

iglooed



1940

»VIGRED«, ženski list z Modno in Krojno ter Vzorčno prilogo. — Izhaja vsak mesec. — Naročnina znaša Din 25.—, z mesečno prilogo Din 50.—. Če se naroči 20 izvodov (brez priloge) pod enim naslovom, le Din 20.—. Za inozemstvo Din 32.—, s prilogo Din 64.—.

Izdaja konzorcij »Vigredi« (Vida Mašič) v Ljubljani, Pražakova 8. Uredništvo (odgovorna urednica Zora Požanel) in upravnništvo Pražakova 8. Telef. št. 4034. Tiska

Misijonska tiskarna v Grobljah. — Za tiskarno odgovarja A. Trontelj C. M. Sklep uredništva 10. dan prejšnjega meseca. Rokopisov uredništvo ne vrača, nena-ročenih prispevkov ne honorira.

Rokopisi in vsi dopisi, ki se tičejo vsebine lista, naj se naslove na uredništvo, vsi dopisi glede priloge na upravo. Naročila, reklamacije in naročnino sprejema uprava »Vigredi«. Uredništvo in uprava: Pražakova. 8.

VSEBINA: Najkrajši žarek (F. Neubauer). — Za kruhom in lučjo (J. Plestenjak). — Rada bi bila prav droben cvet (Ana Galetova). — Moj rojstni kraj (Nežika Kastigar). — Pismo (A. Galetova). — Tja od obale (Kunstelj Antonija). — Za božič potic! (Glinškov Janez). — Marija (Francè Kunstelj). — Družinska kronika. — Vigred slovenskim ženam in dekletom! — Opeklina in opare (M. S.). — Prehrana zdravega in bolnega človeka (Sivec Milica). — Deklica na tuje gre. — Iz domačih krogov. — V naših domovih. — Za pridne roke.

Ako gre za zavarovanje pride v poštev le **Vzajemna zavarovalnica** LJUBLJANA • Miklošičeva 19

1. požar, vlom, nezgode, jamstvo, kasko, steklo, zvonovi; 2. doživetje, smrt; rente in dote v vseh možnostih; posmrtninsko zavarovanje »KARITAS«. *Zavarujte sebe in svoje imetje vedno pri naši domači slovenski zavarovalnici.*

LJUDSKA POSOJILNICA V LJUBLJANI

r. z. z n. z. Ljubljana, Miklošičeva c. 6 (v lastni palači)

obrestuje hranilne vloge najugodneje

**Nove in stare vloge, ki so v celoti vsak čas razpoložljive,
obrestuje po 4 %, proti odpovedi do 5 %**

igred

LETO XVIII.

LJUBLJANA, 1. DECEMBRA

ŠTEV. 12.

Franjo Neubauer:

Najkrasnejši žarek

Najkrasnejši žarek shranila
ljubezen je večna nekda
in angelom je naročila,
naj čuva ga skrbno ves raj.

Čez tisoče let je poslala
ta žarek na grešno zemljo,
kjer v materi bilo spočeto
ta čas je najlepše telo.

In temu telesu podala
ta žarek prečisti je v dar,
nikdar še za hip ni podlegel
temi peklenskih prevar.

To duša je Tvoja, Marija,
ta žarek je v Tebi bil vžgan,
ko zemlji vesoljni zasvetil
spočetja je Tvojega dan.



ZA KRUHOM IN LUČJO (Nadaljevanje.)

Pred kočo je zaštorljalo.

»Mleko in pošta!« se je nasmehnila Stana, nalila šilce žganja in ga dala starikavemu in malce pritlikavemu možakarju.

»Gospodična, če želite, tu so časopisi, jaz bom pa ta čas prebrala pismi. Mati in brat mi pišeta!« Obraz se ji je raztegnil v čudovito lep smeh in oči so ji nehote ušle skozi okno proti Ljubljani. Tam pod Golovcem je njen dom in tam je njena mati, že stara, čisto siva, pa zmerom mladostno dobra.

Tinca je časopise le na hitrico pregledala, iz Loke novic ni bilo, za druge se ni zanimala.

»Začnete že s poukom?« je pobarala Stana, ko je videla, da se hoče Tinca že odpraviti.

»Morda čez dva dni! Pripraviti se moram in si urediti stanovanje!« se je nekam žalostno nasmehnila; te skrbi prej še poznala ni. V samostanu je bilo zmerom že vse pripravljeno in mati je znala košaro tako lepo napolniti, da je bilo vse na svojem mestu. Njej se ni bilo treba za vse to nič brigati.

Plačala je, Stana pa nerodno spravljala denar, ker je hotela učiteljici le gostoljubno postreči in jo je zbolelo, ker Tinca tega ni marala.

»Brez zamere in oglasite se še!« se je poslavljala od Tince in jo spremljala do pred koče.

»To pa že. Če drugače ne, ob nedeljah!« ji je zagotavljala Tinca in najrajši bi še ostala v koči. Tako domače se ji je zdelo med temi lesenimi stenami in že prve hipe je vzljubila Stano.

»Hvala Bogu, kadar mi bo težko in dolgočasno, imam vsaj človeka! Stana ni več tako mlada in mi bo mogla marsikaj svetovati in te ljudi tudi pozna! V gostilni se razkrijejo in razklepetajo in tedaj se pode-rejo vse pregraje do srca — in tedaj ne govore usta ampak srce.« Sama se ni spomnila, kje je našla te misli, bile so ji pa vseč in zdelo se ji je, da bo morala na to misel še računati.

»Če le utegnete, veste, včasih mi je kar hudo, ko sem sama!« je nekam mehko in proseče izrekla Stana in se motala okoli miz

pred kočo, Tinca pa je zavila proti Zarečju. Pot je bila zaznamovana in hribovskih potov je bila Tinca vajena. Drevje se ji je zdelo domače, vsak grm je dišal po domači grapi.

VII.

Prva srečanja

Šola je bila podobna bajti, njena okna so mežikala v breg, kjer so se v vetru prepirali bori in mecesni, na goličavah se je pa pasla živina. V šoli so pripravili in za silo počedili tudi izbico, njeno stanovanje. Okno je gledalo na vas, na nizke hiše, pokrite s slamo in na pot, ki je bila zmerom blatna in so se vozovi udirali do sore v mastno ilovico. Če je odprla okno, je vse stanovanje prepojil duh po gnojnici, ki se je odtekala izpred hiš in polzela po bregu in se ustavljala na cesti.

Klopi v šoli so bile čisto navadne in za silo zbite in namesto šip, so zatlačili v praznoto starih cunj in papirja.

»Veste, z otroki pri nas je križ! Trda je za kruh. Otrok izhodi, hajdi na pašo, za pastirja že odleže. Potem pa v hosto, na njive, na košenine, za šolo je malo, malo časa. Sicer so pa otroci že brez šole preveč prefrigani, vi jih še ne poznate ne. Okoli vas se sučejo ko angelčki, ko jih pa ne vidite, so celi škrateljčki, jaz jih že poznam, primojdunaj!« se je mogočil župan in kar preslišal, ko mu je potožila, da vrata le za silo vise, da streha pušča, da so ilovnate krpe pri peči popustile in da se v kotu za mizo kruši zid.

»Seveda, vam je nerodno, v mestnih šolah ste se izučili. Tu je drugače, se boste morali že privaditi. Revščina je revščina!« ji je razlagal in še njemu se je zasmililo dekle, hkrati se mu je pa nekaj zganilo v duši, prezirljivosti podobno: »Le poizkusi kaj se pravi kruh zaslužiti. Ampak tvoj je še zmerom dober.«

Tinca je molčala, zdaj, zdaj pogledala župana. Sivi lasje, kolikor mu jih je še ostalo, so se lepili na glavi in kadar je spregovoril, sta se zarežala iz praznih čeljusti le dva oškrbena podočnika. Roki sta mu bili lo-

patasti in izmučeni, le oči so živo švigale in zdaj pa zdaj kar prebodle s svojo sivino, pred katero se je Tinca zgrozila. Zdelo se ji je, da v njej ni odkritosti in da ž njo prikriva svoje prave misli, ki jih pa njej v obraz neče izreči. »Take in take sem ji napovedal!« se bo pobahal pred vaščani, ko ga ona ne bo slišala in takrat bo vsemu, kar se skriva za sivino, še dodal.

»Sicer pa, gospodična, jaz bom že gledal tako, da bo prav. Morda bi bilo pa za vas le bolj pripravno, če bi jedli v gostilni. Toplakova mati dobro kuhajo!« Županu se je čudno zdelo, da učiteljica sama kuha, še bolj se mu je pa čudno zdelo, da se zna sukati pri kmečki peči. Mislil si je pač, da si deklina gosposka niti mleka ne bo znala zavreti.

»Tisto bore, kar jaz pojem, bom že sama skuhala,« se je zavzela Tinca, ker je mislila, da se županu morda smilijo drva.

»Kakor vas je volja, jaz sem le mislil...« se je opravičeval župan in skoro nerodno mu je bilo, tudi on se je spomnil drv. »Ne smete misliti, da bi se za drva bal. Če bi jih bilo premalo, jih vam kar še pripeljejo. Nak, zaradi drv se pa ne bomo sporekali, nak!« se je razkačil, da je Tinco kar zazeblo.

»Veste, če sama kuham, s časom razpologam, kakor jaz hočem in tudi skuham, kar se že meni zljubi in kar si pač zaželim,« je pojasnila, da bi zabrisala očitek, ki ji je gledal iz oči in ga je tudi župan prepoznal. »Sicer pa ni napačen! Svoj prav ima možakar!« si je zatrjevala, ko se je odpravljala v šolo. Morala je skozi vas. Čutila je, da so na vse šipe prislonjeni obrazi in da jo obletavajo pogledi, se ustavljajo na njenih čevljih, na njenih nogavicah, na njenih laseh in še na zobeh jih je zaslutila.

Otročaji so se podili po vasi in se opletali z malhami, v katerih so nosili po eno ali dve raztrgani knjigi in nekaj listov papirja, kar je bilo nekdanj podobno zvezku. Ko so zagledali učiteljico, so se potuhnili in poturčili ter pohlevno in skesano lezli v bajto - šolo, se skrivaj ozirali, če jih morda ni opazila.

Molili so zmedeno. Spogledovali so se in lovili besede, da bi si pomagali. Molitvic si niso mogli zapomniti in eden izmed »učenjakov« ji je celo zabrusil, da preučeno moli. Tako da ne zna! Tinca se mu je na

tihem smejala, poučila ga pa resno, kako in kaj je z njeno učenostjo.

Klopi so škripale in bose noge in okovani čevlji so drgnili po tlaku, da je Tinco trgalo po ušesih. Veter se je igral s papirjem in odgrinjal cunje, s katerimi so bila zamašena okna.

Nekateri so buljili v klop, drugi so nepremično gledali njo, nekaterim se je pa zdehalo in njihove misli so se podile po kartah, po lazih, Tince še slišali niso!

»Tonček, kje si bil včeraj?« je spregovorila in šolarčki so onemeli.

»Jaz, jaz sem čevelj zgubil!«

»Bos bi bil prišel!«

»Oče so rekli, da se ne spodobi!« se je odrezal otrok, se usedel in povsili oči.

»In ti, Matevž?«

Hl — — la — — ače niso bile suhe!« je zastokal, da se je Tinci v srce zasmilil.

»Dobro, dobro!« ga je potolažila, ker se je jokal, drugi se pa smejali.

»In ti, Francek?«

»Junico smo gnali k biku!

»In ti, Tonček?«

»Zeblo je!«

»No, Tinček, tebe tudi ni bilo!«

»Sem pozabil!«

In so se izgovarjali, da so pasli, da so otroke varovali, da so kašljali, da se je doma ura ustavila, sosedovi so jo dali popraviti, da je krava storila, da je svinja povrgla in da so se kokoši zgubile.

Tinca se je smejala in je bila žalostna. Smilili so se ji otroci, ki so bili še nepokvarjeni in dovezetni za lepo in dobro, ampak na sto in sto okov jih je priklepalo na trdo nezprosno: zemlja hoče celega človeka, nič se ne pogaja in nič ne popušča, kdor tega ne ve, se mu maščuje. Trd je ta zakon in krvavo neusmiljen in predostokrat nehvaležen.

»Šola je tudi potrebna, tako povejte doma,« jim je naročala za starše in nekaterim je bilo kar všeč, če bi jim ne bilo treba ostajati doma. Šteklajeva Metka se je zmerom cmerila, če ni mogla v šolo, v glavo si je vtepla, da bo nekoč gospodična in da bo tudi ona učila otroke, da pa bo bolj huda nego je gospodična Tinca.

Metki se je že to zdelo imenitno, da je tablo brisala, kredo pripravila in med odmori razgrajče zapisovala. In šolarčki so

ji nagajali »gospodična«, njej je pa to nagajanje ugajalo. »Le dajte, le dajte, saj bom res!«

»Metka le uči se!« jo je opominjala Tinca in tudi očeta podžigala, naj ji ne jemlje veselja.

»I, stane, stane!« je tarnal Šteklaj, dobro pa mu je delo, ko je Tinca hvalila Metko in ji obetala gosposko službo.

»Vam se ne bo poznalo, vaš grunt je trden!« se mu je nasmehnila in Šteklaju potrkala na najbolj občutljivo steno srca.

»Tisto je že res, nič ne rečem, ampak doma bi jo rabili. Veste, naš grunt še ni dekel najemal,« se je razkoračil in oči so mu zajele vse košenine in vse obronke, do koder je segal njegov grunt. V Ameriko je moral, da se je prikopal do denarja in da je izgrebel to domačijo iz dolgov.

»Ne bo jih vam treba!« ga je oščipnila Tinca. »Mlado ženo še imate in vi ste trdni ko dren!«

Šteklaj se je namuzal in pomežiknil, nazadnje pa zamomljal.

»No, zadnje besede še nisem rekel, na dobre nasvete pa še nikoli nisem pljuval, Vi ste dobra ženska. Zdaj pa verjamem, da ste v hribih doma. Kar po domače jo znate krojiti!« se ji je prilizoval in se je globoko priklonil, kot se je navadil v Ameriki.

»Ta pa zna! Ampak njega Amerika vsaj izkvarila ni!« je prešnilo Tinco. Spomnila se je, da so ji že prvi dan pripovedovali, koliko domačinov je v Ameriki, koliko se jih je izgubilo in da si niti toliko niso prihranili, da bi mogli domov.

Nedelja je bila lepa in čista in še veter je potihnil. Mecesi v bregih so molčali in bori so si le skrivaj šepetali.

Zvon je pozvanjal, tiho, pretrgano, zdaj že sunkoma, potem se pa pognal v nedeljsko pesem, ki se je razlila po vseh kotlinah in po vseh lazih in zajedah, kjer so se skrivale hiše, bajte in kjerkoli je že utripalo človeško življenje.

Po stezah, po njivah in po kolovozni poti so se zaganjala v grič utrujena telesa stark in starcev, udarjali koraki čokatih mladcev in so drobile noge — v nerodne čevlje obutih deklet, otroci so pa tekali kar križem, se lovili, ko da se je pričela velika noč.

Tinca je nedelje že težko pričakovala. Vsak dan je slišala plahutanje glasov iz zvo-

Anka Salmič:

ODPOVED

Nikar pri meni ne postajaj,
ne glej me s črnimi očmi,
oj fantič ti!

