

*Spedizione in abbonamento postale.
Poština plačana v gotovini*

Oddajna pošta Ljubljana



VIGRED



ŽENSKI LIST



LETO 1942-XX

5

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

Izdaja konzorcij »Vigredi« (Vida Mašič) v Ljubljani, Slomškova ulica 1. — Uredništvo (odgovorna urednica Zora Poženel) in upravništvo Slomškova 1. — Telefon št. 40-34. Tiska Zadrúžna tiskarna (M. Blejec) v Ljubljani.

Sklep uredništva 10. dan prejšnjega meseca. Rokopisov uredništvo ne vrača, nenaročenih prispevkov ne honorira.

Rokopisi in vsi dopisi, ki se tičejo vsebine lista, naj se naslove na uredništvo. Naročila, reklamacije in naročnino sprejema uprava »Vigredi«. Uredništvo in uprava: Ljubljana, Slomškova ulica 1.

Vsebina:

Mati in Dete zbirata rože (Dr. p. R. Tominec). — Blagoslovljena Ti med ženami († Silvin Sardenko). — Neobhrojena razpotja (Janez Jalen). — Šopek marjetic (Jože Krivec). — Prehrana zdravega in bolnega človeka (Milica Sivec). — V naših domovih. — Za pridne roke.

Nabiralke novih naročnic za letošnje leto, ki so dosegle nagrado, naj sporoče svoje želje na upravo Vigredi.

V I G R E D

IMA V ZALOGI IN PRIPOROČA:

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

Knjžice 4. do 9. morete plačati tudi v pisemskih znamkah



Mati in Dete zbirata rože za šmarnice

Iz knjige dr. p. Romana Tominca: »Naša ljubezen Tebi, Gospa!«

Mati in Dete. Mati sinčku ponuja lilije in je prepričana o razkošni lepoti le-teh. Dete pa se ne vda — z levico drži cvet vrtnice — take so zadnje dni maja — in



z desničko se kar roti, da je roža lepša in opojnejša. Toda Ti, o sladka, prečista Devica, že veš, zakaj nič ne popustiš. Vsa tvoja ljubezen je v lilijah cvetela in žarela. In prav imaš! Nihče ne more reči, kaj je lepše — sladka opojnost kraljevskih vrtnic ali nedotaknjena belina lilij. Tega niti tvoj Sinček ne bo kar tako odločil. Proti

tebi niti ne more ne. Preveč ljubi tvojo snežno čistost, preveč je ljubosumen na tvojo nedotaknjeno, zato bo ta razgovor ostal nedokončan.

Ali pa oboje! Lilije in rože, rože in lilije.

Da, tako bo. Ti, dobra mati, si svoje lilije Jezusu že dala, On bo tebi dal svoje rože krvi.

Saj oba tako ljubita cvetje in rože. In mi jih imamo toliko, naši vrhovi so en sam cvet.

Dajmo jih Ježuščku in njegovi Materi za majnik, za naše šmarnice. Za naše oltarje, kjer prebiva do smrti zvesta ljubezen.

† Silvin Sardenko:

Blagoslovljena Ti med ženami

Žene pojo: »O, Ti si tista, ki zagorela je s plameni pred Stvarnikom, ker v duši njeni se svet in satan našla nista!

In ker si Ti nebeško čista, še naša srca so v ognjeni ljubezni za Tvoj sad iskreni, za sladkega se vnela Krista.

Ker moč obsenčila je Tebe, ta senca sama se od sebe z obsenčenjem še v nas zagrebe.

In ker si Ti nad vse češčena, ni razen Tebe več nobena, češčena v Tebi vsaka žena.«

(Iz knjige »Materi«. 1938.)

Neobhojena razpotja

Janez Jalen — (Nadaljevanje)

Gorsko cvetje

Hitro, da skoraj ni vedela kdaj, je Danejevi Vidi minilo leto. Kako je suho poletje prešlo v deževno jesen, kdaj je zapadel sneg in je spet vzcvetela gorka pomlad, da je kar mimogrede pričelo zoreti žito, ki sedaj že pada pod srpi, se Vida kar nič ni spominjala. Še za praznike, razen božiča in velike noči, je komaj vedela, kakšni so bili. Do ure natančno bi pa mogla povedati, kdaj in kje je govorila z Volkovim Jakom. Seveda, o tem ni doma niti črhnila. Samo Kunejevi Tončki, od predpusta naprej že Cirilovi ženi, je včasih kaj malega zaupala. Saj ni bilo nič posebnega. Pa vseeno. Kdo bi pravil!

