

ŽENSKI SVET

LETNIK VII.

JANUAR 1929. - VII.

ŠTEV. 1.

VSEBINA 1. ŠTEVILKE:

OBRAZI IN DUŠE: Františka Plaminkova. — (Marja Omeljčenkova)	Stran 1
K NJEJ. — Pesem. — (A. V. Koljčev-B. Vdovič)	5
ŽALOSTNI KRIST. — (Olga Aleksandra Dyčiminska)	6
NA GLOGOVEM. — (Anka Nikoličeva)	8
MATERE PRED OLTARJEM KLEČE. — Pesem. — (Stane Mihelič)	12
ZAPREDENA SEM VASE. — Pesem. — (Dora Grudnova)	13
SONJA. — (Ivan Zorec)	13
NEVESTA. — Pesem. — (Anica)	16
SAM SEBI. — Pesem. — (Ksaver Meško)	16
NAŠA MOČ V TEŽKIH DNEH. — (M. S-ova)	17
VODILNE ŽENSKE. — (Dr. K. Oswald)	19
VSE ZA DECO. — (Po dr. I. Haslingerju)	20
HIGIJENA V KUHINJI. — (Lea Faturjeva)	25
IZVESTJA: Po ženskem svetu. — Materinstvo. — Higijena. — Gospodinjstvo. — Kuhinja. — Iz naše skrinje. — O lepem vedenju. Stran 27, 28, 29, 30, 31, 32. — Ročna dela.	
UREDNIKA: PAVLA HOČEVARJEVA.	

„ŽENSKI SVET“

Izhaja vsak mesec. — Letna naročnina: L 14, s krojno prilogo. L 20; polletna: L 7, s krojno prilogo: L 10; četrtna: L 3.50, s krojno prilogo: L 5.— Za Jugoslavijo letna naročnina Din, 64.— pol- in četrtna sorazmerno. — Za inozemstvo: celoletno s krojno prilogo L 30.—. Poedini zvezki: L 1.50.

Uredništvo in glavna uprava

v Trstu, ul. Torre bianca 39/I. - Telefon: 71-33

Uprava za Jugoslavijo: v Ljubljani, Mirje šte. 27.

Pošne pošiljke naslovili na: „Ženski Svet“, Trst (Trieste), posta centrale, Casella postale 384. - Izdaja Konsorcij „Ženski Svet“ v Trstu.

Za konsorcij odgovorna Milka Martelančeva.

Tiska tiskarna „Edinost“ v Trstu, Via S. Francesco d' Assisi šte. 20

Izšel je Vedež

za leto 1929.

Cena Lir 3.60. — Pisma naročila se izvršujejo le proti predplačilu Lir 4.20.

Dobiva se v knjigarni - papirnici STOKA

Trst, Via Milano 37 in pri vseh podeželskih trgovcih.



OBRAZI IN DUŠE.

FRANTIŠKA PLAMINKOVA.

„Priprosta, resnična, globoka in nežna, z živim zmisлом za splošnost in napredek — ni zmožna ležati v besedi, ne v misli in dejanju, v svoji zunanosti razodeva notranjost. Ko govorite z njo, imate občutek miru in umerjenosti, občutek resnice, zaupanja in moči; čutilite da bi bile vaše galantne besede neumestne, pa morate zelo govoriti stvarno in odkritosrčno. Pri tem pa verdar ne vidite pred seboj učene dame, s katero je treba lilo-zoffrali; obratno, ona je polna čustva in razumevanja za vse priprosto, lepo, plem nito: cvet livade, slika daljnega polja, zvezdnato nebo — to vse jo dviga in raduje!“

Františka Plaminková: „Moderni žena“.

Kako je Františka Plaminková sama vzbujala pozornost s svojo krasno tako, kakor slika „novo ženo“! Tej zunanostjo, z energičnim živim tem-krasni duhovni obliki „nove žene“ je peramentom in za njena leta zelo

treba dodati še lepo zunanost visoke, zlate blondinke z zlatimi in valovilimi lasmi nad visokim čelom, s sinjimi izrazitimi očmi in jasnimi ljubeznivim nasmeškom — pa imamo popolno sliko znamenite Čehinje — Fr. Plaminkové.

S svojimi zunanji in notranji lastnostmi vas očara že pri prvem srečanju, takoj tudi zagledate pred seboj ženo - človeka v



ostrim razumom.

V osnovni in srednji šoli se je učila jako dobro, učitelji in součenci so jo imeli zelo radi. Z odliko je dovršila učiteljšče, najlepše uspehe je pokazala v risanju in matematiki. Bila je nekaj let učiteljica na deželi; ko pa je dobila mesto v Pragi, je dovršila še višjo obrtno šolo in vseučilišče. Po nekotikih letih učiteljstva v meščanskih šolah je bila

najlepšem zmislu besede. — Rodila imenovana za nadzornico obrtnih žensk je l. 1875. v inteligentni uradniških šol na Češkem. Tako se je udeležila družini in je že v rani mladosti stvovala kot pedagoginja do l. 1918.

Razvijala je otrokom zmisel za vse dobro in lepo, kar itak podzavestno še živi v njih duši. Iz dehlic, ki so ji bile poverjene, je hotela vzgojiti človeka v najpopolnejšem zmislu besede; naravni razvoj je združevala z npravstveno svobodo, krepila jim voljo, da bi mogle samostojno delati; učila jih je, kako je treba jasno gledati v življenje in jim cepila v dušo kali lepote, resnice in dobrote. Svoje učenke je uvažala v življenje z zdravim telesom in duhom, da bodo sposobne nadaljevati svoje izobraževanje in se udeleževati v življenju za občo korist.

Sama kipeča, energična, poznavajoča socialno nepravilnost, je Fr. Plaminkova pripravljala svoje učenke za borbo s prirodo, družbo, v prvi vrsti pa jih je učila, kako se imajo boriti z lastnimi nedostaki — z lažjo in egoizmom, saj brez borbe ni človeškega življenja. Tudi ona sama kot učiteljica in kot človek je vedno bila na višini svojega poklica in zato so jo goreče ljubile učenke in jo je uvaževalo učiteljstvo. Že v dobi svojega pedagoškega delovanja je Plaminkova pokazala svoje organizatorične sposobnosti in ljubezen do javnega dela; organizirala je učiteljice, urejevala nekaj let časopis čeških učiteljic in ga dvignila na potrebno višino; ona se je prva začela boriti proti celibatu učiteljic že za avstrijske vlade in je s pomočjo svojih tovarišev dosegla, da se učiteljice lahko poročijo in ostanejo v učiteljski službi. Plaminkova je že več let predsednica Zveze učiteljic in predsednica splošne Učiteljske Zveze v Č. S. R.

Kot sama močna natura, ki s težavo najde sebi enakega sopotnika v življenju — je ostala sama, toda pri vzgoji dece-učenk in v svojem delovanju do danes Fr. Plaminkova globoko in pravilno pojmuje dolžnosti žene matere, žene gospodinje in jih povsod propoveduje.

«Nova žena» mora biti razumna mati, predvsem državljanka, hči svojega naroda, in mora odgajati svojo deco v korist države. Da more žena svoje dolžnosti sveto izpolnjevati, je potrebna obojestranska ljubezen in spoštovanje v zakonu, mož in žena nista samo enakopravna, nego tudi enakovredna. Žena je najbližji tovariš možu, zato morata razumeti psihologijo drug drugega, uvaževati in deliti interese. Skupno gospodarstvo je treba tako urediti, da bo tudi žena imela čas za oddih in samoizobraževanje. Treba si je razdeliti delo. Toda žena se ne sme odpovedati javnemu delu, v prvi vrsti pa se ne sme odpovedovati materinskim dolžnostim. Materinska ljubezen je svet instinkt, javlja se v vsej prirodi — vsak individij je nagnjen k življenju s svojo deco, da se ideje, udeleževanje ne neha s koncem življenja, nego se vtelesi v potomcih. Da se bo deca resnično izobrazila v koristne in zdrave poedince društva, morata biti oče in mati sama pripravljena na odgojo svoje dece in jima morata sama biti vzor. Naloga roditeljev, posebno matere, je, da razumno vodi razvoj dojenčka že od prvih dni njegovega življenja in da vidi v detetu členu vsega človeštva. Tudi družina mora biti ustanovljena na vzajemni ljubezni, na spoštovanju

moža in žene kot popolnoma enakopravnih poedincev. Žena-mati izpolnjuje socialno službo, daje potomstvo, daje bodočnost narodu, zato mora biti žena-mati pod zaščito države, naroda; treba jo je podpirati pri izpolnjevanju njene visoke službe. Zato je potrebno zavarovanje vseh žen-mater brez razlike v socialnem položaju, mati mora v starosti dobivati penzijo, v dobi dojenja prispevek za izboljšanje hrane, pozneje za odgojo dece. Ako pa žena postane radi materinstva nesposobna za delo, tedaj mora dobivati penzijo kot invalid. Problem materinstva je tesno spojen s problemom dece. Predvsem je treba dati deci radostno in srečno detinstvo. Ljubezen do otrok ne sme biti sentimentalna nego silna, zdrava; imeti moramo spoštovanje do otrokove duše, nadzorovati njegova nagnjenja in mu dati priliko, da se svobodno razvija.

Ako je pa družina slaba ali so deca sirote, tedaj jim mora družba dati veselo, mirno detinstvo, država mora nadomestiti vzgojitelje-roditelje. Zato morajo biti čim lepše osnovani zavodi za odgojo dece in vsak poedinec je dolžan tako ali drugače se udeleževati v organizaciji vzgoje za one, ki so prikrajšani za njo doma v družini. Dečki in deklice se morajo odgajati skupaj, enako, da bi se učili onega, do česar čutijo sposobnost in veselje. Le tako je mogoče ustvariti pravično življenje, ko bo vsak človek z ljubeznijo vršil svoje delo in svoje dolžnosti. Vsak mora biti na svojem mestu. Zato ima žena mati, soproga, gospodinja pravico na samostojni zaslužek, na samostojno delo v onem področju, za katerega je sposobna. Samostojno življenje in zaslužek povišujeta intelekt človeka. Moški se protivijo samostojnosti žensk, vidijo v njej konkurentko, ali zdrava konkurenca je koristna, ker dviga blagostanje države; ali če dajejo ženskam manjšo plačo, so temu krivi moški, saj če dobiva ženska enako plačo, pa moški ugovarjajo. Da bi pa mogla žena delati izven doma in istočasno tudi gospodinjiti in vzgajati deco, je treba izpopolniti današnje gospodinjstvo; tudi mož mora pomagati ženi (kakor delajo moški v Ameriki), ne sme sedeti v kavarni in restoranu, nego bi moral svobodni čas posvečati družini.

Vse te krasne misli je Plaminkova govorila in jih govori še sedaj v svojih književnih delih, v mnogobrojnih predavanjih, v parlamentu, ko se sestavljajo zakoni, kjer se ona pri vsakem paragrafu tako goreče zavzema za blagor ženstva in se odločno bori proti vsaki točki zakona, če gre zakon proti ženski ali če daje moškim nadoblast. Po zaslugi njene odločnosti in silne volje so zakoni čsl. republike izdelani oz. preurejeni v korist ženstvu tako, da ustrezajo idealu «nove žene».

Na socialnem polju je gospa Plaminkova dolgo in odločno delovala, organizirala je «Društvo za zaščito ženskih koristi» ter ustanovila dom za ženske, ki so same ali z otroci, pa so malo sposobne za delo. Te ženske žive v domu in delajo v skupni delavnici, ki je v hiši. Tu je tudi zavetišče in šola za deco. Ženske prejemajo plačo za svoje delo, en del dajejo za vzdr-

ževanje sebe in otroka, drugi del pa spravljajo za svoje potrebe. Na tak način se uresničuje v življenju samopomoč, žena pa ne propada nraustveno s pobiranjem miloščine.

Plaminkova je tudi članica mnogih socialnih ustanov. Pousod se udelestvuje s svojo inicijativo, z novimi nazori o izobrazbi in organiziranju. Bila je več let članica praškega občinskega sveta, kjer si je mnogo prizadevala za reformo šol, za socialno zavarovanje praških siromakov, za prosveto naroda, organizacijo uradništva itd.

Na polju feminizma deluje Plaminkova že izza mladih let. Ona je z drugimi znamenitimi ženami, kakor s Schöntagovo, M. Tumovo i. dr. ustanovila l. 1903. Ženski klub češki, ki je središče inteligentnih čeških žen, brez razlike verskega ali političnega naziranja. Klub je imel nalogo, dati češki ženi priliko za izobraževanje, je vzbuditi zmisel za javno delo, jo pripraviti do samostojnega dela in političnega življenja skupno z možem. Plaminkova se še danes živahno udeležuje klubovega dela.

V prvih letih klubovega obstoja je kot tajnica in predsednica kulturnega oddelka organizirala tečaje, začela zbirati knjižnico o ženskem gibanju, predvsem pa je s prvimi pionirkami višje ženske izobrazbe organizirala odbor za žensko volilno pravico l. 1905. Ona je skupno z g.o. Tumovo, učiteljico, proučevala državljanski zakonik avstrijski in odkrila, da imajo žene z višjo izobrazbo (profesorice, doktorice, učiteljice) s 30 leti pasivno in aktivno volilno pravico do mestne samouprave in v deželni zbor.

Skupno z go. Tumovo in Kuněticko je vodila agitacijo v prid ženske politične stvari, pripravljala širje kroge občinstva za razumevanje feminizma ter pridobila ženskemu gibanju prijateljev med navplivnejšimi Čehi.

Tudi sedaj deluje Plaminkova kot iskrena, razumna državljanka, ki pravilno pojmuje predvsem narodno gospodarstvo. Vstopila je v narodno socialno stranko in je nje najmarljivejša delavka.

Ko so l. 1918. Čehinje dobile po ustavi vsa politična in državljanska prava, ni ga. Plaminkova nehala delati za feminizem, nego je jasno uvidela, da so juridična prava žen eno, a življenje drugo. Družba in država še vedno ne priznata žene kot enakopravne, nego jo pousod zapostavljata. Zaščita ženskega in dečjega dela, zaščita materinstva, vprašanje prostitucije, vprašanje državljanstva, kadar se žena ene narodnosti poroči z možem drugodržavljanom itd., vsa ta vprašanja morajo žene najprej same rešiti in je zato Plaminkova ustanovila l. 1923. Češki Ženski Narodni Savez, ki združuje sedaj nad 60 različnih ženskih organizacij. Plaminkova je že 5 let predsednica Č. N. Ž. S., zbrala je okoli sebe vse najboljše delavke, žene vseh političnih strank, vseh socialnih razredov, znala jih je krepko zjediniti pri skupnem delu v prid ženske zaščite. Č. N. Ž. S. je član Mednarodnega Ženskega Saveza. Plaminkova se že od l. 1908. udeležuje mednarodnega ženskega gibanja in si je v svetu pridobila veliko spoštovanje.

Prisostvuje vsem mednarodnim ženskim kongresom; kot češka delegatinja deluje vedno v stiku z drugimi slovanskimi delegatkami in podpira njih koristi. Sedaj je tudi v načelstvu Mednarodnega ženskega saveza, Mednarodne alijanse in članica Male ženske antante.

Glavno delo v korist češkega ženstva in češkega naroda pa vrši Plaminkova kot članica senata, kjer uporablja vso svojo ogromno energijo, ves svoj vpliv v to, da bi češki zakoni ne delali krivice ženam v češki državi, ne oziraje se na politično strankarstvo ali narodnost. Zato se žene vseh narodnosti v Češkoslovaški z zaupanjem obračajo do velike zaščitnice žene-človeka. Ona niti v zasebnem življenju ne misli nase; ves svoj čas posveča javnemu delu. Ako povzroči država ali družba krivico ali žalitev samo eni češki ženi, pa naj bo ta ženska kdorkoli, se lahko prosto obrne do senatorice Plaminkove, ki se takoj zavzame zanjo, tudi če je iz nasprotnе stranke.

Plaminkova mnogo potuje in predava po Češkoslovaškem, tudi piše mnogo, predvsem kot časnikarica. Za poslednje balkanske vojne je bila na Balkanu kot dopisnica velikega češkega lista. Kako je Plaminkova priljubljena in vplivna, se vidi iz tega, da jo vabijo predavat o zaščiti ženske enakopravnosti tudi v druge države; tako je potovala na povabilo španskih žen v Španijo, kjer je imela jako krasne uspehe s svojimi predavanji.

Nadamo se, da bo Plaminkova kot hči najkulturnejšega slovanskega naroda lahko še mnogo dobrega storila za dosego bratstva in sporazumljenja v kulturnem in gospodarskem življenju človeštva, zlasti ženstva.

Literatura. — Fr F. Plamínková: Svuj k svému, Moderní žena, Nynější směry a cíle ženského hnutí, Zachovejme rovnoprávnost žen v Čechách, Občanskí rovnoprávnost žen v Č.S.R., Les droits politiques des femmes Tschecoslovaque, La situation économique et sociale de la femme en Tchécoslovaquie, Žena v demokracii.

Oldra Sedlmayerová: Františka Plamínková: (v časopisu «Škola a rodina»).

Marja Omeļčenkova.*)

*) Ukrajinska književnica in vneta feministka. Živi kot profesorica v Pragi.

K njej. (A. V. Koljcov. — Iz ruščine preložil B. Vdovič.)

In spet ljubezen, spet si jad	že tukaj nam ne dodeli
ti v srcu mojem obudila	na srd napuhnjenih ljudi
in kar bilo je tisti krat,	al sreče ali pa gomile?...
ljubo si v duši oživila.	Ti živa sila moje sile!
Zakaj, oh, naj mi plameni	Gori mi v prsih ogenj svet...
srce v ljubezni breznađejni?...	Objemom vsaj za hip mi spel
Ne bodi, angel blagodejni,	veruj! Prisege svečeniške
usode moje žrtev ti!...	ne zabim, v prsih jo držim,
A ti me ljubiš, ljubiš, draga!	saj veš, da duše mučeniške
O, le zakaj usoda blaga	ne mika več noben zločin...

Žalostni Krist.

(Olga Aleksandra Dučyminska. *)



Na razpotju je stal kameniti Krist — v življenje ustali Krist. Okoli njegove glave je svetla zarja sevala srečo in nasmeh lica je lil pokoj in mir. Vsi, ki so prihajali do razpotja, so poklekali pred Njim z mirom v duši.

Soha Kristova je z eno roko kazala v prostranost vsemirja, z drugo pa na srce v svojih kamenitih grudih.

Vsakemu, ki je šel mimo Krista in je pogledal v njegovo sveto, jasno obličje, je bilo, kakor da bi mu kazal skozi srce k nebu, skozi ljubezen do večne sreče v raju in do blagostanja na zemlji. Tako čudovito

moč je imel Krist s srcem v kamenitih grudih.

K njegovim stopnicam so prihajali ljudje po nasvete, po uteho in pomoč. Komur se je v srce vgnezdilo prikrito nezaupanje, je samo goreče vzdihnil h kamenitemu Kristu in je že spoznal ljubezen, uteho, mir duše, in dvom se je umaknil resnici.

Kogar je žalost zavila v svoj gosti temni plašč — čim je prišel k kamenitemu Kristu, mu je bilo takoj svetlo v duši, srce se je napolnilo s tiho radostjo in človek je odšel potolažen od radostnega Krista.

Kogar je mučilo nezaupanje in dvom, je odšel od Njegovega kipa poln vere in zaupanja.

Tisti, ki so s solzami rosili tla pod nogo Kristovo, so odhajali z usmevom na ustnih in poveličevali srce Kristovo v kamenitih prsih.

Vsake nedelje rano so prihajala dekleta, prinašala so cvetja, krasila Krista in pela «Hosano»; ptički so s petjem poveličevali večno slavo Božjo in mir na zemlji.

Okoli Krista je zelenelo žito po polju in štiri ceste so kazale ljudem na vse strani sveta, ki ga je blagoslavljal Krist, kazaje z eno roko na srce, z drugo v kraj večne sreče.

Dolgo let je stal kip Kristov na razpotju, in dolgo let so trume ljudi potovale k Njemu — v svojih težkih življenjskih trenutkih.

II.

Pa je prišla doba, ko je «črni bog» (vrag) zasejal na zemljo seme gorja in zla. Premamljeni ljudje so bili vznemirjeni, hodili so drug za

*) Sodobna ukrajinska pisateljica. - Ilustracije je narisala ukrajinska akademična slikarica Natalja Rusova.

drugim, bili so zmešani in brez sveta in so šli po poti brez cilja, prestrašeni in omahujoči. Velikih zločinstev so se lotili ljudje. Srca so bila razburjena, ker so slutila nekaj strašnega, slutila so nastopajočo vlado »črnega boga«, slutila pregrešno zasejano seme.

In pozabili so ljudje na Krista, stoječega na cesti. Bil je osamljen in zapuščen. Trume ljudi, peš in na konjih, so hodile mimo njega noč in dan, ali nihče ni pogledal na Njega, nihče ni pokleknil k Njegovim nogam, nihče ga ni prosil, nihče mu ni nosil cvetja. — Krist je stal zaprašen, pozabljen.

Okoli kipa kamenitega Krista je postalo živo, zavrvele so ceste, vodeče na vse štiri strani sveta. Po dveh cestah so šli eni, po drugih dveh drugi bratje. Na razpotju so se spopadli in prelivali lastno kri.

Ko je postalo zopet tiho in prazno, so bile na polju le še male črne gomile, na njih so brezovi križi razpenjali svoje bele rame, kakor bi hoteli s prošnjo ali s kletvijo varovati in braniti pred nečem.

Ptice niso prepevale, dobri ljudje ne hodili po belih cestah in plodna polja so počrnela — od usahle krvi.

Kipel je pekel po sveti zemlji, med dobrimi ljudmi.

Po dolgem dolgem času se je zopet oglasilo po polju petje ptic, ljudje in živali so prišli iz svojih skrivališč — Nastal je mir — škodljivec je izginil.

In spomnili so se ljudje na soho Kristovo in zopet so začeli v trumah hoditi z deco k Njemu.

A obstali so začudeni.

Prej radostni Krist, k življennju vstali, se je sedaj sklonil k zemlji. Pokleknil je na eno koleno, na drugo se je oprl z roko, težko sklonil žalostno glavo, mesto svete zarje je bil okoli nje — trnjev venec, z drugo roko pa je tesno pritiskal srce v kamenite grudi.

Počrnela polja so zopet ozelenela, ceste zopet kažejo ljudem na vse štiri strani sveta, beli križi na gomilah so počrneli in upadli — gomile so se zravnale z zemljo in spomin onih, ki pod njimi počivajo, počasi izginja.

Ptice zopet pojo vesele svoje pesmi — samo žalostni Krist ni še dvignil sklonjene glave, ni odložil trnjeve krone z žalostnih senc.

Krist s sklonjeno glavo žaluje nad človeškim gorjem in slabostjo. Krist je samega sebe žrtvoval in vesel oživel — da je odrešil svoje človeštvo — ljudje so Ga znova pribili na križ in položili trnjev venec mesto krone slave na sveto glavo Njegovo...



Na Glogovem.

(Anka Nikoličeva)

I.

Ves breg je bil bel od cvetočih češenj. Ob sadovnjaku, obrnjen proti jugu, je ležal vinograd; naprej, proti zapadu, so položili njive in severno pobočje je pokrival gozd. Vrh griča, ki je bil zadnji v dolgi vrsti vinorodnih goric, ki so se vleklo od severa proti jugu, je bil raven in izravnán kot obširna terasa.

Nad vinogradom je stala kmečka hiša. Kamenita stopnica in starodavna vrata z obokanim podbojem so držala v vežo. Ko pa si vstopil, si spoznal, da je to gosposki dom. V prizidek na desno so razporedili vrsto mestnih sob, in na travnik, kjer so cvetele češnje, je gledalo ogromno okno.

Tu je sedela v udobnem naslanjaču gospa Marija. Svetlokostanjevi lasje so rahlo ležali okoli nežnih senc. Roke s šivanjem so počivale v naročju. Krog usten je trepetal rahel nasmeh in sinje oči so zrle v daljavo. Božje solnce je božalo njeno lice, črtalo zlate lise v polirani les pohištva, se zaiskrilo v steklenini —

Gospa Marija je vstala, položila ročno delo v košarico in zapustila sobo. Ko je stopala po pesku proti robu planote, si opazil, da je v lepih črtah njene pojave rahla teža.

Gospa Marija je pričakovala svoje šesto dete.

Najprej je položila v zibelko četvero deklic. To so bile Klementina, Johana, Lujiza in Marija. Lani pa se je porodil deček, in oče, ki je mučno trpel ob sramoti, da čuva Glogovina same hčerke, mu je iskal ponosnega imena.

Krstili so ga Siegfried.

* * *

Nadučitelj Glog je bil imovit gospod. Obširna Glogovina je bila že nad sto let v posesti istega rodu in prvi Glogi so še tlačanili graščini na sosednjem griču. Ko so pa postali gospodarji svoje zemlje, so bistro izkoristili prostost. Z neumorno pridnostjo so orali brazde v lastno grudo, z znojnim trudom trebili vinograd, budno čuvali hosto in z železno roko so držali imovino, da se ni razkosala in med prsti razdrobila. Vendar so hčere z Glogovine odhajale s ponosno doto, sinovi so se osamosvojili, kupili posestva tu in onstran reke ali obrtovali. Tako se je naselil ob potočku v dolini mlin; tam, kjer je dosegla pot iz Glogovine glavno cesto, je vzrastla kovačnica, malo naprej pa krčma. Povsod pa so sedeli Glogi.

Najstarejši je vedno gospodaril v rojstni hiši. Kadar pa je bilo delo nujno, so nategnili vsi, tudi oni iz mlina, kovačnice in krčme, pa najsi je že bila košnja, mlačva ali sladka trgatev. Delavnih in delavoljnih rok ni v rodbinah Glogov manjkalo nikoli.

V zadnjem rodu pa je šlo vse narobe. Janez, ki je krčmaril, je umrl brez potomcev. Kovačeva sinova je zvalila želja po lažjem delu in veselem življenju v tuje velemesto. V mlin se je priselil s poročnim prstanom za prelepo mlinarjevo Zalko tujec, skoro gospod, ki je prišel od daleč, iz Švabskega in si kupil grunt v solnčnih, južnih goricah.

Tudi na sami Glogovini je raslo samo eno dete, sin — edinec Peter.

Ko je izginila zadnja nada, da bi kdaj dobil brata ali sestrico, je oče Glog začel stikati okoli hiše, meriti in računati. V hosti je dal podreti nekaj smrek in jih poslal na žago. Spomladi pa je dal postaviti na drugem koncu planote, med njivami in gozdom skromen a snažen dom. Hlev je prizidal in ogrado za kokoši, odmeril čeden vrtec in postavil čebelnjak.

Da je bilo vse gotovo, se je odpravil nekega dne po stezi, ki vodi med vinogradi navzgor na sosednji grič. Ura hoda med trtami in belimi hramovi ga je pripeljala v borno vas. Kup koč pod gozdom ob kraju prostrane senožeti. Ta revna naselbina je dajala dvoje vrst moderne raje, rodove drvarjev in viničarjev.

Ni bilo prvič, da je Jernej Glog ubiral pot med vinogradi na Peklenik. Mnogokrat je že hodil tod, o mnogokrat, tedaj, ko mu je bilo srce še mlado in veselo, ko je, smejoč se, žvižgal fantovske, nosil postrani klobuk in krivec na njem. Takrat je hodil za Mino, brhko, črnooko kočarjevo hčerjo izpod hoste. Hodil je za njo, jo srečaval, prestrezal in zadržaval, kjerkoli je hodila. Dokler mu ni dejala tistega večera, ko se je priplazil za njo ves vroč od ljubezni in poželenja, tisti večer, ko je v julijski soparici pokošena trava tako močno dišala, in ko je v seči, prav poleg njih, začel slavec svojo večerno pesem, da, takrat mu je dejala: «Ne hodi za menoj, Jernejc,» — in ko jo je prijel za vlažno roko, — «ne maram te štemat', Jernejc, ne maram.» Da jo bo vzel, je rekel, da mu ni biti brez nje, ne na Glogovini in ne drugod —, a ona, da ne in ne. Kot beračica, da ne bo hodila na Glogovo, tudi če bi jo res vzel. Pa kako jo bo jemal, ko ima pri tem besedo stari Glog. In stari Glog, da je že v pregovorih zaradi sinove ženitve doli v trgu pri Mesarjevih. Ona pa da ga ne bo štemala in ga ne bo, tudi če bi hotela, ga ne bo. In je odšla. Odšla je po travniku, ki je dehtel, počasi je stopala ob seči, v kateri je pel slavulj...