Šla mimo mene je pomlad,
in ni mi cvetja podarila.

Le trnje in osat.

Ti pa si kakor hrast močan v dobravi,
od zdravja, sreče lice ti žari,
in ogenj ti v očeh gori.

Nikar ne hodi mimo moje grede,
ker nageljnov, rožmarina v njej več ni
Naj Ti srečnejše dekle šopek podari.

nika in kadar je morala v šolo, se je zagledala v cerkvico na griču. Le Stanine kočice ni mogla videti, čeprav si je je nekam čudno želela. Vsaka misel nanjo ji je bila prijetna in zmerom se ji je dozdevalo, da tudi Stana misli na zapuščeno učiteljico - začetonico.

»Gospodična, nič se ne mudi!« jo je ogovoril gosposko oblečen človek, ki je bil pa vsekakor domačin, spoznala je to po govoricah.

»Saj ne hitim!« se je izgovarjala Tinca, delala se pa, ko da je utrujena.

»Veste, saj se meni tudi ne mudi. Pred vojsko sem jo že meril v Ameriko in sedaj sem prišel pogledat, kako se stari svet vrti! Rekel sem si, pa si pogledajmo še Grmado!« se je muzal Brstečev Tine, mežikal Tinci, ki se mu je odmikala.

»Vi še niste dolgo v Zarečju, gospodična, ampak se boste že privadili. Če bi v družino prišli, bi se vam kar prilaglo. Jaz se kar videti ne morem med našimi nerodnimi butarami.«

»Nisem še dolgo, pa mi je kar všeč!« ga je zavrnila Tinca in tisti hip je zagledala Stano.

»Oprostite, prijateljica me kliče!« se je še opravičila in stekla k Stani.

»Ravno prav! Rešila ste me nadležneža!« jo je ogovorila Tinca in Stana je bila vsa srečna.

»Poznam ga! Sama bahavost ga je. Gorje mu, kadar mu bo studenec usahnil. Nihče ga ne bo poznal, čeprav zdaj vso vas napaja!«

Tinco je zbolelo, tako žalostne zgodbe je že slišala o Amerikancih.

»Izogibajte se ga! Ljudje ga ne marajo. Ker pa ima denar, si mislijo, če si neumen, pa plačuj, žejni smo in vino nam je kar dobro!«

Tinco je zazeblo in nehote se je spomnila Štehneta. »Torej, sedaj se mi nastavlja že drugi podlež!« jo je zaskrbelo in povabila je oči in se zagledala v tla, kjer je trepetalo odpadlo listje in se krčilo v jesenskih bolečinah pojemaajočega življenja.

»Ne smete biti huda!« je skoro zaihtela Stana. Bala se je, da je Tinco užalila in da si je zgubila prijateljico, ki je tako želela po njej.

»Zakaj?« se je začudila Tinka in njene oči so izžarevale ljubezen in prečudno hvaležnost, ki si je Stana ni znala razložiti.

Stana je obmolnila, razumela pa je, da je Tinco zbolelo. Vsa zasopla je stopila v cerkev. Ženske so ji hotele dati prostor v klopi, pa se jim je prijazno nasmehnila, kot bi hotela reči: »Le sedite, ve ste utrujene!« in obstala pod starinsko sliko s komaj vidnim napisom: »Ki je za nas kervavo gajžlan biu.«

Precej pretegnjen, prečuden človek je prlomastil pred oltar. Spoznala je, da to mora biti duhovnik, saj ga je izdajal ovrtnik in

talar. Prižgal je sveče, natočil vina, odgrnil oltar in na starinskem podstavku odprl prav tako starinsko knjigo. Otroci so se nekam razigrano prerivali.

»Tu pa nismo v šoli, v hiši božji smo!« je zagodrnjal in vsi so utihnili. Tinco je rdečica oblila, tudi ona je poklicana, da gleda na otroke v cerkvi. Prerivati bi se morala, če bi hotela pred klopi. prepozno je bilo!

Le nekaj minut je minilo in isti človek je bil oblečen v mašno obleko. Spremljal ga je otrok, ki pa ni znal niti odgovarjati molitvam niti se kretati, prišel je z njim zaradi lepšega.

Po klopeh so se gnetle ženske, starci so se pa stiskali pod korom.

Na koru so zavreščale starinske ogle in oglasila se je stara, pa še zmerom lepa pesem:

Pred Bogom pokleknimo,
povzdignimo srce,
v nebesa zdaj pošljimo,
vse misli in želje.
Ta dar presvete maše
sprejmi od nas, o Bog,
naj zbriše grehe naše,
naj varje nas nadlog.

(Dalje prihodnjič.)

Ana Galetova:

Rada bi bila prav droben cvet

Solzé mi teko,
pa nisem nič, prav nič nesrečna nocoj.
Najlepši je bil od vseh ljudi,
najlepši — pa je bil moj.
Vso trudno in bolno me je pobral
v svoje mlade roke
in me je dvignil s trdih tal
na svoje srce.
In me je nesel iz črnih dni
v luč, v kateri sem zdaj.
A, ko sem se zastrmela v luč,
odšel je nazaj.
Solzé mi teko, ko mislim nanj
in vidim svojo nemoč.
Oh, rada bi bila prav droben cvet
zanj eno samo noč.



Moj rojstni kraj

Nagrajeni sta:

1. *Nežika Kastigar* — Križe na Gorenjskem.
2. *Olga Flor*, Čadram p. Oplotnica.

Nežika Kastigar:

MOJ ROJSTNI KRAJ KRIŽE

Druga za drugo so prislonjene bele bajte v reber. Kakor plahe golobice se stiskajo, kot bi iskale zavetja. Sadovnjaki zadaj za hišami, kašče, kozolci in skednji in gnojišča, kjer se dan za dnem zbira kokošji rod od najstarejše pa do najmlajše generacije. Trhli plotovi, tu pa tam podrti ločijo soseda od soseda. Spomladi, ko ozeleni, ne vidiš vasi. Vsa je odeta v zelenje in deviško belino cvetja. V gredah ob hišah raste pušpan, žingrlc in gartrože; raz okno siplje nagelj, opojno dehti rožmarin in roženkravt. In ko zapoje zvečer fantje pod lipo sredi vasi, se odpre malo okence — srce prisluhne v veselju, ali pa rose solze tihe bolečine temne cvetove, ki rdé kot rubini. Mehko in ubrano se razliva pesem v tihi noči: »Tebi naj velja nocoj spev ljubezni moj...«

Zroče valovi žito v vetru; lepo je zrastle vkljub trdi zemlji. Modre plavice cveto med žitom, ob stezi, ki vodi sredi polja cveto bele kresnice. Stopa deklica in v tihi radosti prebira listič za lističem na beli kresnici: ljubi, ne ljubi, ljubi... Taki so naši ljudje, obraz trd, kakor je trd naš kraški svet, srce pa mило, dobro in čuteče, kakor naša zemlja, ki vkljub trdoti in kamenju rodi.

Otroci se igrajo ob potoku za vasjo. To je že od nekdaj, da se tu zbira bos, razkuštranih las in rdečih lic. Bistra voda, ki tako lepo šumi preko kamenčkov, ki se svetijo v soncu tako lepo, vse to bogati domišljijo otrokovo. Sem priženejo napajat živino, hodijo s sodi po vodo. In marsikaj se da slišati, kar govorijo »veliki«. Da: »kadar jaz dorastem«, to so velike želje malih otrok.

Žene so trpinke, matere svetnice. Ne boje se materinstva. Skoraj vsako drugo leto zajoka v hiši. Lepo politirane zibelke z vrezanimi srčki zavzemajo še vedno mesto v naših hišah. Moderni vozički so pri nas tuji. Ziblje mati otroka in mu poje sladko uspa-vanko: »Gor čez izaro...« Rode in trpe, se

vesele prvih korakov otrokovih in so žalostne, ko se razkrope po svetu, ko dorastejo. Ljubijo in odpuščajo, četudi so goljufane za najlepše, najlepše sanje. Taka je moja mati, take so druge.

Tudi od nas odhajajo v svet, zemlja rodi tako skopo. Z jokom in z maternim blagoslovom odhajajo in se povečini ne povrnejo več. Prebudi se deklica v tujini in si želi nazaj. V daljnih Kanadskih rudnikih hrepeni fant po domači zemlji in prelepi pesmi. Pritisne ustnice na osušen nagelj, ki ga je ob slovesu dobil od dekleta. S svetim spoštovanjem poboža svetinjico, ki mu jo je dala mati na pot. Kot talisman so mu te svetle reči.

Lepo je pri nas na kresni večer. Zbere se mladina ob ognju, poje harmonika, fant ljubeče išče temne oči. Da! — za tebe deklica bi skočil preko visokega ognja. Še lepše je v košnji. Belijo se rokavci grabljic in vroče sonce poljublja bogastvo kostanjevih las: Kosci s krivci za klobuki vriskajo da odmeva. In v jeseni, ko dozori sadje, ko se preša in toči sladki mošt iz stiskalnice. Pa zopet takrat, ko manejajo proso in slačijo koruzo. Iz vse vasi pridejo skupaj in si ob visokem kupu koruze pripovedujejo: o čarovnicah, o zadnji, ki so jo sežgali na grmadi na Ugarju, o večšah, o mroji, o zmaju, ki ga je baje pred davnimi časi videla, žena, ko je šla z jerbasom na glavi čez »Žmavec« v grad. Potem povesti, pravljice in vsaka se začne s tistim lepim: »Nekoč je bilo...«

Ko odcveto v gredi zadnje astre, ko orumeni listje, da zlato žari v jesenskem soncu, takrat se pri nas kuha žganje. Zavije berač po kolovozni poti v vas, da ga zvrne kozarček še toplega. In kadar se kolini pozimi, tudi takrat so naše gospodinje odprtih rok za reveže. Pa pozimi, kako je lepo! Sosed pride k sosеду, sedejo na klop ob peči, otroci pa za peč. Kako se lepo sliši pripovedovanje ob slabo brleči petrolejki, ki riše tako čudne kolobarje po stropu.

Narodne noše ni skoraj nič več pri nas, le kolovrati še samevajo na temnih podstrešjih in sanjajo o davnih časih, ko so pri nas še sejali lan, predli prejo in tkali platno, ga merili na vatte in ga pokladali v široke skrinje. Mati pa so računali: »Toliko ga bo

treba za domačo uporabo, toliko za najstarejšo, ki se moži.»

Nedeljo in praznik se pri nas globoko spoštuje. Če greš zvečer po vasi, slišiš rahlo šepetanje iz koč. Molijo. Saj visi pri nas še vedno v kotu naš mizo Križani in pod njim na žeblju molek iz debelih črnih jagod, z velikim križem na koncu. Ko odzvoní Ave, se zbere družina k veliki skledi zelja, z ocvirki zabeljenega, povrh pa še žgancev in mleka. To je večerja! Enakomerno zajemajo in ropotajo z velikimi žlicami. Po večerji pa k rožnemu vencu. Gospodar moli naprej, družina za njim. Molitev je uteha naših ljudi.

Pridi sestra, da si ogledaš moj rojstni kraj! Vabi te sveti Marko naš zaščitnik in varuh, vabijo te razvaline orteneškega gradu. Kuščarji in kače imajo domovanje v strašnih, globokih ječah, kjer so umirali naši pradedje. Samo cerkvena poleg gradu, posvečena na čast sv. Jurija je še dokaj dobro ohranjena. Tu počivajo ostanki nekdanjih veljakov, ki so do smrti teptali naš rod in

temni smrekov les okrog šepeta bridko pesem preteklosti... Svobodno vriska pastirček na piščalko, ki si jo je vrezal iz vrbovja, ki raste pod gradom. Tako je minljiva slava tega sveta. Kje so krasne stene razkošnih dvoran, prevlečene z gobelinom in žametom, kje lepe grajske gospe, ki so hodile tod v šumeči svili... Naš človek pa je trpel, se boril, dokler ni svobodno zarezal plug, v svobodno zemljo.

Še enkrat te vabim, sestra. Pridi! Slišala boš sladko petje slavca, ki prebiva še tako malo kje. In pri nas je, ker ljubi samoto. V meji ob potoku se bo oglasil, takoj, ko bo mežnar pri sv. Marku odzvonil Ave. Poje milo in proseče, pa zopet vroče in hrepeneče. Tak je moj rojstni kraj. Neznani so v tujem svetu in vendar tako bridko lep v svoji revščini. Ljudje pa imajo bela in dobra srca, ki so tesno povezana s tem koščkom zemlje. Pojo o nageljnih, o deklici z rožmarinom, bolest in veselje podajo v pesmi, toda najlepše zapoje ono, ki poje o zemlji: »Polje, kdo bo tebe ljubil...«

A. Galetova:

PISMO

Pisala bi in bi pisala, pisala,
da odpomorem vsem krčem srca,
a se kalijo mi barve neba
in roka me ne zna več
in prazen je list.
Toliko čutim,
a nimam glasu.
Bleda sem roža brez medu.
Le On to razume,
In On, ki je Vse,
ki tiho sprejema in Vase zapre
vse molke in krike
in vsako bol.
Le On to razume.
in jaz napol.

Iskrene svetonočne pozdrave

in blagoslovljeno novo leto 1941

Uredništvo in uprava.

TJA OD OBALE!

Valovi se morje, buta v sive skale,
nese ladjo proč tja od obale,
od obale v kraje tuje ...
Tjakaj bela ladja pluje.

Ne ustraši se šibkosti mornarja,
ne vode globine, ne moči viharja,
nič ne ustavi jo, ne moti,
ko hiti po morski poti.

Solnca svit popelje jo v otoke,
živobarvne oceanske loke,
mimo palm in piramid v tujino,
pelje vso bridkost, — spomin na domovino.

Valovi se morje, buta v sive skale
nese ladjo daleč od obale,
kjer se sreče pot zapira,
kjer veselje in radost umira.

Glinškov Janez:

Za božič potic!

Leto se je nagnilo h koncu, še nekaj tednov in začelo se bo novo leto in z njim novo življenje. Ob koncu leta dela vsak dober gospodar obračun, da vidi, ali je bilo to leto zanj blagoslovljeno; morda ne izkazuje ne izgube ne dobička, ali pa pokaže le izgubo. Eno kot drugo je za gospodarja važno, ker mu je merilo in vodnik v novem letu.

Mnogi gospodarji imajo s tem dosti posla in skrbi, meni osebno je s tem prizanešeno, ker sem med »posestniki«, ki posedujejo poleg žene in otrok še služkinjo in nekaj panjev čebel. Računa o izgubi in dobičku pri družini ne bom delal, na pamet vem, da znaša dobiček celo živo glavo, zato bom imel opravek le s tremi panji čebel.

Že dvakrat ali celo trikrat sem vzel zapiske, papir in svinčnik in začel računati, kaj so mi moje čebele letos prinesle oziroma odnesle. Računal sem dvakrat, trikrat, pa končno stanje je vedno isto, daleč spodaj, globoko v izgubi. Mislil sem, da sem dober gospodar in dober čebelar, začel pa sem o tem dvomiti, ker nimam ne medu ne denarja.