Vida in Jaka sta si tudi dopisovala. Fantu je bilo to kaj lahko, dekletu pa ne. Jaka doma ni nihče nadziral, Vido so pa. Po več dni je morala včasih čakati, preden se ji je ponudila prilika, da je mogla naskrivaj napisati nekaj vrstic. Še bolj nerodno je bilo oprezovati, kdaj ji pismonoša prinese odgovor. Bala se je, da bi pismo ne prišlo mami v roke. Nič bi se ne obotavljala. Pismo bi odprla in prebrala. Res bi nič nepoštenega ne zvedela. Pa — kdo pa mara, da bi še kdo drugi prebiral, kar je bilo iz ljubečega srca napisano samo zanj.

Zavoljo Vidinih pisem bi se bila brat Matija in pismonoša Ludvik skoraj ponesrečila. Spomladi je bilo. Vida je bila že zdaleč opazila pismonošo, ki je šel proti vasi. Ustavil se je pri Matiju, ki je z dvoletnim volom, katerega je bil že pozimi naučil za silo voziti, peljal gnoj na njivo in se je že vračal. Oba, brat in pismonoša, sta sedla v koš na podloženo zavrtovnico. Vida je čakala skrita za vrtnim zidom, pod katerim je peljala pot, dokler ni vol pripeljal koša vstric nje. Takrat se je pa nagnila čez zid in hotela vprašati, če je kaj pisma zanj. Usta je že odprla, spregovoriti pa ni utegnila več. Se je bil vol splašil, zavil s košem vred na mejo in tekel nazaj tako hitro, da Matija in

pismonoša nista mogla z voza, čeprav sta se z doli visečimi nogami skoraj dotikala tal. Vida se je sprva ustrašila in se brž spet potuhnila za zid. Slišala je brata zarobantiti: »Kaj pa je sedaj za en vrag.« Ko je pa vol obstal in se ni nikomur nič pripetilo, se je pa presrčno smejala. Narredila se je nevedno. Odšla je na pot in kakor slučajno srečala pismonošo, ki se ni maral več peljati. Izročil ji je res pismo od Jaka. O vsem dogodku ni nikomur nič povedala. Matija še danes ne ve, zakaj se mu je takrat splašil tisti vol, ki ga je že davno vzel mesar.

Na binško soboto bi bilo pa skoraj prišlo eno izmed Jakovih pisem mami v roke. Pismo, ki ga je prav isti dan tudi prejela, je v naglici vtaknila v Kalinškino »Slovensko kuharico« in položila debelo knjigo nazaj na polico. Mesece in mesece ni nihče drugi odprl te knjige kakor samo ona. Kakor bi bila slutila, da Vida nekaj skriva, je mama po južini vzela knjigo s police. Odprla se ji je seveda ravno pri Jakovem pismu. Prav ta trenutek je prišla v hišo Vida. Hitro je zapazila, kaj ji grozi. Še hitreje je pa segla po pismu. Mama se je prestrašila. Zavpila je nad

A. S.:

Žalostna deklica

Črešnjevo cvetje leži po tleh,
solze zablestele so v njenih očeh...

Lepega fanta je ljubilo deklé,
drhtelo od ljubezni je njeno srcé,

Dekletu na vrtu še greda cveti,
v žalost pregrenko srce krvavi...

Nagelj na oknu opojno dehti,
v pretežki skrivnosti dekle medli...

In je deklica žalostna — fanta ni —
veter v črešnjah ko dete ihti...

hčerjo: »Norec neumni!« Od takrat naprej mama Vide ni pustila v nobeno družbo več, če ni šla tudi Martinačeva Marica z njo. Njej je zaupala, hčeri ne več.

