamico pa denemo košček masla in zmetih orehov ter spečemo. Pečene potrešemo pred serviranjem s finim sladkorjem.

Gospodinjstvo.

Higijena v kuhinji. (Kot dodatek k našim člankom v prejšnjih številkah navedemo še nekaj opomb o živilih.)

Koža od bolne živine je vzrok mnogih zastrupljenj. Zastrupijo se noge, če je koža bila porabljena za obutev ali život, če je bila predelana v boe in kožuh. Pa tudi zdrava koža postane strupena, če je po-barvana s strupenim barvilom.

Sveža slanina (s p e h). Zdrava je čista, bela, rahlo navdahnjena z rožnatim odtenkom, voljna, pa ne mehka, diši po sveže zaklanem. Slanina, ki je stala več dni in je dobila hud duh, ni več prava, je bolj mehka pod prstom in vse pranje in čebule je ne morejo več popraviti. Slanina, ki cika na sivkasto ali rumenasto in je puздrava in hudega duha, je od bolne živine. Hud duh ima tudi mrjaščeva, slab želodec je ne prenese.

Prekajena slanina. Dobra se topi, ima okus kakor po orehih, je rahlo rumena, krepka. Slanina, iz katere se cedi, ki je žaltava, rumena, mazasta, grenka, ni zdravju koristna. Slabo prekajena se pokvari rada, dobi se tudi prekajena, ki je že zasmrdela, predno so jo obesili v dim.

Svinjska čista mast. Pri kupovanju dobimo pogostoma «čisto» mast, kateri je primešano več ali manj loja in to ne najboljšega. Poleg loja kvari mast tudi to, da cvrejo z lepo slanino tudi očrevinino, ki ima hud duh. Pa tudi drugače čista in zdrava mast ima hud duh in okus, če je od take vrste prešičev. Po drugih krajih primešavajo masti še marsikaj. Ameriška mast je res

dobra iz nekaterih tovarn, dobi se pa tudi potvarjena, smrdljiva. Poleg manj vredne masti drugih živali pridevajo nekateri tovarnarji masti soli, krompirjevega škroba in vode, da pripomorejo teži; da bi ne splesnila v sled te primeси, ji dodajo galuna. Čista svinska mast je bela, prozorno se topi rada v ustih in med prsi, je slastna po okusu in prijetna po duhu. V mrzli vodi se ne topi. Sicer pa dovi tudi čista in zdrava mast zamolklo barvo, če se kuha predolgo in če se kuha v železnem kotlu. Mast, ki je zelo rumena, trda, neprosojna, v keph, je pomešana z lojem. Loj se pozna po duhu in okusu, posebno kadar se razbeli mast. Sivkasta, modričava ali marogasta mast, ki se drobi, ki se vleče, cedi kakor olje, ki smrdi, kdo ve po čem, je potvarjena in nezdrava. Primes škroba naredi mast jako med in drobljivo, lepljivo.

Loj imenujemo maščobo goveda in ovac. Tudi loj potvarjajo s škrobom, kuhanim krompirjem, mramornim prahom, peskom itd. Čist loj je trd, rahlo rumenkast, diši pač po loju, ali ne kislo in ne žaltav.

Oljeno olje je samorodno, če diši rahlo po olivah, je čiste zlate barve in težkega curka in sladko-maslastega okusa. V mirazu se gosti rado v kepe, s kisom se zmeša. Potvarjajo ga z oljem iz bombaževega semena, z oljem iz ogrščice in drugimi manjvrednimi olji.

Rak postaja strupen takoj, ko pogine, iz tega je nastala goleva navada, da privativmo žive rake. Zdrav rak ima rep podvit, je zamolkle barve in diši po vodnih rastlinah. Zdrav rak je nemiren, uide iz košare, se giblje v vodi. Rak, ki je sive barve in medel v gibanju, je bolan in ni priporeljiv. Splošno kupujemo rake žive, če pa nanese, da kupi kdo kuhanje rake, se mora prepričati, če nimajo hudega duha, ker je mogoče, da je skuhal prodajalec mrtve rake, kar se pozna tudi po repu; zdrav rak ima tudi kuhan še podvit rep. Kdor ima rake več dni doma in vidi, da se jim spreminja barva na sivo, naj jih vrže proč, ker so bolni, da ne nakopljte sebi bolezni. Nekateri vtikajo pri kuhanju rakov v lonec razbeljeno železo.