Pameten gospodar bi pognal od hiše vse, kar mu ne donaja, kaj šele škodo dela, jaz pa tega ne morem, ker nisem gospodar — sem le čebelar. Ker me čebele rediti ne morejo, jih moram preživljati jaz. Pri naši hiši še kaj takega ni bilo. Vse predale sem prevrnil, pometel skupaj potrebne groše, uporabil vse zmožnosti, da sem dobil potrebni sladkor (in papriko). Potem pa sem začel nositi v čebelnjak kar cele škafe, da bi mogel kdo misliti, da sem čebele prodal in kravo

kupil. Pa, kar je, to je, hvala Bogu, da mi je dal vsaj to dočakati! Čebele so site, za zimo imajo dovolj, če ne bo nesreče, bo drugo leto medu, da bo zmanjkalo posod.

Ta mesec bodo veliki prazniki. Ker imamo čebele doma, spečemo za praznike medene potice, štruklje itd. Tudi letos bo tako. V ta namen bomo porabili tkzv. »gospodinjski med«, to je med, ki sem ga lansko leto moral natočiti v posebne kozarce, brez tehtanja in računanja seveda, žena pa je na kozarce napisala: gospodinjski med. Predvsem nameravamo speči okraske za božično drevesce. Za te okraske vzamemo pri nas 10 dkg sladkorja, nekoliko cimeta in drobno zrezanih limoninih olupkov, 10 dkg zavretega medu, četrt litra nezavretega mleka in 1 pecilni prašek. Iz tega napravimo testo. Testo položimo na z moko potresen prtič, kjer leži do drugega dne. Drugi dan ga razvaljamo za pol mezinca (ne predebelega!) na debelo. S krofovimi obodcem izrežemo okraske, ki jih namažemo z raztepenim beljakom in nato spečemo.

Medeno potico pa bomo letos skušali napraviti po temle receptu: 1 kg (ali tudi le $\frac{3}{4}$ kg) ajdovega medu vremo 7 minut. Še vročemu pridenemo kot jajce velik kos surovega masla in pol kilograma zmletih orehov: ko se ohladi, še 2 rumenjaka in potem mešanico razmažemo po razvaljanem testu. Po maži potresemo še $\frac{1}{2}$ kg zmletih orehov, $\frac{1}{4}$ kg zmlatega sladkorja in žlico drobno sesekljanih limoninih lupin. (Testo običajno.) Testo zvijemo in ravnamo z njim kot z drugimi poticami.

Bomo videli, kaj bo iz tega nastalo. Naročnica »Vigredi«, ki bo po tem receptu spekla najboljše medeno potico, naj se o priliki oglasi v upravi »Vigredi«, kjer bo dobila za nagrado 1 kg pristnega ajdovca!

Prav posebno pa sem zadovoljen takrat, ko moja gospodinja izvleče iz omare preizkušen recept za medene piškote. Recept je enostaven, izdelek pa zelo dober. Na listu je napisano: Na deski zmešaj 40 dkg črne moke, 1 kavno žličko jedilne sode, 21 dkg slad-

korja, pol kavne žličke cimeta, pol kavne žličke klinčkov, dve celi jajci, 1 seseklano lupino cele limone in 3 žlice gostega medu. Testo se mora stepati vsaj 10 minut, nato zvaljati za dober prst na debelo in v pomazani pekači peči kake pol ure.

Ko bodo ti poizkusi in skrbi za nami, bo nastopilo novo leto, dal Bog, da bi bilo srečno, da bi zemlja bogatejše rodila, da bi čebele bogato brale in da bi v miru še nadalje živeli!

NABIRAJTE NOVIH NAROČNIC!

France Kunstelj:

MARIJA

Pod vznožjem Svete Lucije je sestra Veronika počakala, da bi se oddelek ne trgal. Ko se bodo vzpele v hrib, mora na vse paziti; pot je na nekaterih mestih skorajda nevarna za drobne nožice, ki niso vajene drugih hoj kot onih vsakdanjih po mestnih ulicah.

»Vročé?« je pričakala zadnje tri deklice, ki so se držale za roko in svoj korak spremljale s poskočno melodijo.

»Ah, kaj; mogoče Vam bolj, častita?« so se razživele kot ob svoji dobri mamici.

Potlej je vse skupaj posvarila, naj gredo počasi in previdno. Zlasti čez Peči, ki niso ravno prijazne za lahkomišno nogo. Še tisti hip so se pisana krila zapodila v breg. Samotni borovci so se vprašujoče ozirali v kričave goste. Visoko v rebri se je utrnil droben glasek. Gojenka v rdeči baretki je poskušala vriskati.

»No, Marija, je lepo?« je postala sestra Veronika nad ovinkom ob široki buki. Sonja in Vlena sta se skušali v tekmi, katera bo prej premerila bližnjico mimo previsa.

»Krasno, častita.«

»Ne čutiš nič utrujenosti v noge.«

»Kaj še. Poleti sem zmeraj v gorah. Pa po napornejših in nevarnejših potih,« si je z baretko pihljala spoteni vrat.

Nad Pečmi sta spet postali. Očem se je odprl krasen razgled na vse strani. Zrak je

bil, kakor izmit. Izpod hriba se je vila ozka Lubenica kakor azurni trak v svetlorjavo ravan.

Mariji je splaval pogled v večerno stran.

»Častita, Salabin!«

»Kje?«

»Poglejte v to smer!

In tam za njegovim grebenom bela lisa, tisto so Lipnice, naše Lipnice.«

Srce je zahrepenelo domov, papa bi se čudil, da je prišla, pa —.

Dolgo sta zrla v tisto stran; potem sta stopili hitreje za Sonjo in Vleno, ki sta zavriskali visoko na drugi strani Peči. Marija je tako ljubila bližino sestre Veronike. Z njo se je najraje razgovarjala. Toliko misli sta si že izmenjali, pa ne samo vsakdanjih; kajti sestra Veronika je bila študirala v Parizu, prepotovala že veliko in doživela tudi ne ravno malo. Marija ji je vse zaupala, kakor svojemu papanu. Skoraj sleherno knjigo, ki jo je doslej prebrala, ji je nasvetovala ona, potem sta se še veliko porazgovorili o takih stvareh. Tako je Marija dobila čudovit vpogled v književnost, da se ji je potem v šoli zdelo smešno, ko je profesor tako plehko razlagal, kar je Marija že zdavnaj vse bolj v šir obvladala, kljub temu, da je študirala še glasbo. Sestra Veronika je bila tudi tista, ki ji je približala podobe tvorcev.

ki jih šola nikoli ni omenjala. Poznala je čudovitega Verkadeja, zaželela si je, da bi nekoč srečala tega človeka. Dalje Timmermansa, Maritaina, Lipperta, Verlaina itd. Tako prijetne so bile take govorilne ure ob sestri Veroniki. In nekoč se je Marija zamislila: kaj, da je Veronika v samostanu? — Tako globoka duša, učena, dobra? ... Pa misel se je spredla v novo željo: Tudi jaz bi bila rada nekoč taka. In ime bi mi bilo sestra Serafina. To ime je pobrala iz nekega francoskega romana.

Od tistega dne je večkrat mislila na svojo bodočo pot, a sestri Veroniki si ni upala povedati teh skrivnosti. Potem bi jo vprašala: zakaj? In Marija bi se morala ogniti novi tesnobi, ki jo teži že bogve od kdaj in ki je ne sme nikoli nikomur odkriti. Še papa, ki mu zaupa vse, prav do zadnjega, ne bo tega nikoli smel niti zaslutiti.

Čisto v ozadju vseh tajen lebdil misel, ki je tako mala, a morda prav zaradi tega tako nadvse sladkootožna — spomin na dečka, ki je spustil čez ograjo zajčka in je potem papa dejal: »Boris je dober otrok, daj, da boš tudi ti, Marjuši!«

Da bi vedela, kako danes deli svojo dobroto, ali vsaj to, kje. Boris ... Jaz bom postala sestra Serafina ...

Na nasprotnem razgledišču sta se spet odpočili.

»Častita — kaj vidim? Morje!« si je ogrnila Marija jopico, ki jo je nosila čez desno roko. V smeri sončne poti se je komaj razločil svetel pas, ki se je dotikal obzorja.

»Vidiš, Marija, če je zrak čist, doseže oko cilj, za katerim ni nič več — — —«

»Da, častita,« jo je prestregla. »Tam za morjem se nič več ne vidi.«

»Kakor v naši duši: kadar je čista, vidi njeno oko jasno svoj cilj.«

»Boga«, je mislila Marija dostaviti in še svojo misel priložiti: »svoj cilj«. — »Veronika, Vi ljubite Boga, ki ga polno kaže srce, zato ste srečna; jaz — da bi samo enkrat zagledala tako jasno svoj cilj! ... Boris, ti si daleč za morjem ...«

Steza je postala položnejša. Borovci so se potopili v nižino. Ob poti je stala bela kapelica. Trije mladi duhovniki so se pravkar odkrili in postali. Najbrž so prišli od nasprotni strani po nevarnejši in nemarkirani poti.

»Hvaljen Jezus;« sta jih Veronika in Marija pozdravili in prehiteli.

»Ali ni tak človek zavisti vreden?« se je sestra Veronika spet spustila v pogovor.

»Zavisti?«

»Da, Pomisli, vsak dan darovati Boga!«

»Da, častita«, se je Marija lovila v mislih; kajti še zmeraj se ji je zdelo, da gleda pred sabo lepo postavo v črni suknji in s klobukom v roki. Toliko, da se ni ozrla nazaj in pogledala še enkrat na one tu. Pa si ni upala. Zaradi sestre Veronike.

Na vrhu. Kako spreleti človeka zavest, da je došel na zaželeni cilj. Ozre se nazaj in pred očmi se mu zgrne dolga pot, utrudljiva hoja, znoj, napor, trpljenje. A kljub temu je vesel. Vesel, ker ima vse to že za sabo. Daleč za sabo. Ko bi bilo res zmeraj tako, ko bi peljala pot samo na en vrh, ko bi bil popotniku odmerjen samo en cilj!

Sestra zakristanka ljubi rože, sestra Veronika ljubi knjige, Marija ljubi rože in knjige in — katera je že na cilju s svojo ljubeznijo? ... Tik pod mično cerkvico, ki je kopala v popoldanskem soncu svojo beloto, je čepela kakor prilepljeno majhno gostišče. Gojenke so posedle po vegastih klobukih.

»O, častita, omagali ste! Kdaj smo že me prišle,« je začebljalo vse po vrsti, kot da so se zmenile. Še Sonji in Veleni se je čudno zdelo, da sta tako kasni.

»Na prehlad pazite!« je svarila sestra Veronika in jih spravila noter. Naročila je čaja. Jestvine so prinesle s seboj, nekatere več kot preveč. Mala sobica je bila pretesna za trideset mladih deklet. In za toliko grl, ki so jo glušile od vseh strani. Pretesna, kajti mladost ne more dihati med štirimi stenami. utesniti pod nizki strop.

»Častita, saj bomo še dolgo tu?« se je razživljalo omizje ob oknu na desnem koncu in dajalo duška svojemu smehu, ki so ga podžigale šale gojenke Sonje. Vlena je bila v solzah od smeha in že dodobra utrujena. Le še zmeraj si ni mogla razložiti, zakaj je Marija tako »rezervirana«. Pa ne menda zato, ker si je ponesreči čaj polila?

»V cerkev gremo!« je vstala sestra Veronika; Marija se je zdrznila in stopila za Sonjo in Vleno.

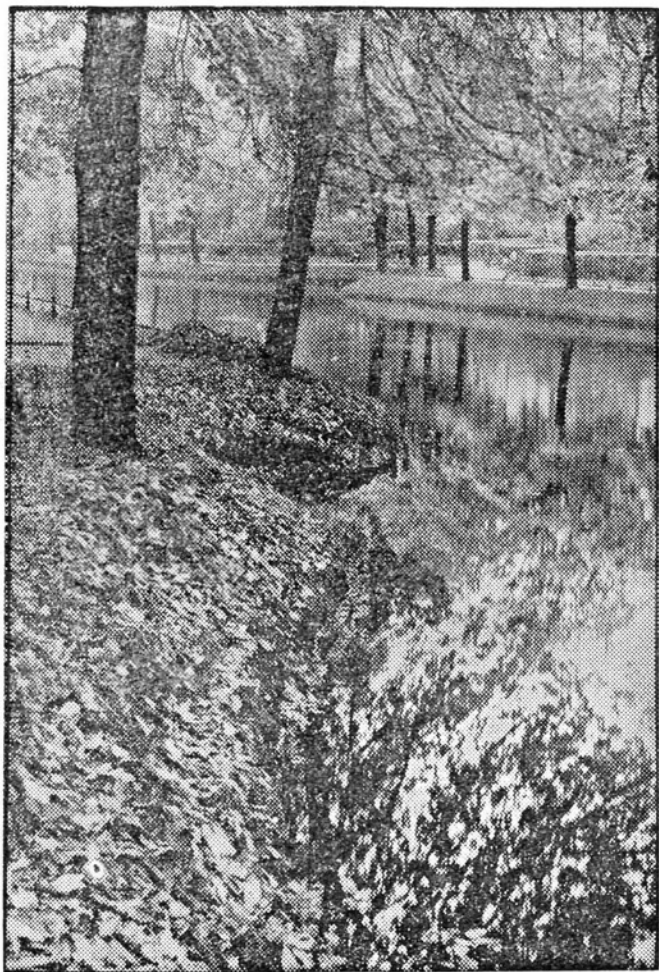
Cerkev je bila prazna. Le v prezbiteriju tik pod dvanajsto postajo križevega pota so

klečali trije moški v črnih oblekah. Ko je pod korom zašumelo, se je krajni za hip ozrl, potem se pa spet takoj zatopil v pogovor z Nevidnim.

Gojenke so posedle po klopeh, mlajše so pokleknile na mrzli kamen pred nizko obhajilno mizo.

jenkam, da so se zgrnile krog nje. »Gospodje bogoslovci bodo peli litanije.«

Marija se je streznila in pristopila tik do nje. Mali fantiček v predolgi hlači se je vzel na oltarne stopnice, z utrinjačem prižgal bele sveče, potem potegnil za rožnato lento, da je svečano zacingljalo. Trije mladi



V pozni jeseni.

»Tisti, ki sva jih srečala pred kapelico!« je Mariji noga zastala, neznana teža jo je pritisnila k tlom. Še opazila ni, da sta Sonja in Velena že sedli v klop.

Oni gospod, ki je nosil lepo frizuro kostanjevih las, se je sklonil do sestre Veronike in ji nekaj prišepnil. Marija ga je videla v obraz, ko je z onima dvema stopil v zakristijo. Sestra Veronika je pomignila go-

gospodje bogoslovci so pristopili in zapeli. Drobna grla so se jim odzvala, sprva nekam nesigurno, a kmalu ubrano kakor v angelških zborih.

Marija se še nikdar ni primerilo, da bi se lovila s tako preprosto melodijo. Tokrat se je. Oči so ji begale po baročnih oltarnih okraskih, bleščečih se v soncu, ki se je v mnogoterih barvah zlivalo skozi okno nad

zakristijo. A potem so ji kakor izbite padale v tla. »O, bilo je davno — na vrtu in potem sva se srečala v šoli med vrati in potem sem napisala: rada te...« so misli predle čedalje tesnejše vezi.