V dolinah so padle trave in z njimi vred tudi cvetje, kolikor ga ni prej dozorelo in se usulo. Zorela so žita in polnili so se stogovi. Polje je zgubljalo svojo zlatečo se lepoto. Gore pa so se razcvetele in vabile v vas.

Doslej je Vida vsako leto o tem času po večkrat šla v planine, čeprav se je domača živina pasla na obsežnem pašniku ob Savi. Letos pa mama kar nič ni marala slišati o tem. Seveda, da bi se sešla z Volkovim Jakom. O, kajpak! Zakaj pa fant v hišo ne pride, če misli pošteno. Kljub vsemu pomišljanju pa Danejka le ni mogla odreči hčeri, da bi ne smela iti v nedeljo po sveti Ani k šentani. Maša je tam ob desetih in od vseh strani pride vse polno ljudi. Celó dokaj Korošcev čez Ljubelj. Tudi Matija je bil namenjen iti čez Zelenico in za Vido je prosila celo Martinačeva Marica, da bo imela družčino.

Lipničani so odšli zgodaj od doma, da bi ne hodili preveč po vročini. Precejšna družčina jih je bilo. Vida in Marica sta se venomer razgledovali nazaj v nižino, kjer so se med njivami in travniki skrivale med sadnim drevjem vasi, iznad katerih so se ob belih cerkvah visoko dvigali zvoniki. Najlepši so bili tisti z rdečimi oblastimi strehami. Okrog njiju pa so frfotali pisani metulji in sedali s čebelami vred na živo barvasto cvetje, ki ga v gorskem svetu ni podrla kosa.

Vida in Marica sta kar precej zastali. Saj se gora onstran Vrha zlepa nista mogli nagledati. S temnimi gozdovi obdanih rovtov in v zavetja postavljenih svislih in senikov in zelenih jas med belimi skalami, ki so segale od pominulega gozda prav do vrhov. Svojo družbo sta došli šele na planini. Že od daleč sta zaslišali pesem o veselem življenju na planinah. H koncu je izmed vseh najbolj glasno zavriskal Volkov Jaka, tako se je bil razveselil Vide, na katero je že dolgo čakal. Prišel je po drugi poti kakor Lipničani.

Kakor bi se bila vsa družčina v prvem zaletu upehala, so zánaprej hodili vse bolj zložno in Vida in Marica nista več za-

ostajali. Morebiti je pa Martinačeva tudi nalašč bolj podvzivala, da nista hodili sami zase, ko se je Volkov Jaka venomer sukal samo okrog Vide.

Na grebenu, čez katerega se zelena dolina prevali v belo mel na drugi strani, so zaslišali šentaniški zvon. »Ravno prav bomo prišli,« so sodili vsi od kraja in se spustili po stezi navzdol. Sonce je osvetljevalo strmo skalo nad njimi, po kateri se je preskakoval tropič gamsov.

Med potrkavanjem zvonov so prispeli do cerkvice, dokaj premajhne, da bi mogla vsa množica ljudi, ki so se bili sešli, biti znotraj pri maši. Saj večina mlajših moških ni kar nič tiščala v cerkev. Marica se je pa z Vido vred prerinila prav pred oltar. Matija, ki tudi nikoli ni ostajal zunaj cerkve, je obstal za vrati. Volkovega Jaka je pa kar zmanjkalo.

Ob zakristiji se je oglasil zvonček in pristopil je duhovnik k oltarju. Ko se je prekrizal, je jasen glas pričel peti Mariji, hčerki svete Ane, na čast:

»Lepa si, lepa si, roža Marija.«

Poprijela je vsa cerkev in dokaj glasov se je oglasilo tudi zunaj na trati:

Tebe časti vsa nebeška družina.

Angelci lepo pojejo,

Tebe, Marija, hvalijo.«

Mogočno je donela pesem ob beli cesti, ki se med visokimi gorami po ovinkih spenja vedno više in više, dokler se ne nagne navzdol proti Dravi. Petje je premolknilo samo med pridigo, v kateri je slavil mladi gospod kaplan mater sveto Ano in jo postavljaj za zgled slovenskim materam, kako naj deviško vzgajajo svoje hčere. Marica je ob svetlih besedah kar žarela, Vido je pa narahlo zbudla vest; ne zavoljo nje-mame Danejke, ne, zavoljo same sebe.