Nista se videla prevečkrat od tedaj. Ko je opravil pri vojaki, se je res oženil pri Mesarjevih. In tudi Mina se je omožila. Iz revščine si je pomagala v novo revščino. Saj je bil zastaven fant, Gregorc, in delal je za tri. In delala je ona in otroci so delali, čim so le mogli. Vendar je ostala domača koča pretesna za povečano rodbino, sôk nezabeljen in koruzni žganci suhi.

Ko je stopal Jernej Glog tisto jutro med vinogradi po znani stezi, je ugibal, ali bo šlo vse prav in po njegovi želji. In je šlo res vse prav in po njegovi želji.

Še tisto zimo se je selila Mina z možem in otroci v novo viničarsko hišico na Glogovem. Zakaj bi se ne? Njeno uho, navajeno otroškega kričanja, ni več slišalo zapeljive pesmi kosa v grmovju, sladki vonj iz senožeti ji ni več gnal krvi v trudno lice. In Jernej Glog, še bolj pa njegova žena, sta strogo potegnila mejno črto med viničarijo in kmetijo.

II.

Ko je dovršil Glogov Peter deseto leto, je zamenjal ljudsko šolo v vasi z meščansko v trgu. Stanoval je seveda pri Mesarjevih in budni deček je brž zapazil razliko med trškim življenjem in kmetovanjem na Glogovini.

Spal je s teto v prostorni sobi prvega nadstropja. Poleti je bila temačna, čeprav se je solnce skoro ves božji dan upiralo v njene stene. A lesene oknice so bile zaprte zaradi cestnega prahu in da ne bi obledela zofa iz rdečega baržuna. Oj, ta zofa, — Petrov raj. Celé ure je preležal na njej, gledal in bral. Prebral je na njej vse lepe knjige, ki so stale v čvrstih vrstah na policah med oknom. Prebral je prav vse, od debelih zvezkov Mayerjevih leksikonov pa do čudnih ali pa jokavih nemških romanov in smešnih anekdot, ki jih ni razumel. Po leti je hodil z njimi pod kozolec, na travnik ali v gozd. Pozimi pa je bilo hudo. Tetino sobo so samo malo zakurili na večer. Čez dan pa je bilo zgoraj mrzlo, mrzlo, mrzlo. Tedaj je stisnil Peter zabavne in šolske knjige z zvezki vred pod pazduho in si poiskal toplega kotička, kjer-koli je mogel.

Mnogokrat je sedel v prostorni kuhinji, kjer je vsakega pol leta premikala ogromne lonce na štedilniku druga kuharica. Vsaka pa je bila močna in rdečelična in je pila pivo. Mnogo piva. Kajti pri štedilniku je vroče in delo težko. Poleg vrat je sedela v zaprti klopi, ki je spominjala na cerkven stol ali na odprto spovednico, stara mama. Tudi ona je bila velika, močna in rdečelična. Koža je bila gladko napeta po tolstem obličju. Lase, ki so bili že močno sivi, je nosila lepo nakodrane na čelu in visoko pripete vrh glave. Preko ramen je vedno imela ogrnjeno sivo, volneno ruto — poleg vrat je vleklo in babica je bolehalo za revmatizmom. Vsako leto je odšla na lečenje v kopališče. Eno leto je šel celo Peter z njo. Saj je bila dobra, ta njegova babica. Kolikokrat je pomignila kuharici s svojo okroglo, s prstani obloženo roko — in brž je stalo poleg Petra zlatorumeno cvrtjé ali pa slastna klobasa.

Mnogokrat pa v kuhinji ni bilo prostora za Glogovega fanta. To je bilo ob sobotah in nedeljah, na sejmske dni in jeseni, ko so vozili špeharji svojo robo v mesto. Tedaj je bila hiša polna gostov, trgovina polna kupcev in prostrano dvorišče polno voz. Urne natakariice so s polnimi rokami vrčkov, krožnikov in steklenic tekale sem in tja. Teta Lina, ki je vodila trgovino, je take dni vedno osebno pomagala prodajati in lastnoročno je tehtala kavo, nalivala petrolej, merila in rezala neskončne vatlje pisane kotonine.

Ej, to je bilo življenje tedaj pri Mesarju! Zadovoljen je stopal oče Mesar po dvorišču med voznički. Z rokami v hlačnih žepih je barantal, prodajal, kupoval in v ogromnih kaščah so se skladale bale sena, kopicile so se vreče z žitom in fižolom, sodi so se polnili z mastjo in medom, orehi so se trkljali iz odvezanih vreč po gladkem podu, kajti oče Mesar ni kupoval niti mačka v žaklju, kaj šele orehe!

Iz debele listnice je odšteval kmetom mastne bankovce za prodano robo. Mnogo, mnogo bankovcev je tako odštel dobro rejeni oče Mesar, in videti je bilo, da je vir mastnih bankovcev neusahljiv. In res je bil neusahljiv, kajti mastni bankovci so se brž vrnili v Mesarjevo hišo. Znesli so jih kmetje pri drugih vratih v gostilno, kmetice pa pri tretjih v trgovino, kjer je merila teta Lina platno za balo in so tehtali pomočniki sol in sladkor.

Že tedaj je sklenil Glogov Peter, da je lepše biti gospod Mesar in imeti polno listnico mastnih bankovcev, kakor pa kmet, ki z muko prodaja s trudom in znojem pridobljene pridelke lastne zemlje.

To mnenje so mu potrdili večeri, ko se je zmuznil v posebno sobo gostilnice, kjer se je shajala trška gospoda. Poštar - župan je prišel, gospod notar, gospod sodnik, gospod zdravnik; okoli belo pogrnjene mize so posedli učitelji okrog mlade, plašne učiteljice, ki je bila tu na hrani, in kmalu so se napolnile še ostale mize. To je gledal Peter in vlekel na ušesa, da je postal ves rdeč in vroč od poslušanja in premišljevanja. Pogovori so se sukali okoli lova in domačih prilik, preskočili na novice v časopisih in se usmerili na visoko politiko. Gospodje v prijetno ogreti sobi, zaviti v tenak dim dišečega tobaka, so ob dobri kapljici in iz varnega zavetja vodili krvave vojske, sklepal ali jance, dobivali bitke, premikali narode in jih postavljali na stran, kakor figure s šahovske deske. In Peter je poslušal.

Poslušal je in srkal vase besede, se čudil in ugibal. Posebno zabavno je bilo, če so prišli tuji trgovci. Kaj vse so videli in vedeli, o čem vse so govorili in sodili. Prav vse so znali, vse so razumeli. Tujci so govorili in pripovedovali — in vse se je smejalo, razkladali so in razlagali — in vse je strmelo, kako je drugod, kaj vse vedo in znajo zunaj v svetu.

Poslušal in strmел je tudi Peter in v srcu mu je postalo tako čudno. Spomnil se je Glogovine daleč onstran reke, mirnega doma na zelenem holmcu. Tam so že davno ugasnili luči in vse zdaj pokojno spi. Morda se obrne govedo v hlevu, da zarožlja veriga, morda zahrza konj. Zunaj počí suha veja in pade raz drevo. Od gozda sem potegne preko vinograda mrzel piš — Pluto zalaja — in zopet se vsa Glogovina pogrezne v molk in temo. V trški gostilni pa je svetlo, toplo in veselo. Vse govori zdaj vprek. Peter nateza ušesa, krčevito odpira oči, lica mu žarijo. Vedno toplejše postaja v sobi, dim se gosti, prijeten šum pogovorov brni dečku okrog glave. Končno mu trudno omahne in se položi na roke, ki počivajo do komolcev na gostilniški mizi. Peter spi.

In čeprav ga je teta Lina ob pozni uri trudoma spravila vsega zaspalega v posteljo, je sedel prihodnji večer zopet med gosti, poslušal, odpiral usta in žarel.

Da, lepo je bilo pri gospodi.

Stari Mesar ni branil fantiču posedanja med gosti. Naj bi se naučil nemščine med njimi, naj le sliši, kako je drugod po svetu.

In fantič se je naučil nemščine in slišal, kako je drugod po svetu.

Ko pa je dovršil vse razrede in ga je mislil Jernej Glog vpreči za plug in naučiti, kako se reže trta, je Peter kratko in jedrnato izjavil, da ne bo za kmeta, da bo študiral. Ker pa ni maral s petnajstim leti guliti hlač v prvem latinskem razredu, se je odločil za učiteljišče.

Učitelj bo. Nadučitelj. In morda kdaj gospod nadzornik.

Ko je vse to pravil očetu, sta ravno stopala po bližnjici v vinogradu na Glogovino. Lepo so letos nastavile trte in grozdki so že nosili za grah debele trde, lepo razvite zelene jagode. Modrikast blesk sveže poškopljenih trt je pričal o skrbnem gospodarstvu. Onkraj trt je valovalo rumeno morje žita in čakalo žanjic.

Jernej Glog je molčal. Tu pa tam je potegnil s svojo trdo roko božajoče preko trtnega listja, odgrnil zastrt grozd. Vrh griča je postal. Tudi Peter je umolknil. Jernejeve oči so objele vso lepo Glogovino in se trudne vrnile do sinovih oči: «Bodi, pa študiraj!»

Mati je bila silno zadovoljna. Nikdar ni vzljubila novega doma in kadarkoli je utegnila, se je dala potegniti z vozom v trg, k domačim. Prav ji je bilo, da bo njen sin gospod. Kaj bi se ubijal s kmetovanjem? Saj posestvo mu ostane, lahko ga da v zakup, proda, hodi sem na letovanje — kaj bi se ubijal fant. —

Jernej pa je molčal. Stopil je pod skedenj, snel koso in šel kositi.

(Dalje prih.)

Matere pred oltarjem kleče . . . (Stane Mihelič.)

Matere pred oltarjem kleče...

Molče so sklonjene jim glave,

kot mrtve postave

kleče.

Molki trgajo molk.

«Daj mi sina, Marija!

*Ali sem zaman prižigala svečo ti
leto dni?»*

Žena dvigne oči

in vsa cerkev dvigne oči

in v vseh materah zaječi, vzplamti:

«Daj sina, Marija, mil!»

Zapoved so njih rdeče oči...

Nato pa zopet sklonejo glave,

kot mrtve postave kleče...

Zapredena sem vâse . . . (Dora Grudnova)

*Zapredena sem vâse,
kot se muha časih zaprede
v smrtno tesnobo pajčevin;
zajeta v srcá sem trudne glase
in čuvstev mračnih zmede.
Kaj ni to glas z azurnih višin,
ki vabi v blesteče daljine,
v pojoče, solnčne jasnine?
Otebam se zapredenosti,
kot se muha v svobodo muči
iz smrtne tesnobe pajčevin;
krilim z rokáma, v temni podzavesti,
ki ptice selivke nagonu sliči,
ko krila razpenja k preletu daljin;
pa sem uklenjena, krila so moja brezmočna,
zato mi je pesem težka, nezvočna...*

Sonja. (Ivan Zorec.)

Ženska, ki jo imam v mislih, je bila zelo ženska. V pomirjenje vseh poštenih ljudi povem kar precej, da je ves čas, dokler jo je usoda pustila ob meni, ostala prav ženska ženska in da se ni poboljšala in skesala nikoli.

Srečen sem, ker vem, da je je bil vesel Bog sam in ji pravično naklonil srečo, ki ji je jaz nisem mogel dati.

Ampak spominjam se je večkrat, spominjam rad, z vsem srcem.

Bila mi je potrebna in rad sem jo imel, kakor Beduin oazo, kakor slavec svobodo.

Ali dolgo dolgo sem tiščal za njo, dolgo mi je bil trud jalov, preden sva naredila prijaznost.

Ljubezen je nama bila visoka pesem, srci sta nama bili ubrani na isti utrip. Bilo je nama kakor vihar nad drevjem: maje ga, pripogiba, ruje iz korenin.

Moja Sonja je bila lepa ko sanje, a otožna ko golobica v gnezdu, če ni goloba blizu, da bi ji grulil.

O, pa sem bil zmerom pri nje, jo pestoval in ji gledal v čiste sinje oči, ki so bile ko dvoje planinskih jezer, čutil baržunasto mehkobo njenega vratu, toploto udov in sladkost usten.

O, rad sem jo imel od nog do glave, rad do dobrega in hudega, rad tudi za ceno čiste vesti.

In ponosna je bila kakor kraljica iz Sabe in lahko resna kakor pes, ki varuje gospodarjevo lastnino.

Spčetka, ko sva se še iskala, sem jo vodil v prirodo, ker sem upal, da se bova tam najlaže spoznala in dobila.

Razkazoval sem ji klijoče rastlinje, razodeval življenje cvetja in opeval zoreče polje. Poslušala me je čisto zamaknjena, videla najbrž me ni. Gledala je čezme in skozme, oči so ji zastajale in sijale, kakor bi se bila v njih ustavljala vsa nebeška zora lepega jutra.

«Postoj!» sem dejal in se pripognil. «Ali vidiš roso, vidiš to čudovito biserje?»

«Oh...!» je dihnila, oči ni umaknila od lepote, ki se ji je razodevala iz krasne prirode.

«In hočeš, da ti ga naspem pred ljubke nogé, v prelepe roké?»

«Oh... cvetlice... cvetlice...!» je čuvstvovala. «In vsake se drži rosni biser, solza božjega veselja...!»

Poezija, ki jo je prevzemala vso, me je navdušila in silno genila.

«O duša, kako si čista, kako si lepa...!» mi je pelo v slehernem živcu.

Srce mi je tolklo od nežnih občutij, sreča me je tiščala, duša mi je bila sladkootožna, da bi se bil lahko smejal in jokal, vse obenem; ljubezen, tako čista ko rosa na cvetkah, me je vlekla k njej, a upal sem se jo komaj pogledati, ker sem vedel, da ji nobeno čuvstvo v tem trenutku ne bo moglo izpodrinuti poetičnega občutja, ki mi jo je jemalo in dvigalo v višave domišljije in sanj.

To spoznanje me je še bolj vleklo k njej, vleklo kakor magnet priteza železo, kakor reka hrepeni k morju.

Morje. Morje mi je bilo simbol. Kakor morje mi je bila globoka ljubezen, a kakor morje hrepeni k svoji kraljici na visokem nebu, tako se tudi jaz nisem in nisem dolgo mogel prav dvigniti do Sonje.

Zdaj vem, da zato ne, ker mi je srce bilo polno prav nepoetičnih misli in samoljubnih želja.

Pravijo, da je ljubezni konec, ko doseže sama sebe. Zdaj vem, da to ni res, marveč da ji konec zadá le oblika končne slike, ki se rada razmaže v zoprno spako.

S Sonjo sva bila zmerom vkup, pa vendar tako daleč na dvoje, da se nisva mogla, nisva znala doseči.

Iskala sva se v gosposkosti mesta, v šumnosti zabav, v razkošju zvodniške družabnosti, povsod, povsod, a ljubezni prave, velike, vse vse dajajoče, vse vse jemajoče, za naju ni bilo in ni bilo.

Nekoč sva šla na ples.

Na ples je gnala zijalost mene, ritem občutja in radost plesanja njo.

V sobani, polni vrtečih se parov, polni znojnega hlapu, polni zadrževanih vzdihov po skorajšnjem grehu, sva nekoliko postala.

Zasopljeni znojni pari so stopicali, se fanatično gibali in zibali; obrazi so jim bili v ekstazi in na očeh jim je visela megla.

Pogled na to vase zamaknjeno in v sebične želje zamišljeno množico je bil za opazovavca strašno priskuten.

Sonja je strmolela v gnečo in me z močjo stiskala za roko.

«No —?» sem se sklonil.

«Pojdiva!» je težko rekla vsa rdeča in se z menoj obrnila k izhodu.

«Fej!» se je zunaj zgrozila in stisnila obme.

«Kaj pa je?» sem se bal. A ona je molčala in šele čez dolgo dejala:

«Kako me je sram, da sem bila tudi jaz kdaj tako neokusna, tako neumna.

Zmeden kakor sem bil, nisem vedel ziniti nobene.

«Tebi gre hvala za to spoznanje!» je tiho rekla in me vlažno pogledala.

«Meni ubogemu, ki ga še vidiš ne —?» sem se čudil.

«Nikogar drugega ne gledam, z vsemi mislimi sem venomer pri tebi, — a ti kako govoriš?»

«Sonja...! Sonja!» sem rajal ob odprtih nebesih.

Pa Sonja je poprijela prejšnjo misel:

«In tu naj bi se motala, teh moških, ki njih oči nesramno tipajo, slačijo, ocenjujejo, naj bi se dotikala? — o, fej, fej!»

«Sonja, golobičica moja bela...!» sem jo ljubil naglas. Ni me slišala.

«V tistem zoprnem hlapu sem spoznala, kdo si mi, o dragec moj...!» je mehko dejala. «Tvoja ljubezen me je posvetila.»

«Sonja...!» sem zaihtel in ji poljuboval beli liliji — prelepe roké.

In tačas sva se našla.

Vsako minuto se je vdajala z novim ognjem, izraz se je sprti spremínjal, a nič ni dejala, ne da bi še kaj večjega obetala.

«Pozabi na vse!» me je objemala, kakor bi hotela utrtniti vsak spomin na dolgo, predolgo iskanje. «Ljubi me! Ali sem lepa, ali sem ti še všeč?»

«Sonja... kraljica srca mojega!» sem omrtveval.

Stala je pred menoj z dvignjenimi rokami, kakor bi nudila čašo napoja. Bilo je je sama vdanost in vdaja.

«Pozabi!» je velela in me še tesneje objela.

Kaj mi je bil čas, kaj dan, kaj noč, če ne zgolj trenutek, ki se nikoli več ne vrne...! V razkošju tople noči sem dajal duška svoji veliki ljubezni in tiho molčal v objemu živih sanj in bajnih načrtov za bodočnost...

O mladost, mladost!

A tačas me je silna sreča prešínjala z radostjo, tako iskreno, da si ne bi bil mogel misliti večje na svetu...

Bog bodi s teboj, o Sonja, nepozabna...!

Nevesta. (Anica.)

*Ne vem, ne poznam se v tej novi sreči.
Tako neizmerno širok mi je svet,
da me je skoraj strah te širine.
Zdi se, da je vsemir dahnil
neskončnost na majhen planet.
in je razmaknil obzorja in pota,
cilje oddaljil in zvezde in solnca,
in da je vse brez začetka, brez konca.*

*Dom se razrašča. Raste v brezbrežje,
da ga še misel več ne objame.
Domotožje išče zavetja,
duša se plaho boji razodetja,
sluti fina in nežna sozvočja,
vsaka slutnja ji je neskončnost,
nikjer več ne najde sebe same.*

Sam sebi. (Ksaver Meško.)

*Postoj!
Poglej mi v obraz,
sovražnik moj!
Saj to sem jaz:
najhujši sovražnik svoj!*

*Ker kdo mi v življenju največ je škodoval?
Jaz sam!
In kdo mi najglobljih, najbolj bolečih ran je zadal?
Poznam ga, poznam.*

*Kdo rešil, kdo branil me bo
pred krutim sovražnikom tem?
O, čutim in vem,
da s smrtjo samo
še le dobim
zavetje in mir pred njim.*

Naša moč v težkih dneh... (M. S.-ova.)

Sivi, pusti so dnevi. Izmučena, bleda stopa žena iz dneva v dan, iz muke v muko. Še nikoli ni gledala skrb iz domačih kotov s tako izbuljenimi, osteklenelimi očmi. In veliko ima imen. V vsaki hiši svoje, v nekaterih jih ima celo po več.

Stopa žena v sivi dan, brez smehljaja, brez pesmi. Če pa slišiš njeno pesem, je ali razposajena ali žalostna, in še neskladna. Kjer se košati vesel smeh, tam sta hipno pozabljenje in mehka omama s silo pregnali muko bridkosti; a zopet se žena vrne k duši, ki še ni otopela v lastni bridkosti in ni brezčutna za bridkosti bližnjega.

Odsev zagrenjenosti je legel tudi na lica deklet. Vzel je sanjajočim očem njih pravi sijaj. Še se smeje mladost, a smejo se ustnice, smejo se lica; če pa skrbno pogledaš v mlade oči, poznaš, da to ni več smeh oči. V njih se zrcali tihi jok duše — razočaranje, groza prezgodnjih izpoznanj.

Ah, ne tako! Nočemo več živeti tega mrtvega življenja, šibkega, brez poti, brez smeri — tako brez radosti. Dovolj smo tarnale, dovolj obsojale. Iz trpljenja je zraslo močno hrepenenje, katerega izraz je naš klic: vstati hočemo, odpreti solncu okna na stežaj! V njegovih žarkih hočemo ozdraviti dušo, da bo močna stopila v sivino težkega dne.

Kje je naše solnce? Kdo nam razgrne teme, ki ga zakrivajo? Stopiti hočemo iz otopelosti in jih razgrniti — same!

Ali obsojamo družbo, ki je naložila breme ljudem? Kdo je družba? Tudi — ti in jaz. Tudi ti in jaz sva njena drobna delca, in sva zato odgovorni za zlo okoli naju. Zato pogledjva vase! Izprašajva si vest!

Nase poglej in spoznaj šibkost in sebičnost. Kako bolno je bilo tarnanje!

Razgrinjaj megle pred solncem in ga poglej! Veliko, žareče, vse oživljuje je, pa ga spoznaš: Delo! Ono sveto, pošteno delo, ki daje radost in vero in zaupanje vase; ki daje duši in telesu vso moč, vso zdravo samozavest.

Za hip smo pogledale vase in smo spoznale. Naše spoznanje je razgrnilo megle. Kadar pridejo mračni dnevi, polni težkih spominov, polni dvomov nad nejasno potjo in polni morečih skrbi za bodočnost, tedaj se zatecimo k njemu, k solncu, k delu! Tedaj delajmo! Pa ne s sivim, pustim obrazom, ne zato, ker moramo; tako ga onečastimo in mu vzamemo solnčno toploto.

Solnčna radost pride v oči iz zdrave zavesti, ki jo vodi s seboj vsako pošteno delo, saj vsako delo, še tako neznatno, rodi svoj sad.

Zdi se včasih, da je vse prizadevanje zaman, izgubljeno v neskončnost zla. Človek obupuje. On, ki je tako majhen, ki vidi samo svoje lastno bežno

bitje in neče razširiti pogleda v preteklost in bodočnost. A če pogleda, spozna neskončno vrednost življenja — delo.

Razgrnila si, mati, solncu megle in veruješ: čeprav ne vidiš sadov, pomagala si ustvariti večne vrednote, ki se bodo nekoč, ko morda tebe že davno ne bo več, pokazale velike in močne. V tej zavesti delaj z radostjo v srcu, s tihim zaupanjem. V tej zavesti smehlja je reži otroku z muko pridobljeni kruh zato, da ne bo dete že v zgodnji mladosti živelo v tarnanju in preklinjanju, v temini. Solnce iz materinih oči mu bo dalo luč, da si bo znalo nekoč tudi sam priboriti zdravo bodočnost.

Še v poznih letih bodo otroci zajemali moč iz spomina nanjo, svojo mater, radostno delavko, sveto mučenico; mislili bodo nanjo s spoznanjem, da je bilo delo tista čudežna sila, ki je dajala solnca očesu, trpljenju sladkost.

To je vzgoja, bogastvo, ki ga zapišemo v dedščino.

V preveliki bedi zremo z zavistjo na pestro bogastvo denarnih, brezskrbnih žena. Zato, ker nas šibkost slepi, ker ne vidimo pustega izraza, prisiljenega nasmeha na licih nesrečnih žensk, ki ne vedo, kaj bi iz svojih dolgih dni. V strahu pred praznoto lastne duše hite iz zabave v zabavo. Pač jih sijaj začasno omami, zažele si še večje naslade, še bolj bolne in protinaravne, ali zadoščenja ni, ni nikjer. In če imajo otroka, ga le razvajajo, da vzraste šibek in človeštvu škodljiv.

In dekle, ki nima dece, da bi zanjo skrbela, ona, ki v tihi uri bridko joka nad neizpolnjenostjo svojih dekliških sanj, ki z gnusom gleda na nersramno kupčevanje naših dni, ali tudi ona, kakor brezskrbna žena bogataševa, nima solnca, kamor bi se ozrla v zgodnji uri, da se v njem okrepča?

Ne; njej sveti isto solnce — delo. Ona mora delati zase, in kadar dela, pošteno dela, ima tudi ona zavest, da je družbi koristna. Mnogo je mest, ki so primernejša njej nego moškemu. Tudi njeno drobno, a vestno delo, z ljubeznijo storjeno, pomaga ustvarjati boljšo bodočnost. Saj more včasih dati človeštvu z močnim, samostojnim delom več, kakor če bi se vsa posvetila domu.

Nam vsem pa pride nekoč ura, ko se čas ustavi in človek nem strmi v brezbrežnost. Tedaj se z grozo ozreš na pot, ki si jo prehodila: pa zahrepeniš z uso močjo po toplem solnčnem žarku. Blagor ti tedaj, če ti prodre v dušo pomirjajoči žarek velike zavesti: Ne pojnim kako, čemu vse to. Tako majhna sem. Samo moje pošteno delo je večna vrednota, je dobra izpolnitev zakona neskončnega vsemirja!

Vodilne ženske

(Dr. K. Ozvald)

Nedavno je v 2. izdaji izšla knjiga «Führende Frauen Europas. In 16 Selbstschilderungen herausgegeben und eingeleitet von Elga Kern.» (1928, Verlag von Ernst Reinhardt in München).

To je jako zanimiva knjiga, o kateri bi se res dalo reči, da je pisana — «den Frauen zur Ehr', den Maennern zur Lehr'!» V obliki živo zasnovanih avtobiografskih skic se tukaj čitatelju predstavlja šestnajstero ženskih tipov iz vseh mogočih poklicev in narodov, in sicer v tej-le vrsti:

Dr. phil. Alice Salomon, ravnateljica socialne šole za ženske v Berlinu. — Dr. phil. Rhoda Erdmann, profesorica fiziologije na medicinski fakulteti v Berlinu. — Margery Irene Corbett-Ashby, predsednica svetovne ženske zveze, London. — Mari S. Allen, komendantka angleške ženske policije v Londonu. — Dr. phil. Elise Richter, profesorica romanistike na filozofski fakulteti dunajski. — Dr. jur. et Marianne Beth, odvetnica na Dunaju. — Dr. phil. Maria Wasser, pisateljica, Zürich. — Dr. Gertrud Johanna Woker, docentka biologije na univerzi v Bernu. — Selma Lagerlöf, švedska pisateljica. — Dr. phil. Kristine E. H. Bonnevie, profesorica zoologije v Oslu na Norveškem. — Henni Forchhammer, viceprezidentka svetovne ženske zveze in delegatka Danske v zvezi narodov, Kopenhagen. — Elisateh Kuypers, kompozistka in dirigentka, Berlin. — Dr. med. Maria Anna van Herwerden, docentka biologije na univerzi v Utrechtu. — Dr. med. et phil. Gina Lombroso-Ferrero, pisateljica, Firenze. — Anna de Noailles, pisateljica, Pariz. — Aleksandra Kolontaj, poslanka sovjetske republike na švedskem in v Mehiki.

Moj namen ni, tukaj obširnejše govoriti o vsebini knjige. Hotel bi marveč čitateljicam «Ženskega sveta» le reči, da se osobito v sodobnih dneh kulturne suše izplača vzeti v roke to knjigo, v kateri se na originalen način ilustrira, da je tudi ženska sposobna za «Spitzenleistungen», ako — je v istini našla samo sebe. Neki ocenjevalec je opravičeno dejal: «Vsako moderno mlado dekle bi naj čitalo te biografije. Nemara bi tedaj zaslutilo, kako težko da je bilo doseči vse to, kar se dandanes dozdeva kot samo po sebi umljivo.»

Le pri eni bi se rad nekoliko pomudil. Je to Alice Salomon, ki otvarja vrsto v galeriji 16 ženskih duš in ki je lani objavila pomembno knjigo «Ausbildung zum sozialen Beruf». Struktura njene duše je tako izrazito pedagoško-socialna, da vidim v njej sijajno izpraševateljico naše kulturne vesti. Zato bodi iz njene avtobiografije semkaj postavljenih nekaj posebno značilnih mest:

«Vedno mi je bilo povsem jasno, da se je moje življenje začelo šele takrat, ko sem našla svoje delo (= svoj pravi poklic).»