»Ali sanjam? Saj vidim lepe kostanjave lase in tiste oči? Boris, ti? ...«

Toliko, da ji ni predstava z glasnim krikom planila iz pozabe.

»Sveta Marija!« »Prosi za nas!«

Boris, ali slišiš, kdo ti odpeva?

»Mati Kristusova!« »Prosi...« »Boris, ti!« jo je zalilo tako neizmerno sladko in obenem trpko občutje, da bi kriknila, da bi se streslo močno zidovje. Tisti hip se ji je zameglilo pred očmi, podoba božje svetnice, ki je zrla z oltarja, se je zamajala, Velena se je prestrašila, ko je nanjo omahnilo majavo telesce gojenke Marije.

Petje se je trgalo, gospodje so se spogledovali. Marijo so ponesle ven. Ko so jo položile v gostišču na stol, ji je sestra Veronika omočila vroče čelo. Marija se je tresla, ko jo je sestra poklicala, je skozi šklepetajoče zobe strgala komaj slišno: »Papa!«

Pozno so prispele domov. Ko so se spravile k počitku, je zavela po spalnicah sveta tišina. Nad veliko podobo Matere božje z Detetom Jezusom v naročju je lebdela drobna zelena lučka in tiho božala svojo okolico. Marija ni dolgo v noč zatisnila očesa. Zagrnila se je čez glavo in tistikrat jo je po

dolgem času spet zmagalo, da ni mogla zadržati ihtenja. Nenehoma je zrla pred sabo lepo postavo, tiste lase in oči. V glavo je čutila vročino, žila v sencih ji je močno bila.

Ko so bile drugo jutro gojenke že zbrane v kapeli in je pristopil duhovnik ter izpostavil Najsvetejše za celodnevno češčenje, je prisledla v tretjo klop zadaj še Marija in odprla molitvenik. Po misli niso bile spočite, da bi zajemale polnost svetih besed. Ko je zvonilo k povzdigovanju, se je spomnila, da je prišla k sveti daritvi...

Po kosilu so imele prosto. Marija je sedla za pult in zbiralala misli, da bi jih nanizala v dnevnik: »Včeraj sem bila zelo vesela. K Sveti Luciji smo šle. Srečala sem — ne, vsakega človeka smem ljubiti, njega nikoli. Njegovе oči — roke so svete...«

Pa ni tako napisala, marveč samo: »Življenje je lep izlet. Ko dospesh na cilj, se razgube nižinske megle in žejno oko pije krasno lepoto. Tam daleč vidiš svetel pas. Morje! In potem — nič več. Za morjem nič več. — S. Serafina.«

Odložila je pero. Pred pultom je stala sestra Hermina.

»Zakaj ne greste na vrt, Marija?«

»Oprostite, častita — Saj grem!«

In je zaprla dnevnik, kamor se je do zdaj še zmeraj podpisovala z »Marjuši«, ter odbrzela iz učilnice...

Konec.

Družinska kronika

Že nekoč smo v Vigredi pisali, kako velik pomen ima zgodovina vsake družine in kako važno je, da si vse važne dogodke v družini zapišemo v posebno knjigo. S tem rešimo pozabe marsikaj, kar ni le važno za ožji krog naših družinskih članov, ampak tudi za splošnost. Slišali smo, da v nekaterih družinah to navado, ki so jo prevzeli po svojih prednikih, pridno nadaljujejo in da je vendar nekaj slovenskih družin, ki so shranile svojim potomcem važne dogodke iz svojega časa in da se bo na ta način ohranilo za bodočnost mnogo lepega in pristnega iz naših družin.

Vigred pa hoče v letošnjem letu posvetiti temu važnemu vprašanju še prav posebno pažnjo. Konzorcij Vigredi je sklenil, da za novi letnik Vigredi razpiše natečaj za »Dru-

žinsko kroniko«, ki se ga lahko udeleži čim več slovenskih žena in deklet, da bo tekmovanje tem živahnejše. Zato Vigred danes ta natečaj razpisuje in poziva vse slovenske žene in dekleta, da se ga udeleže in s tem pripomorejo slovenski domovini do marsikatega važnega dogodka, ki se je za javnost skoro že pozabil, pa ga bodo one zajele v svoj spis.

Kakor je v preteklem letu več sto Vigrednic, žena in deklet, opisalo svoj rojstni kraj, od katerih smo imeli priliko 12 najboljših brati v Vigredi, vseh 22 pa je bilo nagrajenih s knjižnimi nagradami, tako bodo v letošnjem letniku slovenske žene in dekleta pisale družinske kronike svojih družin. Sicer bo treba že nekaj več skrbti in dela, kakor pri lanskem tekmi, vendar natečaj ne zahteva

prav nič nemogočega. Takoj se lahko podrobneje pomenimo, kako bo šlo to delo izpod rok.

One Vigrednice, ki spadajo k organizacijam, ki pišejo kronike lastnih edinic, ne bodo pri tem delu v zadregi. Drugim pa naj veljajo naslednja pojasnila:

Družinsko kroniko hočemo pisati! Katera pa je naša družina? Ime očeta in matere, bratov in sester spadajo najprej v dom, ki mu kroniko pišemo. Potem se ozremo nazaj, kolikor daleč moremo: starši obeh in njuno sorodstvo, pa še za en rod nazaj in še in še, dokler ne pridemo do prvega našinca, ki je v tem domu, ali kje drugje gospodaril. Čas priselitve in vzroki priselitve — priženitev, primožitev, dedovanje, nakup, zamenja, — vse to spada k začetkom doma. Vse, kar moremo s spominom sami doseči, kar nam da spomin naših v družini, kar nam more nuditi, šola, kar je zapisano v župnijski in občinski kroniki, kar izvemo iz ust starih ljudi naše vasi o našem domu in njegovih prebivalcev do današnjih dni. Morebiti pa le najdemo kake stare zapiske v kakšni pratiki ali v koledarju, ali v gospodarskih in gospodinjskih zapiskih, morebiti še celo v zarezanih znamenjih v podbojih ali pragih, ali v mašnih knjigah, starih častitljivih, kjer so shranjene zarumenele podobice prve sv. spovedi, prvega sv. obhajila, sv. birme, ali drugih znamenitih dni, kjer pa je tudi večkrat zaznamovan kak večji praznik družine ali družinskih članov.

Vsaka družina in vsak rod pa živi v času, ki mu sam pripravlja zgodovino; časi pa so različni: mirna doba, v kateri se dom in rod mirno razvija iz leta v leto, nemirni časi, vojske in vihre, ki mirno življenje ovirajo in prinašajo baš družinam toliko hudega. Vse to spada v družinsko kroniko! — Časi cvetočega zdravlja, ki je prvi pogoj za družinsko blagostanje in z njimi srečni in plodonosni razvoj družinskega blagostanja, pa časi bolezni, ki niso le ovira za posameznika, ampak za vso družino, za ves rod. Vsak zgodovinski čas pa ima svoje

skrbni in težave, ki jih povzročajo tudi dogodki v naravi, katerim nihče na svetu ne more dajati smeri, jim ukazovati začetka in konca. Tudi vse to spada v družinske zapiske! Saj družine žive v času in njih dejanje in nehanje tvori zgodovino, ki ni le učiteljica poznejših rodov, ampak tudi varhinja poznejših rodov pred premnogimi težavami, ki se jih poznejši rodovi lahko ognejo, ako hočejo verjeti pouku svojih prednikov.

Pa so naše družine in njihovi člani obenem tudi člani večje edinice domačije in še večje: domovine in vesoljne Cerkve, katerih sreča in blagor, kakor tudi nesreča in težava zadene vsakega izmed njih in jih vsi čutijo kot skupni člani male, večje in največje družine. Tudi vsi taki dogodki spadajo v družinsko kroniko, ker usmerjajo življenje, dejanje in nehanje družine.

Snovi za družinsko kroniko več kot dovolj! Samo oči in ušesa je treba odpreti, določiti primeren čas in sestavljati točko za točko v lepo zaokroženo časovno enoto, ki jo potem spišemo v celoto. Različnih poklicev, starosti in znanja so naše naravnice in bralke; zato pričakujemo v teku letošnjega leta iz vseh teh krogov lepih, bogatih, polnih in resničnih družinskih kronik, ki bodo služile za čim bogatejši donos k slovenski zgodovini. Zato pa vse Vigrednice na delo!

Pri konzorciju Vigredi se je sestavil poseben odbor, ki bo prebiral in ocenjeval došle družinske kronike v vseh smereh. Za najboljšo družinsko kroniko je pripravljena nagrada din 500.—; kot druga nagrada pa je določena vsota din 300.— in za tretjo nagrado čaka din 200.—. Natečaj je razpisan za celo leto; vendar je verjetno, da se bodo naše žene in dekleta tega dela oprijele zdaj v zimskem času, ko ni toliko drugega dela. Zato Vigred kar kmalu pričakuje prvih pošiljatev.

Poleg razpisanih nagrad pa bodo najboljše družinske kronike tudi objavljene.

Slovenska dekleta — slovenske žene, vse na delo!

Opozarjamo na razpis za sestavo „Družinske kronike“!

Vigred slovenskim ženam in dekletom

S to številko dopolnjuje »Vigred« 18. leto svojega življenja. V vseh te letih je kot dobra prijateljica obiskovala slovenske žene in dekleta vsak mesec in jim prinašala najboljšega branja in raznovrstnega pouka. Tako se je razširila lahko rečemo po vsem svetu, k čemer so pripomogle njene stare znanke, ki so ji leto za letom pridobivale novih naročnic. Vsako leto so se slovenske žene in dekleta z večjo ljubeznijo oklepale svojega lista in so tako pripomogle, da je »Vigred« postala priznan list slovenskega katoliškega ženstva in da se kot tak vsako leto razširja tudi še v krajih, kjer je bila doslej nepoznana. Pokažite jo vsem, ki je še ne poznajo! Pridobite ji novih naročnic!

Kakor vsako leto, je tudi letos »Vigred« razpisala nagrade za nabirateljice novih naročnic, pod pogojem, da je *celoletna naročnina plačana do 31. marca 1941.*

Za nove naročnice se smatrajo take, ki niso doslej prejemale »Vigredi« na svoj naslov, pa tudi ne na naslov poverjenice.

Ker izide prva številka novega letnika še

pred božičem, pošljite naslove novih naročnic čimprej!

NAGRADE:

Za 15 novih naročnic v gotovini din 150, ali isto vrednost v blagu.

Za 10 novih naročnic 7 m šifona, ali blago za obleko ali poljuben predmet v vrednosti din 100.—.

Za 5 novih naročnic poljuben predmet: knjigo, razpelo, brisalke, robce itd., v vrednosti din 50.—.

Za 3 nove naročnice plačana naročnina za 1 izvod »Vigredi« za leto 1941.

NAROČNINA:

»Vigred« brez priloge din 30.—.

»Vigred« s priložo din 60.—.

Ker je naročnino treba poravnati do konca marca, je umevno, da se to sme storiti tudi v obrokih.

Uredništvo in uprava »Vigredi«

Ljubljana, Pražakova 8.

M. S.:

Opeklina in opare

Rane, ki jih povzročajo ogenj, razbeljeni predmeti, sončna vročina, strela in električni tok, imenujemo opeklina; vrele tekočine, vroča para in raztopljena kovina pa oparijo telo. Glede na jakost delimo opeklina in oparine na tri dele.

Najlažje opeklina so one, pri katerih koža pordeči, nekoliko oteče, je vroča in skeli.

Hujše so one opeklina in oparine, pri katerih se pokažejo na zardeli koži različno veliki mehurji, v katerih se nabere prozorna, rumenkasta tekočina; to je krvna sirotka.

Najhujše pa so one opeklina, pri katerih postane koža rjavordeča, suha in trda, to je, da kožna in podkožna plast pooglenita.

Če se komu vname obleka na telesu, tedaj pogosto izgubi zdravo razsodnost in teče, ves preplašen, k znanec iskat pomoči. S tekanjem povzroča prepah, vsled česar obleka na njem še bolj gori. Ogenj takoj ugasimo, če zabranimo zraku dostop do njega. Če ponesrečenec nima nikogar, ki bi mu pomagal, tedaj naj se vleže na tla, se povalja in po-

krije s telesom gorečo obleko. Če ima pri rokah odejo, suknjo ali kaj podobnega, naj se zavije vanjo. Ko je ogenj pogasjen, naj polije še tlečo obleko z vodo. Če pomagaš ponesrečencu, tedaj ga vrzi na tla, ga pokrij z odejo ali s suknjo, z namiznim prtom ali kaj podobnim, ga valjaj po tleh, da pogasiš ogenj in potem polij tlečo obleko z vodo.

Ponesrečencu ne slači obleke in ne sezuvaj ga, ker bi mu z obleko lahko olupil opečeno kožo. Boljše je, da obleko razparaš in okrog opečenega mesta obrežeš. Delov obleke, ki so se prijeli opečene kože, ne smeš odstranjevati s silo, temveč jih moraš napojiti z oljem, preden jih previdno odlučiš.

Lahke opeklina manjšega obsega niso nevarne in se kmalu zacelijo. Namažemo jih s čistim lanenim ali čistim jedilnim oljem, z neslano-svinjsko mastjo, s presnim maslom, z vazelino in nato pokrijemo s čisto platneno krpo. Prav dobro za opeklina je olje, v katerem se je namakalo cvetje krčnega zelja ali sv. Janeza rože. Priporočljivo je tudi olje

proti opeklinam, to je mešanica enakih delov lanenega olja in apnene vode, ki jo dobiš v lekarni.

Pri opeklinah druge stopnje se tvorijo mehurčki, ki so napolnjeni s krvno sirotko. Da ponesrečenemu zmanjšamo hude bolečine, te mehurčke ob robu prederemo z razkuženo, to je v ognju razgreto iglo. Predrto kožo pustimo na rani, ki jo potem namažemo z oljem ali z drugimi masnimi mazili, ki smo jih omenili pri opeklinah prvega reda. Rano obvežemo s čisto obvezo tako, da se obveza ne premika.

Pri opeklinah tretje vrste postopamo enako, kakor pri opeklinah prve in druge vrste. Močno opečenega bolnika spravimo v toplo posteljo, ker ga mrazi, in mu damo piti toplega čaja ali tople kave, da mu utešimo žej, ki ga napada.

Ranjenca, ožganega od strele, najprej spravimo k zavesti s tem, da ga polivamo s hladno vodo, mu drgnemo telo in izvajamo umetno dihanje. Ko se zave, mu obvežemo ožgana mesta kakor pri drugih opeklinah.

Od električnega toka ožganemu pomagamo enako, kakor pri drugih opeklinah. Ne dotikajmo se pa takega ponesrečenca, dokler je še v zvezi z električnim tokom, temveč takoj odklopimo tok ali pa prej odstranimo žico z dolgo leseno palico.

Rane od opeklín potrebujejo enake nege, kakor druge odprte rane. Skrbi za največjo snago in ne devaj na nje krompirja, moke, testa in drugih predmetov, ki jih nasvetujejo mazači.