Po maši se je Vida ozirala pred cerkvijo naokrog, kje bi spet zagledala Jaka. Nikjer ga ni bilo. Nazadnje ga ji je pokazala Marica. Šel je od gostilne po cesti navzgor: »No, lep fant!« je pripomnila prijateljica. »Še zunaj cerkve ni mogel biti pri maši.«

(Dalje prihodnjič.)

Pridobivajte novih naročnic!

Šopek marjetic

Jože Krivec — (Nadaljevanje)

Pozno v noči se je privlekel Ivan domov. Irena je še bdela, saj od razburjenja ni mogla zaspati. Vse mogoče misli so jo težile.

Jasno je čula korake, ki jih je naredil po kuhinji, da je prišel do mize in predstavljal si ga je, kako strmi v tiste stvari na njej. Dolgo je vladala tišina, šele čez čas je bilo slišati, da je prestopil. Zamrmral je nekaj nerazumljivih besed.

Precej časa se je mudil v kuhinji. Kljub temu pa vrata kredence niso škripala kakor večkrat, ko je vsepovsod stikal, če je bil lačen. Morebiti pa nocoj ni čutil gladu...

V kuhinji je sezul čevlje in prišel z drsajočimi nogami v spalnico.

Na videz se je predramila, kakor bi bila najlepše spala. Spet se je okrenila na drugo stran.

»Vendar nisi pozabil, kje je tvoj dom? Mogoče si se pa zmotil in si zašel. Bolje poglej!« se je naposled obregnila vanj.

»Le začni znova, če te je volja. Pripravljen sem, če tako želiš,« je zabundal. V njegovih očeh ni bilo nič milosti, divja strast je zijala v njih.

»Ha-ha-ha!« se mu je zarežala v obraz. Potegnila je odejo do vratu. »Pripravljen! Ti si vedno in na vse pripravljen. Pojdi zdaj na Ravno cesto, če si pripravljen!« V tem trenutku ji je padla čez obraz nje-

gova težka desnica. Z levico je strgal odejo z nje in jo potegnil s tople postelje.

Hitro je skočila pokonci. Zadržala je vsak jok in solze. Jeza jo je razganjala. Komaj trpi zaradi tolike žalosti in sramote, zdaj jo bo še tepel! Vzkipela je, ni se mogla premagovati. Z divjo silo je zgrabila za stol sredi spalnice in ga zalučala proti njemu. Odbil se je od poda in odskočil v-njegova kolena.

»Ti me boš tepel? Ti?« je kričala. Iskala je še nečesa, kar bi mu mogla vreči. — »S kakšno pravico me biješ? Čemu? Zato, da skrbim za dom in otroka, ko se ti potikaš Bog ve kje okrog? Ali si ti kak oče? Kje bi capljali tvoji otroci, če ne bi imeli mene? Na Ravni cesti kakor ti?« se je sipalo iz Irene brez prestanka, kakor da ne bi menila nehati.

Ivan je objemal svoje boleče koleno in stiskal ustnice.

»Če se tu slabo počutiš, lahko greš k Ljubici Predovič in ji neseš nove uhane. Še one druge lahko pobašesh, če se ti zdi. Na mizi zunaj ležiyo. Pojdi z njimi, saj te je povabila za nocoj! Pojdi! Pojdi in ni se ti treba več vrniti! Če se šteješ tja, tam ostani. — Nesi ji uhane, ki si ji jih kupil! Kar njej jih poklanjaj, ne meni. Tudi onih, ki bi ti jih ona vrnila, ne potrebujem. Takih darov ne maram! — A račune naj poravnam jaz, kaj?«

»Kakšne račune? Odkod te neumnosti?