«Doba od 15. do 20. leta je bil najnesrečnejši del mojega življenja... Veliko sem plesala in ljubila družbo. Gajili smo marsikak sport... Ali navsezadnje ima dan vendarle 24 ur in živahnemu bistvu moje osebe ni zadostovalo to, kar sem občutila le kot vinjete življenja. Kajti življenje «boljšega dekleta» (hohere Tochter) mi je bilo do skrajnosti neznosno... Misel «čemu?» me v teh letih ni hotela izpustiti. Ž njo sem zjutraj vstala in zvečer šla spat.»

«Iz mojega sodelovanja v karitativnih in socialno-političnih društvih se je rodila misel socialnega izobraževanja žensk ali, kakor bi se danes reklo, šolanje za socialni poklic.»

«To, da sem (kot učiteljica na socialni šoli za ženske) smela interpretirati ter tisočerm podajati ideje, za katere so njive bile izorane in čas zrel..., to sem vedno občutila kot neskončno srečo, še več, kot — milost.»

O svojem prizadevanju, da se osnuj akademija za socialno in pedagoško vrsto ženskih poslov, pravi S. tako-le: «Pred očmi imam visokošolsko ustrojen zavod za ženske, ki bi ne imel nadomestovati univerze, ne pripravljati na znanstven poklic. Kajti posebnega ženskega znanstva ni. Lahko pa je naštetih takih nalog, ki spadajo v ženski delokrog v strožjem smislu — ki so docela žensko področje. Ženskam, ki so si izbrale takšen delokrog, podajaj akademija znanstveno pripravo, katera bo v stanu pospeševati žensko vrsto kulturnega dela.»

«Človek mi je bil več nego pa formalna ideja. V ženskem pokretu me je načelo enakopravnosti manj mikalo nego pa prizadevanje, da se tiste sile, ki so bile doslej vezane in tlačene, primerno porabijo na socialnem poprišču.»

«Ko so po revoluciji ženske postale državljanke, sem docela premišljeno opustila dano možnost, se vdeleževati političnega življenja... in sicer predvsem zato, ker sem se uverila, da je za človeka, ki hoče socialno voditi in pedagoško delovati med mladino, bolje, če ostane izven strankarskega boja.»

A najbolj markantna je pač ta-le izpoved: «Eno se mora povedati, ako naj dobi ta prikaz kaj smisla za mlajšo generacijo, za katero je bil napisan. Za izhodišče vzamem tukaj vprašanje, ki so mi ga poročevalci časopisov v Ameriki vedno znova stavili in katero pač dovolj pojasnjuje, kakšno je še danes obče naziranje o ženskah, ki stoje v javnem življenju. To je namreč vprašanje: z a k a j s e n i s e m o m o ž i l a ? Prav gotovo nisem iz principa ostala samska. V najglobljih življenje zadevajajočih vprašanjih se pravi človek odloči iz čustva, ne pa iz umišljenih idej. Vedno sem bila prepričana, da sta zakon in materinstvo lahko krona v življenju ženske — ako gre za pravi, to je takšen zakon, ki ga je mogoče skleniti na temelju medsebojne ljubezni in medsebojnega zaupanja. In danes sem prepričana, da je za veliko žensk tudi takšen zakon, ki ostaja za pravkar omenjenim idealom, najboljša pot — ker bi pač presegalo njihove moči, ako bi si šle na lastno odgovornost in pa povsem samostojno urejevati življenje. Toda so tudi ženske, ki jim je usoda samsko življenje. To so ženske z duhovno in krepkopoljno naturo, za katere bi kompromis v tej življenjski tako važni odločitvi bil duševna smrt... Za take ženske je tisočkrat bolje, da ostanejo same, nego da bi šle zamož brez ljubezni in zaupanja. Za tako žensko je glavna stvar, da svoje usode nikar ne vzame resignirano nase, ampak da jo sprejme ter skuša pozitivno oblikovati. Ako se ji to posreči, tedaj tudi samotno življenje dobi svojo vsebino... Poleg nalog, ki jih ženska samo skupaj z možem lahko rešuje, so i take, ki jih je v stanu reševati le ženska, ki ostane sama.» —

Nič manj zanimivih izjav ženske duše pa je vse polno tudi po ostalih avtobiografijah. Zato se knjiga pač sama priporoča.

Vse za deco!*)

Poznam mater — piše zdravnik —, ki je imela dve hčeri in enega sina, pa še ta ji je umrl z dvanajstimi leti! Nikoli ga ne bo prebolela in nikdar se po njegovi smrti ni več nasmejala? Kako ji je pa umrl? Deček ni bil nikoli cepljen. Dokler ga je imela še pri prsih, se ji je zdel nekako preslab, pa ga ni nesla k cepljenju, pozneje so pa nato kar pozabili. V vasi

*) Večji del tega članka je posnet iz prekoristne «Seljačke čitanke za zdravlje», spisal dr. Ivan Haslinger.

so se pojavile koze, prišel je zdravnik cepit ljudi; deček pa je pobegnil od doma v gozd in tako zopet ni bil cepljen, dobil je koze in umrl. Stariši ne morejo nikoli vedeti, bodo li mogli svoje otroke zrediti in jih pripraviti do samostojnosti in je zato neopravičljiva lahkomišelnost, če ne skrbe dovolj za svoje otroke, pa še večji je greh pred Bogom in pred ljudmi, pred narodom in pred državo, ko žene odpravljajo mlado življenje, ki ga nosijo pod srcem, kakor se je to ponekod že udomačilo. Kako pa naj obvarujemo svojo deco?

Najteže je z otrokom v prvem letu, pozneje je že laže. Treba je pokazati otroku samo malo brige in ljubezni, pa boš doživela veliko veselje.

Premislimo nekatera pravila o hrani in negi otroku, pa bomo morda imeli več sreče.

1. *Imej svoje otroke čiste, da bodo zdravi in veseli.* Če velja že za dojenčka obče priznано pravilo, da se mora vsak kopati, ni treba niti večje dece prikrajšati za ta blagor. Tudi v drugem letu življenja je treba otroke kopati dva- do trikrat na teden, za večje otroke pa je potrebno, da se kopljejo vsake sobote. Nikakor ne sme biti to pretežno materi in drugim ženskam v hiši. Par loncev vroče in par škafov mrzle vode si lahko pripraviš, zlij vodo v veliko banjo ali kadico in pomeči vanje malčke, da bodo kopitlali po vodi, kako bodo veseli! Ko so se navžili vode, jih lepo umij še z milom in toplo vodo, potem



pa v čisto posteljo. Seveda je tudi posteljo treba preobleči vsaj vsakih 14 dni. Drugo jutro, t. j. v nedeljo, jih lepo preobleci v sveže perilo in čiste oblekice, lepo jih počesi, pa se ti bo srce smejalo od veselja, kako ti bodo otroci lépi. *Pazi, da ne bodo imeli uši!* Z dečki je lažje, poleti jih lahko do kože ostrižeš; deklice pa je treba vsak dan dobro izčesati, vsaj dva- do trikrat na teden tudi z gostim glavnikom!

Ko zjutraj otroci vstanejo, naj se slečejo do pasa, si umijejo roke do ramen, obraz, vrat, ušesa in prsa z milom in svežo vodo. Potem se morajo pa dobro obrisati z brisačo. Najbolje bi bilo, ko bi imel vsak otrok svojo brisačo. Nikakor se pa ne smejo odrasli brisati v otroško brisačo! Mokre brisače ne obešaj po prašni peči, nego jo suši na prostem, na solncu. Veter jo prepoji s svežim duhom, solnce zamori v njej bolezenske kali, ki jih ima

skoro vsak človek. Kako neprijetno, po kislem, diši po nekod platnena kmetjska brisača, viseča za vrati ob peči! Vsa družina se briše vanjo; poté se, umijejo si le lice s par kapljicami vode, nekateri si vzamejo vodo celo v usta in si jo potem pljuvajo v pest, da si umijejo še lice... Ko se potem obrišejo, je seveda brisača kar umazana, pa jo skrijejo v temen prostor, kjer se do drugega jutra posuši. Zunaj pa jim stoji voda v vodnjaku, solnce sije — sama najboljša zdravila — a kmet jih ne vidi! Zato je po vaseh toliko otrok grintavih, iz ušes jim teče, oči so krmežljave, vnete, rane se jim dolgo gnoje, i. dr. Kolikokrat si ta obolenja занesejo baš z nečisto brisačo, v katero so se brisali drugi.

Deco je treba že prav od malega naučiti, da hodi na stranišče in ne maže okoli hiše, pred pragom in po vrtu. To je grda in nezdrava navada! Čisti otroci so najboljše ogledalo redne matere.

Ne pusti otroka, da se plazi po tleh in se okuži. Nekateri otroci težko shodijo, ker imajo mehke kosti in se dolgo ne morejo držati pokonci. Tako deco devajo matere navadno kar na tla, da ne pade s postelje; pa se plazijo po tleh in se tako motijo in igrajo, ker matere ne utegnejo čez dan paziti nanje. To je jako slaba navada in verujte, da je od tega že mnogo otrok umrlo! Pomislite samo na pod po naših kmečkih hišah! Ponekod imajo še iz peska zbita (ještrlehasta) tla! Tak pod je mrzel, umazan, da se Bog usmili. Ves dan stopajo in pljujejo po njem, morda se še piščeta preganjajo, ponekod zaide celo prašič v sobo, ščurki in bolhe so stalni gostje, s čevlji se nosi blato in gnoj z dvorišča! In ta pod perejo na vsake svete čase, ponekod pa sploh nikoli, posebno če je peščen! Sedaj pa pomisli, kako ti dete, tvoje veselje, nada in ponos, tacka in se plazi po tem smradu z ročicami in jih vtika potem v usta, pa pobira po tleh različne odpadke in jih nosi v usta. Ali ni pravi čudež božji, če se tako dete ne zastrupi! Pazi tedaj na malega otroka, kakor znaš in moreš, samo ne daj, da bi se plazil po tleh. Ako vidiš, da ne more izhoditi, pojdi ž njim k zdravniku, da mu da zdravilo, s katerim se bo okrepil, ker to se lahko doseže.

Hrani svoje otroke dobro, da jim bo dobro na zemlji. Otrok ne more jesti vsega, kar jedo težaki. Za malo deco od enega do dveh let so najboljše mlečne jedi: riž in grés na mleku kuhan, pa razne kašice in krpice, bela kava z belim kruhom, ali samo mleko. Dobro so juhe, mesne ali postne, telečje in kokošje, pa tudi goveja z zakuhanimi krpicami ali rezanci, z rižem in krompirjem; mehko kuhano jajce, kuhano in sveže (nastrgano) sadje, češpljeva marmelada na kruhu, domač sir in slično. Večji otroci lahko jedo vse, ali pazi, da si ne prenapolnijo želodca. *Jedi naj bodo sveže, posebno malim otrokom ne dajaj postanih in pogretilih jedi.* Tudi pri jedi naj se otroci lepo vedejo: «kakršen pri jelu, tak pri delu». Jed se ne sme prehitro goltati, nego jo je treba dobro prežvečiti. Tudi ni prav, da se dete med jedjo igra z mačkami ali da gleda okoli sebe, nego naj lepo je, da se

mu jed ne shladi. Glavni obrok za deco je kosilo; za večerjo je pa dovolj bela kava s kruhom ali kaj drugega lahkega; bo otrok bolje spal.

Ne dajaj otrokom vina in drugih opojnih pijač. Vino, žganje, pivo, medica so tudi strupi celo za odrasle, a kaj šele za otroke. Izkušnja uči, da so otroci, ki pijejo vino ali žganje, majhni, zanikrni v razvoju, in tudi učitelji po vsem svetu trdijo, da v šoli slabo napredujejo, ker jim opeša um.

Ni za goske seno, ni za deco vino, je stara hrvatska poslovice, pa je dobro, da se tudi mi ravnamo po njej in si jo ohranimo v spominu.

Dete mora dovolj spati. Otroci potrebujejo sploh več spanja kot odrasli, ker se šele razvijajo in po cele dneve skačejo ter se utrudijo. Za male otroke je najbolje, da hodijo spat s kokošmi, pa tudi večji naj zvečer samo večerjajo, potem pa takoj v posteljo, *najkasneje ob devetih.* Zjutraj morajo učenci seveda dovolj zgodaj vstati, da se mirno odpravijo in ne tekajo tešči od doma, potem pa lačni sede v šoli. Manjši otroci so lahko dalj časa v postelji, ali glavno pravilo naj ti bo: če se dete zjutraj prebudi in vidiš, da ne bo moglo več zaspiti, je najbolje, da vstane in se obleče, ker ni dobro, da se leni po postelji. Če le moreš, uredi tako, da bo imelo vsako dete svoje ležišče. Veruj mi, da je tako bolje in zdraveje!

Postopaj s svojim otrokom pravilno. Ne zaničuj ga, ne psuj in ne zmerjaj z grdimi imeni; če si pa slabe volje, se ne znašaj nad njim in se ne jezi, da ne bo tudi otrok slabe volje, morda celo žalosten ali hudoben. Ako ga že moraš kaznovati, pazi, s čim in kod ga udariš. Nikoli ne po glavi, nikdar ne s palico, nego samo s tanko šibico! Ne dajaj mu slabega vzgleda kakorkoli in ne govori vpricho svojega otroka slabih besed. Ne pusti otroka, da dolgo čaka jedi, ne moti ga, kadar se uči, in daj mu priliko, da lahko vsak dan piše naloge in se uči. Prezračí sobo, kjer spe otroci, in ko ležejo in zaspe, naj nihče v sobi ne puši in ne vpije, da bodo imeli otroci mir pri spanju. Ne imej v sobi živali, mačk in psov po zapečkih, morda celo kokoši! Sploh navadi deco že v mladosti na najstrožji red in čistost, kajti kakor se bodo naučili v mladosti, taki bodo tudi kasneje. Morda poreče kdo: Mar je otrok prvi v hiši? Kaj so pa potem stari? Jaz pa pravim: Da, je. Kdor hoče otroke dobro odgojiti, jih postaviti v svet sposobne in zdrave po duši in telesu, ta se jim mora ves žrtvovati, vedno mora imeti pred očmi, da je dete samo nadaljevanje njega samega in da ostaja svet na mladini. O nikomer drugem ni Krist govoril s toliko ljubeznijo in milino kakor o deci: «Kar storite tem malim, storite meni!»

Ne priganjaj otroka k težkemu delu. Baš tisti dan, ko je dr. Haslinger pisal ta članek, je prišla k njemu kmetica z enajst let starim dečkom. Dobil je kilo, predor črevesa v mehur. Pa ga vpraša žena, od česa je mogel otrok dobiti kilo. Zdravnik ji reče: «Kako naj jaz to vem! Morda je jako kašljal ali se kako drugače napenjal.» Ona: «Da ni od tega, ker je težko nosil drva?» — «No, vidite, saj sem rekel, da boste vi bolje vedeli, od česa je

revišče dobilo kilo, kakor jaz. Vidite, to imate od tega, ker silite otroka k delom, ki niso zanj. Doslej vam je nosil težka drva, sedaj ste ga pokvarili, pa vam jih ne bo nikdar več nosil. To je pa dobiček!» In kaj pravi ona? Z rameni zmigne: «Kaj mu čem! Siromaki smo, pa moramo vsi delati!» — «Da, verujem, da ste siromaki, pa vidite, da boste še večji reveži, ker vam ta deček ne bo nikoli več za težko delo.»

Ta primer naj bo zadosten opomin starišem, kako se ne smejo mali otroci siliti k poslom, za katere niso sposobni. Otroci, ki hodijo v šolo, naj se ukvarjajo samo s šolo in kadar imajo ravno čas, gredo lahko na pašo, pa tudi to samo večji otroci, ker se je že marsikateremu pripetilo kaj hudega na paši, bodisi da so ga krave zbodle ali da je tekel za njimi, pa se je prehladil in dobil pljučnico. Dober gospodar ne bo nikoli vpregel mladega žrebeta in ga učil voziti. Pred dopolnjenim tretjim letom gotovo ne, ker se mu drugače pokvarijo noge in ne bo sploh za nič. Tako je treba tudi otroka varovati in kadar dovrši šolo, ga šele počasi navajaj k delu; šele ko bo imel 16 let, bo lahko skoraj vse delal, pa še takrat pazi, da ne bo po sili delal več, kakor bo mogel.

Oblači deco po vremenu. Včasih vidimo malo deco, kako celo po zimi, po snegu skačejo bosí. Dobro, celo jako dobro je, če so otroci že iz malega na to navajeni. Ne bodo se tako lahko prehladili. Ali na šolske otroke moraš paziti, kako jih oblečeš. Učenec sedi po par ur v topli sobi in se ne giblje. Zrak je segret od peči in od učencev, ki sede skupaj. Če gre sedaj šolar iz vroče šolske sobe, in je bos ali nima suknje, da bi se ogrnil, in ima do doma uro hoda ali več, se vendar lahko prehladi in zboli. Kupi mu primerno obleko in čevlje, ne pa da vleče za seboj stričeve čizme ali tetino kočmajko!

Varuj deco kužnih bolezni. Ko slišiš, da je v sosedstvu bolnik, naj bo kakoršenkoli, ne puščaj svojih otrok tja za ne vem kaj, pa ne daj tudi, da hodijo otroci iz one hiše v tvojo. Otrok je zelo občutljiv, ker je še nežen, pa se ga bolezen hitro prime. Če ti pa zboli kdo od tvojih otrok, ga takoj loči od drugih, da ne pride z njimi v dotiko, dokler ti zdravnik ne reče, da je nevarnost minila. Če slišiš, da je pri sosedu kdo zbolel za nalezljivo boleznijo, niti ti ne hodi tja, da ne preneseš bolezni v svojo hišo.

Vsako dete je treba cepiti. Otroke cepijo navadno v prvem letu, ali če ni bilo prilike ali je bilo dete preslabo, pa poišči uradnega zdravnika in ga prosi, da ga cepi naknadno. Pozneje otroke v šoli še precepijo, pa moraš z vso strogostjo paziti, da se dete ne izogne cepljenju. Če je otrok oproščen šole iz kateregakoli vzroka, ga sama pelji v šolo, da ga bo zdravnik drugič cepil. Tako boš brez skrbi, da se ga ne bodo prijele črne koze.

Štiri glavni pogoji za deco so: snaga, hrana, red, treznost.

Spomnite se, roditelji, večkrat teh štirih glavnih pogojev, pa ne boste nikoli storili kaj napačnega.

Higijena v kuhinji. (Lea Falurjeva.)

Vse, kar je snov, se spreminja prej ali slej in rastlina, človek, nista jutri več to kar danes. Jed, ki jo pristaviš surovo k ognju, ima kuhana premenjene snovi; jed, ki jo pustiš kuhano, da stoji več ur, ni več tista. Pod pritiskom naravnih sil se razkrajajo to, kar nam je v živež, v snov, ki utegne škodovati našemu življenju, vitamini se izpremenijo v strupene toksamine — in narobe se izpreminjajo s kuhanjem in pečenjem nekateri toksamini celo v koristne vitamine. Moka, krompir bi nam kvarila želodec, če bi ju uživali surova, preveč kuhano mleko nam ga obteži kakor kamen. Skrito delujejo nevidne sile, mnogo, premnogo je že pojasnila veđa, marsikaj se pa šele zdaj odkriva kot resnica, kar so učili in delali davni prednamci in kar je imel novi rod za domišljijo in praznoverje. Zdi se celo, da so bili pradedni narodi v nekaterih stvareh po svojem naravnem čutu bolj na jasnem kakor sedanji svet. Mojzesova določila, postne postav, izločba žensk od dela gotove dni, naziranje o mrličih in kužnih bolnikih, prepoved vživanja gotovih živali in dopuščanje vživanja drugih le ob gotovih časih, so izvirale iz spoznanja snovi in njih vpliva na človeško zdravje. Kdor je bil kdaj pri Slovencih na kmetih, kdor je opazoval stare ljudi, je lahko videl, da jim ni vsako živilo zdravo in ne o vsakem času. Naše prababice so se še ravnale pri kuhanju po pradednih izročilih. Ločile so «madrone» in «božjastno», «krčevo» od «zdravega», gledale so na tek zvezd in meseca, verovale so, da stoji živež pod vplivom mesecev, (tako da se ne sme jesti rak v mesecih, ki imajo njegovo začetno črko), da so gotovi dnevi srečni ali nesrečni, kar so pripisovale vplivu solnca. Tako ni smela biti otrokova zibel ali poročna postelja iz lesa, ki ni rasel na prisojnim. Vedno zamolkel je tak les, gnije rad, in človek, ki spi v njem, čuti težko kri. Bale so se tudi in po pravici slabo položene posode in zelenega volka, strupenega duha živali*) in človeka, potu, las, nohtov in od druge osebe pregrete klopí. Z nezaupanjem so sprejemale vsako novo jed (krompir), nova ognjišča, posodo, strogo so se držale postnih postav, ki so jim urejale jeseni in pomladi kri, ozirale so se na pota meseca in zvezd. —

Čas železnic in tovarn je pomel s tem, kar je imenoval novi rod vraže in neumnosti. Odtrgane od kmetije, so izgubile hčere v tovarni in pisarni vez z naravnim znanjem svojih mater. Ne ločijo več mesnih in postnih dni, dobi se vse in je se vse, ob vsakem času. Tovarne nam pripravljajo in nas zakladajo z živili.

Po kakih rokah, iz kake nesnage pride marsikaj — tega pa v srečo ne vemo. Postave in predpisi v prid zdravja ne pomagajo, če ni čutá odgovornosti za zdravje drugih. Po nečednih prostorih, kjer so spravljena živila

*) Okoli l. 1790, sta šla moj praded in babica (Zagorje na Notranjskem) na pivško mliako seno grabit. Tam da je dihnila vanju strupena žival in sta umrla še isti dan.

za prodaj, hodijo podgane*) in raznašajo zametke bolezni, po klavnicah in gostilnicah se pase čez dan nebroj muh; kaj oblega jedi in posodo, mize, po noči — ne vidimo. Človek mora imeti res zdrave organe, da prenese vso nesnago, ki pride vanj iz zraka, hrane in vode. Kljub prepovedi kadijo tu in tam po mlekarnah in delikatesnih trgovinah.

Led in z ledom pripravljene jedi so dostikrat povod zastrupljenj. Na vodi, posebno na stoječi, se nabira mnogo bacilov, ki ne poginejo pri zmrzovanju. Tako je obolelo lani v Palermu 20 oseb, ki so jedle v kavarni sladled, in 40 oseb v Offenbachu, ki so vžile jed z ledom, je dobilo paratifus.

Potvorjeno staro sočivje. Star fižol namakajo 12 ur v topli vodi in ga osušijo na volnenih kocih. Fižol se napne in je na oči kakor nov. Tak fižol ima slajasto-vlažen okus, koža se lupi rada, jedro se polovi. V zaprti posodi splesni kmalu. Mlad fižol se pozna na vidni in čisti barvi, gladki koži in polnem jedru; star, nenamakan, je zamolkel v barvi, zgrbančene kože in skrčenega, trdega jedra.

Tako namakajo tudi staro lečo in grah. Nelepemu grahu pripomorejo v tovarnah z barvilom. Posebno živozelen grah v steklenkah je sumljiv**).

Pokvarjeni makaroni dišijo po kislem in vlažnem, se razlezejo pri kuhanju ali so mazasti. Makaroni, ki so zamolkli v barvi, ki so prehudo rumeni, ki se lomijo in drobijo, niso priporočljivi. Dobri makaroni iz pšenične moke so rahli, se nakuhaajo in niso v ustih kakor goba. Tovarne pa primešajo rade slabše vrste moke in jim dodajo barvila, ki utegnejo biti škodljiva.

Pšenični zdrob potvarjajo z belo koruzo, ječmenom, ovsom. Dober zdrob je čist, enako zrnat, gladek in bel, diši lepo po pšenici. Potvorjen je moknat, ima v sebi polno črnih pik in ima zatohel duh. Namoči ga nekaj v kupici vode, pa bodo splavale luske in nesnaga na vrh, rudninske primesi se spuste na dno. Zdrob, ki je čez leto star, se izpridi, diši kislo in se vleče.

Pokvarjeno kislo zelje je penasto, mehko, ima zelo hud duh in oster okus. Vživanje takega zelja škoduje zdravju.

Zdravo zelje je krepko, diši osvežujoče kislo in ima prijeten okus kakor po vinu ali jabolkah, barve je lepo rumene (če ni iz rdečega zelja). Nezdravo je pa tudi nedozorelo zelje (ki se ni kisalo dovolj časa), ki se prodaja, ko je začelo zelje komaj glave delati, kot novina. Tako zelje zalijejo s staro zelnico ali pa s hudim kisom. Nima pravega okusa in je bolj blede, sivkasto.

(Dalje prih.)

*) V Goebensdoru je obolelo l. 1924. v nekem zavodu 230 oseb, ki so vžile mrzlo jed iz vrtnih jagod, mleka, jajec in želatine. Umrle so od teh štiri. Imele so paratifus. Ni bilo druge razlage za to zastrupljenje, kakor da so zanesle podgane zametke na jagode v vrtu.

**) Na Nemško je prihajal z Angleškega lepo zelen grah, pod nazivom holandski grah. Po vživanju tega graha je bilo več primerov zastrupljenj. Bil je to star grah, ki je bil namočen v mešanici zelenega volka in — seči. — Dr. Klenke, Hausfrau 376.

Po ženskem svetu.

Kaj je Mednarodna ženska zveza za mir in svobodo? V to zvezo so vpisane žene iz vseh delov sveta, ki so si vzele za nalogo, da bodo delovale za svetovni mir in za svobodo ter se borile proti vojni. Zveza je bila ustanovljena 1. 1915. v Haagu, torej med svetovno vojno, ko je svet najbolj občutil, kako nečloveško je prelivanje nedolžne krvi in kako nizko še stoji človeštvo, ki si ne zna urediti svojih sporov s pametno besedo nego le z mečem in strelom. Predsednica tega svetovnega društva je Jane Addamsova, Američanka, priznana dobrotnica in pisateljica mnogih knjig s socialno in mirovno vsebino.

Glavne točke društvenega programa: Združiti one žene iz vseh držav, ki se upirajo kakoršnikoli vojni, kakoršnemukoli izkoriščanju človeka in kakoršnikoli obliki zatiranja; delovati na to, da se spori ne rešujejo s silo in nasiljem, nego s čuvstvom človeške vzajemnosti, s sodelovanjem vsega sveta in z uresničenjem socialne države, ki naj bi imela za temelj pravičnost brez razlike v spolu, položaju in zakonu.

Kaj je Zveza že storila. Priredila je več mednarodnih konferenc in tečajev po raznih mestih. Vsi odseki si prizadevajo, da bi države odpravile tajno diplomacijo in splošno oboroženje ter ustanovile Zvezo narodov, v kateri bi bili zastopani vsi narodi in ki bi ne bila samo ustanova za pomirjevanje mednarodnih sporov nego res pravo združenje svobodnih narodov, ki hočejo skupno in z dobro voljo delati za lepšo uredbo človeške družbe.

Akademija za matere v Berlinu. Več ženskih združenj, v katerih so včlanjene socialno in pedagoško službujoče ženske, je ustanovilo lani visoko šolo za matere ter je pritegnilo k svojemu delu tudi višje ženske strokovne šole. Ta akademija hoče dati gospodinjam in materam priliko, da se dvignejo nad stopnjo povprečnih otopelih žensk in da si poleg svojih gospodinjskih in družinskih dolžnosti ohranijo tudi duševno svežost, da se razvijajo z duhom časa in postanejo res prave sovrstnice moža in odraslih otrok. Minule počitnice je otvorila akademija 6 tečajev in so predavateljice obravnavale ta-le vprašanja: Kultura doma in stanovanja. Vpliv modernih prehranjevalnih nauk na gospodinjstvo in na socialno žensko delo. Prveni položaj starišev. Ženska v državljskem pravu. Bolezni v otroški dobi. Deček in deklica v zrelostni dobi.

Kakor vidimo, so dobile slušateljice teh tečajev marsikatera dragocena navodila in

pojasnila, da bodo mogle pravilneje in uspešneje vršiti svoje delo v domu in javnem življenju.