Perutnina, ki ima debelo napihnjeno glavo, motno oko, velo bledo rožo, hrome, umazano rumene noge, koščeno zibko in plavkasto polt, ni zdrava. Na glavi, na koži in pod perotmi ima bolna žival prišč. Za klanje in vživanje ni žival, ki kloči ali ki vali, ki se golji in iz katere lije.

Golobi so zelo podvrženi kožnim bolezni; če imajo prišč pri kljunu, pod perotmi in po koži, niso varni za vživanje.

Perutnino, ki prihaja zaklana na trg, je treba pregledati, če ni morda prej poginila in je dobila šele potem nož. Rana mora biti

še sveža in zevajoča, koža bela, svinčene kože nima zdrava in živa zaklana žival. Prodajalci namažejo izdajsko kožo z moko, da jo ubelijo.

Za jec je bil bolan, če ima zmehurjena, gnojna jetra in pljuča ali prišč po koži. Je že sumljivo, če je odstranil prodajalec jetra. Pomanjkanje dlak za ušesi je tudi znak bolezni. Zajec, ki je že pokvarjen, ima različno steklene oči, iz gobca mu prihaja zoperen duh. Zajec, ki so ga podili dolgo psi, je mehak v zatilniku in ima neokusno meso.

Ribe se pokvarijo hitro. Kar ima udre oči in škrge, bledne škrge in plavutje, kar ima hud duh, mehko sluzasto meso, kar nima več svoje naravne barve ampak magrogaste madeže, je sumljivo. Ribe imajo tudi prišče po koži, in so tedaj nezdrave. Strupena je vsaka riba ob svojem času. S trošilom omamljene so tudi stupene. Ribe iz močvirnih krajev in iz zaprtih jezer se pokvarijo hitreje kakor iz živilih voda, imajo tudi duh po plesnivem. Ribji stup je ravno tako hud kakor stup drugega pokvarjenega mesa.

Lea Faturjeva.

O lepem vedenju.

(Nadaljevanje.)

Razkazovanje imovine.

Mnogo je ljudi, ki gostu prično razkazovati svojo imovino do pretiranosti. Vsak kotiček, od kleti do podstrešja, vrt od vseh strani, hlev od zunaj in znotraj in vse, kar se hiše drži, mora gost občudovati in ogledovati do utrujenosti in otopelosti. Preden začneš razkazovati, počakaj, da gost sam izrazi željo, kaj bi si rad ogledal.

Če premores izredne umetnine, porcelan, slike ali knjige, se prej izkušaj prepričati, dali ima tvoj gost zmisel za take reči, preden mu pričneš na dolgo in široko razlagati posmen v vrednost svoje zbirke.

Glede napitnine, ki jo misli gost nakloniti služinčadi, se gospodar ali gospodynina ne sme vtikati. Pripomniti pa mora poslom, da se ne smejo kazati gostu preuslužne, kar se zdi, kot da bi se hoteli prikupiti za dobro napitino.

Gospodinja mora paziti, da so poslu uslužni vsakemu gostu enako, ni da bi manj si tuiranemu stregli bolj malomarno, premožnejmu pa preuslužno.

V nekaterih hišah je poslom strogo prepovedano jemati napitino. Odškoduje jih potem gospodar sam s primerno nagrado.

Kadar gost odhaja, se priloži njegovi prtljagi zavitek z jestvinami za pot; v zavitku naj bo malo sadja, mrzel pečenke ali piščanca. Tudi majhen šopek cvetlic lahko pokloniš odhajajočemu. S tem kažeš, da ti je bil prizeten in dobrodošel gost.

Gostoljubben sprejem.

Da povabilo sprejmeš, moraš biti z dotično osebo v zelo dobrih odnosajih; med gostovanjem moraš namreč imeti sigurno zavest, da nisi nikomur v nadlego in v napotje.

Mnogo ljudi je, ki se kar sami povabijo. To ne gre. Počakaj vedno, da te drugi povabijo in to tudi takrat, kadar gre za povabilo svojega najboljšega prijatelja.

Posebno se ne odloči kar na hitro sprejeti povabilo od velikomesnežev. V velikih mestih ne razpolagajo ljudje s tako obsežnimi in obilnimi prostori kot na deželi, tudi življene je izabava sta dražji.

Če si povabilo sprejel in mu pritrdiril, drži objubo in se zanesljivo odzovi. Ne pozabi določenega dneva. Da bi gostitelj ne pozabil na povabilo, ga dva dni preje pismeno natančno obvesti o svojem prihodu.