»Račun za uhane, ki si jih podaril Ljubici! Na mizi zunaj ga imaš! Pojdi in se ga nauči na pamet!«

Ivan je sedel na postelji, Irena se je tresla sredi spalnice. Tako sta se kregala. Irena je stvar vedno bolj motala, da Ivan ni našel nobenega opravičljivega izgovora. Zaletaval se je z odgovori kakor se je dalo, ali pa je kar molčal. Vsi njegovi izgovori in spretnost nista niti malo zadoščali, da bi se pokazal nedolžnega. Prinesla mu je na svetlo stvari, za katere je mislil, da bodo ostale za vedno zakrite.

(Dalje prih.)

Marija Znidaršič:

Pomladna bol...

Pod Križno goro češnje so vzcvetele,
tako prijetno, sladko in vabeče
je ob njih, ko sonce žarke meče
na cvetove te deviško bele.

Ob cvetočih češnjah bom bom odložila,
ki spremlja me vse dni, na vseh poteh,
in v teh omamnih majevih nočeh
lepote naših polj se bom napila.

O Bog, kako je čudno danes meni...
Življenje vsepovsod kipi, vse poje,
in to bogastvo vse je danes moje,
le srce za to se nič ne zmeni...

Poravnajte naročnino!

Prehrana zdravega in bolnega človeka

Milica Sivec — (Nadaljevanje)

V svrhu zboljšanja okusa dodajamo mesu obilo začimb, posebno soli. Nekatere teh dražijo živčevje, sol pa vzbuja žejo in zapeljuje ljudi k nepotrebnemu pitju.

Redilnost mesa se precenjuje, ima namreč obilo beljakovin, ki so važne predvsem zaradi svoje gradbene vrednosti. Beljakovine so neobhodno potrebne za telesno rast in za obnavljanje uporabljene stanične snovi. Važnejše od živalskih pa so rastlinske beljakovine, ker jih podpirajo v njihovem delovanju nenadomestljive življenjske snovi, vitamini, ki jih je v rastlinah največ.

Meso smatrajo mnogi kot »krepko« hrano in vir telesnih moči. Izkustva pa dokazujejo, da izključno in pretežno mesna hrana ljudstvu ni v prid. Eskimi n. pr., katerim je meso glavna hrana, kljub temu ne dočakajo visoke starosti. Arabci, ki se bore za svoje življenje v vročih pustinjah Azije in Afrike, uživajo le kruh, dateljne, sladkorno trstiko, solatne juhe in pijejo vodo; meso imajo le ob velikih praznikih. In vendar so ti ljudje lepi, krepki ter izredno vztrajni in odporni. Tudi naši predniki so uživali meso le poredkoma in so bili krepkejši od nas. To so dovolj prepričujoči dokazi, da brez te »krepke« hrane človek lahko dobro izhaja in nič ne izgubi na svojih telesnih silah.

Dišave in začimbe

V svrhu zboljšanja okusa in duha dodajamo jedem dišave in začimbe. One nam vzbujajo slast do hrane, da jo použijemo s tekom in jo telo rado sprejme. Taka hrana nam več zaleže, kakor ona z neprijetnim vonjem in slabim okusom, ki jo telo odklanja in le slabo izrablja. Prijeten duh in okus vplivata na živčevje vonja in okusa, dražita slinavke in žleze, da hitreje delujejo in izločajo več sline in prebavnih sokov, ter s tem pospešujejo prebavo.

Vonj in okus sta v tesni zvezi med seboj. Vonjamo lahko samostojno, nikdar pa ne okušamo brez vonja. Zato nimamo pravega okusa, ko smo nahodni. Kdor si zakrije oči in zatisne nos, ne loči raznih sort sadja, zelenjave, mesa i. dr.

Naraven okus jedi je zelo različen. Ne ločimo n. pr. okusa sadja le po njegovih sortah, temveč vemo, da se ločijo po finih odtenkih okusa celo plodovi iste vrste, ki so zrasli na istem drevesu. Kakor s sadjem, tako je tudi z zelenjavo, sočivjem, krompirjem, žitom, mesom itd.

Kakor okus, je različen tudi naravni vonj jedi. Naša naloga bodi, da urimo vonj in okus v spoznavanju tega, kar nam nudi narava prijetnega. S tem vedno bolj bogatimo izbor svoje hrane, podpiramo tek do jedi in zboljšujemo prebavo.