Ženstvo in avijatika. Nič čudnega ni več danes, če vidimo žensko šoferko. V Ameriki so celo dokazali, da so ženske pri avtomobilih veliko bolj previdne in manj nerodne kot moški in da je mnogo več avtomobilskih nesreč pripisati moškim šoferjem nego ženskam. Umevno je, da se je moderna žena navdušila tudi za plovbo po zraku, čeprav čitamo, da je tudi mnogo takih, ki imajo pomisleke glede poletov svojih mož. Tako je žena nekega znanega ameriškega avijatika, ki se je pri prvih javil za prekoceanski polet, protestirala pri podjetju, ki je finansiralo polet, češ, da je njen mož oče treh otrok in je zato njena dolžnost, da skrbi, kako bo otrokom ohranila očeta, in nikakor ne privoli, da bi se njen mož spustil v tako nevarnost. Odločna žena je res dosegla svoje.

Na drugi strani se pa baš ženske zelo navdušujejo za avijatiko. Tako je na Angleskem že nad 200 žensk dovršilo tečaj za pilote. Na Kitajskem bo vodila ženska, 18letna mademoiselle Gyon, celo pilotski tečaj v nacionalistični stranki. Žene visokih angleških dostojanstvenikov v Kapštatu letajo zadnje čase k svojim možem v Južno Afriko na obisk. Lady Heat je mati peterih otrok, pa je šla z največjo hladnokrvnostjo k svojemu možu z aeroplanom preko afriških puščav. Egiptovska vlada ji je med potjo zelo ovirala polet in je le s težavo dovolila, da leti sama ženska preko egiptovske dežele.

Materinstvo.

Gojenje prsi. Odveč bi bilo govoriti, kako važno in prepotrebno je dojenje. Saj je ni naravne hrane in ne umetnega pripomočka, ki bi moglo vredno nadomestiti materino mleko. Mlade matere večkrat jako trpe pri prvem dojenju. Marsikateri se prsa vna mejo in bradavica se ji gnoji. Kakšne bolečine trpi pri tem ženska, ve le ona, ki je to sama izkusila. Upravičeno se boji drugega poroda, a ne poroda samega, nego trpljenja s prsi. In vendar bi si marsikatera lahko preprečila te muke, če bi se pravočasno pobrigala za okrepitev prsnih mišic in bradavic. Dolžnost vsake noseče žene je, da misli na to, če ne radi sebe, pa radi otroka, ki ima pravico zahtevati od matere hrano, ki mu je določena po naravi, ki mu je ne more nihče drugi dati in od katere je odvisno zdravje njegovo. Mlada mati se mora pripravljati na dojenje s posebnimi skrbjo. Že po četrtem mesecu si začne masirati prsa tako, da si okrepi in

natagne bradavico. Večkrat naj si polaga nanjo košček vate, namočene v čistem alkoholu. Pri masiranju je dobro, da si namaže prste ali z alkoholom ali s kako kremo ali maščobo (tudi s surovim maslom); nekatere uporabljajo slino; ali kdo more jamčiti, da so usta zdrava! Če je bradavica dovolj močna, bo dete lahko prijelo, kar bo v srečo njemu in materi. Če pa bradavica ni dovolj razvita, dete ne more sesati; mleko se nabira, žile se vnamejo, bradavica se gnoji. V tem primeru je treba poklicati zdravnika, ki skoro vedno lahko pomaga s posebno gumijevo pripravo, ki omogoči sesanje in prepreči ranitev bradavice. Ali vse je zvezano s težkočami, z bolečinami in stroški, in bolje je, da se mati raje prej pripravi na dojenje. Umevno je, da morajo biti prsa vedno čista, istotako tudi materino perilo. Po vsakem dojenju si jih je treba izbrisati z alkoholom; če so bradavice razbolele, tudi namazati s čistim svežim maslom.

Povoji so tisti del dojenčkove bale, ki ga zdravniki pošiljajo v muzej, mlade matere pa na prvo mesto garderobe. Nekateri ženske, posebno na kmetih, kar ne morejo verjeti, da bi mogel biti otrok raven, tudi če bi ga ne povijale. Nič se jim ne da dopovedati, ko jim pripoveduješ, da Američanke sploh ne poznajo povojov in so vendar vsi ameriški otroci ravni. Istotako cigani, zamorci, divjaki. Narava sama skrbi, da se telo zdravna. Kdor ima krive nožice, jih bo imel tudi s povijanjem; krivše so temu preslabe koščice, takozvana rahitika, ki pride od napačne prehrane dojenčkove, ali se podeduje, ali pridobi s pomanjkanjem solca in svetlobe. Povijanje pa nima s tem nič opraviti in je dojenčku bolj škodljivo kot koristno. Ker mu stisne prsni koš, ne more svobodno dihati in pljuča se ne razvijajo; prav tako se tudi ne morejo okrepiti mišice v rokah in nogah. Tedaj, mlada mama, ne rabi povojev, ki ti jih je podarila tvoja mati. Raje si sama kupi nove, široke in kratke, s katerimi boš otroka povila čez prsa in — če je pozimi — mu prav rahlo povezala nožice, da se ne bo razbrcal v mokrih plenčkah in se prehladil, če bi ga ne mogla takoj dati v suho. Seveda ga boš tako povijala samo prve mesece, pozneje ne več. Če se dete rodi pozimi, mu boš prve dni narahlo skrla tudi ročice, da ga ne bo zeblu in da se ne praskne po obrazčku; toda že po par dneh ga boš raje oblekla v toplo majico z dolgimi rokavčki, ki mu bodo tudi prstke pokrili in se ne bo mogel ne prehladiti ne opraskati.

Higijena.

Za katere ženske je šport? »Za tiste, ki nimajo drugega dela kakor lišpati se in misliti, kako bi čas zapravljale.« pravijo okosrčneži. Morda še blagohotno pristavijo: »No, naj bo še za uradnice, ki po cele dneve presede pri pisalnem stroju. Drugače pa ima ženska dovolj športa doma: drva nosi, pere, tla riba, otroke prenaša, na polje hodi ali na trg i. sl. Ali ni pri tem dovolj gibanja, dovolj natezanja vseh telesnih moči?« Toda ženska, ki pozna delo in poznava šport, dobro razlikuje učinek dela in učinek športa na vse njene počutke. Niti oddaleč mi ne pride na misel, da bi delo podcenjevala, zaničevala in mrzila, o ne, obratno: v njem vidim glavni zmisel in glavno potrebo življenja. Pa vendar trdim, da je šport potreben, ne samo za bogatašice in pustolovke, nego tudi za trudne delavke. Čeprav je delo potreba, dolžnost, veselje, je vendar obenem tudi trud in muka. Zato ga ne moremo in ne smemo imenovati šport, ki naj bi žensko osrečil doma. Večina žensk mora pač težko delati, poleg tega še težko misliti in skrbeti, pri tem se njeno telo ne krepi in ne utrjuje in si ne podaljša mladosti. Upognjjen hrbet, otekli členki, trganje, zgubanečen obraz, črna volja je često posledica onega domačega dela, ki ga zaslepljeni moški imenuje šport za gospodinjstvo. Prav šport človeka osreči, veseli, ga dviga duševno, krepi in pomlaja telesno. Ženska, ki opravlja domača hišna dela, bi bila pravzaprav najbolj potrebna športa, ker bi v njem našla odpočitek za utrudljivo in moreče delo ter razvedrilo za utrjene misli. Seveda je vprašanje, kakšen šport je zanjo. Saj pravzaprav tudi vsak šport ni to, kar bi moral biti. Vratolomne vaje, prenatanzanje mišic, utrjevanje srca in pljuč gotovo ne krepi človeku zdravja. Kako se prileže ženski, ki mora ves dan garati, nedeljski sprehod, pa naj gre z družino na daljši zlet ali sama na polje pogledat letino. Kopanje in plavanje ob poletnih večerih (če ne utegne podnevi) in ob nedeljah bi jo poživilo, par sistematično izvršenih prostih telovadnih vaj rano zjutraj bi jo spravilo v dobro voljo, ki bi se ji poznala tudi pri delu in skrbih. Može in odrasli otroci, ki mislijo, da imajo radi svojo ženo oz. mater, bi morali večkrat pomisliti, kako je tudi ona potrebna oddiha in razvedrila. Moški si zapali pipo ali cigareto, gre v gostilno in kavarno ali pa pred hišo na klop, kjer se pogovori in poslušali s sosedi in znanci; kaj pa žena?

Kdor ne verjame, kaj je delo in kaj je šport, naj sam poizkusi na najenostavnejši način: vsak dan moraš po svojem službenem

potu hoditi četrť ure; pojdi v prostem času na sprehod, pa boš videl, kako vse drugače se počutiš, ko tako prehodiš $\frac{1}{4}$ ure pota.

Spalna čepica ali robec. Pravzaprav je za glavo najbolje, da je razkrita podnevi in ponoči. Ali v nekaterih primerih je vendar tudi čepica dobra. V zimskih nočeh je skoraj nevarno spati pri odprtem oknu. Če si pa denes na glavo čepico ali robec in se do vrata dobro pokriješ, lahko brez skrbi odpreš okno, posebno če si navajena spati z zaprtimi usti.

Včasih je nočna čepica izdatno vspavalno sredstvo. Marsikdo ne more zaspati, ker ga moti svetloba in ropot, pa sam ne pozna tega vzroka. Če si potegne čepico čez ušesa in na oči, ne bo prišel zunanji šum do njegovih čutov in bo morda vendar zaspal. Lahka večerja, umivanje s toplo vodo in po večerji še časa kamelničnega čaja tudi ugodno vpliva na spanje.

Gospodinjstvo.

Nekaj za koline. Sočnost in okus mesa zavisi v veliki meri od ravnanja z mesom pred prekajevanjem. Meso smemo obdrgniti s soljo šele, ko je popolnoma ohlajeno. Soli lahko primešamo stolčenih brinjevih jagod, debelo zdrobljenega popra in česna. Solitra vzemimo le malo; povzroči sicer rdečo barvo mesa, na kakovost pa ne vpliva ugodno. Nasoljene kose pustimo nekaj ur ležati, potem pa jih tesno vložimo v kad, pokrijemo z deskami in obtežimo s kamni. Meso je neprimerno boljše, če ga solimo v slanamurji, ki se je natekla od mesa. Le če je te premalo, smemo dodati par litrov prekuhane in popolnoma ohlajene vode. Slanamurjo vsak dan odlijemo in polijemo z njo meso. Dva do trikrat na teden ga preložimo, in sicer tako, da pridejo gornji kosi na dno in se vse meso enakomerno razsoli. Sol ohrani meso na ta način, da prodira v notranjost mesnih stanic in jim odtegne vodo. Čim večji je kos, tem dalje časa traja ta proces in obratno. Zato moramo vzeti male kose prej iz soli kakor velike. Posebno velike gnjati solimo tudi 5–6 tednov. Dovolj nasoljene kose dobro zbršimo in jih obesimo v dim. Posebno pazimo na to, da ne pride do mesa nikdar vroč dim in da se meso čez noč temeljito ohladi. V vročem dimu odteče mast iz mesa, zlasti klobase postanejo puste in trde. Barva pravilno prekajenega mesa je rdečkasto-rjava, površina suha. Nikdar ne sme biti meso črno. Meso iz vratu lahko uporabljamo suho kot salamo. Preden ga denemo v razsol, ga zrezimo v kose po 1 kg. Razsoljene kose zavijemo in zavezemo v opran mehur ter jih 24

ur obtežimo, da dobijo ploščato obliko. To storimo tudi, ko smo jih vzeli iz dima. Okusen prigrizek h kruhu je prekajena trebušna slanina od mladih prašičev. Z mesom prepletene kose denimo v razsol in jih potrosimo še posebej s česnom in poprom. Čez tri tedne jih rahlo prekaidimo in hranimo do uporabe na mrzlem, zračnem kraju. Vse meso, ki smo ga prekaidili, moramo obesiti na suh, zračen prostor, da se doobra osuši.

Ako spravljamo ocvirke ločeno od masti, jih moramo razgrniti po kaki sledi, da se ohladi in šele hladne stresemo in natlačimo v dežo. Stlačeni morajo biti, ker bi se sicer v prazninah pojavila plesen, ki bi vso vsebino pokvarila. («Vigred».)

Da bo usnje mehko, zmešaj nekoliko olja in vode, dobro vtepaj in potem namaži usnje. Še bolj pripraven je glicerín.

Da se šopek cvetic ohrani svež več dni, ga vzemi zvečer iz vode, zavij v časopisni papir in ga od vseh strani dobro zapri, da ne pride zrak do njega, seveda ne pretensio. Najbolje je, da spneš papir z zaponko. Zjutraj odvij papir in vtakni šopek zopet v svežo vodo. Če hočeš delati tako vsak večer, se bo šopek dolgo ohranil.

Petrolejka gori svetleje, če vržemo v petrolej malo naftalina. Vsakih štirinajst dni je treba deti drugi naftalin.

Kuhinja.

Ovčji golaž. Pol ali tričetrť jančka lepo operi, zrezi na male kosce in stresi v precej debelo kozico, lončeno ali železno in položeno. Ker se mora ta golaž dolgo in počasi kuhati, se rad pripali, če je v tanki kozici. Z mesom deni v posodo tudi masti. Nareži precej čebule in jo tudi stresi na meso. Olupi nekaj krompirja, najboljši je seveda novi, sesekljaj precej peteršilja, osoli, prideni paprike in popra in popra in vse hkrati vrzi v kozico. Pokrij jo, da se počasi kuha in polahko krkra. Tega golaža ne smeš mešati, ampak kozico samo stresaj, da se ne bo jed pripalila. Če vidiš, da se je sok preveč povrel, dolivaj pomalo mrzle vode, vsakokrat približno po tri žlice; če se zaliva preveč hkrati, ni golaž tako okusen, ker se pravzaprav ne sme kuhati v vodi nego v svojem lastnem soku. Kuha se 2 do 2½ uri, kakor je pač meso trdo. K temu golažu se poda sveža solata. Po tem načinu lahko kuhaš tudi golaž iz katerekoli vrste mesa.

Vojna torta. Med vojno so jo pekli, poci je bila in priprosta, pa ne slaba. Dobro zmešaj: 1 čašo koruzne moke, 1 čašo bele moke, 1 čašo sladkorja, 1 čašo mleka, malo limonove lupine in malo cimeta. Ko je dobro udelano, dodaj še $\frac{1}{2}$ pecivnega

praška. Peci 20 minut v dobro namazani kozici in serviraj toplo. Zraven daš lahko kuhana jabolka ali slive.

Sirove palčke (italijanski recept). 6 dkg nastranega sira, 6 dkg moke, 5 dkg masla, sol in poper. Iz tega ugneti testo, pri tem posipaj ploč in roko z moko, da se dobro udelja. Razvaljaj potem za $\frac{1}{4}$ cm debelo, razreži mlinec na palčke, dolge približno 10 cm in jih speci na rahlo namazanem pekaču. Pečejo naj se $\frac{1}{4}$ ure. Ko so lahko zarumenele, jih vzemi iz peči in serviraj tople.

Angleški hren. Vtakni korenino hrena v mrzlo vodo in naj se namaka 1 uro. Potem ga prav drobno zribaj. Na čašo hrena vzemi pol žličke gorčice, malo sladkorja, soli in popra. Konečno primešaj še 1 rumenjak, 2 žlici dišečega vinskega kisa, 3 žlice kisle smetane in lahko tudi malo drobno sesekljane peteršilja ali drobnjaka (šnitliha, lukeka). Lepo se vidi na mizi, če je ta hren še povrhu posut s to zelenino. Angleški hren se daje k mrzli svinjski glavi in sploh k mrzli neprekajeni svinjini. Za otroke seveda ni, možkim je pa jako všeč.

Hranilna vrednost krompirja. Krompir je dandanes poleg kruha najvažnejše živilo. Vsebuje pa skrob, prav malo maščobe in beljakovine, a zelo mnogo vode, zato nima bogve kako velike hranilne vrednosti. In vendar je važna in potrebna jed. Njegov pomen je v tem, da ga dajemo kot prikuho k mesu in sočivju; če ni pri obedu krompirja, nimamo občutka, da je bilo kosilo popolno. Krompir namreč napolni želodec in ohrani človeku sitost, pa vendar obenem tudi pospešuje prebavo. Če pa krompir zabelimo, je seveda s tem njega redilna vrednost večja. Ljudje, ki nagibljejo k debelosti, posebno v trebuhu, naj ne jedo krompirja, ker skrob, ki je v njem, pospešuje odebeljevanje. Nezrel krompir ima v sebi snovi, ki povzročajo črevesni katar. Po zimi krompir rad zmrzne, potem ni njegov okus več tako prijeten, postane osladen in rad gnije; strupen pa ni. Če krompir dolgo leži, poganja kali. V kaleh pa je hud strup, takozvani santonin. Zato je treba kaleč krompir prav dobro očistiti in izrezati, predno ga damo kuhati.

Torta iz smetane. 15 dkg sladkorja, 25 dkg sveže sladke smetane, 2 rumenjaka, 12 dkg surovega masla in 25 dkg moke. To je mera za torto. Tudi prav malo soli. Najprvo stopaj smetano, potem prideni dobro zmešana rumenjaka s sladkorjem in surovim maslom in naposled sol in moko. Delaj prav hitro. Peci več komadov. Nadevaj mlince z oslajeno prav trdo stepeno smetano in jo z nožem še bolj tanko namaži

ter vse robove in zgornjo plast prevleci s to smetano in s sladkim snegom in postavi za par minut v hladno toplo pečico, da se nekoliko strdi. Ostati mora torta bela, na vrh pa kaj zelenega svežega listja s tankimi svetlimi igličastimi listi. Za sneg vzemi 3 beljake in 18 dkg sladkorja. Na mlincih je tudi dobra omaka.

Iz naše skrinje. OBIČAJI V TRŽAŠKI OKOLICI.

(Nadaljevanje.)

Tepežkanje.

Kot je v splošnem navada pri Slovencih, je bilo tudi v naši vasi na dan Nedolžnih otročičev tepežkanje, ki se mi je zdelo, kakor nekaka protituez za kruto Herodovo moritev nedolžnih otročičev. — Že na predvečer, to je takoj po »kamenjanju sv. Stefana«, so si mali nebojčenci dobili šibice, katere so tudi včasih malo okrasili s trakovi ali raznobarnimi papirnati odrezki, in na Nedolžnih otročičev dan zjutraj so se pa podali na vse zgodaj na cesto in kjer so mogli kakega odraslega dobiti, so se ga dotikali s svojimi šibicami in zahtevali odkupnino, ki jo je dal bodisi v sadu ali v par stotinkah. Prišli so tudi v bolj poznane hiše, kakor k botru, k učitelju itd. Vsak se je moral odkupiti in potem seveda je odkupnina največkrat šla po poti nenasiljivih žolodčkov, kajti tudi nabrane stotinke so največkrat končale v prodajalni za bombone.

Božični prazniki so bili za otroke vir veselja in zabave, da so se jih mali in večji že dolgo prej veselili.

Pust.

Teža se ne spominjam ravno s posebnimi navadami, prišlo je že za mojih mladih dni nekaj razvad iz mesta, vendar so tudi ob tej priložnosti stopili fantje skupaj in napravili malo maškarado, ki je v družbi vaških godcev napravila obhod po mestu in se pri važnejših hišah ustavila, da je nabirala »za večerjo« na plesu, ki je bil v dvorani, kjer so se vršili plesi o slabem vremenu. Seveda niso bile to maškarke, kakor jih vidimo v mestu, ampak s priprostimi domačimi pripomočki so se malo osemili, da je bilo veselo staro in mlado. Spominjam se, da so tudi ob takih priložnostih dekleta in fantje radi oblekli narodno nošo, kajti mestne še niso nič posebno cenili.

Ples je trajal pozno v noč in na pepelnico zjutraj so posamezni še popivali po gostilnah in pričakovali, kdaj se bo napravil žalni spredaj za ranjkim »Pustom«. Da se je ta pogreb vršil popolnoma po vseh pravilih pogreba, se razvidi iz tega, da so res iz slame napravili močeljalna, ki je predstavljala ranjkega. Spravili so ga na pare in mu

pelj žalostinko. Sprevod se je vil po vasi do konec trga in tam so napravili jamo, vanjo pa tudi malo papirja, in ko so odpeli žalostne pesmi in so zagnali velik krik, tedaj so Pusta postavili na sredo jame vrh pairja in ga zažgali, čisto po modernem sistemu sežiganja mrličev. »Pustov« pepel je bil razpršen na vse strani.

Razigranemu in malce razuzdanemu puštu je sledil resni postni čas, oljna nedelja, ko je vsak nesel v cerkev svojo oljko, katero so ob hudi uri zažigali na ognju, da bi Bog silo ukinitil in ne poslal toče. O Velikonoči se je zopet sililo veselje v hišo. Vsaka, tudi ubožnejša hiša si je napravila dober maslen kruh, zvan bodisi »pinca« ali kolač ali pa potica, ako je bila nadevana. Tudi »presnice« so poznali in delali. Za otroke so bili zopet piruhi, pa tudi dekleta in fantje so se medsebojno obdarovali z njimi.

(Dalje prih.)

O lepem vedenju.

(Nadaljevanje.)

Souper (supé) je namenjen za okrepitev ljudem, ki pozno v noč čujejo. Servira se torej šele okoli polnoči.

Souper se povzije stojé ali sedé. Sedé, če je pripravljen kot pravi obed z okrasni mize in s postrežbo. Vsekakor pa niso jedi po juhi tako mnogovrstne in sladke, so bolj enostavne. Ne servira se: sadje, bonboni, kompoti in marmelada (vkuhanano sadje). Tudi ne čaj, čokolada in kava.

Včasih se pije ob tej priliki samo šampanjec.

Mesto cvetlic in sadja se postavi na mizo pladenj z mrzlo ribo, okrašen z zelenjem, ali mrzlo meso. Nikakih prikuh, izvzemši rusko solato.

Tako pripravljen supé se lahko servira po malih, s cveticami potresenih mizicah, kjer si gostje poljubno izbirajo prostore. Pladnje servirajo posli od mizice do mizice.

Mrzli supé, ki se zavzije stojé, je serviran pri bifeju in je na mestu samo v odmoru plesne prireditve; sličen je v vseh podrobnostih slavnostnemu dopoldanskemu zajutreku.

Lunch (lěnc) je slavnosten zajutek, ki se vrši:

- 1) po poroki;
- 2) po dopoldanski slavnosti;
- 3) pri oficijelnem sprejemu gostov.

Zajutek po poroki se pripravi v sprejemni sobi, če je dovolj velika, drugače pa v obednici, tudi lahko na verandi ali na vrtu.

Bife je na dolgi pognjeni mizi. V sredi stoji košara s cveticami in na vsaki strani so razvrščeni nastavki s sadjem, z drobnim pecivom, različni obloženi kruhki, kompoti, sladoled, torte itd.

Krožniki, skodelice, pribor, servijete in kozarci so postavljeni okoli po mizi.

Najbolj primerne pijače so: šampanjec, oranžada, čista goveja juha, čaj, čokolada in ledena kava.

Tudi se lahko postreže še s stepeno smetano h kavi in čokoladi in z mlekom.

Pri obilnejšem zajutreku je na razpolago še mrzla pljučna pečenka in mrzla perutnina v aspiku. Na splošno pa se nalogajo te jedi po malih kruhkih (sendvičih).

Dame postrezajo s pijačo in prigrizki gospode pri poročnem zajutreku. Drugače postreže goste najet natakar in skrbi tudi za izpraznjene pladnje, da jih zopet na novo garnira.

Gospodar sam povabi goste k bifeju in je njegova dolžnost, da pazi, da so se vsi navzoči okrepčali.

Pri mizi se ponašaj pravilno. Telesa ne prislanjaj ob mizo in tudi s komolci se ne opiraj na mizo. Samo zapest roke smeš nasloniti na mizni rob.

Četudi velja pravilo, da pri mizi ne smeš ovirati sosedo, vendar ni treba držati komolca tesno ob životu in se na svoj kolikor mogoče majhen prostor stiskati, ker bi s tem napravil vznemirljiv in boječ vtis.

Na splošno se ne polasčaj rezerviranega prostora svojih sosedov z razkrečenimi komolci ali z neprimernimi kretnjami, nasprotno pa ne sili s prevelikim omejevanjem samega sebe, ker s tem sosede moralno bolj mučiš nego sebe.

Juha se nikdar ne vzame dvakrat. Tudi ni korektno, krožnik popolnoma izprazniti, ga pri jedi nagibati ali premikati. Dobro vzgojen gost ne prestavlja krožnika in posel ga odnese z istega prostora, kamor ga je bil postavil. Ko si pojedel, ne odmikaj krožnika od sebe, a tudi novega, čistega krožnika ne obračaj in ne ogleduj niti iz raztresenosti.

Kadar poješ juho, pusti žlico na krožniku.

Ne ogleduj zvedavo posode. Ne pozabi, da gospodinja neprenehoma opazuje svoje goste.

V presledkih, ko se ne je, izkušaj razviti prijeten razgovor s sosedi. S tem gostiteljem najbolj ustrežes.

Ne opazuj ljudi, ko jedo ali ko jemljejo jedi. Samo gospodinja je to dovoljeno, da opozori gosta, ako se ji zdi, da se je slabo postregel. Seveda stori to mirno in le nasproti gostom, ki so v njeni bližini.

Ne pritožuj se nikdar, niti ne nasproti poslom. Če slučajno česa pogrešaš, prosí jako diskretno in tiho. Ne briši s prtičkom krožnika, pribora ali kozarca. Z vsem moraš

biti zadovoljen. Tudi ne jemlji preveč začimb.

Posel drži jed v levi roki, z desno le nalahko pomaga, če je pladenj težak, sicer mora biti desnica prosta za vsak slučaj, ali pa ž njo servira hkrati posodico z omako ali solato. Pri velikih pojedinah druga oseba takoj za prvo nudi omako, ali pa jo gost sam, ko jo je vzel, odda svojemu sosedu.

Pladenj s potrebnim priborom — žlico in vilicami pri mesu, z lopatico pri ribi ali špageljnih i. t. d. — se ponudi na levi strani gosta in v višini njegovega kolcolca.

Posel ne odmakne pladnja prej, dokler gost ne položi pribora zopet nazaj.

Če gost jed odkloni, ga posel ne sme siliti, temveč streže naslednjemu gostu. Tudi gospodinja spregleda odklonitev in ne vprašuje gosta, zakaj odklanja jed.

Vsaka jed se dvakrat ponudi, tudi gostem, ki so vprvč odklonili.

Gost mora imeti vedno krožnik pred seboj. Nikdar ne sme biti pred njim prazen prt. Takoj ko posel gostu odvzame rabljeni krožnik, ga nadomesti z drugim, čistim.

Rabljeni krožniki se odnašajo na stransko mizico. Poslu je prepovedano, odnašati več krožnikov hkrati, ne samo zato, ker ne sme biti miza prazna, ampak tudi zato, ker riskira, da se mu nakopičeni krožniki v roki prevrnejo. Istočasno s krožnikom se da po ribi tudi drugi pribor, ki se položi na krožnik.

Dobro izvežban posel v principu ne izroči nikdar gostu kake stvari iz roke v roko, saka reč se ponudi na krožniku, kruh pa v zato primernih kosaricah, pregrnjenih z belim prtčcem.

Angleška moda zahteva, da se menja po vsaki jedi tudi pribor.

Preden se servirajo slaščice, se prt s krtačico pomete. Če ni krtačice na razpolago, se to stori s servijeto in se pomete na krožnik.

Ko je miza čedna, se položi pred vsakega gosta desertni krožniček z malim priborom.

Sir ponudi posel in ga nikdar ne postavi na mizo. Če ni načet, si ga vzame prva gospodinja. Posodice z bonboni in drobnim pecivom gospodinja sama raznaša okoli gostov.

Posel toči vino z desne strani gosta. Preden natoči, pove ime in letnico vina. Če gost odkima, se vino ne toči. Točiti ne preneha prej, dokler gost ne da znamenja. Pri natakanju se drži steklenica pri sredi in ne pri dnu. Kazalec se nasloni na vrat steklenice.

Pri intimnih pojedinah odpira steklenice in toči gospodar sam. Najprej natoči sebi nualo v kozarec za slučaj, da je v pijači kaj odlomkov zamaska ali pečata.

Trširanje.

V nekaterih družinah je navada, da se pečenka, perutnina in druge vrste meso šele v obednici pred gosti nareže.

Če dela to sluga ali služkinja, vrši to na stranski mizici ali kredenci. Kadar pa narezuje gospodar sam ali včasih tudi kak bolj spreten gost — dovoljeno samo med intimnimi gosti — se opravlja to na jedilni mizi. V to svrhu mora biti pripravljen zelo oster nož in priprave vilice.