Opeklíne in oparine v večjem obsegu so zelo nevarne, čeprav so lažjega značaja. Takega bolnika zavijemo v rjuho, namočeno v olju. Če je ena tretjina vse kože tako poškodovana, da ne more več vršiti svoje življenjske naloge, to je, da ne more več dihati in odstranjevati strupov, ki se razvijajo v telesu, tedaj ponesrečenec navadno umre. Kvarno vpliva tudi razdraženost in otrplost živčevja. Močno opečenemu bolniku se zapre voda, on globoko sope, zapira oči, kakor bi bil zaspan, polagoma oslabi, obledi ter prične bljuvati. Žila, ki vedno hitreje bije, polagoma oslabi, srce otrpne in bolnik je mrtev.

Angleške zavarovalnice proti nezgodam so ugotovile, da se dogodi največ takih nesreč v kuhinjah in delavnicah. Skrbimo tedaj, da

zelo previdno ravnamo s snovmi, ki se radi vnamejo, kakor so n. pr. bencin, petrolej, špirit i. dr. Steklenic, ki vsebujejo take snovi, ne postavljaj blizu ognja in na štedilnik, ker lahko eksplodirajo. Ne polivaj z bencinom, pretrolejem in špiritom slabo gorečih in tlečih drv, ne dolivaj goreči svetilki in ne čisti z bencinom oblek blizu goreče sveče, vročega likalnika in štedilnika!

Pogosto so žrtve opeklín mali otroci, ki se igrajo z vžigalicami. Že mnogo požarov in smrtnih nesreč je bilo vsled tega. Če so otroci pri ognjišču brez nadzorstva, se jim od ognja rada vname obleka. Tudi igre s smodnikom so že zahtevale mnogo žrtev.

Da se obvarujemo požarov, skrbimo, da črez noč, ali če gremo od doma, ne puščamo ognja na ognjišču, da ne hranimo tlečega pepela v lesenih zabojih, da ne hodimo z gorečo svečo, s cigareto in pipo v prostore, kjer se nahajajo lahko vnetljivi predmeti n. pr. stelja, slama, seno i. dr. Ne mečimo ogorkov vžigalic in ostankov cigaret na tla.

Oparjenja s kropom, vrelin mlekoma, oljem, vročo mastjo i. dr. se pogosto dogajajo v kuhinjah. Kuharice naj zelo pazijo, da ne vlivajo kisa v vročo mast, in da ne postavljajo posode s kropom na rob ognjišča. Mali otroci so zelo radovedni in radi stikajo po loncih, ki jih dosežejo. Gospodinjje naj tudi pazijo, da držaji ponev ne molijo preko roba ognjišča, ker bi se sicer ti lahko zataknili v obleko in bi kdo mimoidočih povlekel ponev s kropom za seboj. Že mnogo otrok se je smrtno ponesrečilo zato, ker so pustile perice škaf z vrelin kropom sredi kuhinje. Bodimo tedaj previdne pri vseh svojih opravilih. Vedimo, da nesreča nikoli ne počiva in da lahko zadene tudi nas.

Razjedline.

Opeklinam podobne so razjedline od kislín in lugov. Kisline n. pr. solna kislina, očetna kislina i. dr. ter lugi, kakor so žgano apno in kovinske soli, n. pr. modra galica, razjedajo kožo, s katero pridejo v dotiko. Ker so si kisline in lugi v svojih učinkih nasprotni, skušamo z lugom omiliti škodo, ki jo povzročajo kisline in obratno.

Razjedline od malo razredčenih kislín najprej temeljito izmijemo v obilni mrzli vodi, nato pa še z milom, lugom in sodo. Nato rano namažemo z oljem in obvežemo.

Razjedline od luga izmijemo s kisom ali limonovim sokom.

Razjedline od neugašenega apna takoj izmij s kisom ali z limonovim sokom, namaži z oljem in obveži. Z vodo apna ne izmivaj,

Sivec Milica:

Prehrana zdravega in bolnega človeka

Uvod.

Življenje je največji in najdragocenejši dar božjih rok. Vsako živo bitje se veseli življenja in se ga oklepa z vsemi svojimi močmi. Neznatna bilka in drobna živalica prav tako, kakor človek, uporabljata vse svoje sile, da poiščeta poslednji razpoložljivi vir svojemu življenju.

Opora življenju je zdravje. Zdravje je naše največje bogastvo. Zdrav in krepak človek neustrašeno kljubuje vsem neprilikam, ki mu stopajo na pot, da bi mu zagrenile življenje. Z njegovega obraza sijejo zadovoljnost, veselje in sreča; v njegovi družbi vladajo smeh, prijetna razigranost in dobra volja. Zdravje in veselje dajeta našemu življenju trdno podlago, da ostane naše telo krepko, sveže in odporno.

Kjer sta življenje in zdravje, tam se vrši presnavljanje, razvoj in prerobenje. Nahajata pa se povsod tam, kjer zdrav življenjski sok — kri v mladostnem zaletu kroži po žilah in žilicah in donša sleherni celici dovolj snovi za razvoj in življenje.

Odkod pa zajemata življenje in zdravje svoje moči? Kje je tisti čudežni vrelec, ki človeka pomlaja, ga dela odpornega proti boleznim in mu daljša življenje? Pravljice govore o čudežnih napojih, ki dajejo človeku večno mladost, in o zeliščih, ki šibkega mladeniča izpremene v krepkega junaka. Te pravljice, o katerih menimo, da so le izvor žive fantazije, imajo tudi nekaj resnice in zdravega jedra v sebi. V hipu se dejanja, ki jih opisujejo pravljice, niso zgodila, pač pa v doglednem času. Voda in rastline imajo v sebi veliko zdravilno in hranilno vrednost. Pijača in hrana sta torej oni čudežni sredstvi, ki prinašata človeku novega življenja, ki osvežujeta in krepita našo kri, ki napajata vsak ud, vsako žlezo, vsako celico našega telesa. Mnogo je ljudi, ki ne poznajo

ker bi ti prizadejalo še hujše poškodbe. Če ti je padlo apno v oko, ga izperi z mlekom ali z okisano vodo. Delavca, ki je padel v jamo z živim apnom, takoj izvleci in ga operi z vodo, kateri si prilil obilo kisa.

dovolj tega čudežnega vrelca, ter zajemajo iz njega strup namesto življenja, in s tem svoje telo ugonablajo, namesto, da bi ga krepili.

Kako je to mogoče, da iz tega vrelca izvirajo strup in zdravilo, smrt in življenje? Če se hrana našemu telesu prilega, tedaj je koristna, če pa razvoj telesa ovira, je škodljiva. Hrana je človeku podlaga za življenje in zdravje. Koliko je ljudi, ki kljub svojemu razumu z neprimerno prehrano kvarijo svoje zdravje in krajšajo življenje! Oni hrepene po življenju, pa kličejo z napačno hrano in pijačo bolezen in smrt v hišo. Mnogi delajo to iz nevednosti, ker niso bili o tem poučeni, drugi pa, ker nimajo trdne volje, da bi svojemu poželenju kaj odrekli. Vsi ti ljudje žive daleč od spoznanja, kaj je prav za prav namen prehrane za naše življenje.

Našo mladino mnogo učijo o higieni, o utrjevanju telesa, o pomenu športa in še o mnogoterih drugih stvareh, a da je človek zasidran v zemlji, ki jo obdeluje, in v hrani, ki jo uživa, o tem ji povedo le malo. Vsakemu človeku pa je treba vzbuditi trdno voljo in hrepenenje po zdravju ter mu razložiti pomen in pravilni način prehrane, ki vodi k trajnemu zdravju in zadovoljstvu. Toda človek je tako lahkomišeln, da ne zna ceniti svojega dragocenega zdravja takrat, ko ga še ima. Kljub svojemu razumu je glede prehrane silno nespameten. On živi, je in pije. On, ki tako hrepeni po življenju, ga z nespametno in nepravilno prehrano kvari in krajša.

Rastlina ne proizvaja več hrane, kakor jo more sprejeti za svoje življenje in svojo rast ter shraniti za svojo klico. Tudi žival neha žreti, če je zavžila zase in za svoje potomce gotovo množino hrane; samo med ljudmi je mnogo takih, ki jedo in pijejo čez mero in potrebo in na ta način zlorabljajo hrano

in pijačo. Ne le od vrste, temveč tudi od količine hrane je odvisno naše zdravje. Priložnostni post ni samo cerkveni predpis, temveč tudi izvrstna zdravstvena odredba. Hrana vendar nima le tega namena, da vzdržuje samo fizične moči našega telesa in pospešuje njegovo rast, ona vpliva tudi na duha. Zdrava duša biva v zdravem telesu.

Kri je oni življenjski sok, ki napaja in izpira naše organe, jih osvežuje, krepi in pomlaja. Sestava krvi pa je odvisna od naše prehrane. Le ona kri, ki je prosta vseh nepotrebnih in škodljivih snovi, more izpolnjevati svojo nalogo. Pravilna prehrana je temelj vsega našega življenja. Ona vzdržuje našo življenjsko moč in naše zdravje. V našem telesu se vrši neprestana izmenjava snovi. Kakor ima v panju vsaka čebelica svoje opravilo, ki služi skupnemu namenu vse družine čebelic, tako ima tudi vsaka celica iz milijonske armade celic v našem telesu posebno določeno delo, ki ga opravlja v prid vse te velike celične države. Čeprav naše telo počiva, delo celic ne preneha, temveč se nadaljuje. Dokler deluje srce, ki kakor krepka, neutrudljiva črpalka pošilja po žilah in žilah sleherni celici hrano za prenavljanje, se to delo ne ustavi in ne prekine. Če dovajamo potom krvi celicam dobre hrane, njih delo podpiramo in presnavljanje olajšujemo, z nepravilno prehrano pa ves razvoj oviramo in kvarimo zdravstveno stanje telesa. Pravilna prehrana pospešuje

izločanje hormonov, to je posebnih kemičnih snovi, na delovanje živčevja, na rast in obliko telesa, na duševni in telesni razvoj, na spolno življenje, na razplod in na odpornost proti boleznim. Nepravilno izločanje hormonov pa povzroča, da nastopajo v telesu izpremembe s težkimi posledicami. Zato moramo zelo paziti, da dovajamo telesu prave hrane z ozirom na njeno vrednost in množino.

Hrana daje človeku toploto, življenjsko moč in zdravje. Zato moramo dovajati telesu pravilno hrano za vzdrževanje, zgradbo in razvoj svojega telesa. Če nimamo pravega znanja o zakonih človeške prehrane, ne moremo imeti od nje prave koristi. Mi lahko pojemo obilo hrane, ki pa je brez vsakih življenjskih vrednot.

Zdravje posameznika ni privatna zadeva, temveč zadeva celega naroda. Kajti vsak človek je njegov član. In če bo vsak član skrbel za pravilno prehrano in zdravje, tedaj bodo naše družine trdne in zdrave, naša država pa močna. S smotrnim delom v šoli in družini moramo začeti boj proti boleznim in narodnim kugam. To dosežemo s pravilno prehrano, kajti ona je temelj in del vsega našega kulturnega življenja.

Da naše čitateljice temeljiteje seznanimo s prehrano zdravega in bolnega človeka, bomo o tem podrobneje razpravljale v prihodnjih številkah »Vigredi«.

DEKLICA NA TUJE GRE...

Pismo za izseljeniški praznik.

V decembru je ena izmed nedelj posvečena Vam, ki ste razkropljeni po vsem svetu kot drobne neznatne kapljice, kot ovce, med katere je nekdo udaril z bičem in jih razgнал na vse vetrove. Morda je ravno december najbolj primeren mesec v katerem smo z veseljem in ljubeznijo pripravljeni žrtvovati en dan v skrbi za Vas, ki ste kri naše krvi. December, v katerem praznujemo božič, rojstvo Otročička, ki je v sveto nazareško družinico prinesel božansko srečo in veselje. Nikdar ne čutimo hrepenenja po odsotnem očetu, bratu, sestri ali komurkoli že, tako močno, kot ravno ob teh praznikih, ko smo v svoji notranjosti tako globoko pre-

žeti od nečesa nevidnega in blaženega, ki prihaja v naše duše iz neznanih čudežnih krajev.

Za izseljeniški praznik bi Vam torej rada povedala kaj lepega. Kaj takega, kar bi Vas ganilo do dna duše za vedno, da bi nikdar ne mogle pozabiti na našo ljubezen in skrb za Vas in na Vaše dolžnosti napram narodu, iz katerega so pognale korenine Vašemu življenju. Vem, da mi nekaj takega napisati ne bo mogoče. Morala bi zveneti kot pesem farnih zvonov, ko pritrkavajo k velikemu prazniku in je v naših srcih vse tako lepo pripravljeno za objem božjih rok; moralo bi biti lepo kot sončne poljane za domačo vasjo in globoko kot sinjina nad na-

šimi planinami. A vsega tega moja revna beseda ne zmore. Kaj naj se potem mučim!

Morda Vas bo ganila moja žalost nad resnico, da so bila Vaša pisma letos zelo redka. Pisala sem vedno le jaz, a ve ste vedno samo molčale, s par izjemami seveda. Toliko po dveh letih pač smem pričakovati, da sem Vam postala prijateljica in da se me prav nič ni treba bati, četudi ena ali druga izmed Vas pri pisanju pisma ne ve kam bi vejico postavila. Ni važno kako pišete, važno je, da pišete.

Ko sem bila letos na občnem zboru Izseljeniške zbornice, sem se prepričala, kako ogromno delo opravljajo člani zbornice za našo kri v tujini. In prepričala sem se tudi, da je treba za tako delo nekega posebnega pogona, neke globlje sile. In to more biti samo ljubezen. Ljubezen do bližnjega, še bolj: ljubezen in čut dolžnosti človeka do sočloveka, saj pod »bližnji« razumemo nekoga, ki nam je dejansko blizu in ga srečavamo, če že ne iz dneva v dan, pa vsaj od časa do časa. — To so velike stvari velikega pomena, večjega kakor pa si mi v svojem mnogokrat prepovrhnem gledanju na življenje in človeka, predstavljamo. In mi mislimo, da so za tako delo izbrani gotovi ljudje, taki, ki imajo veselje do tega. Pa to ni res. Mi

vsi moramo biti taki, tudi ve, ki ste daleč od nas, in ki se kakorkoli zanašate na morebitno pomoč iz domovine. Tudi za Vas veljajo besede: Če imate kaj dobrega v sebi, pokažite in dajte to tudi tistim, ki tega nimajo. — Ali ste že kdaj pomislile na dejstvo, da je Vam, ki stojite sredi tistega polja, kamor so uprte naše oči in naše težnje, delo za našo kri v tujini veliko lažje, kakor pa nam? Mnogokrat niti ne vemo kaj bi storili, in kje bi prišli, da bi bilo delo bolj uspešno, in da bi čim več koristilo. A ve veste za potrebe, v katerih se nahajate, in vsi, ki z Vami delijo isto usodo brezdomstva, morda veste celo za enega ali drugega, za katerega ste prepričane, da je potreben dobre roke in dobre besede, ki bi ga dvignila in mu kazala pot, na kateri za svoj narod ne bi ugasnil. A ve na vse to niti ne zamahnete z roko; ne zdi se Vam vreden niti ene same kretnje, ki bi ga ob pravem času narejena, prebudila k zavesti.