Okus ljudi je različen, kar ugaja enemu, drugi lahko odklanja. Z dodatkom dišav in začimb moramo biti tedaj zelo previdne, jih moramo rabiti v pravem skladu in razmerju.

Začimbe so skoraj vse rastlinskega izvora, iz rudninstva in živalstva jih je le malo. K rudninam spada kuhinjska sol, k živalskim začimbam pa ekstraktivne snovi okusa, ki jih vsebuje meso. Jušne kocke so sestavljene iz ekstrakta pečenke in kuhinjske soli. Ker je postala kuhinjska sol naša najvažnejša začimba, bomo govorili o njej v posebnem poglavju.

Rastlinske začimbe delimo v domače in tuje. Velika večina dišavnih rastlin je domačega izvora in rastejo na vsakem našem vrtu, tuje pa uvažamo iz tropičnih krajev.

Najvažnejše domače dišave in začimbe so: čebula, česen, šalotka, drobnjak, por, timez, majaron, rožmarin, peteršilj, kumina, janež, zelena, korenje, meta, pehtran, melisa, rman, gorčica, salvija, kamilice, brinje, žafran, paprika, paradižnik, lovor, citriona in še mnogo drugih.

Za začimbo uporabljamo njih liste, korenine, čebulice, cvetje in plodove. Poleg prijetnega vonja in okusa imajo še hranilno in nekatere tudi zdravilno vrednost. V zdravilne namene uporabljamo njih liste, korenine, cvetove in semena. Vsaka skrbna gospodinja hrani v svoji domači lekarni janež, kumino, kamilice, rožmarin, timjan, meto, meliso, rman, salvijo, peteršilj, zeleno, žafran, brinje, lovor i. dr. Zdravilna moč česna in čebule je splošno znana.

(Dalje prih.)



Prve češnje

Ko v majniku zagledamo na trgu prve češnje, vemo prav za gotovo, da je konec vseh zimskih tegob, da je konec mraza in pomanjkanja, da bo to ljubo božje sončece, ki je pozorilo te yabljive rdeče sadove, ki vrčujajo celo razkošje veselja v otroških srcih, pustilo rasti, vzkliti in zoriti še mnogo mnogo božjih darov, da bomo mogli obilneje založiti naše včasih tako skromne mize.

Prve češnje! Ali se jim sploh moreš ustavljati? Nehote, ti zastane korak, ko jih zagledaš. V duhu že vidiš žareče otroške oči, ko jih boš prinesla domov, in že si preudarila, da to ali ono drobnjad lahko pograješ, samo da si pridobiš šopek teh prvih rdečih češenj in z njimi prineseš domov upanje na vedno več dobrega in sladkega sadja.

Res je! Začenja se doba, ko bo na naših vrtovih vsega dovolj, ko bo naš trg vsak dan obilneje založen. Že sedaj bi pa rada opozorila vse gospodinje, da v teh dneh večkrat pomislijo na mesece, ko so zastonj iskale na trgu najskromnejši šopek zelenjave, pa so se le premnogokrat prazne vračale domov. V letošnji dolgi in hudi zimi je gotovo vsaka gospodinja sprevidela važnost shranjevanja in vkuhanja sadja in zelenjave. Pa boste rekly: »Saj je še čas! Kje je še jesen!« Res je jesen še daleč in mnogo nam bo še nudilo poletje, vendar je važno, da tudi nežno pomladansko zelenjavo in zlasti prvo sadje shranimo za zimo. Zlasti češnje in grah so nenadomestljivi. Če ni potrebne posode in sladkorja, češnje tudi lahko posušimo. Naše babice so suhe češnje prav dobro poznale in jih pozimi s pridom kuhale za bolnike in posladek družini. Manj znana je češnjeva marmelada ali tako imenovano češnjevo meso, ki ga lahko po načinu povidla ali češpljevca skuhamo s prav malo sladkorja. Grah je pa seveda najboljši v sopari kuhan v Wekovih kozarcih. Dobro je pa tudi zrelo oluščeno in suho zrnje zlasti za juhe in omake pa tudi za rižoto. Paziti je treba le, da se v njem ne zareda grahovi hroščki. Zato je treba grah, ki ga

bomo rabili za hrano, toliko segreti, da se zamoriijo vsa morebitna jajčeca. Grah pri tem ne bo izgubil na svoji hranljivosti, pač pa bo izgubil kaljivost. Zato moramo grah za sajenje na drug način razkužiti.