Kako se vedemo pri mizi?

Preden odidejo gostje v obednico k obedu, stopi gospod k dotični dami, ki je določena njemu za sosedo, in ji to vljudno pove, nakar jo vede, če so vrata na stečaj odprta, roko v roki v obednico.

Gospod mora ves čas med obedom pozorno paziti, da med obedom njegova soseda ničesar ne pogrša. Gospod séde šele takrat, ko je sedla njegova soseda; tudi servijeto razgrne prej ona nego on.

Nihče od gostov ne sme razgrniti servijete, preden tega ni storila gospodinja.

Jé se brez rokavic. Rokavice slečš, tik preden si razgrnil servijeto. Dame položé rokavice v naročje.

Ne spodobí se obešati servijeto za vrat ali zatikati za ovratnik, nego si jo razgrni v naročje.

Ne ogovarjaj nikdar poslov, ki strežejo, četudi bi bil to slučajno tvoj posel, ki si ga začasno posodil svojemu gostitelju.

Jemlji jedi zmerno in brez pretiranosti. Ne kaži se sladkosnedneža ali pa da nisi s kuho zadovoljen.

Med jedjo malo govori, vendar pa odgovarjaj sosedu, če te nagovarja. Gospod, ki sedi poleg tuje ali malo znane dame, si mora prizadevati, da spravi v tek primerno konverzacijo ž njo in naj ne čaka, da ona prične.

Kruhi se nikdar ne reže ali na več kosčkov ne lomi, ampak vedno sproti lomi le toliko, kolikor se dene enkrat v usta.

Tudi meso se sproti reže kosček za kosčkom, z vilicami v levi in nožem v desni roki.

Z levo roko nesemo z vilicami odrezani kosček v usta. Vilice v desni roki nosijo v usta samo jedi, ki se ne režejo, kakor jajca, ribe, sočivje in solate. V tem primeru držiš v levi roki kosček kruha in si ž njim pomagaš.

Solata mora biti pripravljena na dovolj majhne kosčke. Pribor se drži s prvimi tremi prsti in s stegnenim ter na hrbet pribora naslonjenim kazalcem. (Dalje prih.)

OBRAZI IN DUŠE.

JELENA J. DIMITRIJEVIĆA.

U Beogradu je ne davno na veoma svečan način proslavljen tridesetpetogodišnji jubilej književna rada jedne od najboljih, a svakako najoriginalnije, najplodnije i najstarije žive srpske spisateljke, Jelene J. Dimitrijevića.

Inicijativu za proslavu uzela je na sebe beogradska univerzitetska Omladina, a učestvovala je na njoj, preko svojih izaslanika, gotovo cela zemlja. Proslava je održana na univerzitetu i imala je veoma izrazit karakter jedne tople duhovne manifestacije, na kojoj su se, s podjednako mnogo poštovanja za slavljenicu sreli, i stari i mladi, što, posle rata, ne biva tako često.

Posle poznate i cenjene spisateljke, Milice Stojadinović — Srпки-

nje, čije delo pada sredinom prošloga veka, u srpskoj književnosti, za oko pola stoleća, ne javlja se ni jedna žena. Prva koja preseca taj dugi zastoj, jeste naša onomadašnja slavljenica, za koju se s pravom može reći, da je Nestor živih srpskih spisateljki.

Jelena Dimitrijevića rodila je se pre šezdeset i nekoliko godina u Aleksincu, u porodici čuvenog junaštvom knez Milojka, čija je direktna unuka.

Mati joj je rano obudovila, svakodnevnog tragičnog života koja je pratila srpsku ženu kroz vekove, te se sa njom i

ostalom decom preseli u Kruševac, tako da je Jelena provela svoju prvu mladost u ove dve male varoši.

U to doba, kad je Kneževina Srbije još bila turski vazal, postojala



je jedna jedina srednja škola za žensku decu, u Beogradu, tako, da svi oni koji su živeli daleko od Prestonice, nisu bili u mogućnosti da dodju do srednjoškolskog obrazovanja, pa ni Jelena.

Medjutim devojčje je bilo darovito i već posle dvanajeste godine ona počinje da peva pesmice, a laća se knjige koja joj je god do ruku dolazila.

Još vrlo mlada, u brzo posle ratova za nezavisnost, vodjenih 1876-78 godine, udaje se za poručnika srpske vojske, poč. Jovana Dimitrijevića i, u brzo po tom, njen muž biva premešten u tek oslobođeni Niš, za onda veliko mesto, najveće posle Beograda, inače i onda, pa još i sada, veoma tipičan grad.

Sreća je poslužila i nju, a i srpsku knjigu, te joj muž nije bio premešten iz garnizona u garnizon, inače tako čest slučaj kod oficira, već je ostao na službi u Nišu blizu dve decenije, a posle, s malim prekidom, biva premešten za Beograd, gde su se stalno nastanili i gde Jelena živi i danas.

Mlada, živa, talentirana, bez dece, uz muža koji je voleo i koji i ako se sam nije bavio književnošću, imao je mnogo poštovanja za talenat svoje žene i ne samo da je nije ometao da se bavi pisanjem i čitanjem, već na protiv, bio joj je vazda dobar drug i prijatelj i sa svoje strane činio je sve što je mogao, da se njegova mlada žena kultiviše, da vidi i pozna dobar deo sveta i ljudi i da proširi svoj horizonat daleko, veoma daleko, da joj mogu pozavideti mnoge mlade osobe, koje su imale sreće i mogućnosti da na mnogo lakši način, putem škole, dodju do željena cilja.

Niš, koji je po svome stanovništvu onda bio i srpski i turski grad, pružio je ovoj mladoj duši puno novoga i ona, ničim ne ometana, počela je zalaziti u tamošnje i srpske i turske kuće i upoznavati bliže život Nišlija.

Valja istaći da je i momenat bio neobično interesantan. Zapad dolazi na Orijent, sretaju se dve razne kulture, svaka sa svojim osobenostima i otuda puno nesporazuma, bolova, sudara, koji se najčešće ćutke i u sebi preživljuju i od kojih krvave i srce i duša, a niko bolu ne može da nadje leka. Staro ima da iščezne i ustupi mesta novome, a smrt teško pada i ljudi se teško odriču svojih tradicija i vekovnih navika.

S druge strane, krst je pobedio polumesec i turski živalj, koji je, koliko juče, bio Gospodar, stvarao povlašćeni, čorbadziski (gazdinski) element, oseća se zbunjen i teren mu se izmiče ispod nogu. I ako novi red stvari nije mu direktno doneo nikakva zla, tek, on oseća da je polumesec došao u senku od krsta i to mu teško pada.

U opšte ideologija je muslimanskog sveta turskog porekla da se nigde ne zadrži, gde je Krišćanstvo politički potislo Turke. Otuda i ako su Turci vekovima vladali Balkanima i došli do Beča, pošto je suzbivena turska naježda, pravi turski elemenat vazda je emigrirao i povlačio se u Carigrad i Aziju. Ono muslimanskog sveta što je se zadržalo na Balkanima, mahom

su slovenski urodjenici, višom nuždom isturčeni, ali oni su sačuvali i najčistiji jezik i mnoge običaje narodne, koji nisu u direktnoj opreci s religijom.

U tome trenutku, dakle, kad se tursko stanovništvo Niša lomi, da li da ostane na domu, gde već vekovima živi i da se prikloni novom redu stvari ili da podje muhadzirskim putem put Carigrada i Azije, gde još polumesec sja, preživljale su se mnoge drame i one koje je svetlost dana obasjavala i one skrivene za pečetom*) i kafezima**).

Pojmljivo je da je bujni talenat Jelenin u tako za nju novoj sredini, u tome opštem previranju, našao puno građiva za posmatranje. Brzo je se u novoj sredini snašla, osobina koja joj je i docnije poslužila tako korisno, da se snadje i u drugim sredinama, poznala je i stare i mlade Nišlike, Krišćanke i Muslimanke, ušla im je u dušu i srce, postala sa njima intimna, njihova poverenica i, eto blagodarnog i širokog polja rada za nju. Umela je da udje u njihove radosti i tuge, u ljubavni sevdah i u težinu i bol koje ljudi s Orijenta osećaju dublje, baš zato što im je život jednostavniji i samim tim viši skoncentrisan. Poznala je njihove običaje, odlazila je na njihove sedeljke, svadbe i veselja. Provodila je vesele ramazanske večeri po turskim haremima, gde goč i dahire sa svojom istočnjački setnom muzikom, vesele pravoverne po svu noć.

Poznala je lepotu starih nišliskih kuća s napred isturenim krovovima, pod kojima kumrije i gugutke guču u svojim mnogobrojnim kafezima. Sedela je u proleće, uz časne poste, sa starim i mladim Nišlikama po zelenim baštama njihovim, zasadjenim šimšiom i jasminom, kad su drveta pokrivena beharom i sve opojno miriše novim prolećem, a Djul Marika i druge stare Nišlike, uz pečene kokice i leblebije i čašu vina ispod kominjaka, veselo ili setno pričaju svoj prikažnju.

Dosta brzo naučila je simpatični niški dijalekat, a po tome savladala je prilično i teški turski jezik. I tako od jednom otvorila su joj se širom vrata i krišćanskih i turskih domova, koji su joj davali neiscrpno materijala za obradu.

Pevala je pesme, pričala je i pisala njihove prikažnje. Još je jednu sreću ovde imala. Po upustvima prijatelja njene kuće, staroga profesora Bogoljuba Tirića, počela je da izučava ozbiljno i sistematski srpski jezik i književnost, tako, da sva njena dela, u koliko nisu pisana niškim dijalektom, napisana su lepim, najčistijim, besprekornim srpskim jezikom, na kome joj mogu pozavideti mnogi.

I polako se ohrabruje i postepeno počinje da štampa svoje radove po svima srpskim časopisima: «Bosanskoj Vili», «Brankovu Kolu», «Srpskom Pregledu», «Novoj Iskri», «Delu», «Srpskom Književnom Glasniku».

*) Peče, crni veo kojim muslimanke skrivaju lice.

**) Kafezi, drvena ili gvozdена rešetka na haremskim prozorima, iza koje se ne može ništa s polja videti.

Istovremeno po Nišu su se pevale mnoge od njenih pesama, sa lepotom s kojom se pevaju naše sevdalinke.

Iz toga doba, od mnogih stvari koje su ugledale dana, najlepše su joj: «Djul Marikina prikažnja», «Baba Krasa», «Fati Sultan», «Safi Hanum», «Mejrem Hanum» i prva njena «Pisma s puta» po Orijentu, Grčkoj i Turskoj.

«Baba Krasa» joj je divan spev, napisan lepim niškim dijalektom, gde se na najverniji način opisuje nepomirljivost stare Nišlike s novim običajima, koji nisu mimoišli ni Niš, kao ni druga mesta. Tu još «Baba Krasa» priča na naivan, ali iskren način, istoriju svoje nesrećne, ali velike ljubavi, od onih, koje u čoveku žive kroz ceo vek.

Simpatično je kad već stara, inače stroga, žena priča kako je molila svoga kuma, da joj prvom detetu nadene ime njene nesrećne ljubavi.

«Kum mi beše dobar čovek,

«Želju mi je ispunio,

«Ime Milko na dete mi nadenuo.»

I posle kako od osmoro dece koje ima, ni jedno joj nije toliko drago, koliko njen prvenac Milko. Vernost nesrećnoj i nezadovoljenoj ljubavi se prenosi na dete koje je od drugog čoveka, muža, koji nije ni malo drag i za koga se nema nikakvog drugog osećanja do ravnodušnosti, kako za života mu, tako i po smrti. A sećanje na onog prvog, nesudjenog, živi u imenu prvenca joj i svakodnevno je potseća na već davno pokojnog nesudjenika.

«Djul Marikina prikažnja» je jedna od najlepših srpskih pripovedaka, originalna po sredini koju opisuje, a savršeno umetnički obradjena. Da ništa drugo nije Jelena Dimitrijević napisala, do ovu samo pripovetku, zauzela bi, nje radi samo, osobeno mesto u srpskoj književnosti, koje s pravom zauzima.

Djul Marikina priča je nježna i dirljiva ispovest jednoga života od onih koji odlaze i nepovratno nestaju te drage i tople duše, tako da pri kraju, kad se čitalac sastaje s njom, obliven je toplim suzama, kao što je bila i topla duša koja ih je izazvala, a koje čovek blagosilja, jer je bogatiji svaki onaj koji ih je prolio, od onoga koji ih je poznao.

Sa Djul Marikinom prikažnjom, Jelena Dimitrijević je rasni pripovedač jednoga kraja svoje Otadžbine i ova priča, zajedno sa «Zonom Zamfirrovom», nezaboravljenoga Sremca, ostaće za uvek najlepše priče o starome Nišu, koji je već umro i koji više neće imati svoga pripovedača.

Početkom zadnje desetine prošloga veka, profesor Pavle Popović napisao je u «Srpskom Pregledu», listu koji je uređivao veliki Ljubomir Nedić, kritiku o prvoj knjizi pesama Jeleninih. Ovo je u opšte bila prva kritika koja je o njenom radu napisana i ona je, kako sama veli, imala za nju velika značaja, okurazila je i poštakla na rad.

Već iz Niša počinje da odlazi sa svojim mužem prvo na bliža putovanja, pa posle na dalja. Ona je više puta odlazila u Staru Srbiju i Mačedoniju, Solun, Carigrad, Malu Aziju, Smirnu, Arhipelaška Ostrva, Grčku. Isto tako obišla je po nekoliko puta i dosta dugo se zadržala tamo, London, Pariz i sem Rusije i Skandinavskih zemalja, verovatno sve evropske zemlje.

Težnja za novim, za svetom, izazvala je kod nje potrebu za učenjem stranih jezika. Već u Nišu, učila je ruski, francuski i nemački. Ali došavši u Beograd, učinila je jedno poznanstvo, koje je imalo neocenjene koristi po njeno dalje kulturno razviće. Tesno se sprijateljila sa gđjom Lujzom Jakšičkom, po rodu Francuskinja, na Sorboni diplomirani profesor francuskog jezika i sa njom je nastavila godinama da proučava temeljno francuski jezik i književnost, a docnije i engleski. Ova dva jezika vrlo lepo je savladala i dobro je se upoznala s ovim dvema velikim svetskim literaturama. Međutim učila je i služi se i s ruskim, talijanskim i nemačkim jezikom. Prijateljstvo sa ovom kulturnom Francuskinjom, koje je potrajalo dugi niz godina, čini važan i srećan datum u njenom životu. Verovatno da bez nje, njena duhovna kultura ne bi bila na onoj zavidnoj visini, na kojoj se nalazi danas i da, pokraj svih njenih težnji, horizonti joj ne bi bili tako široki.

Koliko je valjalo uložiti truda, marljivosti, sistematskog rada i imati jaku volju i želju za znanjem, da bi se u zrelih godinama savladalo tako ogromno veliko gradivo, nije potrebno naglašavati naročito.

I koliko god Jelena Dimitrijević zaslužuje poštovanja radi svog lepog dara i obilnog književnog rada, u ravnoj meri, a možda još i više, su za poštovanje njena energija i istrajnost da pozna i prodre u kulture velikih naroda.

U Beogradu i ako odvojena od sredine koja je podstakla na pisanje i dala boju njenome talentu, nastavlja i dalje da piše svoja mnogobrojna i interesantna pisma s puta; pripovetke sa sve više umetničkom formom i pesme.

Kad joj zatreba gradiva, njoj nije teško da krene na Orijenat, da potraži tamo svoje stare prijateljice, davno iseljene iz Niša, da vidi kako su i šta rade i uz njih da pozna druge, nove.

Ta su traženja dosta interesantna. Valja otići u Carigrad, pa u mahali toj i toj saviti za peto čošje levo i u magazii ili kafani toga Turčina zapitati za adresu toga bega ili age. A tu se dobiva od prilike ovakva adresa: otići u mahalalu tu i tu, a u Carigradu, valja znati, da ni najveće ulice nisu imale u to doba table sa svojim imenom, a po Stambulskim mahalama, Jedi Kule i pregradjima na Bosforu, teško se u opšte i znalo za imena mahala, a brojevi na kućama nisu ni postojali. Valjda otići dakle u iks mahalalu, pa ići pravo do trećeg čošeta na desno, tada saviti i kod prvog bakalina zapitati za pekara tog i tog. Onda otići kod njega i zapitati za Adem Agu. A on, furundzija, mora da zna gde mu sede mušterija, ko će to drugi da zna, ako ne on.

I tako je nalazila svoje stare prijateljice. Neke od njih su joj se rado-vale i dočekivale je kao da ih ne rastavljaju čitave decenije. Druge su po-mrle ili, ako i žive, otudjile su se i ohladnele, jer, vreme i prostor čine svoje.

Uz ove stare prijateljice, upoznala je bila novi tip turske haremske žene, onu koja je dobila istinsku evropsku kulturu, koja je postala svesna svoje ličnosti i vrednosti, a mora i dalje da živi pod pečetom i za kafezom, kao i njena još ne probudjena baba ili prababa. Samo što ovoj poslednjoj to nije padalo teško, jer je mislila da život čestite i punokrvne, dobro rodje-ne i odgojene Muslimanke i ne može da bude drukčiji. I sada preživljuju se nove drame, novi jadi, novi bolovi. Na jednoj strani versko osećanje i pri-vrženost za vekovne tradicije, a na drugoj želja tice da izleti iz kafeza i pozna slobodu i svet i na drugi način, a ne samo iz knjiga.

Ova nova turska žena dala je Jeleni gradju za više lepih priča, kao «İsaret» i druge i za njeno kapitalno delo, roman «Nove».

«Nove» je napisala pre no što su izašle Lotijeve «Razočaranane» i neke od njenih prijateljica imale su zadovoljstvo, da ih pročitaju još u rukopisu. Štampane su, međjutim, u izdanju «Srpske Književne Zadruga», verovatno da je to jedina ženska izvorna radnja koju je naša Zadruga odštampala u svojim izdajima, posle Lotijevih «Razočaranih».

Po lepoti, eleganciji i umetničkoj obradi «Nove» ni u koliko ne zaostaju za «Razočaranima», koje su se, u svoje vreme, čitale s toliko mnogo uživa-nja, simpatija i dopadanja po svoj Evropi i po jednom malom, ali kultur-nom, delu Azije.

Međjutim u pogledu poznavanja duše turske moderne žene i žalosnih prilika u kojima je ona živela, «Nove» Jelene Dimitrijevičke imaju nesrav-njeno više vrednosti, jer je ona u njima iznela istinski život, težnje i patnje moderne turske žene, ocrtani život i prilike koje je poznavala podrobno. Dok Lotiju je pomagala mnogo, po nekad gotovo i isključivo, njegova bogata fantazija, jer, u ono vreme, kad je on živio u Carigradu i pisao svoje delo, nije bilo moguće muškarcu i strancu gotovo ni da priviri u hareme, najma-nje u gospodске, gde hiljadu očiju paze i čuvaju nezarobljeno roblje, a još manje mu je bilo moguće da izblizi i dublje upozna dušu nove turske žene. Fantazija, pretpostavka i donekle lična pretencioznost, pomogli su u mno-gome izgradnju ovoga inače lepog dela, u kome su svi oni, koji poznaju i vole Orijenat, uživali i po nekoliko puta čitali ga uzastopce, pa i pisac ovih redova.

U ovo vreme ideje i duh humanosti kojima je se tako bogato odlikovao XIX. vek, bili su na vrhuncu u srpskom društvu i Jelena, zahvaćena i zapo-jena njima, počinje da se odvaja malo od svog književnog dela i da posve-ćuje ne mali deo svoga vremena socijalnom radu. U to vreme vidimo je na reči u «Kolu Srpskih Sestara», «Ženskom Društvu», «Kneгинji Ljubici»,

«Srpskom Narodnom Ženskom Savezu», po bolnicama gde neguje ranjenike, po gradskim sirotinjskim rejonima, gde obilazi sirotinju.

Ma koliko da je bio koristan ovaj njen rad, bilo je ipak štete od njega, jer je on odvajao od njenog životnog dela.

Početak velikog svetskog rata izgubila je njenoga vernog druga i taj veliki gubitak uneo je u njenu dušu mnogo tuge i sete, od kojih ona nije mogla da se otrgne ni do danas.

U brzo po tom, došla je i propast Srbije, koju je ona osetila bolno i neprijateljska okupacija zatekla je u zemlji, u njenom rodnom Aleksincu, a docnije je prešla svojoj kući u Beograd. Namučila je se i ona mnogo, kao i tolike srpske žene. A posle oslobodjenja, koje je s radošću dočekala, videvši da se više neće pripaliti vatra na njenom ognjištu, jer se mrtvi ne dižu iz grobova, vidimo u njoj sve više težnju da luta po svetu, da traži novo i kao da beži od sebe same i svoje kuće. Ide na duži boravak u Francusku i Španiju, odlazi u Ameriku na godinu i po dana. Odatle, naravno, njeno gradivo je po sve drugo. Daje nam lepih pripovedaka, kao «Amerikanka», «U Americi se nešto dogodilo» i puno drugih.

Ali oni, koji duboko cene njene radove i opise, gotovo da žale što je ikad pošla u novi svet, poznala ga i zanemarila sredinu, koju je ona anala da nam prikaže bolje, no iko drugu.

Pre pet godina saopštila je jednoj svojoj prijateljici, da želi da učini put oko sveta. Ova i ako dosta mladja od nje, jauknula je i odgovorila joj: ne to, za Boga, ne to. Barem u ovom životu nemojte to, ostavite da to učinite, kad se budete rodili drugi put.

Medjutim prijateljski savet nije imao nikakva uspeha. Godinu dana posle, vidimo je gde se iz Djenove kreće na put oko sveta, sama, žena od blizu šezdeset godina. Ostala je godinu dana na tome putu i obišla Indiju, Ameriku i Afriku. Vratila se kući i čujemo da radi svoje novo delo, «Put oko sveta», a Narodni Univerzitet već je pristupio izdavanju njene radnje o poseti Rabindranatu Tagori.

Sada je opet izjavila želju istoj svojoj prijateljici, da na proleće podje u goste nekoj svojoj prijateljici Japankinji, u Japan!

Ma koliko da je korisno po našu književnost, sirotinu ovom vrstom dela, da je pero Jelene J. Dimitrijevića obogati kojim prilogom ove vrste; ma s koliko zadovoljstva da će se čitati ovi putopisi, a naročito sada kad se živi filmskom brzinom, kroz film i od filma mnogo, nama starima koji ne možemo i izgleda da se nigda nećemo ni moći da izmirimo s filmom, a koji smo bili istinski poštovaoci umetnosti Jelene J. Dimitrijevića, voleli njene junakinje, osećali zajedno sa njima njihov bol i njihove radosti, prolili nad njima mnogo puta koju iskrenu suzu, ostaje da poželimo da nam naša slavljenica poživi još dugo krepka i zdrava i da, u mesto ovih interesantnih i egzotičnih puteva, koji joj odstranjuju pažnju sa njenog dela, pristupi sre-

djivanju i izdanju svojih celokupnih dela, čije nabolje stvari nije više moguće dobiti ni u jednoj srpskoj knjižari, ni antikvarnici i da obradi još što od svoga mnogobrojnog gradiva, sakupljenog kroz duge decenije življenja i pučovanja po Istoku, gde će izneti još koju i njoj i nama dragu dušu, koju je poznala, koja se pred njom otvorila i koja je već iščezla u večnost, a koja zasluži da o njoj ostane traga, barem radi onih, koji će je razumeti i voleti kroz večnost.

Trst, 1929.

Delfa Iv. Ivanića.

Mrtvorojeni. (Ruža - Lucija.)

Mamica, duhovi pojo pesem mojega imena!...

Ne prisluščaj viru svojih solzá,

poslušaj z' menoj pesem od onstran neba!...

Zdaj nama sije solnce v sveto uro,

ko nosiva Temo in Molk

in hladno Nepremičnost, neoskrunjene,

iz čudovite harmonije bitja

v rdeči slap v neskončja padajoč

na ogenj večnega presnavljanja.

Glej že žari škrlatni trak,

mimo tebe in mene,

mimo zemlje in zvezd hiti...

a tam iz globine

ustaja Beseda žive Prvine.

O, da bi moglo vse to, kar si mi dala,

kakor mala ptičica, z Njo!

A vem, pretežko je telo za vzlet,

od ure spočetja že pada,

pada na svet.

Mamica, moj mrtvi glas prepeva!

Mamica, nekdo mi dušo greje!

Mamica, veliko solnce smeje

se meni in stotisočerim bratom!

Rdeči slap Skrivnosti z nami pada

in vedno bolj smo verni si in zvesti

in vedno bolj smo v čudežni prelesti

Miru, ki ves Nemir obvlada.

Na Glogovem. (Anka Nikoličeva.)

(Nadaljevanje.)

III.

Ko je položil Peter Glog zrelostni izpit, je bil v. prijaznem mestu, kjer je študiral, skoro osebnost. Bil je lep in krepek fant jasnih oči in temnoplavih las, ki jih je nosil spredaj daljše, tako, da so mu padli v gostem šopu preko čela, če je v zanosu naglo okrenil glavo. In Peter Glog je mnogokrat v zanosu okrenil glavo. Često je prebral profesor njegov šolski spis, ki je bil vzoren; posrečil se mu je skok preko bradlje ali droga v brezhibni pravilnosti, in kavatina, ki jo je odigral na goslih v večerni družbi med tovariši, je izzvenela tako sladko, da je izzvala odkritosrčno navdušenje.

In če je hodil Peter Glog po promenadi v svoji snažni, dobro ukrojeni obleki, se niso ustavljale na prijetnem mladeniču samo dekliške oči. Marsikateri oče, marsikatera mlada mama ga je pogledala in si mislila: «Da bi bil moj kdaj tak.»

Peter je rad živel v mestu. Rad in lahko se je učil, njegovo gmotno stanje je bilo tako, da je lahko hodil na glasbene prireditve ali v staro, majhno gledališče, kjer so igrali naivne veseloigre in klasične drame. Igrali menda niso najboljše. Kakor se je pač gibal vsako leto na novo sestavljeni ansambel. Državnih ali mestnih podpor takrat ni bilo. Bolj ali manj lepe igralke tistih dni — bilo je blizu osemdesetih let prejšnjega stoletja — so prav borno živele ob svojih tesnih gažah, če se jih ni usmilil kakšen malomestni kavalir.

Nekoč so priredili diletantje dobrodelno predstavo v korist poplavljenecem. Sama gospa glavarjeva, lepa baronica, je pokroviteljevala. Peli so takrat moderno opereto. Kot solistke in v zboru so sodelovale hčerke najuglednejših rodbin, elegantni oficirji in mladi vladni uradniki so opravili moške vloge. Peter je poleg drugih dijakov in ljubiteljev glasbe igral v orkestru.

Uspeh je bil velikanski. Meščani, trgovci, obrtniki in uradništvo so štirikrat zaporedoma napolnili gledališče. V petič so opereto ponovili za okoličane. Gostje niso prišli samo iz bližnje okolice, ampak so se pripeljali iz vseh sosednjih manjših mest in z graščin, ki jih je toliko posejanih po onih lepih hribih in dolinah. Bilo je vencev in šopkov za sodelujoče, preplačil za blagajno. Baronica - patronesa je žarela od ponosa in zadoščenja, stiskala vsem zaslužnim diletantom roke in končno vse skupaj povabila na večerni čaj v lepo opremljenih sobanah glavarstva.

Tako je prišel Peter v odlično družbo. A Peter se je v tej odlični družbi tudi uveljavil in gladki parket mu ni zopet zdrknil izpod nog, kakor večini njegovih tovarišev. Z obema nogama je stopil nanj in krepko je na njem obstal. Lepega, vljudnega in bistrega mladeniča so kmalu vabili sem

in tja. Povsod je bil kmalu domač, povsod se je dobro počutil. Korektno je poljubljal starim damam roke, vrtel mlade krasotice v lahнем plesu, dostojanstveno je znal popuščiti cigareto v družbi uniformiranih in civilnih gizdalinov in vdano je poslušal stare dvorne svetnike in druge dostojanstvenike, ki so mu naklonili besedo.

To je bilo eno leto, predno je položil zrelostni izpit.

Ko se je vrnil tiste počitnice domov, ga je bilo prvikrat v življenju sram nizke, kmečke strehe, pod katero je stopil.