Nisem Vam mislila pridigati, pa se mi je kljub vsemu ponesrečilo. Bog pomagaj, ko pa bi rada, da bi svoje talente znale s pridom uporabljati, da bi pojemajočim lučkam znale prilivati olja, in tako pomagale nam, z roko v roki čim uspešnejše za našo kri v tujini.

IZ DOMAČIH KROGOV

Kunstelj Antonija:

K PRAZNIKU BREZMADEŽNE

Zatekamo se pred oltar,
Brezmadežne Marije;
obvaruje nas greha zmot,
da čista je življenja pot.

Kako sladko zveni ime,
katero reši vse gorje,
kako je kratek tisti čas,
advent — kadar obišče nas.

Ko gre čez nas vojske vihar,
ko bliža se strasti požar,
prosimo Njo, ki je kraljica
in vseh kristjanov pomočnica.

*

LAVANTINSKA DEKLETA SO ZBOROVALA

Zveza dekliskih krožkov lavantinske škoije je imela v nedeljo 13. oktobra svoj redni letni občni zbor na Betnavi pri Mariboru. Z občnim zborom je bil združen tečaj, na katerem so se obravnavala vprašanja delovnega programa.

Zborovanja naše dekliske mladine nosijo vedno pečat pripravljenosti in odgovornosti za delo. Zlasti lepa so še zborovanja predsednic D. K. Kaj in kako mislijo dekleta, so pokazale na letošnjem občnem zboru, na katerem se je odražala strumnost organizacije in volja po delu na globoko. Ne dado si pa rade kaj vsiljevati: samoodločbo cenijo nad vse.

V soboto zvečer so poslušala dekleta predavanje o dekliski vzajemnosti. Lep film o Lurdu je zaključil prijeten in poučen večer.

V nedeljo je bilo po sv. maši, pri kateri so pristopile vse zastopnice krožkov k sv. obhajilu, drugo predavanje o letošnjem delovnem programu: posvečenje nedelje. Silno živahna debata, ki je sledila predavanju, je pokazala, kako boleče čutijo dekleta, da nedelja v Sloveniji ni več to, kar bi morala biti. Storjeni so bili konkretni sklepi za izvajanje tega delovnega programa.

Občnega zbora, ki se je pričel ob 15. in je trajal 3 ure, se je poleg nekaterih duhovnih voditeljev iz Maribora udeležil tudi predsednik Prosветne zveze g. dr. Hohnjec. Ljubljansko Z. D. K. je zastopala gđ. Lenščak, celjsko podzvezo gđ. Remše.

Iz poročil, ki so jih podale zvezne odbornice, se da sklepati na veliko in uspešno delo matice in njenih 155 krožkov.

Pisarna zveze v Mariboru na Aleksandrovi c. 6 je razpošiljala svojim edinicam redne knjižice »Dekliški sestaneke« in »Mladenke«, iz katerih so črpale snov za sestanke; razposlala jim je še 1860 okrožnic z organizacijskimi navodili. Zveza je letos uvedla dekliški znak ter poskrbela članicam legitimacije.

Delo dekliških krožkov je povezano z delom KA. Zato tudi sestavlja in pripravlja versko in socialno snov za dekliške krožke škofijska matica KA na Betnavi. O tem delu je bilo podano posebno poročilo, iz katerega posnemamo, da je bilo v minulem poslovnem letu 11 prosvetnih tečajev z udeležbo 356, dalje 24 dekanjskih tečajev z 1135 udeleženci. Posebne akcije, ki so jih izvedla dekleta D. K., so bile božična in velikonočna akcija ter zbiranje za sklad duhovnih vaj, v katerega so prispevali dekl. krožki 5533 din; iz tega sklada se je omogočilo 204 dekletom duhovne vaje za polovično ceno, 14 pa brezplačno.

Poročilo telovadne načelnice je pokazalo lepo sliko o tem delu delovnega programa. Vršili so se zvezni tečaji za okrožne načelnice, za voditeljice mladenk in razni okrožni tečaji. Za bodoče priporočila načelnica zlasti odbojko. Tudi naj telovadni odseki ne pozabijo na pripravo za nastop v letu 1941 v Ljubljani.

Po poročilih je bila 14 krožkom izročena umetniška diploma z odlično oceno. Diplom s prav dobro oceno je prejelo 40 krožkov.

Pri volitvah je bil izvoljen nov odbor s predsednico gđ. Kristino Pipan. Mesto odstopivše načelnice g. Werkovec je bila izvoljena Jelica Kramberger.

S skupnim obedom v betnavskem gradu je bil zaključen lep dan obračuna, na katerega so naša štajerska dekleta lahko ponosna.

Marija Žnidaršič:

MATERI ZA GOD!

(8. december.)

Na kmetih sicer nimamo navade,
da bi si za god darila kupovali,
še kar smo čutili, nismo pokazali,
in beseda nežna nikdar vmes ne pade.

Kako boš, če pa tega nisi vaju,
da bi te božali in ljubkovali,
ob žuljavih rokah smo se vzgajali,
in od teh rok nikoli nisi glajen.

O Bog, pa so mi te roké že mnogo dale,
in najbrž se ne bom jim oddolžila,
četudi bi s poljubi vse pokrila,
in vse besede lepe ne bi pomagale.

Že dolgo sem načrte te imela,
in dva meseca nabirala denar,
da sem kupila Ti ta skromni dar ...
Veš kaj? — Toplo jopico, da Te bo grela.

In zraven Ti želim še vsega, vsega,
kar Tvoje zlato si želi srce,
naj Bog nad Teboj razprostre roké,
in Te varuje vseh težav in zlega!

DEKLIŠKI KROŽEK PŘEČNA

Letos dne 6. oktobra smo se zbrale v Prosvetnem domu na tretjem rednem občnem zboru, da pregledamo, kakšno je bilo naše delo. Sedaj pa prisluhnite, drage sestre, da čujete naš triletni obračun: Kakor same veste, je začetek povsod težak, toda začeti je bilo treba, je dejala pred leti naša sestra, gđ. učiteljica Vilma Kobalova. Zbrala je svoje delovne moči in šla na delo, v katerem smo ji me vesela, ne samo vesela, pa pa tudi delavna prečenska dekleta priskočile na pomoč. Prvič smo se zbrale k sestanku v župnišću. Za seboj smo imele najtežje. Videl nas je naš gospod župnik J. Komljanec in

spoznal, česa potrebujemo. Pridružil se nam je in nam pomagal s svojo tehtno besedo, da smo šle pravo pot in dosegle po triletnem delu zaželeni cilj — dom, v katerem se vzgajamo. Pa bo mogoče prišlo kateri na misel: »Zakaj nam niste pa že prej poročale kaj o svojem delovanju?« Da odgovorim: »Dela je bilo toliko, da še poročati nismo imele čas.« Pa še to! V sredi našega delovanja nas je zapustila nadvse delovna in požrtvovalna članica in s. predsednica gđč. Vilma. Odšla je od nas in naše lepe prečenske fare v Kamnik na novo službeno delovanje. Naš krožek pa je z njenim odhodom izgubil moč neprecenljive vrednosti. Toda me nismo obstale, pač pa smo se še po njenem odhodu zbirale vsakih 14 dni k sestankom, pri katerih je naša nova predsednica vedno poskrbela, da je bila njih vsebina zanimiva, poučna in zabavna. Na odru našega doma smo vprizorile že lepo število iger, kakor tudi akademij. Ker pa naši mali ne pozabijo na sv. Miklavža, smo priredile Miklavžev večer. Na Silvestrovo smo silvestrovali. O kresi, ko se dan obesi, smo zagnetile skupno s fantovskim odsekom kres in smo zapeli pri njem naše lepe slovenske narodne pesmice. Na predvečer župnikovega godu smo priredile skupno s fantovskim odsekom njemu na čast akademijo.

G. duhovni vodja poskrbi za nas v vsakem oziru, tako tudi za naše duhovno življenje. Lani smo imeli farni sv. misijon. Iz Ljubljane so prihiteli med nas častiti gg. misijonarji in nam s svojimi govori, polnimi tolažbe, naselili mir v naših dušah. Nismo še pozabile njihovega naročila: »Čujte in molite!« nam je zaklical lani g. misijonar Gregor, ko je odhajal od nas. In letos ravno ob letu se je vrnil. Imeli smo obletnico lepih dni sv. misijona. Besede, ki nam jih je zaklical g. misijonar Gregor s prižnice, so nam pot v življenje: »Beži s ceste, bodi čuječa, bisere kradejo, koder je gneča!«

Med nas prihaja »Vigred« v precej lepem številu. Me jo prav rade prebiramo in vsak mesec težko čakamo na njo. Saj v njej dobimo toliko lepih nauk in smernic za lepo življenje.

Tudi telovaditi ne pozabimo. Zavedamo se starega reka: »Zdrav duh v zdravem telesu!« Zanimale smo se za bližnje in daljne tabore, kakor tudi prireditve. Ob takih pri-

likah si nadenemo lepe kroje in se jih udeležimo. Bile smo na kongresu K. K. v Ljubljani, dalje na taboru v Mariboru in na taborih širom Dolenjske.

Ob triletnici svojega obstoja hočemo podvojiti svojo delovno moč, čeravno smo že sedaj delale s polno paro. Naš vodja je Kralj vseh kraljev — Kristus! Pogumno in neustrašeno stopamo za našimi načeli in kličemo vsem sestram naše lepe domovine Slovenije: iskren »Bog živi!«.

Članica Marija.

Marija Žnidaršič:

V DOMU ZA VARSTVO DEKLET

Začudeno so me pogledale, ko sem vstopila. Petnajstletna Tončka tam nekje od Trebnjega, ki se bo učila »za šiviljo« se je smejala in pri tem kazala vrsto belih zob, vse druge pa so zrle name resno, skoraj bi rekla otožno.

Pohorka Mira, ljubko dekletke z živimi temnimi očmi, me je povabila naj prisedem. Začela je pripovedovati o domu, ki je močno navezana nanj, o bratih in sestrah, ki jih ljubi nad vse in nazadnje še o materi, ki je umrla prezgodaj in pustila šest nepreskrbljenih otrok. Pa je Bog za vse poskrbel in bo poskrbel tudi za Miro. Dve sestri sta že poročeni, ena dela v tovarni in pravi, da ji je lepo, tudi oba brata imata lepe službe, le Mira še čaka. Bog ve kako dolgo bo še čakala ta mala dobra Mira... Prosila je za sprejem v tečaj za otroško vzgojevalko, pa ni bila sprejeta. Sedaj bo vzela karkoli in drugo leto bo ponovno prosila. Da bi ji dobri Bog vsaj prihodnje leto naklonil srečo in bi bila poleg onih petih bratov in sester preskrbljena tudi Mira...

Prekmurka Kristina je letos naredila maturo. Tako rada bi bila ostala doma, pa je dom premajhen za vse in je morala po svetu. Ko je ostala za njo rodna vas in so se spremenile vinske gorice v sive skale, ji je postalo dolgčas. Ljubljansko vrvenje je sprejelo vase plaho in otožno Kristino. Tudi ona ljubi otroke in je prosila za sprejem v tečaj za otroške vrtnarice. Imela je priporočila od raznih uglednih oseb, tudi maturo je naredila z odliko in vendar ni vse skupaj pomagalo. Tudi Kristina ni bila sprejeta. Potrežno čaka že štirinajst dni, kako bo s

prošnja, ki jo je vložila za neko trgovino. Bog ve, bo li kmalu rešena in bo Kristina sprejeta. — Dal Bog! —

Pa je tam še Marica, ki je menda že dobila službo in bo danes šla. Ves mesec je čakala, včeraj pa se je vesela vrnila z novico: dobila sem službo.

Njena postelja bo nočoj prazna in bo čakala, kdaj bo spet prišlo trudno dekle in se spočilo na njej. Nekega dne je gospodična pripeljala s kolodvora štirinajstletnega otroka, ki so ga starši poslali v Ljubljano, da si tam poišče službo. Še nikoli ni bila v Ljubljani, pa so ji rekli starši naj gre na »borzo dela«, tako je trdila deklica. V majhni culi ki jo je držala v roki, je bilo povezano vse njeno bogastvo. Na njenem obrazu ni bilo smeha. Na vse načine sem se trudila, da bi ga priklicala, toda zaman... Deklica je ostala resna... »Ali si rada šla od doma?« sem poizvedovala. Po je rekla, da rada, ker je doma tako hudo. »Zakaj je tako hudo?« sem še dalje silila v njo. »Ker nimamo kaj jesti in je oče že dolgo bolan in...« Naprej ni mogla več. Zajokala je... Ko sem se čez teden dni spet oglasila sem dobila malo Anico v novi obleki, lepo umito in počesano. Gospodična Fanči ji je sešila obleko in zato je rekla, jo ima »najrajši na svet«. Rekla je tudi, da ni še nikoli videla tako lepih, belih postelj, kot so v zavetišču, da bo pa kdaj na taki postelji ležala, o tem se ji še sanjalo ni...

Drugače pa je dekletom v zavetišču čisto lepo. »Ko bi le ne bilo v tujini!« je dejala Mira. Včasih po kosilu zapojejo in tako za trenutek pozabijo na bol in trpljenje, ki jih še čaka. Kristina poje alt, Mira sopran, Tončka pa včasih više, včasih niže, kakor se ji zazdi. Kristina poje najrajši ono »Teče mi teče vodica«, ali pa »Pojdem v rute«. Med petjem, čitanjem in šivanjem pride kmalu večer in po končani molitvi se tiho odpravijo spat. Ko že vse spi, se Tončka še vedno smeje. Nekoč pa sem to vedno veselo Tončko našla v sobi sklonjeno nad belim pismom. Jokala je... Mama ji je pisala. Eno samo pismo, ki ga je pisala trda, žuljava roka matere, eno samo sporočilo z doma je zadostovalo, da se je umaknil smeh z njenega obraza. Uboga Tončka...

Ko sem se preselila v novo stanovanje tja gori za Stadion so me spremile. Že prej

pa sem morala vsem napisati v spomin. »Naj bo karkoli, samo, da je od vas!« tako so dejale. Njihovi skromni prošnji sem seveda ustregla. Poslovala sem se od prijaznih gospodičen z veseljem: na svidenje! Kristina in Mira sta me spremile prav do doma. Nekdo je mimo nas peljal poln voz sena tja gori proti Ježici, na njem je spalo dekle. In spet se je stožilo Kristini po domu: »Kako lepo je bilo, ko sem se tudi jaz vozila takole na senu«. — Mira je vzdihnila in polglasno zapela: »Kaj ti več kako je meni, ko medlim na tujih tleh!« —

POVERJENICAM VIGREDI.

Že 17 let prihaja Vigred v več tisoč izvodih v slovenske domove kot dobra prijateljica in svetovalka slovenskim ženam in dekletom. Da se je Vigred tako razširila je v veliki meri zasluga skrbnih in podjetnih poverjenic. Zato se je konzorcij Vigredi odločil, da nagradi poverjenice, ki prejema več izvodov Vigredi pod skupnim naslovom, s knjižno nagrado. Pri razdelitvi nagrad se bo upoštevalo: kako dolgo že poverjenica deluje, koliko izvodov prejema, redno plačevanje naročnine in krajevne razmere.

Knjižne nagrade bodo poverjenice prejele pred božičnimi prazniki.