Kuharski zapiski za maj

Majnikovo vino

Šopku dišeče perle ali prvenca, ki pa še ne sme biti razcveten, obtrgaj vršičke, jih operi in odcedi ter deni v čisto stekleno ali porcelanasto posodo, dodaj sok ene limone, tanko rumeno lupino, sok pol pomaranče, 5 dkg sladkorja in postavi za četrť ure v stran. Medtem kuhaj 20 dkg sladkorja, politega s četrť litra vode, dva klinčka in košček cimeto ve skorjice. Nekoliko ohlajenemu sladkorju primešaj en liter dobrega belega vina ter vlij vse skupaj k namočenemu prvencu. Čez četrť ure odcedi in hitro uporabi, ker sicer zgubi svojstveni okus.

Krompirjev golaž s posebno salamo

Olupi en kg krompirja, ga zreži na kocke, operi ter pusti v mrzli vodi. Zreži na drobne kocke nekaj prekajene ali samo soljene slanine in jo lepo rumeno sprazi, dodaj 2 veliki sesekljeni čebuli, sprazi tudi te in dodaj žlico sladke paprike, žlico paradižnika, ščep kumne in 10—20 dkg na kocke zrezane posebne salame. Ko vse dobro premešaš, dodaj odcejeni krompir in zalij z vodo, da je vse pokrito. Kuhaj pokrito, da se vse zmeħča in razmeħčani krompir omako zgosti. Prav tako pripraviš tudi fižolov golaž, samo da namesto krompirja dodaš 60 dkg namočenega in kuhanega belega fižola ali fižolice.

Zajček z graham

Meso domačega zajčka zreži na koščke. V primerno kozico deni žlico presnega masla, prepraži na njem košček sesekljanec čebule in šopek zelenega peteršilja, dodaj meso, ga malo posoli in praži, da nekoliko zarumeni, dodaj potem žlico moke in 1 liter zelenega graha, zalivaj postopoma s kostno ali zelenjavno juho in kuhaj, da se vse lepo zmeħča.

Mangold s krompirjem in parmezanom

Za to jed potrebuješ samo mesnata stebila mangolda, iz listov pa lahko pripraviš špinačo. Stebla zreži na 5 cm dolge kosce in jih opari. 1 kg krompirja olupi, samo na pol skuhaj in zreži na bolj debele rezine. Primerno kozico namaži s presnim maslom in obloži s plastjo krompirjevih rezin, potresi s kumno, soljo, poprom, seseklano čebulo in parmezanom. Nato naloži plast mangolda in zopet krompirja ter ga potresi kot prej. Iz presnega masla, moke in mleka ali vode naredi gosto omako in jo vlij čez vloženo sočivje, da dobro stoji čez. Potem speci v topli pečici.

Korenčke z zelenim grahom

Pol kg mladega korenčka ostrgaj in zreži na listke ali rezance. Pol kg zelenega graha olušči in ga deni v lonec; vrh graha deni korenčke, dodaj košček presnega masla, soli in žličko sladkorja ter zalij samo toliko z vodo, da stoji čez. Kuhaj na srednjem ognju tri četrt ure. Daj s slanimi krompirjevimi koščki kot samostojno jed na mizo.

Krompirjev zavitek z gobami

15 dkg gob, sedaj v maju boš vzela mavrahe, pozneje pa druge, kakršne do-

biš, torej 15 dkg gob očisti, operi in seseklaj. Na presnem maslu prepraži košček sesekljane čebule in nekoliko zelenega peteršilja, dodaj gobice in praži, da se posuše. Potresi z žlico moke, odišavi s kumno, česnom in soljo ter zalij s četrto litra kislega mleka ali samo z vodo in limonovim sokom. Medtem skuhaj 1 kg olupljenega in razčetverjenega krompirja, ga odlij in pusti, da v sopari še nekoliko pohlapi; potem ga pretlači na desko, dodaj soli, za oreh masti ali presnega masla, 1 jajce in 15 dkg enotne ali koruzne moke ter hitro zgneti v testo, ki ga takoj razvaljšaš za mezinec debelo. Potresi ga z odcejenimi gobami, trdno zvij in speci v primerni kozici. Med pečenjem ga večkrat pomaži s stopljeno mastjo ali s presnim maslom. Še vroč zvitek zreži na lepe rezine in daj z odcejeno omako od gobic na mizo.