V goste pridi dobre volje. Kaži se vzradenčenega nad tem, da lahko prebiješ nekaj ur ali dni v sredi gostiteljev.

Bodi diskreten in ne izrabljaj preveč gostoljubnosti. Ne zaposluj po nepotrebni služinčadi in ne odteguj je njenemu domačemu delu. Ne posiljav poslov z naročili z doma, ne da bi prej obvestil in prosil dovoljenja gostitelja.

Ne vzbujaj pozornosti s svojimi navadami. Ako vidiš, da se je zjutraj pripravila kava za vse, ne bodi tako izbirčen, da bi zahteval zase čaj ali kakao.

Ne kaži slabe volje, če ni na mizi mineralne vode one znamke, ki jo vedno pišeš, zavoljvi se s tem, kar se ti nudi.

Ne premikaj v odkazani ti sobi stvari in ne rabi jih, če niso direktno tebi na razpolago.

Ne poškoduj ničesar ne v stanovanju ne v vrtu. Ne trpinči živali, in če ti je dana na razpolago puška, ne streljaj ptic na vrtu okoli hiše. Ne streljaj lastovk, niti drugih ptic pevik.

Kadar imaš svoje otroke s seboj, dobro pazi na to, kaj delajo. Za njih vedenje in ravnanje si odgovoren ti osebno.

Ne zlorabljam gostoljubnosti do nadležnosti. Kadar vidiš, da ima tvoj gostitelj kako nujno opravilo, odstrani se v svojo sobo pod pretezo, da imaš odpraviti s korespondenco.

Če imajo gostitelji obisk, se ne prikaži v salon, če te niso izrecno poklicali.

Ne prihajaj iz svoje sobe v domači obleki in ne vstajaj prepozno. Prihrani in olajšaj poslom delo, ki ga imajo s teboj.

Obleke in črevlji in kar imaš očiščenja potreben, postavi zvečer pred vrata.

Ne prihajaj na vrt pred svojimi gostitelji; delaj tu če mogče le v njih družbi, izjema takrat, kadar greš na vrt čitat in se odpociti.

(Dalje prib.)

Izšla je knjižica:

Oprema za neveste

Knjižica je okusno izdelana, tiskana na lepem papirju obsega 56 strani skoraj samih slik, med temi tudi barvane. Vsebuje modele in opise raznovrstnega perila: posteljnega, osebnega, namiznega, kuhinjskega ter zaves in posteljnih pogrinjal.

Knjižici je priloženih pet pol, na katerih je 39 krojev za raznovrstno žensko perilo in risbe za vezenje osebnega in posteljnega perila, pršt, zaves in posteljnih pogrinjal. Ena pola je v naravnih barvah.

Cena knjižici je Din 35 s poštnino vred ter se dobi pri upravi „Ženskega Sveta“. Ne vsled nezaupnosti, ampak le V OLAJŠANJE POSLOVANJA se bo knjižica poslala le tistim, ki pošljajo denar naprej. Neplačana naročila se ne bodo upoštevala. Knjižica se je tiskala v omejenem številu in bodo imale prednost one naročnice, ki so že poravnale svojo naročnino vsaj za leto 1928.

Narodna Galerija v Ljubljani

je izdala sledeče knjige:

Slovenska moderna umetnost. I. Slikarstvo. 27 reprodukcij z uvodom Izidorja Cankarja. Broš. 30 din. (lir 12·50), vez. 36 din. (lir 14·50) (Za člane: broš. 25 din. (lir 11—), vez. 30 din. (lir 12·50).

KNJIŽNICA NARODNE GALERIJE.

I. Dr. Josip Mal, **Zgodovina umetnosti pri Slovencih, Hrvatih in Srbih**, 142 strani teksta, 69 slik. Broš. 52 din. (lir 19·50), vez. 59 din (lir 22—). (Za člane: broš. 40 din. (lir 15·50), vez. 46 din. (lir 17·50).

II. Dr. Izidor Cankar: **Uvod v umevanje likovne umetnosti (Sistematička stila)**. 224 strani, 48 slik. Broš. 62 din. (lir 22·50), vez. 72 din. (lir 26—). Za člane: broš. 52 din. (lir 19·50), vez. 60 din. (lir 22—).

Naročnice „Ženskega Sveta“ dobe knjige za člansko ceno, če jih naročę pri NARODNI GALERIJI V LJUBLJANI.



„Froté“
za kopalne
plašče

priporoča tvrdka

A. & E. Skaberne
Ljubljana