Upamo, da bodo vse poverjenice ostale Vigredi zveste in še z večjo vnemo delovale za širjenje Vigredi.

Nagrado dobe naslednje poverjenice:

Andrluh Nežka, Šmarje pri Jelšah; Barle Marija, Dobrnič; Cerar Francka Moravče; Čepon Julka, Vrhnika; Dekliški dom, Tržič; Demšar Brigita, Železniki; Dolžan Julka, Žirovnica; Ferenčak Ivanka, Brežice; Franciškanski samostan, Sv. Trojica v Slov. gor.; Galovič Francka, učit. Trbovlje; Gerčar Francka, Dob; Gerdin Cirila, Šmartno pri Litiji; Gogala Ivan, žpk., Gorenja vas nad Šk. Loko; Gogala Cita, Bled; Fr. Sal. Gomilšek, žpk., Sv. Benedikt v Slov. gor.; Gospodarič Fani, Radeče pri Zid. mostu; Gril Pavel, žpk., Šoštanj; Hrovat Rafaela, učit. Žužemberk; Janežič Nežka, Sv. Jurij ob Ščavnici; Jenkole Francka, Mavčiče; Kaplanija, Št. Vid pri Stični; Kaplanija, Jarenina pri Mar.; Kaplanija, Št. Jernej, Dol.; Klemenčič Jožefa, Sv. Tomaž pri Ormožu; Klobčar Martina, Novo mesto; Kme-

tijska zadruga, Dol pri Hrastniku; Knific Ana, Št. Vid nad Lj.; Koman Boris, kaplan, Brezovica; Konzumno društvo, Domžale; Kovačič Majda, Hotedrščica; Lesjak Lojzka, Središče ob Dravi; Mav Francka, Rafolče - Lukovica; Misijonišče, Groblje; Mlinar Cilka, Žiri; Mrak Ivana, Poljane nad Šk. Loko; Pelko Jožica, Novo mesto; Petelinkar Manca, Komenda; Petrun Štefka, Sv. Lov-

renc na Pohorju; Primožič Francka, Železniki; Ramšak Lamb., žpk., Sv. Trije Kralji; Rihar Ivanka, Dobrova; Rozman Dragica, Hrušica pri Lj.; Rožič Anica, Mengeš; Rožič Anica, Tržič; Simonič Marija, Beograd; Stegnar Marija, Tržič; s. Flora Tumpej, Ptuj; Vrabl Milka, Celje; Vrbnjak Marica, Križevci; Žgur Kristina, Mežica; Župni urad, Gornja Radgona.

V NAŠIH DOMOVIH

KUHARSKI ZAPISKI ZA DECEMBER

Špinačna juha. V slani vodi skuhaj $\frac{1}{2}$ kg olupljenega in na drobne kocke zrezanega krompirja, $\frac{1}{4}$ kg na rezance zrezanega korenčka in 4 dkg sesekljanega prekajene svinjine. Posebej praži na presnem maslu ali olju dve pesti očičene, na rezance zrezane špinacije in žlico sesekljanega zelenega peteršilja do mehkega. Stresi potem vse skupaj k juhi, jo osoli in opopraj ter postreži z njo.

Ocvrt fižol za na juho. Zavri v ponvi $\frac{1}{8}$ l vode, žlico olja in ščepec soli. Vsuj v vrelo 9 dkg moke in mešaj, da se loči od žlice in ponve. V vroče testo zamešaj 1 jajce in deni hladiti. Mrzlo stresi na desko, sesvaljkaj dolgo, tanko kačo in jo zreži na majhne fižolčke. Če hočeš, jim še z roko popravi obliko. Ocvri jih na masti ali olju in daj v juho.

Skuhinja iz jaginetine. Zreži bolj debelo glavo zelja na rezance in jo deni v primeren lonec. Dodaj še 40 dkg na kocke zrezane jaginetine, 15 dkg opranega riža, 2 žlici paradižnikove mezge, sol, poper, zrno česna, pol čebule, nekaj kolesc pora in zalij vse skupaj z vodo, da stoji za 2 prsta čez. Kuhaj potem, da se vse zmehča. Nazadnje ubij kar na vrh jedi 4 cela jajca, a pazi, da se ne razlijejo. Kuhaj dalje, da jajca zakrknjejo ter postreži tako, da dobi vsak obrok 1 jajce.

Nadevana telečja jetra. Lep kos telečjih jeter očisti kožic in jim izreži odprtino. Za nadev zreži 5 dkg prekajene slanine, prepraži na njej 2 žlici drobtin, osoli in opopraj, odšavi z narižanim muškatovim oreškom, odstavi in primešaj žlico smetane in 1 jajce. Nadevaj to odprtino in jo zašij. Peči jetra v pečici kakor pečenko. Ko so jetra pečena, odlij mast in dodaj kisló smetano, v katero si

vžvrkljala žlico moke. Ko prevre primerno zalij in še malo pokuhaj!

Pijani menihi s sadjevcem. Dve veliki žemlji zreži na pol prsta debele rezine. Zmešaj 2 dl sadjevca z 3 dkg sladkorja in 1 jajcem. Namoči v to žemlje in jih povaljaj v drobtinah ter ocvri na masti. Potresi jih s sladkorjem in cimetom in postavi tople na mizo. Če hočeš rezine še zboljšati, deni po dve in dve skupaj z jabolčno marmelado.

Kuhani sirovi zrezki. $\frac{1}{2}$ kg svežega, dobro odtečenega sirčka pretlači skozi sito, dodaj 2 celi jajci, 10 — 12 dkg moke, lahko tudi enotne, ter primerno osoli. Vdelaj vse skupaj v testo. Sesvaljkaj debelo klobaso, jo zreži na prst debele rezine in vsako posebej zravnaj s širokim lesenim nožem in ji vtisni z nožem ali vilicami mrežico. Skuhaj jih v vreli slani vodi in zabeli s presnim maslom in drobtinami ter daj poleg solate ali omake na mizo. Lahko jih pa uporabiš tudi za sladico. Tedaj pa vgneti med testo 5 dkg rozin in že zabeljene potresi s sladkorjem in cimetom.

Zeljnate blazinice. Od zeljnate glave olušči zunanje liste, jim nekoliko obreži žile ter jih popari. Sfaširaj 30 dkg govejega mesa, 1 namočeno ter ožeto žemljo, dodaj nekoliko prepražene čebule ali pol kavne žličke »cepo«, soli, popra, ter deni na vsak list po eno žlico. Zavij od vseh strani, da dobiš lepe blazinice in pritrdi na vsako z zoborebce tanko rezino prekajene slanine. Naloži na tesno v primerno kozico, polij z žlico segrete masti in speci v pečici. Daj s paradižnikovo omako in krompirjem na mizo.

Špinačni vložki in solata iz korenčka. $\frac{1}{2}$ kg špinacije očisti in večkrat preperi v mrzli

vodi. Potem jo seseklaj in sprži na 3 dkg masti ali presnega masla, da se popolnoma posuši. Sežvrkljaj testo iz $\frac{1}{2}$ kg moke, $\frac{1}{4}$ l mleka in 3 jajc, dodaj špinačo, osoli in zakuhaj z majhno žličko v vrelo slano vodo vložke ali pa pretlači skozi sito, kakor za testeni grah. Kuhan poberi s penovko in zabeli s presnim maslom in drobtinami. Za solato nakrhljaj korenčka in ga skuhaj v slani vodi, ki si ji dodala ščepec sladkorja. Kuhanega odcedi in takoj zabeli z oljem, kisom in limonovim sokom.

Sirov narastek z rezanci. Naredi široke rezance iz 2 jajc, žlice olja, 2 žlici mrzle vo-

nami potreseni deski za jajce velike zrezke. Speci jih na obeh straneh in daj poleg zelja, ohrovt ali kolerabice na mizo.

Krompirjeva torta. Zribaj $\frac{1}{4}$ kg kuhanega in ohlajenega krompirja, dodaj $\frac{1}{4}$ kg moke, 1 pecilni prašek, 1 jajce, 10 dkg sladkorja, 5 dkg masti, malo cimeta in limonove lupinice ter zgneti vse skupaj v krepko testo. Z dvema tretjinama tega testa obloži tortni model na palec visoko, namaži ga z marmelado in naredi iz ostalega testa čez mrežo kakor za linško torto. Speci v dobro segreti pečici, popraši močno s sladkorjem ter postreži s toplo ali mrzlo.



Drobni piškoti.

de in potrebne moke, skuhaj jih v slani vodi in osveži z mrzlo vodo. Zmešaj $\frac{1}{4}$ l mleka, $\frac{1}{4}$ kg sirčka, nožev konico soli, 12 dkg sladkorja in 2 jajci, da dobiš gladko testo. Dodaj kuhane rezance in napolni vse skupaj z namazano in z drobtinami potreseno porcelanasto skledo ter speci v pečici. Pečeno samo nareži v obroke, popraši močno s sladkorjem in daj s toplim, oslajenim mlekom na mizo.

Krompirjevi zrezki z jetrcami. Sfaširaj z mesnim strojčkom 6 srednjevelikih kuhanih in ohlajenih krompirjev, 30 dkg govejih ali svinjskih jeterc in košček čebule. Osoli, opoprjaj, odišavi z majaronom, dodaj 1 jajce in 2–3 žlice drobtin ter oblikuj na z drobti-

Koruzne sadne rezine. Stresi v skledo 15 dkg koruzne moke in jo zmešaj prav dobro s polovico pecilnega praška, žlico kakava in 12 dkg sladkorja. Zamesi v testo z 1 celim jajcem, žličko ruma in 2 žlicama mrzlega mleka ali vode. Testo naj bo mokro, da se lepo namaže na dobro pomaščeno pekačo. Če bi bilo pretrdo, dodaj še malo mleka, vsaka moka pač ni enako suha. Pokrij testo z nakrhljanimi in oslajenimi jabolki in peci v srednje topli pečici 35–40 minut, da se dobro prepeče. Ohlajeno zreži na primerne rezine in popraši s sladkorjem.

Orehovi hlebčki. Naredi na deski testo iz 35 dkg moke, 28 dkg sladkorja, 21 dkg presnega ali kuhanega masla ali masti, 14 dkg

zmletih orehov, 1 pecilnega praška, cimeta in limonove lupinice. Oblikuj z roko kroglice in naloži nekoliko sploščene na čisto pekačo. Pomaži jih z raztepenim jajcem in speci v dobro segreti pečici.

Keksi z jelenovo soljo. Vmešaj 10 dkg masti ali presnega masla, 3 jajca in 20 dkg sladkorja za limonovo lupinico, primešaj počasi $\frac{1}{8}$ l goste kisle smetane; dodaj 75 dkg moke in 4 dkg jelenove soli. Stresi na desko in dobro pregneti. Če je testo premeško, dodaj še moke. Zvaljaj za dva noža na debelo in zreži razne oblike. Speci v dobro segreti pečici, ki je pa zlasti v začetku ne odpiraj preveč.

GOSPODINJA VPRAŠUJE

Š. V. Radi bi vedeli, kako pripraviti kuhane orehove štruklje iz vlečenega testa, da se ne bodo razkuhali.

Zamesite vlečeno testo iz 25 dkg moke, kakor je bilo popisano v zadnji številki, ter ga denite počivati. Za nadev zmešajte 25 dkg zmletih orehov, 5 dkg sladkorja, 5 dkg rozin, 5 dkg drobtin, lupino pol limone, 1 žlico ruma in samo toliko mrzlega mleka, da bo vse nekoliko vlažno. S tem potresite razvlečeno testo, ga zvijte skupaj in pretisnite s pomokanim kuhalničnim držajem pol pednja velike štruklje. Potem jih zrežite z nožem in z roko na obeh straneh dobro skupaj stisnite, da se ne bo videlo nič nadeva. Zakuhajte štruklje v vrelo slano vodo, kjer naj se počasi kuhajo na vsaki strani 6–8 minut. Potem jih poberite s penovko in zabelite s presnim maslom, na katerem ste prepražili osladkane drobtinice. Postavite jih še nekaj minut v pečico in postrezite z njimi.

J. A. Kako preprečim, da bi mi mast ne postala čez poletje žaltava? Ko vsako leto zakoljem prašička, napolnim veliko leseno dežo z mastjo. Potem jo pa jemljem v manjše posode za vsakdanjo rabo. Vedno mi pa na poletje postane žaltava. Kako žaltavo popravim, da bo zopet uporabna?

Za spravlanje masti je lesena posoda najmanj prikladna. Mnogo boljše so emajlirane, porcelanaste ali lončene posode. Tudi so boljše manjše posode kot velike deže, ker v takih lažje preprečite dostop zraka, ki povzroča žaltavost. Mast v posodah, ki jih boste rabili šele čez poletje, zalijte na prst

visoko s stopljenim lojem. Tako se vam bo gotovo ohranila.

Če pa je mast žaltava, jo prekuhajte z dodatkom vode, rezane čebule in nekaj kosci dobro umitega oglja in mast zopet shranite.

P. D. Kako je to, da se mi krhko testo vedno drobi, če vzamem mesto presnega masla kuhano maslo? Za 10 dkg presnega vzamem 8 dkg kuhanega masla. Razmerje 3 dkg kuhanega masla za 10 dkg presnega masla je pravilno, dobro je pa, da potem dodaste žlico mleka, ali nekoliko beljaka, da nadomestite manjkajočo vlago v testu, ki ste mu dodali kuhano maslo. Testo hitro vdelajte, kakor je bilo že večkrat povedano, posebno še, če rabite kuhano maslo.

DROBNO PECIVO

Prevleciz z ledom in potresi s pisanim sladkorjem, nastrgano čokolado, orehi in dr.

Velika presta. Pripravi; $\frac{1}{2}$ kg moke, $\frac{1}{4}$ l mleka (mlačno) 3 dkg kvasu, 6–12 dkg sladkorja, $6\frac{1}{2}$ dkg masti ali 1 jajce.

Zdrobljen kvas zmešaj z nekoliko moke in mleka ter daj pokrito vshajati na toplo. Ko dvojne vzide, dodaj polagoma sladkor, ostalo moko, mleka, jajce ali pa mlačno raztopljeno mast. Stepi v gladko testo, ki dela mehurčke in pusti ponovno vzhajati. (S prstom pritisni v testo in če se to mesto hitro izravna, je dovolj vzhajano.)

Petino tega testa daj na desko in razdeli v tri dele. Oblikuj dolge tanke svaljke in jih spleti v kito. Iz ostalega testa oblikuj debel zvitek ki je na koncih tanjši. Zvij ga v presto, na katero položi pripravljeno kito. — Presto daj na pomazano pekačo, pomaži presto s sladko vodo in jo peci $\frac{1}{2}$ ure. — Če nimaš dovolj velike pekače, naredi manjšo presto, iz ostalega testa pa naredi oblike, ki jih vidiš na sličici.

Juvan Marjan:

CVETJE ZA BOŽIČ

Zgodnji sneg je že enkrat pobelil vrtove in tako prekinil vsa važnejša dela. Pozimi pa dekleta nimajo na vrtu skoro nobenega opravila. Škropljenje in cepitev sadnega drevja je stvar moških. Seveda, če bi jih več želelo, da bi tudi »Vigred« prinesla o precepljanju sadnega drevja in bi želje sporo-

čile uredništvu, bi se o tem pogovorili v eni izmed prvih številk prihodnjega leta.