Koruzni pouding s češnjami

Zavri v kozici pet osmink litra mleka. V skledi zmešaj četrto kg koruzne moke ali zdroba, žlico kakava, primerno sladkorja in tri osminke litra mleka. Vlij to v vrelo mleko in mešaj 8 minut, da se skuha. Potem zmešaj pol kg kuhanih in odcejenih češenj, stresi vse skupaj v skledo in postavi na hladno. Mrzlo stresi na krožnik in oblij s sokom od češenj.



Z A P R I D N E R O K E



Moda

1. Ličen kostum s progasto jopico brez ovratnika in enobarvnim krilom, ki ima ob strani mal razporek.

2. Enostaven model plašča. — Plašč je dragocen del naše garderobe in čim manj blaga porabimo zanj, tem bolje za nas. — Oglejte si naš model: predstavlja plašč, ki je zaradi svoje izdelave za vse letne čase, je primeren vsaki postavi, a zanj rabimo le eno samo dolžino 140 cm širokega blaga. Za srednje močne postave (92 cm pr. šir.) zadostuje torej 1,25 m blaga v navedeni širini. Za vstavljene kozice, rokava in ovratnik pa dobimo blago od starih kril ali obleke. In te vstavke iz

starega blaga izmenjavamo poljubno po letnih časih. So iz svile, volne ali krzna, pač času primerno.

3. Praktična pisarniška obleka ima kot edini okras vstavljene velike žepe.

4. Karirasto in enobarvno blago vzamemo za to mladostno obleko.

5. Iz starih moških hlač sešij ličen telovnik.

6. Iz starega nemodernega kostuma si ukrojimo sličen komplet.

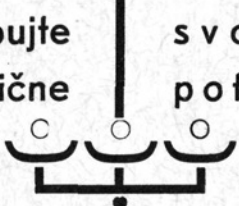
7. Edini okras te bluze so robčki.

8. Barvno ubrano blago oziroma mali različni ostanki blaga nam pričarajo to zelo ljubko, a preprosto krojeno bluzo.

9. Za naše deklice.



Kupujte svoje
elektrotehnične potrebščine



v prodajalni

Mestne elektrarne ljubljske

na Mestnem trgu 1

Oglejte si zalogo lestenecov, miznih in drugih svetilk ter električnih aparatov za razne gospodinske svrhe, vse prvostopne izvedbe, kakor tudi žarnice za razne napetosti in raznih izvedb.

Priključne ovrice in drobni zatikalni material nudimo po nizkih cenah in dobre izvedbe.

Izvršujemo v stroko spadajoča popravila pri instalacijah, na aparatih in napravah najhitreje in v lastnih delavnicah

Ravnateljstvo
Mestne elektrarne ljubljanske

Krekov trg št. 10-II.

Mestna hranilnica Ljubljanska



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

Pupilarno varna! Sodno depozitni
oddelek, hranilniki, tekoči računi

Za vse vloge in obveze hranilnice jamči
Mestna občina Ljubljanska

Ako gre za zavarovanje, pride v poštev le
VZAJEMNA ZAVAROVALNICA
Ljubljana, Miklošičeva cesta št. 19

1. požar, vlom, nezgode, jamstvo, kasko, steklo, zvonovi;
2. doživetje, smrt; rente in dote v vseh možnostih; posmrtno zavarovanje „Karitas“. — *Zavarujte sebe in svoje imetje vedno pri naši domači slovenski zavarovalnici!*

LJUDSKA POSOJILNICA V LJUBLJANI

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

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

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

Posojilnica je bila ustanovljena leta 1895.