Na Glogovem je šlo vse svojo staro pot. Mati, ki je bila vedno nekoliko bolehná in čemerna, je ukazovala dekli, posnemala mleko medla maslo, obirala gosénice s povrtnine, presajala pelargonije in roženkravt, pokladala sveža jajca v proso v kašči ter se jezila nad viničarjevimi otroci, če so se v igri pripodili preblizu hiše. Oče je kmetoval, pretakal vino in barantal s kupci, ki jih za zlahtno kapljico z Glogovine ni nikdar manjkalo. Vse drugó delo pa so opravili viničarjevi. Mina je bila še krepka in Gregorc je vedel ceniti izreden položaj, ki mu ga je ustvaril Jernej Glog, ko ga je priselil na Glogovino. Ob tisti viničariji je skoroda živel. Mleko je prodajal v trg, tudi jajca in sadje, kar ga je dozorelo na njegovem. Razun bele moke, sladkorja, soli, kave in nedeljskega mesa ni kupoval ničesar, tako obilo mu je bil gospodar odmeril zemlje. Kar so ženske rabile za obleko in obutev, so zaslužile same in še njemu so tupatam prinesle novo srajco ali klobuk. Najstarejša, Malka, je bila spretna šivilja, mlajša, Lenka, pa je služila pri Glogovih. En sin je bil čevljar, drugi sodar. Po zimi sta hodila od kmetije do kmetije, od viničarije do viničarije, krpala čevlje in brente, urezovala gorke copate in prala vinske sode. Seveda, ko je prišel čas za kôp in rêz v vinogradu, ko je bilo treba vezati nežne poganke trsja k sivim kolom, sta se brata vrnila domov in Malka je pokrila šivalni stroj. In zdaj je tekla dnina. Jeseni pa, ko je kipel v sodih mošt, ko je zadovoljen gospodar štel polovnjake in meril moštovo sladkobo, ko so hodili okoli hiše že prvi kupci in je dejal Jernej Glog: «Nič. Mošta ne prodam,» takrat je stisnil v Gregorčevo žuljavo roko vedno bankovec, ki ni bil majhen.

Tudi mlajši Gregorčevi so bili za porabo. Ko so se jablane upogibale pod zlato težo mošanceljnov, ko se je češnjev vrt obremenil s sladkim, rdečim sadjem, kdo naj bi splezal s canjicami na rokah prav v vrh med najšibkejšje veje, kakor Cene in Pepček? Tedaj jih ni prav nič podila od hiše Glogova mati. Še Liziko je poklicala, da je pobirala jabolka in orehe in jih nosila v okrogle jerbaze, ki so stali na travniku.

Dokler je bil Peter majhen, je bil prvi pri plezanju in obiranju, najglasnejši pri skupnih igrah. Odkar je hodil v gosposke šole, se je viničarjevim vedno bolj odtujeval. Letos pa, ko je sedel na klopi pod jablano s prekrizanimi nogami in s knjigo v rokah, je bil že tako tuj in samosvoj,

da se mu je odkril Martin, tisti, ki je bil sodar, in ga pozdravil: «Dobro jutro, gospod Peter, kako je kaj?»

Peter se je nasmehnil in prijazno razgovarjal — a «gospoda» ni zavrnil. Tako je ostalo pri vikanju in pri «gospodu» med Petrom i med otroki viničarke Mine.

Zadnje počitnice je bil Peter sploh malo doma. Nekega dne sta prišla na Glogovino dva mladeniča, vsa oblečena v belo. Tanko palčico je nosil vsak v rokah in na glavi okrogel klobuk iz bele slame, prepasan z belim trakom. Precej samozavestno sta stopala in nekoliko predrzno pogledala v okno viničarije, ki je bilo posebno bohotno okrašeno s fuksijami in rožmarinom. Res se je Malkin zardel obraz brž sklonil še nižje nad ropotajoči stroj. Pepček in Cene sta obstala in si obrisala noska v komolec, celo Lizika je zardela in vtaknila umažan prstek v usta. Vsi so poznali mlada gospodiča — bila sta grofiča z grada na sosednjem griču.

Petru je bilo silno nerodno. Poznal se je z gospodično iz mesta in z mestnih zabav — grof Ervin je pel Floridora v opereti. — O, da bi se srečali v mestu, v katerikoli najbolj odlični družbi. — Nikjer, nikjer ne bi bilo Petru tako nerodno, kakor tu na domačem travniku. Tam je obešala dekla perilo. Očetove grobe srajce, delavske modre predpasnike in nogavice — Bog se usmili — nogavice, tako debele kakor da so spletene iz motvoza. Oče, v samih rokavih, je brskal nekaj okoli gnoja in rentočil ter kadil pipo. Pipo! In tobak res ni bil najfinejši. Edina mati je — po Petrovem mišljenju — rešila položaj. Ko so vsi trije mladiči posedli okoli lesene mize pod ogromno marelico pred hišo, je brž prihitela s snežnobelim prtom in kmalu je postavila pred goste dišečo kavo, presno maslo, zlatorumeni med v lični stekleni posodici poleg štruca mlečnega kruha, ki ga je znala tako odlično speči. Poleg lepih skodelic je položila žličice iz čistega srebra. Svetile in lesketale so se, kakor da so prišle iz najbolje negovane hiše — saj so bile tudi še skoraj nove. Samo ob Petrovem krstu so ležale na mizi, kjer so malicali, ali pa če se je oglasil na Glogovini gospod dekan, ali katera izmed najbolj imenitnih maminih prijateljic iz trga.

Tudi oče je prišel pozdravit mlada grofiča. Z očetom-grofom sta kupčevala z lesom. Nudil jima je okorno kmečko roko, a pipo je obdržal med zobmi. Na veliko Petrovo začudenje pa se mladeničema to ni niti čudno zdelo. Jed jima je šla v slast in ko jih je ob slovesu spremil Peter do pod holmec, je bilo prvo nerodno razpoloženje povsem minilo in moral je oblubiti, da bo že jutri vrnil obisk. «Tako dolgočasno je pri nas,» je dejal grof Ervin. «Pridi, gotovo pridi,» je pristavil Bruno.

Pri kavi pod košato marelico so se bili pobratili Peter Glog in grofiča Eichelshausen.

Od tedaj je bil Peter več na gradu kakor doma. Ribarili so, učili so ga jahati in če so bile navzoče kontese, so igrali tenis, tisti nerodni tenis tedanjih let v dolgih krilih in čez visoko mrežo.

Staremu grofu so bili Petrovi obiski všeč. Imenoval je to «stik z ljudstvom». Kadar se mu je baš zljubilo, je zapletel Petra v dolge razgovore, razmisljal s svojega fevdalnega stališča socialna in narodnostna vprašanja, dociral o svetovnih političnih problemih. Bil je seveda vnet nemški patrijot, in če pa prijazen gospod. Rad je izzval s Petrom debato, pogledoval mladeniča od strani iz drobno stisnjenih oči in kadar se mu je zdelo prav, je pogovor prekinil. Vedno je bil z uspehom silno zadovoljen, kajti ostal je seveda vedno zmagovit.

Ervin in Bruno sta se ob takih prilikah izmuznila. Poznala sta očeta in znala njegove teorije že na pamet. Strašno jih je to dolgočasilo. Sploh bi bil stari Eichelshausen težko našel tako prijetnega in vdanelega poslušalca, kakršen je bil Peter. Zato ga je imel tudi skoro resnično rad.

Petrova mama je bila silno ponosna na sinovo odlično tovarišijo. Pogosto se je vozila v trg in obiskovala prijateljice. Nikdar ni zamudila povedati kaj o mladih grofih, in hvalit konteso Gabrijelo, ki je tako sladka, tako sladka, in niti najmanje prevzetna, niti najmanje.

Prihodnjo zimo maturant na učiteljski Peter Glog ni zahajal v Čitalnico. Ne, da ne bi hotel, Bog obvaruj! A tako malo časa je imel. Študij, vaje, gledališče, privatna vabila in tedenski glasbeni sestanki, ki jih je organiziral pri sebi na domu profesor nemščine, in kjer je igral Peter v kvartetu komorno muziko.

Vendar, na pustni torek je šel le v staro Čitalnico na maškarado — in čez pičlo uro zopet odšel. Ni se mu dalo. Čigani, harlekini in bujne Hanakice ga niso zanimali. Godba se mu je zdela cvileča, limonada plehka, zabava dolgočasna.

IV.

Par mesecev po maturi je umrla Petru mati. Velik del dote, ki jo je prinesla h hiši, je bil po oporoki Petrov. Peter se je odpravil v svet, ki ga je tako mikal. Leto dni je potoval, študiral, se izobraževal. Njegovi učitelji in vplivni mestni znanci so mu dali priporočilna pisma v vsa tuja mesta in mu gladili pot. Kjerkoli je potrkal, pri privatnikih, društvih, gospodarskih in političnih krožkih, povsod so ga sprejeli prijazno.

«Gospod Glog — da, vemo, seveda.» «Peter Glog?» «Da, da — z našega juga.» «Oče — posestnik, da, tudi Peter?» «Jernej? — Aha, Bartolomäus. Da, da, pristna kmečka korenina. Sedi na svojem lepem posestvu in nosi tolarje v hranilnico. Peter Glog, tedaj, Peter, dobrodošel Peter Glog.»

To je bilo strašno ta «Peter». Naravnost kompromitujoče in že daleč je dišalo to nerodno ime po seljaku. O da bi bil Adolf, ali Albert ali Emil. Hmpak, Peter —

V univerzitetnem mestu je obiskal oba grofiča Eichelshausen. V svojih udobnih sobicah sta imela baš večjo družbo plemiških prijateljev, ki so tudi tam takorekoč študirali na visokih šolah. Trenutno pa so se zabavali, kadili, pili pivo in kartali.

«Glog, Peter Glog» — še obema Eichelshausenoma je bilo nerodno. Končno je Ervin tovarišem nekaj pošepnil. Sedli so in nadaljevali zabavo — a prejšnjega razpoloženja ni bilo več. —

Zvečer sta skušala brata popraviti neroden vtis. Vsa trojica je šla v gledališče, pozneje še v zabavišče, celo pili so malo več, kakor je bil njih običaj — a toplote ni bilo med njimi.

Drugo jutro je Peter odpotoval. Najprej domov, da pospravi svoje stvari. Potem bo nastopil svojo prvo službo, in sicer najprej v glavnem mestu.

Imel je občutek, da je še daleč od višav, do katerih so ga gnale želje.

Staremu Glogu je bilo vse prav in nič ni ugovarjal. Zaupal je v svojo lepo Glogovino in sam sebe je prepričeval, da se bo Peter enkrat vrnil.

Saj ni mogoče, da bi za večno pozabil škrjanca, ki je drobil visoko v nebesni sinjini, ko je kot majhen deček ležal v solncu na travniku in krilil z rokami za pisanimi metulji. Ni mogoče, da se mu ne bi stožilo po valoviti črti gozdnatega pogorja, ki bdi nad blagoslovljenimi goricami. Ni mogoče, da mu ne bi vsako zlato jesen zahrepenelo srce po sladki opojnosti do vrha obloženih trt, po budnem klepetanju domačih klopotcev. — Da se mu ne bi stožilo po krepki kletvici vaških fantov, po zategnjeni pesmi, ki odmeva iz doline, po tankem zvončkljanju iz zvonika bele cerkvice pri podružnici Svetega Antona.

Ni mogoče, da ne bi nikdar več zahrepenel po vonju domače grude. — Enkrat se bo Peter vrnil, Peter, sin-edinec, Peter, dedič Glogovine.

In nekega dne se je Peter vrnil. Ozek je bil njegov obraz. Nosil je lepo, plavo, precej dolgo brado, ki je bila okusno pristrizena. Bilo je pred volitvami. Malo nerodno mu je bilo, in njegove velike, jasne oči niso mogle zreti očetu naravnost v obraz, ko mu je razkladal svoje misli in želje. Od daleč, v tujini med prijatelji se je videla naloga, ki jo je bil prevzel, tako lahka.

«Seveda. Oče — malenkost,» je dejal.

A tu doma, kjer mu liže stari Pluto roko, kjer šušlja za plotom Lenka z domačim hlapcem v jeziku, ki ga že davno ni več slišal, v jeziku njegovega detinstva —

«Vidiš, Peter,» je počasi odgovoril stari Glog, «vidiš, prav za prav sam ne vem, zakaj ne bom storil, kakor mi prigovarjaš. Ne morem. Nekaj je v meni, ki mi brani. Vidiš, star sem, dolgo več ne bom, ti boš potem gospodar in delal boš, po svoji volji. Nič ti ne bom ukazoval, nič svetoval. Takrat stori, kakor misliš. A mene pusti. Volil bom, kakor sem volil, odkar glasujem. In če bi bil ti sam napisan kot nemški kandidat na tistem papirju — pa bi jaz volil naše. Tako je, Peter, in nič drugače, kakor mi Bog pomaga.»

Takrat je propadel nemški kandidat, kajti na Glogovini je sedel Jernej Glog in volil naše. In ž njim so volili vsi, ki so ga ljubili in spoštovali.

In teh je bilo mnogo.

(Dalje prih.)

Ši-King. (Mile Klopčič.)

Ši-king" (Glas ljudstva) je klasična zbirka kitajske narodne lirike. Okoli tristo pesmi te zbirke sega v dobo od XII. do VI. stoletja pred Kristusom. Te narodne pesmi je zbral Kung-fu-ce. Zbirka je bila zaključena 483. leta pred Kristusom, a okoli 230. l. pr. Kr. jo je dal cesar Cin-ši-hoang-ti zažgati. Narod pa, ki je zapel te pesmi, in učenjaki so jih ohranili do današnjega dne. — In danes se divimo in čudimo tem pesmim in ne vemo besed zanje. Kakšna srca je imel kitajski narod! Tenke membrane, ki so zapele na najmanjši dreget, na najrahljši dih. Nič bajeslovja ne najdeš v njih, vse je zemsko. O naravi pojo, o drevju in poljih, o gorah in viharju, o gozdu in reki. In o človeku pojo in njegovem trpljenju. Ta srca, trpeča od suše, lakote, ponižana, umirajoča v večnih vojnah, so si zapela silne pesmi socialnih motivov. In o ljubezni pojo, tiste melodije najrahljših strun njihove bogate svireli.

Vse pesmi so učinkovito preproste. To je baš njihova največja prednost. Najpreprostejše in zato najbolj naravne pesmi v Ši-Kingu so ljubavne. Te poje malone brez izjeme vedno le žena, šaljivo, naivno in od srca vabeč snubce poleti, naj ne čakajo, da bodo vse slive obrane, in pozimi, naj ne čakajo, da ves sneg z gora skopni. Češ, poglej v gozd, tudi hrastje nosijo želode! Kako da ne bi nam ugajala življenjska moč naših mož? Pa če jih mož požene čez prag, še s ceste ponižane trosijo svoj iskreni blagoslov na možovo hišo.

Pa suša, glad, pohodi, vojne — smrt. Možje gredo v vojno, niso več junaki: daleč proč od poljubov nosijo težko bratomorilno orožje. Iz tega življenja so zapeli svoje največje pesmi. Žalostne so te pesmi, nič več kot žalostne, le včasih pomešane s pikro ironijo in porogom. Le finale teh pesmi je vžgal, razodevajoč tajne misli srca in razuma. Morda samo preprosto prijateljsko vprašanje sovražnikom:

Sovražniki, povejte od srcā,
rad vedel bi: Kje ste domā?

A to preprosto vprašanje tirja silen odgovor v dejanjih. Tudi sami so našli odgovor: ljubezen med seboj. Bodite kot hruševo drevo, ki vabi ljudi v goste:

«Da vas lahko nasitim, da lahko vas družno napojim,
mi je kot milost slehernega vašega srca.»

Tako je pel kitajski narod o trpljenju in edino zveličavni ljubezni med seboj. Klanjal se je pred velikimi pradedi, pred knezom Šao, ki je pod svetim hruševim drevesom Tang-Li delil svoj čas pravico, poveljeval res junake, hvalil solnce za pomlad in zmerjal zvezde za mraz.

Bogate so te pesmi. Dočakale so starost 3000 let, pa je še vedno sama mladost v njih. Prastare so in večno mlade. O — to jih je kovalo veliko življenje velikih spoznanj. Trpljenje je ubiralo te srčne strune, ta nedoseženi kipar človeških src.

Naj čitajo naše žene te prastare ženske pesmi. Naj jim bodo kot daljno petje in naj jim bodo kot vilinski ples.

IZ ŠI-KINGA. (Mile Klopčič.)

Žene vojakov pojo.

1

*Onstran kalne reke Sju bero
žene dračje in vejevje,
sekajo grmovje, drevje
in prežalostno pojo:
«S carjevimi si pajdaši
šel med bojni grom.
Prazni so gozdovi naši,
lakota preži na dom!»*

2

*Onstran kalne reke Sju gredo
žene brat vejevje,
sekat grm in drevje,
ter prežalostno pojo:
«Šli ste onostran vodovja,
niste utegnili,
da bi nam grmovja
v drva nacepili!»*

3

*Onstran kalne reke Sju gredo
žene sekat drevje:
«Veste, kaj obupane storimo?
Skrinjo na zapah zgradimo.
In ko prvič bo domov prišel,
v skrinjo ga zaprimo.
Nikdar več ne bo ušel!*

4

*Ribi Fang je rep rdeč,
a palača kralja
vsa žari, da se je vnela dalja.
Jaz takrat bom svojo srečo pela,
če te letos še domača peč bo grela —
Slava tebi v svitu mojega ognjišča!»*

Na skrivaj.

*Kdo še trdi, da si je miš
svoj ostri zob zlomila?
V sobane moje vlomila
in mi novico sporočila.*

*Kdo še trdi, da je ptič
svoj ostri kljun napravil?
Saj meni v kamro se je javil
in mi novico pravil.*

*Kaj da je htel?
Povedat je prišel,
da dragi moj me za ženô bo vzel.*

Daleč.

V bregu cvetje krvavi.
 Če te, dragi, le en dan
 iščejo oči zaman,
 mi je dan kot sedem dni.
 sedem dni.

Znana sta mi žalost in trpljenje.
 Travo in zelenje je jesen zatrla.
 Če te iščem, zvezda moja,
 eno uro brez pokoja,
 mi je ura kakor tedni, mesci, leta,
 sedem let.

Čudovite rože sem si vplela v kodre.
 Toda, dragi, če ne smem,
 da oko v oko ti zrem,
 mi je hip begotcu kakor smrt,
 sedem smrti.

Izgnana.

1
 Grem, saj grem, a duša se upira
 in noče iti, kamor noga hoče.
 Do praga si me spremil,
 dlje nisi hotel.

2
 Da grenka sem rastlina Tu, si velel.
 Čemu? Ker ti je slajša rastlina Ci?
 Mene čez prag, a drugo si objel.
 Zdi se, da jutri joče se, kdor danes
 se smeji.

3
 King se lepo izliiva v reko Waj —
 vendar se voda rek skali.
 A vajina sloga naj bo čista vekomaj,
 četudi žalost mene v zemljo položi.

4
 Njo, ki jo ljubiš zdaj, nezvesti,
 želim, da ljubiš jo vsekdar.
 A ona, ki sem radi nje na cesti,
 naj ne pobegne ti nikdar.

Zjutraj.

Zjutraj, kedar nam solnce vstane,
 vzdrami zlati se fazan.
 In ne molči! Samico jame
 vabiti v prelepi dan.

Kdor hoče — kakor ste oheli! —
 snubiti, naj brž stori!
 Ne čakaj, da s podolij
 in gorá ves snég skopni.

Žalovanje.

Glejte, kaj nosim: belo žalno haljo,
 in brez moči medlim. Zakaj?
 Očesa solzna vsa vedô za daljo,
 vedô za tih in dober kraj.

Glejte, kaj nosim: belo žalno haljo,
 v moreči groznici medlim.
 Ne morem stati, niti zreti v daljo,
 v gomilo k njemu le želim.

Glejte, kaj nosim: belo žalno haljo,
 srce od béli je bolnô.
 Pred jutrom še dosežem tvojo daljo,
 bom enc pod zemljô s tebo.

Žena vzdihuje.

*Moje solnce in moj mesec,
kaj še razsvetlujeta zemljô?
Moj gospod že več ne mara zame,
postelj mi pepel je za pečjô!*

*Moje solnce in moj mesec
in nebeške zvezdice —
naj nikdar ne najde si pokoja
on, ki meni varal je srce.*

*Moje solnce in moj mesec,
luč vesoljnih visočin.
On ne vidi mene, svoje žene,
ki v njegovi senci le živim.*

*Moje solnce in moj mesec,
jug, zahod in sever, vzhod,
luč, ki sveti preko nas —
meni je silno mraz.
Ah, da nista oče niti mati
dete me s poljubom zamorila!*

Pravljica o kači.^{*)} (Janez Rožencvet.)

Očka, povej povest o kači!
— O jari kači?
Ne, s tisto me samo dražiš. Pravljico o pravi zaresni kači!
— Ne vem nobene.
Zakaj ne?! Če veš o vsaki stvari pravljico, jo boš vedel tudi o kači.
Kar začni: enkrat je bila ena kača.
— Živela je kača.
Tako velika kakor kača klepetaća ali pa naočarka?
— Še dosti večja. Tako velika je bila, da bi se videli kača klepetaća ali naočarka zraven nje kakor giisti.
Je bila lepa?
— Na vso moč in nikjer na svetu ni bilo lepše kače. Ob straneh je bila bela kakor sneg, spodaj gladka bisernata, po hrbtu pa zlatorujava, s kolo-barji in marogami iz rumenih, modrih, sivih, rdečih, črnih in zelenih peg, ki so se lesketale kakor dragulji.
Kje je pa živela kača in kaj je počela?

*) Večkrat pravijo matere, kako rade bi čitale v listu tudi pravljice, da bi mogle ustreči deci, ki vedno moleduje zanje. Žal, da radi prostora in sredstev ne moremo posvetiti deci posebnega kotička v listu; pač pa je »Ženski svet« že v IV. letniku prinesel izpod peresa M. Jezernikove navodilo, kako si iznajdljiva in domiselna mati lahko pomaga in sproti sestavlja pravljice. Kot primer je bila potem v listu tudi prekrasna pravljica iste pisateljice. Danes objavljamo »pravljico o kači«, ne toliko zato, da bi jo matere dobesedno pripovedovale otroku, temveč v prvi vrsti z namenom, da bi jo same s pridom čitale, se ob razgovorih otroka in očeta ustavljale in spoznale, kako je pravzaprav otrok tisti, ki pravljico gradi in ji daje načrt, oče pa samo sestavlja material. Obenem vidimo, kako hoče dete ostati vedno le v svojem detinskem svetu, oče pa gleda pravljico s stališča izkušenega človeka in resničnega življenja in poda svoja dognanja otroku v taki obliki, ki je prikladna razsodnosti, domišljiji in prirojeni sebičnosti mladega vsevedca.

— Živela je v gori v votlini, visoko nad gozdovi in meglami. Tam je čuvala svoje zaklade žlahtnega kamenja.

Je imela tudi take briljante, kakor sva jih videli z mano v izložbi pri zlatarju, ki jih ni nihče kupil, ker so bili predragi?

— Iz takih briljantov je bil pri njej pesek, ki ga je imela na kupe in se zanj še zmenila ni. Kamni njenih zakladov so bili vsi najmanj za jajce veliki in brez števila je bilo vmes briljantov, smaragdov, rubinov in drugih draguljev, debelih kakor krompir. Kadar je znosila svoje zaklade na solnce in razložila kamenje vrh gore, se je gora svetila in bleščala na vse strani do konca sveta?

Zakaj je pa nosila zaklade na solnce?

— Zato, da se je kamenje napilo solnca. Kača ni marala teme, okoli nje je moralo biti vse svetlo in lepo. Po noči ali če ni bilo solnca, je ležala v votlini v dijamantnem pesku, po policah ob stenah so bili naloženi pa oni veliki dragulji, ki so se žarili v vseh mavričnih barvah. V jami, ki je bila bolj prostorna in visoka kakor cerkev, je bil tak sijaj, da človeške oči kaj podobnega še nikoli niso videle.

Očka, bi bili mi bogati, če bi imeli en tak kamen?

— Precčej!

Potem bi imeli pa lahko précej vsi nove obleke in čevlje. Ne bilo bi treba nič čakati, da dobiš šele bilančno nagrado. In drugo leto, ko bi hodila v šolo, bi imela gospodično, ki bi me zmerom spremljala in mi nosila knjige.

— Gospodično bi že imela, spremljala bi te tudi, ampak knjige bi morala sama nositi.

Zakaj?

— Ker se ne spodobi, da bi odrasli stregli otrokom, kar si sami lahko store.

Ali bi imeli tudi hišo in vrt?

— Seveda bi imeli. Lep velik vrt, poln rož in z visokim zidom ograjen, da bi nihče vanj ne gledal.

Jaz bi pa včasih nalašč pozabila vrata zapreti in ljudje, ki bi šli mimo, bi dejali: glejte, kako imajo lepo!

— Ni prav, če se človek baha in drugim skomine dela.

Bi imeli tudi živali?

— Tudi. Pse, mačke, kozo, prešička, veverice, zajce in še dosti drugih. Pa bi se med seboj grizle!

— Ne bi se. Živali so pametne in se hitro sprijaznijo, če vidijo, da morajo skupaj živeti.

Pa kaj bi še imeli? Povej vse!

— Mama bi imela avto in najlepši kočuh, ki ga ima krznar. Jurček bi imel živega konja ponija in orodje, da bi delal aeroplane, ladjice in mašine;

vidve z Nežko bi imeli pa svojo kuhinjo z malim električnim štedilnikom in pralnico z vso pripravo, da bi lahko ravnотako gospodinjili kakor mama.

Kajne, jaz bi bila gospodinja, Nežka pa služkinja?

— En dan. Drugi dan bi bila pa Nežka gospodinja in ti služkinja. Tako bi se obe navadili.

Ali bi potem še zelje jedli?

— Seveda, zelje je dobro.

Ni dobro, torte so boljše.

— Torte so samo za posladkanje o godovih in velikih praznikih.

Povej še naprej, kaj bi imeli!

— No marsikaj, kar si zdaj samo želimo. Vsak bi imel svoje sanke in smuči, čoln bi imeli in jaz bi imel tudi veliko sobo z omarami, ki bi bile polne knjig.

Kaj ne, knjižnico in same pravlјice in povesti?

— Ne, tudi druge knjige.

Kakšne?

— Take, da bi lahko vanje pogledal, če bi hotel kaj vedeti. Bi bile knjige, ki so v njih popisane vse živali in rastline, kar jih je, stroji, ki so jih ljudje izumili, tuje dežele, mesta, cerkve in gradovi. Potem knjige, kjer je popisano, kako se ta ali ona reč izdeluje ali prideluje, in druge.

Kakšne še?

— Take, ki povedo, kako se je ljudem v starih časih godilo, kakšne so navade v tem ali onem kraju, kako so živeli umetniki, učenjaki in junaki, ki so prepotovali neznane dežele; knjige o elektriki, stavbah, vojskovanju, tujih jezikih, zvezdah in knjige, ki pripovedujejo o stvareh, ki jih ne moremo videti ali narisati in si jih lahko samo mislimo. Ampak tega ti ne morem prav razložiti, si še premajhna in bi me ne razumela.

Ali bi v teh knjigah lahko brala, kaj bi bilo, če bi nikjer nič ne bilo?

— Ne, tega ni v nobeni knjigi. Kaj bi bilo, če bi nikjer nič ne bilo, ve samo Bog in ne pove nikomur.

Škoda, jaz bi pa vendar rada vedela.

— Jaz tudi, otrok moj.

Očka, če bi bili bogati, bi pri nas tudi dekle z zobnimi krtačkami kuhinje ribale kakor pri onem kralju, ko si zadnjič pravil?

— Ne, bi bilo prehudo zapravljanje.

Ampak popotovali bi lahko?

— Potovali bi veliko, ves svet bi si ogledali.

Bi se pa z maminim avtomobilom peljali h kači in dobili tam toliko dijamantov, da bi bili najbolj bogati na svetu. Potem bi lahko vse imeli, kar bi hoteli.

— Bi ne šlo, ker kača Slepica ne da nikomur nič od svojih zakladov.

Ali je kača slepa?

— Ni slepa, Slepica se ji pravi, ker druge slepi.

Kako jih slepi?