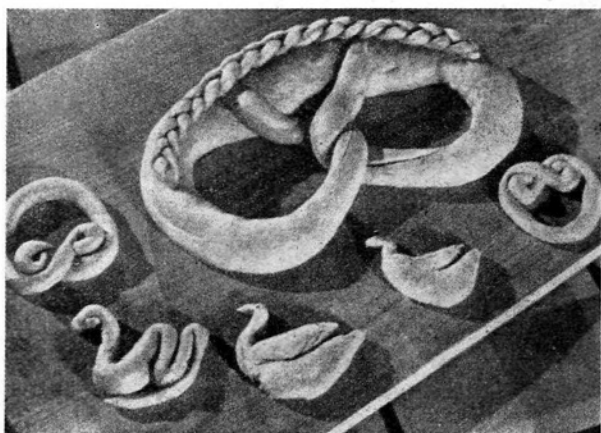
O Božiču vidimo dostikrat v izložbenih oknih cvetličarn cvetoče vejice forstije, češnje, breskve, marelice, belega trna, brogovite in drugih okrasnih grmov, ki cveto zgodaj spomladi, preden ozelene. Priroda je oskrbela cvetno popje vseh zgodaj cvetočih grmov že v jeseni z nastavki. Zato ni nikak vrtnarski čudež, da vidimo že sredi zime prvo pomladansko cvetje.

Kot gotovo že vemo, se dajo vse vrste grmovja, dreves in cvetic siliti, to se pravi, da jih s primerno zvišano toploto prisilimo,

prenesemo vejice v hladnejšo sobo, da tako obdržimo cvetje dalj časa.

Beluš ali špargelj

Med vsemi zelenjavami je prav beluš najmanj znana zelenjad pri nas. Drugod, posebno v Franciji, goji beluše vsaka kmečka hiša in delavska družina. Kako tudi ne, saj je špargelj rastlina, ki rodi pri skrbni negi do 20 let. Pri nas pa se ravno zaradi napačnega mišljenja, da potrebuje beluš mnogo dela in stroškov, ne goji v taki meri, kot bi se pričakovalo. Beluši se lahko vzgajajo na vsakem vrtu, le če ima odgovarjajočo



Presto pecivo.

da preje pokažejo svoje cvetove. Ker pa je siljenje cvetic večkrat prav težavno delo, ga prepuščamo vrtnarjem, ki imajo primerne rastlinjake. Me pa bomo raje silile nekaj vejic od zgoraj naštetih grmov.

Že stari ljudje vedo, da na dan sv. Barbare (4. decembra) postavimo vejice s cvetnimi popki od češnje ali breskve v kozarec z vodo in ga nato postavimo na topel prostor. Najprimernejši prostor je na omari pri peči, poleg štedilnika, kjer vlada stalno toplota. Vejice moramo na koncu čim gladkeje odrezati in jih obrati vseh popkov, ki pridejo v vodo. V vodo pa, ki je ne menjamo, damo nekaj zrn soli ali oglje, da se ne usmradi. Tako pripravljenim vejicam se odpro cvetovi pri stalni, normalni temperaturi, ki vlada v zakurjenem stanovanju, v 3—4 tednih. Če pa toploto primerno zvišamo, se cvetje mnogo prej odpre. Ko se pokažejo prvi popki,

prst. Böttner, znani strokovnjak za vrtnarstvo, piše v svoji knjigi, da potrebuje beluš lahko, peščeno zemljo. Lepo pa uspeva tudi v težji prsti, le da ni podtalne vode. Svet, kamor mislimo nasaditi šparglje, moramo globoko prerahljati (50 cm) ali prerigolati in prav izdatno pognojiti. Za gnojenje jemljemo pri rigolanju le hlevski gnoj, da postane prst rahla in propustna. Vse to delo pa opravimo sedaj pozimi, da bomo spomladi že lahko pričeli s saditvijo.

Navadno kupujemo beluševe sadike, lahko pa jih tudi sami sejemo. V ta namen sejemo prav zgodaj spomladi v dobro vrtno prst seme beluša. Ako skalé pregosto, jih prepulimo na 6 cm narazen. Prihodnjo spomlad so že godne za presaditev v nasad. Najsigurneje se primejo 1 ali 2 letne sadike. Triletné niso več uporabne.

Jeseni pripravljeno zemljišče spomladi zravnamo, razdelimo v vrste in zaznamujemo

mesta, kjer bodo beluši stali. Tu skopljemo 40 cm širok in 30 cm globok jarek preko vse površine. Širina in globina mora biti povsod enaka. Zemljo, ki smo jo dobili iz jarka, porabimo za nasipe, ki jih napravimo čim bolj ploske. Po sredi jarka zatakneimo manjše količe, oddaljene 45 cm med seboj. Posamezne vrste pa naj bodo 125 cm narazen. Ko je to gotovo, nasujemo k vsakemu količu lopato dobre vrtno ali kompostne zemlje. Na ta kupček postavimo enoletno sadiko šparglja ter razvrstimo koreninice v obliki zvezde. Na beluš sedaj stresemo zopet dobro zemljo in jo pritismo k rastlini. Zemlje naj bo 2—3 prste na debelo. H količem pa privežemo mlade odganjke. Tako ostanejo beluši prvo leto. Med letom lahko izkoristimo nasipe s tem, da nasadimo na njih razno povrtnino n. pr. nizki fižol, špinačo, zelje, solato itd. Šele v jeseni, in sicer v oktobru, pognojimo z dobrim gnojem šparglje in vzravnamo jarke na polovico. Leto nato pa pognojimo vse zemljišče, popolnoma zravnamo jarke in po potrebi premenjamo količke. Spomladi tretjega leta pa vzamemo nekaj zemlje in nasujemo belušem tako, da nastanejo manjši grebeni. To leto že lahko beluše režemo, toda le zmerno. Najkasneje pa moramo prejenjati z rezanjem v sredi junija. Šele od četrtega leta dalje lahko redno nabiramo beluše, a tudi sedaj je boljše, da prejenjamo o kresu. V avgustu, ko prejenjamo z rezanjem, belušem temeljito pognojimo, da se lahko razvijejo nadzemski deli. Včasih so beluše pokrivali, a to ni potreba, ker pravilno vsajen beluš (30 cm globoko) je ravno prav dolg, ko pogleda iz zemlje.

Mnogo pa se poškodujejo špargljevi nasadi pri rezanju. Ne vem kako, da se ljudje tega ne morejo naučiti. Ko pokuka iz zemlje beluš, odgrebemo zemljo in ga odrežemo, nato pa zasujemo prst nazaj. To je vsa umetnost.

Šparglje ali beluše se posebno izplača gojiti v bližini mest in industrijskih krajev, kjer se to blago lahko dobro proda. Saj se pridela na ugodni, 100 m² veliki lehi, do 40 kg beluša. Gospodinja pa ve, kako je ta zelenjava druga.

n — n.

ZDRAVNIŠKI NASVETI

Vigrednica S. J. iz P. Stara ste 20 let. V 14 letu ste dobili srčno napako in težave pri njej ste z nekimi kapljicami, ki Vam jih je dal zdravnik, samo lajšali. Perila nimate od tedaj v redu. Prah baldrijanovih korenin Vam koristi. Vprašujete, če bi še poskusili kaka druga zdravila in kako je bodočnost glede srca.

Svetujem Vam sledeče: Ne jemljite si vsega preveč k srcu. Če je tako kot pišete, bodite kar veseli. Baldrijan od časa do časa vzemite in ne iščite nobenih novih zdravil. Ko boste stari 60 ali 70 let, potem bi pa morda že treba. Sedaj pa Vam Vaša mladost in dobra volja veselje in mirno opravljanje Vašega dela daje dosti opore, da morete to premagati. Glede pegavosti obraza si ne delajte skrbi. Spomladi se Vam bo vedno vračalo, pozimi pa samo nekoliko pomine.

»Vigrednica 20« T. Š. Sv. L. Lansko leto ste po nekoliko bolj napornem delu dobili splav z dvema mesecema in pol. V bolnici ste bili izpraskani in nato imate redno perilo na vsakih 26 dni, toda zanositi ne morete več, kljub injekcijam in kljub vsemu Vitaminu E. Sodite, da je izpraskanje bilo vsemu vzrok. Skrbi Vas, če ne bo več otrok in želite pojasnila. — Tole Vam povem. Nikar ne obupujte, ste še mladi! Vsak splav je seveda udarec za vsako ženo in so včasih dolge posledice. Mirno življenje in veselje bo pa morda le uravnalo Vaš organizem. Prevroče hrepenenje samo, zvezano s strahom pa gotovo velikokrat ovira zanositev.

ZA PRIDNE ROKE

PREPROSTE DAMSKE OBLEKE.

Volnena obleka z apartno žepno in gubno garnituro.

Lepo volneno obleko poživilja drugobarvna, zobčasta vez, ki poudarja obenem urezane žepe. Vstavek je iz belega svilenega ripsa.

Elegantna volnena obleka s svetlim vstavkom v sprednjem delu. (Za močne postavke!)

Za posamezne obleke rabimo 2.50—3 m, 130—140 cm šir., ali 4—4.50 m, 90—100 cm šir., blaga.



POPIS PRILOGE ŠT. 12.

Kvačkane torbice. Kvačkamo poljubni gost ali redek čipkast vzorec s tankim *motvozom* po obliki torbice. Vsaka torbica ima ob straneh 5—6 cm široko kvačkano progo v enakem vzorcu, ki omogoča, da se torbica razširi, ako je polna. To progo prikvačkamo z neovitimi na torbico. Držalo pripravimo iz neovitih. Končano torbico prevlečemo z zlato bronco, ki jo nasujemo v lak, kar dobimo za mal denar v trgovini. Namesto motvoza lahko kvačkamo s tanjšo bombažno prejico, ki jo moramo prej po-barvati z močno kavo. Torbice št. 2, 4 in 5 imajo pri zgornji dolžini za zapiralo dve tanki deščici, ki sta zunaj prevlečeni z vzorcem, znotraj pa s podlago. Širok trak, ki tesno zapre obe deščici, je iz enakega vzorca. Prišijemo ga na spodnji rob prevlečene

prednje deščice, na sredo. Na istem mestu je odprtina v širini tega traku, ki loči deščico od spodnjega dela torbice. Torbico zapiramo tako, da ovijemo trak navzgor čez obe deščici, nato nazaj, ga vtaknemo zadaj v odprtini, da pride zopet na prednjo stran torbice. Tam prišijemo vzmetnik. Torbici št. 1 in 3 imata kupljen okrasni gumb. Gumbnice pri torbi št. 1, 3 in 6 so kvačkane z neovitimi. Torbica št. 6 ima držalo na zadnji strani počez. Končano torbico poljubno podložimo. Namesto lesenih deščic rabimo tudi lahko močno lepenko ali pa kovino. Torbica št. 2 je spletena iz rafije v črni barvi. Spletamo ploščato kito iz 10 ali 15 delov rafije. Vse te spletene proge prišijemo s črnim sukancem. Nato vezemo z rafijo rdeče barve ob šivih krasilni vhod. Da je torbica lepša in trajnejša jo lakiramo s čr-



Naročnik ima siguren občutek za vse ono, kar je zdravilno. Ni le slučajno, da se ravno pri nas popije toliko bele kave. Naše gospodinje jo vedno mojstrsko pripraviti. Naravno, s »Kolinsko« to vedno dobro uspe.



Kolinska
IZREDNO IZDATNA
KVALITETNA CIKORIJA



nim lakom, preden je rdeče okrašena. Podobno delamo torbico št. 6. Lahko jo pa tudi kvačkamo v tuneziškem vbodu, bodisi z rafijo ali s svileni prejico.

Kvačkane čipke. Za ovratnik kvačkamo čipke št. 8 s kvačkancem št. 60 v rožnati barvi. Prva vrsta ima po tri verižne in eno ovito v tretjo spodnjo verižno. Že pri prvi vrsti se vleže vzorec na okroglo obliko. Druga vrsta dve ver. dve neoviti. Tretja vrsta 3 ver. ena dvakrat ovita. Nadaljujemo po risbi. Za senčnik št. 11 kvačkamo v prvi vrsti tri verižne, ena ovita v četrto spodnjo verižno, vse drugo kakor prej. Pri prtiču št. 12 kvačkamo čipko na vzoren rob. Ob vogalih delamo bolj gosto.

Kuhinjska garnitura je iz rjave kotenine in vezena s prejico rdeče in modre barve. Čipke so kvačkane iz nebeljene bombažne prejice, vzorec št. 8 ali 16.

Prtič v novi tehniki je bogato vzoren ter obkvačkan. Materijal je sivo domače platno in bela prejica. Prav hitro vežemo ta vzorec lahko na stroju. Tehnika je slična rišeljje-vezenini, toda nima stebričkov in je zato močnejša ter ima drugačen značaj.

Kvačkani vzorec za perilo. Sestavljajmo same vložke ali čipke po filet-načinu in okrasimo z njimi perilo.

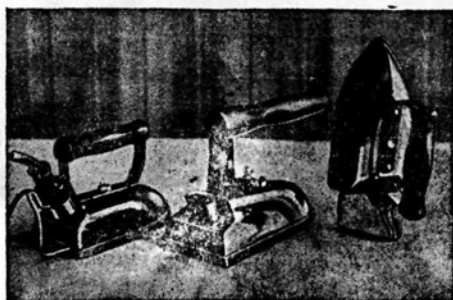
Piščanec.

Opozarjamo na nagrade za nabiralke novih naročnic.

Praktično darilo za božič

ki ga bo vesela vsaka gospodinja — je:

električen likalnih
električen kuhalnik
električna peč
električna ogrevalna
blazina.



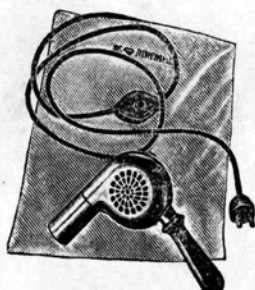
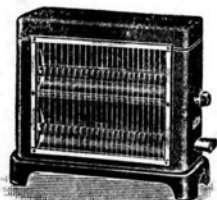
Oglejte si našo bogato zalogo v prodajalni

Mestne elektrarne

Mestni trg 3 — magistratno poslopje

Cena toku je nizka

Naročite si poseben števec za gospodinjski tok,
po znižani pristojbini samo din 4.— na mesec.
Znižano zaračunavanje: Pri mesečni porabi
20 kwh in več zaračunamo tok din 1.50 za ki-



lovatno uro; električen
kuhalnik in štedilnik
je posebno pripraven
za zimo, ker takoj de-
luje.

Električna peč v hipu
prične ogrevati sobo in
zrak.

Poslužite se teh koristnih pridobitev današnje dobe

Pojasnila daje brezplačno in predvaja aparate brezobvezno

MESTNA ELEKTRARNA LJUBLJANSKA

Ravnateljstvo — KREKOV TRG 10/II

Mestna hranilnica ljubljska

je največji pupilarnovarni
denarni zavod. Dovoljuje
posojila na menice in
vknjižbe Za vse vloge in
obveze hranilnice jamči

Mestna občina ljubljanska