— Z očmi, ki so tako hude, da ne more nihče brez škode vanje pogledati. Prileti mimo gore bel golobček in uzre kačo. Slepica ga pogleda in kakor dve dolgi rdeči igli zadeneta golobčka žarka iz njenih oči. Pozabi, kam je hotel, leti naravnost proti kači, kakor da ga vlečeta k nji dve rdeči niti. Nazadnje kača zine in golobčka ni več. Podobno se zgodi ljudem, ki gredo po zaklade. Zagledajo se v kačje oči, oslepijo in pridejo pred Slepico, ki jih požre. Tako Slepica nikoli ne strada, ampak je čimdalje večja in lepša. Kogar pa ne požre, tava slep naokoli in pogine. Malokdo pride nazaj do ljudi, kjer mora potem občina za reveža skrbeti.

Ali bi ne mogli ljudje Slepice z elektriko pokončati, s kanonom ustreliti ali pa z aeroplana bombo nanjo zagnati?

— Ne, Slepica je nepremagljiva. Električna ji ne škoduje nič in s kanonom se v hrib težko zadene. Pa tudi če bi nanjo izstrelili vse granate in zmetali vse bombe, kar jih imajo, bi ji ne prišli do živega. Skrila bi se v svojo globoko votlino, počakala do konca, prilezla spet na dan in slepila naprej. Navsezadnje bi bilo pa tudi škoda, če bi tako lepo kačo pokončali.

Saj je vendar škodljiva!

— Kakor se premisli. Škodljiva onim, ki jih pogubi, koristna drugim, ki so tako pametni, da ne gredo preblizu. Bog ve, kako bi bilo žalostno na svetu, če bi Slepice ne bilo.

Očka, si ti že šel iskat kačo Slepico?

— Že.

In kako je bilo?

— Od daleč sem jo zagledal, kača se je ozrla name in tako se mi je zablščalo, da so me potem dolgo oči bolele. Še zdaj se mi včasih blešči, da ne vidim dobro.

A zato nosiš očala?

— Če se prav pomisli, res, od takrat rabim zmerom očala, drugače ne vidim prav.

Kakšni so bili pa zakladi? Ali si jih videl?

— Videl in lepi so bili. Kakor da gori vrh v vseh barvah, se je zdelo.

Pa škoda, da si se obrnil. Morda bi bil pa vendar vsaj en kamen dobil!

— Nič bi ne bil dobil. Še sam bi bil tam ostal in otroci me ne bi nikoli videli.

Ampak nekdo je pa le moral biti, ki je kačo Slepico premagal. Gotovo se je dobil tak junak ali je bila po kakšna žival še hujša in večja. Povej, saj gotovo veš!

— Kačur je bil še večji.

In je Slepico premagal?

— Ni je premagal. Poskusil je, pa je tudi poginil.

Kdo je bil Kačur?

— Kačur je bil tudi velikanska kača, ampak ni bil lep. Črn je bil in strašen, a oči so se mu zeleno svetile. Živel je v velikem žalostnem močvirju, ki je bilo skoraj zmerom v megli. Dan za dnem se je plazil po blatu. Zeblo ga je, pijavke so mu pile kri, nikoli ni mogel naložiti zadosti žab, močeradov in druge golažni, da bi se do sitega najedel, in redkokdaj ga je solnce obsijalo, da se je malo ogrel. Strašno revno in žalostno je bilo njegovo življenje. Dostikrat mu je bilo tako hudo, da si je želel smrti. Ko je pa slišal, kako lepo ima Slepica, je sklenil, da se polasti njenega doma in njenih zakladov.

Kdo je pa Kačurju povedal o Slepici?

— Smrt je prišla mimo in mu je pravila. Tako lepo mu je pripovedovala, da je šel kar precej na pot. Iz močvirja je prišel na travnike, iz travnikov na polje. Tam je bilo lepo suho, slama je bila mehka, pijavke so se pogubile in solnce je grelo. Jesti ni manjkalo, Jerebic, prepelic in zajcev je bilo, kolikor jih je hotel; ko je prišel v gozdove, je našel pa še druge večje živali. Lahko bi se bil Kačur kje ustanovil in dobro živel, ampak mudilo se mu je do Slepice in je raje kar lačen hitel naprej. Prelezel je devet dolin in devet hribov in je prišel pred goro, kjer je stanovala. Vzpel se je iz gozda in obstal med drevjem kakor stolp. Z očmi sta se srečala s Slepico, ki je z vrha gore gledala nanj. Nji sta sijala iz oči rdeča, Kačurju pa zelena žarka, in na sredi, kjer so se žarki stikali, so pršile strani bele iskre kakor od razbojlenega železa, ki tolče po njem kovač. Tri dni in tri noči sta se gledala. Čimdalje daljši so bili rdeči, čimdalje krajši zeleni žarki, in tretje jutro sta se rdeči igli podaljšali prav do njegovih oči. Vstalo je solnce, a Kačur ga ni več videl; zasklelo ga je v obeh, tema se je zgrnila okrog njega in onemogel je omahnil na tla. Ko je spoznal, da je oslepel, ga je popadla divja jeza. «Čakaj Slepica, tudi tebe mora biti konec!» je zakričal in se zagnal proti njej. Ovul se je okoli gore in jo pričel stiskati, da jo zdrobi s Slepico vred. S tako močjo jo je stiskal, da se je kamenje udajalo in gora rastla. Ko se je zaželel vanjo, se je pa gora zrušila in pokopala Kačurja pod seboj. Ampak Slepica je vseeno ostala živa, zakaj Kačur je v svoji slepoti in jezi zgrešil smer in zdrobil napačno goro.

Kako se je imenovala gora, ki jo je Kačur zdrobil? — Črni vrh.

Pa druga, kjer je Slepica stanovala? — Svetlica.

Očka, ta pravljica ni nič lepa. In Kačur je bil hudo neumen, da je kačo Slepico tri dni gledal. Jaz bi pa precej planila nanjo, in ji vzela zaklade.

— Zdaj je lahko govoriti, ampak Kačur je storil, kar je storil. Kdo more vedeti, ali bi se mu na njegovem mestu bolje godilo?

Kaj ne, ta pravljica je bila res, čeprav si se jo samo ti izmislil?

— Bila, ker sem si vse tako izmislil, kakor se je v resnici zgodilo.

Ampak veš, take pravljice, ko dobijo nazadnje vsega dosti in mislim, da je bilo res, so lepše. Očka, povej raje tako!

Obramba matere. (F. B.)

K članku «Zaupanju gre zaupanje», ki ga je prinesel «Ženski Svet» v enajsti številki lanskega letnika, se je oglasilo par naročnic z ugovorom, da jim ne ugaja. To je dobro znamenje, da naše čitateljice tudi take vrste članke z zanimanjem berejo in, kar je še več vredno, s kritičnim očesom presoajo. Problem je tako življenski, da mora zadeti v živo in zbuditi oboje, odobravanje in odpor. Pred našimi očmi se razvija nova doba, raste novo pokolenje. Mi razvoja ne moremo ustaviti, ne ga zadržati, mi moremo le opazovati, izreči svoja mnenja in poslušati mnenja drugih. V zadnjih dveh člankih, ki smo jih prinesli o vprašanju «matere in hčere», so se razvijale misli bolj v prilog hčeram. Na vsak način bi ne bilo prav, da bi poslušali samo novo pokolenje, ki gromadi na matere očitke in tožbe, poslušajmo to pot tudi nekaj besed v obrambo matere, ki jih je v istem vprašanju napisala Gabrijela Reuter. Te vrstice bodo tudi v zadovoljiv odgovor in pomirjenje tistih čitateljic, ki se s prej priobčenimi članki niso strinjale.

Pisateljica izvaja pod gorenjim naslovom sledeče misli:

«Doba boja med očeti in sinovi, s katero se je mnogo bavila tudi literatura, je vsaj za javnost končana. Danes prihaja v poštev vprašanje boja med materami in hčerami.

Zakaj ne med očeti in hčerami? Vzroki so jasni; iskati jih je treba v dejstvu, da ima mlada, brsteča deklica več obzira pred drugim spolom. Vzrok boja med očeti in hčerami, ki bi edini mogel privedi do poloma, je z ozirom na bedo dobe že zdavnaj pokopan — namreč vprašanje poklica. Oče sam zahteva, naj se hči uči zgodaj in se čimprej osamosvoji. Tudi mati zahteva to. Med tem ko oče na moški način izvaja potrebne posledice, je mati le v mislih navdušena za hčer, ki si služi s poklicem sama svoj kruh, trči pa ob stotino malih in večjih neprijetnosti, ki jo mnogo živeje zadenejo nego očeta. Ona začne godrnjati, s tem ubije v otroku ljubezen do sebe, potrebno spoštovanje je tudi kmalu izgubljeno. Priznajmo si, da ljubezen dandanes ni nič kaj visoko cenjena. Hvaležnosti, da je mati z bolečino in življensko nevarnostjo odkupila hčerkino življenje, danes skoraj ni več. Mladina gleda na svoje življenje malodušno kot na trd in bridek boj z usakovrstnimi razočaranji. Mnogi mladi ljudje občutijo radi tega svoje rojstvo kot materino krivdo nad njimi, ki jo mora uboga revica jedva odplačevati do konca svojega življenja s poslušnostjo in uslužnostjo nasproti hčeri.

Med tem, ko se hči uči za svoj poklic, store zanjo vse, da ji je pot bolj gladka. To komaj zadostuje, a pogostoma niti ne zadostuje, da postane hči docela samostojna. Ona še vedno potrebuje pomoči iz rodne hiše, bodisi glede hrane ali glede stanovanja. Svoji od dela preobloženi materi ne pomaga v najmanjši stvari. Dobro: poklic in nujno potrebno razvedrilo ji

morda res ne dopuščata niti minute časa; toda kaj ni časa niti za prijateljstvo in pristrčne besede priznanja, ki bi materi tako dobro dele?

Današnja dekleta so čudovita, še ne izvreta mešanica moškosti in prirojene ženskosti, ki se bojujeta v njej; da, če hočejo napredovati, morajo tudi bojevati! Toplota v čuvstvovanju, malo sentimentalnosti, dobrodušna obzirnost, lep način v dajanju in jemanju — vse, kar smo doslej imenovali žensko srčno kulturo in s čemer se mladina neprestano bojuje v sebi, vse to gledajo hčerke v materi deloma kot trajen in neprestan očitek, deloma kot opomin in radi tega sovražijo nositeljico teh lastnosti, četudi same sebi tega ne priznajo.

Toda ali naj matere, ki se starajo, vržejo od sebe vse tiste lastnosti, ki so doslej veljale kot krona njihovega bistva? Ali naj pričakujemo od jablane, s katere smo v jeseni potrgali sadove, da na zimo vzcvete?

Mati je morda gojila tiha upanja na svojo hčer, da jo bo ta v starosti razbremenila od težkega, neprestanega domačega dela. Ona vidi, da mora v razmerah, kot so se danes razvile, opustiti vsako upanje na to. Ona bo še vedno s svojimi usahlimi močmi, s to ali ono boleznijo, ki si jo je nakopala v teku let, za svojo hčer prala, likala, šivala, pletla. Toda zato se sme vendar zaupljivo soudeleževati svežega, mladega življenja — ona lahko s hčerjo sočustvuje v veselju in resnobi, pri delu in ljubezenski radosti in na ta način znova preživlja svojo mladost.

V kolikih slučajih ji privoščijo hčere prijateljstvo, ji privoščijo vsaj strpljivo ravnanje z njo? Greh, ki ga danes mladina greši na starejšem pokolenju, je brezobzirno zasmehovanje, s katerim obsiplje stare ljudi, ko z njimi občuje.

Pri tem pa matere, ki imajo osemnajst do petindvajsetletne hčere, še nikakor niso starke. Ali naj se tedaj čudimo, če se branijo z vsemi močmi, če so sprejele boj za svojo lastno samozavest z vsem orožjem svojega užaljenega srca? Pred petdesetimi leti je bilo za mladino težko, morala se je boriti za svoj človeški razvoj. Danes je zmagovalka na vsej črti. Naučila se je sicer ostro in jasno misliti, toda kljub temu ji je treba povedati, da je nečastno, če poraženega nasprotnika žali z zaničevanjem.

Ali je po vseh družinah tako žalostno? Ne. Jaz poznam v svoji bližini tri matere, ki živijo s svojimi hčerami v najlepši slogi. Te matere so tri pametne, pridne in pogumne ženske. V njih se javlja že prirojeni, nagli, ognjevit tempo našega časa. Četudi so po svojem nastopu ženske, je lep del moškosti primešan njihovemu bistvu. One imponirajo mladim bitjem, ki so jih rodile.

In — imponirati je treba današnji mladini, to je važno.»

Higijena v kuhinji. (Lea Faturjeva.) — (Nadaljevanje.)

Moka.

Moki vseh vrst primešavajo druge žitne in nevžitne snovi. Posebno pa potvarjajo »pšenični cvet«, to je najboljšo moko. Poleg pšenične moke slabše vrste tudi moko iz bele koruze, krompirja, želoda, fižola, graha, čvrsa, prosa, črnivca*), sirka ji primešavajo tudi neužitne snovi, kakor divjega kostanja, koruznih storžev, žaganja, peska, galuna, mavca, glin, bakrene galice. Mogoče še kaj.

Dobra pšenična moka je suha, rahla in prožna, bela, diši po pšenici in ima tudi slajast okus. Barva moke cikne pri nekaterih vrstah na rumeno, pri drugih na sivkasto ali plavkasto. Pšenična moka se da stisniti v pesti in se oprime roke. (Sipka se ne da stisniti). Glede barve pa spoznaš razliko najbolj, če je denes več vrst v kupčkih na modričast papir in pritisneš s prstom. Dobra pšenična moka je gladka in čista, suha, rahla, nima v sebi črnih pik, ne dela svaljkov. V roki je voljna in kakor masna, diši sladko sveže. Če jo stisneš v pest, ne razpade. (Sipka se ne stisne). Moka, ki je težka in vlažna, ki diši po kislem ali po plesnivem, ki pogrenči v ustih, je pokvarjena, stara.

Dobi se pa tudi moka, ki je lepa na oči, nagaja pa pri kuhanju, v jedi se razleze, testo za kruh se razliva. Taka moka je bila na potu ali v skladišču v hudi solnčni vročini, ali pa se je pregrela pri mlenju. Moka iz premladega žita je tudi slaba za kuhanje, testo iz nje se trže, kuhana jed je opolzla in zgnetena. Moka, ki jo je pokvarilo solnce, mora ležati par tednov mirno na hladnem, potem je dobra.

Stara moka preide, to se pravi, izgubi okus in moč. Kruh iz take moke je bled in omeden.

Primes ječmenove moke se pozna pri kuhanju, jed je bolj mazasta, barva malo rdečkasta, tudi izločuje ječmenova moka ob daljšem kuhanju hordein, snov, ki se ne razprosti. Moka, ki ima rumenkast ali sivkast lesk, ima primešano fižolovo ali grahovo moko. Jed iz take moke je težka, ne naraste. Krompirjev škrob naredi moko trdo in se pod prsti čuti v zrnih. Pri »sipki« moki je pogostoma. Pa tudi belo koruzo primešajo sipki. Krompir se pozna že pri mesenju, pri kuhanju se čuti njegov zoprn duh, žličniki so kopasti, shajano testo je težko.

O primesi v moki se prepričamo, če zmešamo malo moke v mrzli vodi in jo pristavimo, da zavre in se zgosti v redek močnik. Potem ga precedimo na platno. Od pristne pšenične moke ostane samo vlečec (Kleber), narastla, prožna, rumenkasta masa, ki se stisne lahko v kepo ali razvleče po dolgem. Ako je primešana ržena moka, je vlečec bolj sivkast, sluzast in manj prožen. Ječmenova primes se pozna na rdečkasti barvi vlečca, ki je suh, se trže in

*) Reška okolica.

sprjemlje v kepe. *Ovsena* moka naredi sivkasto-rumen vlečec z belimi pikami, *koruzna* moka vosku podobnega. Moke iz sočivja ne naredi pri kuhanju vlečca, ampak sirasto snov, legumin, ki se pokaže pri kuhanju kot tenka mrena na površju. Legumin ostane na platnu kot gosta sirnata prevlaka, ki gre narazen, je sivkaste, rdečkaste ali zelenkaste barve in diši po sočivju. Odcedek iz takega močnika vsebuje večinoma škrobavo moko. Pod kapljo jodove raztopine čista pšenična moka pordeči in izpremeni barvo šele potem na modro, krompirjeva primes pomodri takoj, moka iz sočivja dobi mesno barvo. Krompirjeva primes se spozna tudi, ker zadisi moka kakor po mravljah, če jo poliješ s solno kislino. Moko preizkusimo lahko tudi na mrzlo, če zgnetemo na platneni krpi malo moke z mrzlo vodo. Pusti, da se vlečec posuši, čim slabša je bila primes moke, tem bolj se bo drobil. V odcedku moke je škrob. Iz njegove usedline spoznamo primesi po barvi. Rudninsko primes ugotovimo: če zakipi odcedek, ko vliješ vanj malo žveplene kisline, je kreda v moki; če pomodri rdeč lakmusov papir, ko ga namočiš v odcedku iz moke, je v moki apno, kreda, mavec in druge glinaste snovi. *Galun* v moki ugotovimo: zmešaj na redko vodo in moko, precedi skozi pivnik in kani v odcejeno salmijakovega cveta. Če se sprime moka v kosce, ki se razproste pod raztopino jedkega kalija, potem je v moki galun. Pšenično moko spoznamo tudi po tehtanju, ista mera krompirjeve moke je precej težja od pšenične.

Zdravju škodljiva je vsaka rudninska primes v moki, škoduje tudi preveč črnivca, ljulike, grašice, moka iz snetljivega ali sparjenega žita, moka iz nedozorelega žita. Ta povzroči gomazico, bolezen, ki je bila prejšnje čase po slabih letinah zelo pogosta. Moke s tako primesjo imajo zoprni duh ter so polne luskinic.

Rženo moko potvarjajo s črno pšenično in z vsem drugim, kar pridevajo pšenični. Pristnost moke se dožene na enak način. V mrzli vodi zgnečeni vlečec mora dišati pri pristni moki kakor ržen kruh in biti rumen in prožen, posušen je kakor roženina. Pristna moka zgori tako, da ostane samo 1% pepela. Ržena moka je bolj zamožkle barve kakor pšenična, ima okus in duh po rži, je suha in prožna. Obilo višnjevih pik v moki je znak, da so bili v žitu rožički, višnjeva senca pomeni, da je bil primešan žitu črnivec. To primes spoznamo, če zmešamo malo moke s kisom in držimo testo v kositrni žlici nad ognjem, dokler ne izpuhti kis. Črnivec naredi testo višnjevo marogasto.

Koruzna bela moka je pogostoma primešana pšenični. Čista in sveža ima duh po koruzi, je bela, pomešana s črnimi pikami, pod tipom je nekako mastna in debela.

Riževa moka potvarjajo s krompirjevo, pa jo primešajo tudi drugim mokam. Pristna je prozorna, rumenkasta. Z vodo umešana ne naredi vlečca.

pusti samo rumene drobce otrobov. Potvorjena je zamolkla ali umazano bela, ne diši po rižu in drsi med prsti.

Koruzna rumena moka je dobra, če diši sladko po svežem, je lepo rumena in suha. Moka, ki diši kislo, ni zdrava; če je zelo bleda, je mleta iz storžev ali iz slabe nezrele koruze.

Ovsena moka je sivkasta in po načinu mlenja včasih rdečkasta. Sprijemlje se v kepice, ki se razproste, če jih poliješ z vodo. Ovseno moko potvarjajo z apnom, s krompirjem in podobnim. Ovseni vlečec je nekako masten.

Ječmenova moka je mehka in bela, ima slajast ali od pšenične moke zelo različen okus in duh. Potvarjajo jo z apnom in drugimi snovmi. Preizkušanja se delajo kakor pri drugih mokah. Ječmenov vlečec se ne more gnesti, ampak se razpusti v vodi. Ječmenov kruh poka in kuhana jed iz te moke se rada razkuha.

Pokvarjene gobe. Devetdeset procentov zastrupljenja z gobami gre na rovaš pokvarjenih vžitnih gob⁷⁾. Goba je jako občutljiva, njene snovi se razkrajajo hitro, že na potu se pokvari, posebno če je rastla na močvirnatih tleh, če si jo utrgal na dežju, če jo neseš stlačeno po vročini, če stoji doma neosnažena v vročini. Vsaka najboljša goba postane škodljiva, če stoji kuhana. Sumljiva je vsaka goba, ki cedi iz sebe lepljiv sok, ki je objedena, črviva, ki smrdi, ki je opolzla, v razkroju. Goba, ki je bila mlada neškodljiva, je stara strupena. Gobe poznaš po okusu; vse, kar je jedko in ima zopern duh, ni dobro. Prof. Šinkovec je svetloval nabiralcem gob, da bi ocedili vselej že na najdišču gobe od prsti in nesnage. Doma naj jih razrežejo takoj. Zdrava goba ima jedro meso, barva mesa je pri jurčku, srnah, mahovkah, karželjnih bela, pri maslenki rahlo rumena, pri rožmarinkah rahlo rdeče navdahnjena. Gobe se kuhajo najbolje v lončeni posodi, pečejo se lahko v železnih ali kositrenih ponvah. Vse gobe je treba popariti pred kuhanjem in jih oprati potem še z mrzlo vodo. Dobro je tudi, če se sparijo s slanim in okisanim kropom. Pokvarjene, črvice in opolzle gobe pa ne bo popravil noben krop in spadajo v jamo. Pravijo tudi, da mačke ne jedo gob, ki so pokvarjene ali strupene.

Pokvarjena jajca so tudi lahko vzrok bolezní. Lani je zamesila neka gosposinja s takimi jajci in vsa družina je obolela z znaki zastrupljenja. Pokvarjeno jajce je bolj temno, lahko m roki, krhke lupine. Ako je bilo v apnu ali soli, ima grapavo in izjedeno lupino. Pravijo, da je dajal mož ženi, ki se je je hotel iznebiti, vsak večer štiri trda jajca (kar na suhem) in kmalu je umrla. Sicer pa izpoznamo slaba jajca po duhu in okusu. Zato je zelo neprevidno, če ubijamo jajca kar v moko; kolikokrat si je že kuharica na ta način pokvarila vso pripravljeno moko. Raje ubijmo vsakega posebe v posodico, da se katero, če je slabo, ne zmeša z drugimi in jih ne pokvari.

(Dalje prih.)

Po ženskem svetu.

«Ženski klub česki» je praznoval minulo leto 25letnico svojega narodno-kulturnega dela. Med njegovimi članicami se je bila porodila tudi misel za ustanovitev posebnega odbora, ki se je potem uspešno boril za žensko volilno pravico in ustvaril velik preobrat v javnem mnenju v prilog ženski stvari. Med najvnetejšimi delavkami so bile vse odlične Pražanke, kakor sen. Plaminkova, Tumova, Kunčička, dr. Volfsebova, obe dr. Gonzakovi i. dr.

Vsa leta je klub prirejal kulturna, znanstvena in praktična predavanja, n. pr. o «Ženi v vseh panogah kulturnega in socialnega življenja v narodu» (zdravnica, učiteljica, uradnica, tovarniška delavka, služkinja i. dr.), o «Ženi pri slovanskih narodih» (Čehinja, Rusinja, Bolgarka, Jugoslovanka, Ukrajinka); o «Ženi romanskega plemena» in o ženi pri vseh drugih narodih sveta; imel je predavanja o higijeni, zlasti glede matere in otroka, o organizaciji različnih društev, o glasbi, literaturi itd.; predavanja, kako se je udeleževala žena v raznih parogah prosvete: v književnosti, glasbi, umetnosti, v javnem življenju in podobno. Predavale so na odličnejše književnice, profesorice, odvetnice, zdravnice, umetnice, pa tudi moški.

Poleg tega prireja klub vsako nedeljo zabavno literarno-glasbene večere, eno nedeljo za odrasle, drugo za deco. Vsako zimo prireja tečaje za nove in slovanske jezike, za ročna dela, gospodinjstvo i. dr.

V klubu je tudi bogata knjižnica, ki je odprta tudi nečlanom. Sedaj pa zbirajo še posebno knjižnico o ženskem pokretu pri vseh narodih. V klubovi čitalnici so doma: lega vsi časopisi, ki izhajajo v državi. Klub je bil vedno središče in zbirališče najboljših žen, v njem so dobila mesto mnoga ženska društva za svoja predavanja, shode in prireditve.

V Češkem ženskem klubu so sprejemali žene, ki so prišle iz Amerike, Poljke, Rusije, Jugoslavije; pa tudi mnogo znamenitih žen drugih narodov je klub gostoljubno sprejela. V klubovih prostorih je jedilnica, čitalnica, predavalnica in zborovalnica ter ženski hotel, ki sprejema potujoče žene za nizko ceno.

Sedaj si klub gradi lasten dom. Že nekaj let predseduje klubu ga. Božena Dedinova, jako odločna in visoko izobražena žena, velika slovanka. Znala si je pridobiti mnogo energičnih in klubu vdanih sodelovavk, ki z uspehom nadaljujejo veliko kulturno delo prvih klubovih ustanoviteljic.

Marija Omelčenkova.

Pri severnih Nemkah. V nekem kraju so se članice po ženskih društvih dogovorile, da se bodo med seboj nadomestovale v gospodinjstvu. Kadar je katera jako utrujena, si vzame dva ali tri tedne počitnic. Ali ostane doma, ali gre kam drugam, za dom in otroke pa ni v skrbeh. Na njeno mesto pride za ta čas druga ženska, ki jo popolnoma nadomesti doma: ima v redu otroke, moža, kuhinjo, sploh vse gospodinjstvo. Ker je dobrega srca, razumna in vestna, je gospodinja prepričana, da bo vse v redu opravljeno. Ker je ne mučijo take skrbi, mirno počiva in si okrepi zdravje. Po dveh ali treh tednih se vrne domov, čila in sveža, vesela otrok in moža; pa tudi domači jo sprejmejo s posebnim pričakovanjem in veseljem.

Ta uvedba traja že nekaj let. Pišejo, da se je zelo dobro obnesla in da do danes še ni bilo primera, ko bi se bila ženska pokesala, da se je odločila za tako zamenjavo. Vse je bilo v redu, od nobene strani ni pritožb. Tudi moške upoštevajo potrebo svoje žene po počitku in nikoli se še ni zgodilo, da bi bila imela žena kako neprijetnost od strani svojega moža in namestnice.

Čudne stvari v zgodovini. L. 1700., torej še pred dobrimi 200 leti, je dal angleški kralj svojim odposlancem sledeča navodila, ki se tičejo napolitanske kraljice in njene hčerke:

1. Ko boste obema kraljicama izročili svoje poverilne listine, opazujte, kakšen vtis bo napravilo nanje čitanje pisma Lady Katarine, princezinje Galske.
2. Poizvedite, če stanujeta omenjeni kraljici skupaj ali ločeno in kdo so dame in kavalirji na njunem dvoru.
3. Opazujte način njunega življenja, njuno vedenje, resnost, razsodnost, zaupljivost.
4. Poizvedite, če zna mlada kraljica poleg italijansčine in španščine (burbonska dinastija na Napolitanskem je bila namreč španška) tudi nekaj latinskega in francoskega.
5. Proučite predvsem oblike in stas njenega telesa in se ozirajte pri tem tudi na pete; če ima obraz podolgast ali okrogel, debel ali suh, velik ali majhen, če je njen izraz vesel ali čemeran.
6. Proučite gladkost njene kože.
7. Barvo njenih las.
8. Oči, obrvi, zobe, ustnice.
9. Obliko nosa in višino čela.
10. Opazujte posebno njeno polt in debelost rok.
11. Dobite priliko, da boste videli njene roke brez rokavic, in proučujete njih obliko in lepoto, če je dlan tanka in če so prsti olepotičeni.

12. Opazujte njena prsa in približno debelost njenih prsi.

13. Izkusajte se približati mladi kraljčini, kolikor dopušča oblika in spodobnost, da se prepričate, če je njen duh iz ust prijeten in če ne diši po začimbah, po mošusu ali rožni vodi, in da ni črez prsa natlačena z vato.

Poizvedite, kakšno premoženje in koliko zemlje bo dobila mlada kraljica po smrti svoje matere in če bo to imetje dedno ali dosmrtno...

15. Konečno doženite, če mlada kraljica mnogo ali malo je, pogostoma ali poredko, če pije vodo ali samo vino ali mešano z vodo...

Higijena.

Kako se varujemo pred influenco? Po Nemškem razsaja španska mrzlica ali gripa, ki je zadnje vojno leto tako kruto kosila tudi pri nas. Ni čuda, če se je bojimo. Z močnim, krepkim telesom se pač najlažje ubranimo prehlajenja. Tudi je treba v mirazu več in bolje jesti kakor v vročini. Izdatna, zlasti mesna hrana proizvaja v organizmu več toplote. Predno greš na mraz, popij čašo vročega mleka, čaja, dobre kave, pa te ne bo tako zeblo. Ne misli pa, da te bo ugrel alkohol. V prvem trenutku ti bo res toplo, ali nato te bo začelo bolj hladiti, kakor če bi ga ne bila pila. Ni dobro, da hodiš iz sobe gologlava na mraz. Tudi život, posebno pa noge in črez križ, imej v toplem. Privoščji si čimveč spanja, izogibaj se predolgega sedenja.

Posebne važnosti je čim pogostejše vseskanje. S prahom in z meglo prihajajo bacili skozi nos v grlo in pljuča. Nos je v notranjosti prevlečen s sluzasto kožico, ki zastavlja bacilom pot, ali kadar jih je preveč, tudi sluznica odpuje. Zato je velika nevarnost za gripo, če si dalj časa v zaprtih prostorih, kakor po pisarnah, delavnicah, v cerkvi, v gledališču i. dr. V teh primerih se je izkazalo kot dobro obrambno sredstvo pogosto vsekavanje, ker se s tem odstranjujejo bolezenske krali iz nosa. Ob hudo razširjenem epidemičnem prehladu priporočajo, da bi se morali vsekavati vsak četrt ure.

Naša hrana pozimi. Poleti oddaja človek veliko manj toplote kot pozimi. Zato lahko uživamo tako hrano, ki ne povzroča toplote v telesu. Tudi vitaminov ne potrebujemo toliko, ker nam jih nadomesti sonce s svojimi ultravijoličnimi žarki. To velja tudi za zimske športnike na visokih gorah. Oni pa, ki živijo v nizkih krajih, bi morali tudi pozimi jesti mnogo svežega sadja, limon, pomaranč, paradižnikov, surovega masla ali ribjega olja. Eskimi v severnih polarnih krajih prenašajo zimo zdravi le zato, ker

vživajo toliko ribjega olja. Naše telo potrebuje pozimi več maščobe, sladkorja in medu, ker baš ta živila razvijajo mnogo toplote. Mesa, jajec in sira lahko uživamo toliko kakor poleti, tako tudi kruha, krompirja in mleka; mnogo več pa masla, olja, margarina in sploh maščobe, sadja in zelenjave nekoliko manj; orehov, sladkorja, čokolade, medu in marmelade pa v veliki meri. Več toplote si ustvarimo tudi s tem, da so naše zimske porcije večje kot poleti in da pijemo za žejo vedno le mleko.

Gospodinjstvo.

Sadno drevje, ki je začelo hirati, se da včasih še rešiti s tem, da odgrneš zemljo okoli debla tako na daleč, kakor segajo veje. Ta krog posuj dobro z izluženim pepelom, potem pa zemljo zopet zažgni.

Mavec ali gips v gospodinjstvu spada med najcenejše pa tudi med najpotrebnejše pripomočke, ker si z njim marsikako škodo lahko same popravimo. Kupimo ga v drogeriji za mal denar, (svikasto bela moka), pa ga imamo za dolgo. Imeti ga moramo na suhem in v zaprti skatli, ker se rad navzame vlage, gre v kepe in se tako pokvari.

Z mavcem pritrdimo žeblje v steni in zidu, če se majočo, zamašimo luknje v zidu in lesu, pritrdimo obročke pri petrolejkah, klinje v ročajih in podobno. Kadar ga hočemo rabiti, ga natresemo na krožnik ali v skledico in mešamo z vodo, katero dolivamo po kapljicah, da nastane primerno gosta in gladka kaša. Z vodo moramo skopariti, ker se mavec jako hitro preljuje. Mešamo ga s starim širokim nožem, in ga z njim nanašamo v luknjico toliko časa, da se docela napolni.

Potem nož urno očistimo in omočimo ter pogladimo mesto. — Če hočemo pritrditi kljuko v zidu, jo zabijemo v še sveže zakrpano luknjo in pritismo mavec tesno ob žeblo, potem pa pustimo, da se suši par ur. Lahko tudi ovijemo spico žeblja ali kljuke z vato in tako ovito potaknemo v mavčevo kašo in potem vtaknemo v prejšnjo luknjico. Da bo bolje držalo, zamažemo razpokline še z gostim mavcem, pogladimo površino in pustimo, da se posuši. Tako zabiti žebli drže jako močno, ker ima mavec to lastnost, da se razširi, ko se posuši, in tako še bolj napolni luknjo. Gips dobi še večjo trdnost in trajnost, če ga mesto z vodo mešamo s kislim mlekom ali z galunovo raztopino in postane trden kakor marmor.

Kako se pravilno negujejo sobne rastline? Radi posebno kranjega cveta so azaleje in ciklame zelo cenjene sobne rastline. Katera izmed čitateljic se ni obževala teh dveh rastlin v izloženih oknih mestnih

cvetličarjev! Marsikatero je krasota tudi zapeljala k nakupu. V početku, ko so cvetlice še cvetele, se jih navadno vsakdo veselil, ali najčesteje sledi temu veselju kmalu veliko razočaranje, ker rastline začnejo navadno hirati in konečno postanejo komaj žive, ušive in bolehné. V takem žalostnem stanju vsihajo potem v kakem zapuščenem kotu. To velja v prv vrsti za azaleje; ciklame so manj občutljive in bolj trpežne, in zato prenašajo laže slabo nego in nepravilno oskrbo.

Kako je ravnati pravilno s temi rastlinami, da ostanejo mnogo let žive in lepe, bom povedal in opisal za vsako rastlino posebej; prej pa pozivam vse ljubiteljice sobnih cvetlic, da upoštevajo pri negovanju vseh sobnih rastlin sledeča pravila:

1) Ko prineseš ob vrtnarja kupljeno rastlino na dom, je ne postavi takoj na sonce in niti v pretemno in premalo zračno sobo, ampak skušaj ji dati vsaj v začetku približno one ugodnosti, kakor jih je rastlina imela pri vrtnarju, ko se je nahajala v cvetličnjaku, ker nagel prehod iz enega okrožja v drugo rastlinam zelo škodi.

2) Ne postavljalj sobnih rastlin nikdar na preprihi!

3) Zalivaj samo ob potrebi in vedno le s prestano in ne premrzlo vodo. Skrbí, da bo imela zalivalna voda prost odtok skozi luknjo na dnu lonca. Če prestrežáš to vodo v podstavek, izprazni podstavek, čim se je voda odcedila iz lonca.

4) Pri izbiri mesta za postavljenje rastlin upoštevaj vedno zadržanje dotične rastline do svetlobe, ker nekatere rastline uspevajo v senci, druge le na solnčni svetlobi.

5) Ne presajaj prevečkrat in brez potrebe rastlin, in ko presajaš, vzemi le za prst večji lonec, kakor je bil prejšnji. To velja zlasti za palme in za vse počasi rastoče rastline.

6) Rastlin, ki so bile čez poletje na prostem, ne nosi v jeseni prezgodaj v sobo ali klet, ker s tem brez potrebe podaljšuješ njih ječo.

7) V poletnem času pognoji rastlinam v loncih s posebnimi umetnimi gnojili ali pa z roženo moko ali z roženimi zrezki (Farina di corni, Hornmehl in Hornspaanne). Ta gnojila dobiš v vsaki boljši semenski trgovini. Dobro služi tudi večkratno zalivanje z razredčeno gnojino. (Konec prih.)

Just Ušaj.

Kuhinja.

Špehovka ali ocvirkova potica. Vzemi $\frac{1}{2}$ kg presejane moke. V $\frac{1}{8}$ l mlačnega mleka zdrobi malo kvasa ter prideni 2 žlici presejane moke, vse dobro prežvrkljaj ter pusti, da vzhaja. Ko vzide, ga vlij v moko,

prideni 2 jajci ter $\frac{1}{4}$ l mlačnega mleka in žličico soli, dobro stepaj, da se napravijo mehurji. Postavi nato testo na gorko ter si pripravi naslednji nađev: $\frac{1}{4}$ kg sveže slaninre zrežeš na male kocke ter razcvreš, da se ocvirki zarumene. Vzemi 2 pesti petršilja ter ga zreži na drobno in prideni ga ocvirkom, da se nekoliko povre. Testo razvaljaj za prst na debelo ter razmaži po njem ohlajene ocvirke. Zvij skupaj ter nato v kolobar, pa deni v namazano in z drobtinami posuto kozico. Pusti, da dobro vzide, nakar speci v vroči peči. Peci $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ure. Pečeno zvrni na krožnik in serviraj toplo.

—b—

Jetrna pasteta. 25 dkg jeter, 25 dkg prekajene slaninre (panzeta), 2 v mleku namočeni žemlji, 2 žlici majarona in petršilja, 1 čebulo; vse to zmelji na stroju, osoli, dodaj popra, nastrgane lupine ene limone, sok pol limone, $\frac{1}{8}$ belega vina, 3 žlice moke. Mešaj dolgo, nato pusti vreti $\frac{1}{4}$ ure v sopari, potem zopet mešaj, dokler se ne ohladi, ohlajeno pa spravi v posode in zapri. — Ako hočeš, da se ti ohrani dolgo, polij na vrh malo dobrega olja. S to pasteto namazani kruhki so izredno dobri in slastni.

Svinjska pečenka v mrežici. Takozvano «ribico» lepo nadrgni s soljo, s česnom in z dišavami. Obloži jo s koščki limona, tudi par vejic zelenega petršilja se prileže. Tako obloženo meso zavij v mrežico, to je mastno, mrežasto kožico, in jo peči kakor drugo pečenko. Večkrat jo odkrij in naglo zalij z juho; še boljša pa bo, če jo polivaš z njenim lastnim sokom. Pazi, da se ne obžge in da se mrežica ne rastrga. Ko je dobro prepečena in lepo zarumenela, jo serviraj. Razreži jo na enakomerne ploščate koščke, zloži na krožnik in polij s sokom.

Ocvrt ohrovt (verzote). Male trde glavice belega ohrovtá razpolovi tako, da bosta obe polovici lepo celi. Potem jih napol skuhaj v slani vodi, odcedi in pusti na cedilu, da odteče vsa voda in se ohrovt lepo osuši. Potem stisni z roko vsak kos tako, da se malo splošči, povaljaj ga v moki, potem v jajcu in drobtinah in ocvrni na vroči masti kakor drugo meso ali ribe.

Mesto paniranja pa napraviš lahko vlito testo, pomočiš vanje ohrovt in ga hitro opečeš na masti. Za testo vzemi malo mleka, moke, soli in eno jajce.

Krompirjev štrudelj. Ta štrudelj je zelo okusen, izdaten in poceni. V postu so jabolka draga, smetane ni na trgu, družina potrebuje še bolj težke, tečne hrane. Naredi testo z vodo ali mlekom in koščkom stopljene masti ter polovico jajca in osoli. Lahko narediš testo že zvečer, jutraj pa ga imej na toplem, da se bo tanko razvaljalo kakor sploh za štrudelj. Prejšnji dan ali vsaj jutraj skuhaj nekaj debelega, rumene-

ga krompirja v koži. Mrzle in olupljene naribaj in polij nekoliko z osoljenim osladkanim mlekom. V skledi osoli in osladkaj malo kmečkega sira ter mu prideni ostalo polovico jajca. Potem prideni krompir, če treba še osladkaj ali dolij mleka, da bo vse skupaj kot gostlata kaša, vmešaj žlico raztopljene masti in nekoliko drobtin od žemlje ter namaži to mešanico na razvaljano testo precej na debelo. Potem zvij in polij še nekoliko z mastjo in peci v namazanem pekaču in daj vroče na mizo. Zelo naraste, se lepo reže in je zelo rahel. Ni močnate jedi, ki bi s tako malimi stroški nasitila vse omizje. Rumen krompir nadomešča draga jajca in je v ustitih znat. Če serviramo pred štrudljem še juho, pa je kosilo za postni dan.

Gresov štrudelj. Ravno tako kot krompirjev. Nadev je namesto krompirjeve kaše v mleku gostljasto skuhan bel osoljen gres. Zmešaj posebej rumenjaki ali dva, žlico surovega masla ali masti in sladkor ter to pri-mesaj gresovi kaši in s tem debelo namaži testo.

Zeljni štrudelj. Sveže zelje nareži v debele rezance in jih praži v masti ter opo-praj in osoli. Dobro je, če vmešaš v zelje konečno nekoliko bolj mehko skuhan polente, se lažje jé. Ohlajeno ali mlačno namaži. Tudi ocvirki so dobri vmes. Vsi ti štrudelnji so zelo dobri, le bolj mastni morajo biti, in zelo topli na mizo postavljeni, nič postni.

Rezine iz krhkega testa s čokoladno kremo. Napravi krhko testo iz 15 dgk masla, 5 dgk sladkorja, 2 trdo kuhanih in 1 svežega rumenjaka; soka in lupine $\frac{1}{2}$ citrone ter 1 žlice ruma ali belega vina. Brzo ugneti na hladnem, da se maslo ne topi. Ko je testo ugnetenno, ga razvaljaj takoj in na lahko za $\frac{1}{2}$ prsta na debelo, potem položi mlinec v pekač in speci v ne prevroči peči. Pečeš okoli pol ure in ko ga vzameš ven, mora biti blede-rujave barve in še mehak. Ako je pecivo trdo, se lomi. Ko je še v pekaču, ga razreži čez pol po širokosti. Na eno polovico raztegni čokoladno kremo, drugo polovico položi na prvo, pa z ostrim, tankim nožem, katerega prej nekoliko pogreješ, razreži na podolgovate 5—6 cm dolge in 3—4 cm široke rezine, katere razvrstiš na primeren podstavek ter potrosiš s sladkorno moko.

Za čokoladno kremo kuhaj 5 dgk sladkorja s malo vode, prideni 10 dgk omehčane čokolade in vse skupaj dobro zmešaj, da je zmes gladka. Prideni sedaj $\frac{1}{4}$ l dobrega mleka in 2 rumenjaka, pa dobro in neprenehoma na ognju žvrkljaj (šprudljaj), da se zgosti, potem odstavi od ognja ter še nekoliko časa žvrkljaj.

Mesto čokoladne kreme uporabiš lahko za navedene rezine navadno kremo, katero narediš po navedenem receptu, le brez čokolade. Tudi nadev iz marmelade je okusen, ali pa še bolje oboje: 1 plast marmelade in 1 plast kreme.

Krhko testo napraviš, ako narežeš potrebno količino (po receptu) masla, katerega zmešaš z moko in z valjarjem vse skupaj dobro zvaljaš ter nato z rokami združiš. Ko je maslo dobro zmešano z moko in zdrobljeno, prideni in zmešaj vse druge dele, kakor zahteva dotični recept ter na to brzo vgneti. Pri tem premetavaj testo z rokami od ene do druge roke sunkoma in kolikor mogoče hitro ter v hladnem prostoru, da se maslo ne topi. Ko je vgnetenno, ga naglo razvaljaj do potrebne debeline. Ploh in valjar posuj z moko, da se testo ne prijemlje ploha.

Praščica, ki ga mislimo zaklati, krmimo zadnja dva dni samo z mlekom; to pa zato, da se potem čreva lažje in hitreje očistijo. Ženske vedo, kako je posebno v ledenih zimskih dneh težko prati čreva.

Kri zaklane svinje prestrezi v plitvo posodo. Dodaj ji takoj pol žlice soli in par kapljic kisa, pa neprestano mešaj, dokler je topila. Drugače se pa hitro strdi.

Meso ponekod suše še po stari navadi. Mesto da bi ga imeli v razsolu nekaj tednov, ga že po par dneh obesijo v dim, pa ga puste ondi toliko časa, da se popolnoma izsuši. Nekateri še močno kurijo, da se maščoba kar izcedi. Res, da se tako prekajena svinjina ne pokvari, ali je pa brez slasti in zelo težka za želodec in čreva.

O lepem vedenju.

Kako se vedemo pri mizi.

(Nadaljevanje.)

V vsakem presledku med jedjo se položi pribor na krožnik; ko je pa krožnik prazen, se položi pribor na desno stran ob krožniku ali pa se nasloni na zato pripravljen podstavek. Na krožniku se pusti pribor križem, ako za vsako jedjo menjajo nož in vilice.

Po ribi se pustijo vilice na svojem krožniku, in če je poslu naročeno menjati hkratu tudi nož, odnese oboje. Ako zapaziš, da se po ribi pribor ne menja, požri vilice na desno.

Z nožem ne nosi nobene hrane v usta. Sir odreži z nožem, ga položi na grizljaj kruha in nesi s prstom v usta. Če je sir mehak, ga preveč ne maži po kruhu.

Surovo maslo in sir sta edini jedi, ki se smeta namazati na kruh.

Žlice rabimo, kadar jemo smetano, kompot in med; vilice, kadar jemo testenine, pasteto in fasirane jedi.

S svojim priborom ne jemlji jedi iz skupnih velikih krožnikov.

Kadar jemlješ ponujene jedi, posebno solato, rabi žlico in vilice. Ne smeš pa jedi čez rob posode vleči na svoj krožnik. Tudi omako vzemi vedno s priloženo žlico.

Pomni, da se ponujene jedi ne jemljejo s svojim priborom. Če se ti ponudi pomotoma jed brez priloženega pribora, diskretno opomni in prosí posla.

Tudi če se ti zde kosi ponujene jedi preveliki, ne skušaj jih polovičiti, ampak vzemi cel kos, in če ga ne moreš zmagati, ga pusti na svojem krožniku. S krožnika s kruhom pobirati ostanke omak ali kruh močiti v omako, se ne spodobi.

Omake vzemi malo, da ne boš pustil krožnika preveč umazanega.

Mehka jajca se jedó z majhno žličko. Kruh se ne pomaka v jajce, kakor tudi ne pecivo v vino, v kavo in druge tekočine. Izvzeti so trdi kekci.

Špargeljni se jedó z vilicami.

Ne gestikuliraj z nožem ali vilicami v roki, ne delaj hrupa s kavno žličko na podnosu.

Sadje se reže z vilicami in nožem. Najprej se sad razdeli na štiri dele, potem se lupi pokončno. Neokusno bi bilo, oranžo lupiti v spirali.

Ako sad s kom deliš, mu ponudiš oni del, ki ima pecelj. Pečke ali koščice od sadja devaj tiho z žličko na krožnik.

Ako ti pade pribor na tla, ga ne pobiraj. To poskrbi posel. V domači družbi poberi, da ne motiš družbe, padlo stvar sam in obriši konice v košček kruha.

Ne delaj si v zabavo kroglic iz kruhove sredice, ne obračaj nervozno pribora in ne risi z zobotrebcem na prt ter se ne igray s skorjicami kruha in z ostanke jedi.

Položi redno kosti in koščke, ki jih nočeš povziti, na rob krožnika.

Vzameš lahko od vsake jedi, pa tudi lahko kaj odkloniš, nakar gospodinji mirno omeniš, da ne moreš več.

Pij, kakor tudi jej zmerno in brez hrupa. Ne zadevay kozarca od drugega. Ne prazni kozarca z einm požirkom in briši si ustnice s prtičkom, predno piješ. Vsi kozarci morajo biti izpraznjeni, ko se vstaja od mize. Ne zakasnuj se na svojem mestu zato, da jih izprazniš.

Ne reci nikdar gospodarju: Vaš dojenjej ali vipavec je izboren, ampak: Vaše dojenjejko ali vipavsko vino je izborno, in na ta način o vsakem vinu. Reci: skodelico črne kave in ne »enga črnega« ali »eno turško«.

(Dalje prih.)

Književna poročila.

Gospodinjskega koledarja za l. 1929. so se zopet razveselile naše gospodinje. Razporedba gradiva je običajna, zato nas zanimajo le prvi del, ki obsega vsakokrat tudi poučne članke in koristne nasvete. Letošnji sestavki so posvečeni izključno kuhinji in gospodinjstvu. Dobri kuhinjski recepti, pripravi za sleherni ognjišče, so kakor vsako leto tudi letos vse hvale vredni in že radi njih samih ter radi troškovnika je koledar vreden priporočila in svoje cene. Pri člankih pogrešamo pestrosti, malo širjega razmaha. Pred leti je bil v tem pogledu že na višji stopnji. V sklepnem mesečnem in letnem računu je tudi rubrika za zdravstvo, prosveto, razvedrila, društva in darila, vzgojo, kar kaže, da je koledar namenjen tudi gospodinji, ki ima zmisel tudi za življenje izven domačega ognjišča in baš zato pojmuje tudi širje in globlje domače ognjišče. Ker je to edini naš ženski koledar, bi bilo umestno, da bi vsako leto prinašal kratak pregled domačega, če že ne svetovnega ženskega dela, seznam in podatke ženskih društev, ter seznam važnih ženskih dni, kakor materinski dan, protialkoholni teden in sl.

V založbi »Belo-modre knjižnice« v Ljubljani so izšle zopet 4 knjige, ki so že po svoji elegantni in okusni zunanosti v čast izdajateljcem, ilustratorju (Slanku Gladniku) in tiskarni (»Merkur«), saj imata posebno oba vezana zvezka lice pravih elitnih publikacij:

1. »Mladí rod za god«,
2. »Vladka, Mitka in Mirica«,
3. »Na Gorenščem je fletno«,
4. »Zgodovinski razvoj estetskih problemov«.

V prvi knjižici uči Marija Grošljeva deco ljubke verze za razne godovine in praznične dneve. Med njimi so tudi kitice za najmanjše voščilce. Marsikomu se zde sicer taki nastopi zastareli, nemoderni; ali večina družin še vedno uvažuje rodbinske slavnosti in vidi v rimanih čestitkah posebno slovesnost in prizrčnost. Najsi že gledmao taka priučena voščila s tega ali onega vidika, priznati moramo vendar, da nas nastop malega deteta gane. — Verzi Marije Grošljeve se ločijo od dosedanjih po nepriljeni tehnični sestavi in po vsebini, ki ni prepojena z običajnimi nezmisljimi filozofskimi razmotrivanji in praznimi obljubami. Priprostost in enoličnost rim moramo pač opravičiti z razlogom, da so verzi namenjeni večinoma nezrelim otrokom, ki si z lahkom prisvoje le tako lahko sestavljen snov.

«Vladka, Mitka in Mirica» so tri hčerke pokojne Zofke Kvedrovo, o katerih je mama tako ljubko pisala v listih in v svojih privatnih pismih. Obe zbirki, tu označena in «Vladka in Mitka» (gl. «Ženski svet», letnik 1928., str. 64) tvorita zanimiv in dragocen donesek naših tovrstni literaturi; ženska čitateljica, mlada in starejša, pa ima v tem čitvu še svoj posebni užitek, saj je znala samo Zofka tako globoko gledati v otroško dušo in nam s tako živo besedo povedati, kaj se snuje v njenem žitju in bitju. V obeh teh zbirkah ne vidimo le otroka, tudi oče, posebno pa mati, stoji poleg nje. Večkrat jo moramo z občudovanjem in oboževanjem hvaliti kot razumno in ljubečo mater, včasih pa tudi razočarani obstati spriču njenega postopanja. Pri vsakem svojem koraku pa je odkritosrčna, zato tudi zanimiva in privlačna.

«Na Gorenščem je fletno» je lična knjižica, v kateri je Marica Komanova zbrala in dopolnila svoje zanimive narodopisne spomine, objavljene v «Ženskem Svetu». Že ko človek pogleda naslovno stran, še mu zasmeje duša, saj takoj začuti pristržno idilično poezijo, ki diha iz pripovedovanja naše Marice.

«Zgodovinski razvoj estetskih problemov» dr. Alme Sodnikove, je učenjaško delo in je pravzaprav publikacija Znanstvenega društva za humanistične vede v Ljubljani. Le strokovnjak sme napisati sodbo o tej knjigi. Vsaka naša izobrazbenka pa bi si jo morala nabaviti in jo s spoštovanjem uvrstiti v svojo knjižnico; saj je to prva naša knjiga izpod peresa prve naše strokovnjakinje, kakršnih imajo malo celo veliki zapadni narodi. Knjiga na široko odpira pogled na filozofijo, v zakladnice estetskega naziranja človeškega duha tekom večstoletnega kulturnega razvoja; s čitanjem tega dela si čitateljica res izdatno razširi svoje duhovno obzorje.

Publikacije «Belo-modre knjižice» nimajo označene cene in tudi ne kraja, kjer se naročajo. Za prihodnjo številko «Žen. Sveta» bomo poizvedele tudi to.

Kitajska lirika. Založba «Jug». Cena Din. 45, vezana Din. 55. Naprodaj po vseh knjigarnah in pri založbi «Jug», Ljubljana, Šelenburgova ul. 7/II.

V prepesnitvi Al. Gradnika imamo pred seboj umetniško dovršeno zbirko kitajskih lirčnih pesmi, katere prištevajo svetovna literatura med svoje bisere. V predgovoru

pojasnjuje prevajalec bistvo verskega, življenjskega in umetniškega naziranja pri kitajskem narodu. Vinjete B. Serajnika se prav lepo podajo vsebini knjige in dvignejo ne učinek.

Listnica uredništva.

Damjanka: «Moj grob» bo za jesen. «Svet-lja» zanič.

M. Zal.: Od Vas že ni prispevkov skoro 2 leti. Omenjate moder zvezek — ne duha ne sluha o njem.

D. N.: Vaša povest se lepo strinja z Vašimi leti in želim Vam iz srca, da bi Vam življenje ne vcepilo nesoglasja v sedanje čustvovanje. Umetnost pa ima raje zaplet-ljaje, konflikte človeških duš; gladka življenjska pota ji niso zanimiva, razen v redkih primerih, ko jih pripoveduje res globoka beseda.

M. L.: Sprejem.

Marija-Rina: Preveč vsakdanje, brez globljega poznavanja duše.

Vida M.: Imate lepe misli, ali dobro bi bilo, da bi malo preštudirali vsebinski in oblikovni ustroj pesmi. Tudi pesmi s prostim stikom imajo svoje zakone. Posijite potem to še enkrat. Isto velja tudi za Vaše.

Emma D.: Sprejeto.

Ignota: Na nepodpisana in ne frankirana pisma ne odgovarjamo.

Vlasta R.: Vaše pesmice niso in ne bodo za tisk. Premalo ste se učili slovnice in premalo poznate zakone in bistvo poezije, posebno moderne. V svoje razvedrilo le še zlagajte verze, morda jih bo rad čital tudi kdo, ki vam je blizu, ali za javnost niso. Saj človek večkrat bolj živa lepoto lastnega doživljanja kakor tuje, čeprav ga ne more izraziti s pravo pesniško besedo.

Ad. Mil.: Jezik je nenaraven, prisiljen: «In je M. sklenila tisto noč, da utelesi že dolgo kovani načrt... Bilo je Magdino ognjišče pribežališče bede in sramote (v tisti zvezi namreč!)»

Tudi po psihološki strani niso Magdini čini dovolj vtemeljeni. Zadnji prizor je pa posrečen.

ČITATELJICAM.

Iz tehničnih razlogov se je morala modna in krojna priloga preložiti na 3. št. Današnja priloga ima izjemoma risbe na obeh straneh; v bodoče pa bodo priloge zopet v prejšnji obliki — Ur.

Perilno blago za damske in
otroške obleke z znamko

'Indanthren'

obdrži barvo v perju in
na solncu. Dobi se

pri

A. & E. Skaberne



Mestna hranilnica ljubljanska

GRADSKA ŠTEDIONICA

Ljubljana - Prešernova ulica

Telefon 16. — Ustanovljena l. 1889 — Poštni ček 10.533.

Stanje vložnega denarja nad 300 milijonov dinarjev. — Stanje
vložnega denarja nad 1200 milijonov kron.

Sprejema vloge na hranilne knjižice, kakor tudi na tekoči račun, in sicer proli najugodnejšemu obrestovanju. Hranilnica plačuje zlasti za vloge prot dogovorjeni odpovedi v tekočem računu najvišje mogoče obresti. Jamstvo za vse vloge in obresti, tudi tekočega računa, je večje kot kjerkoli drugod, ker jamči zanje poleg lastnega premoženja še mesto Ljubljana z vsem premoženjem ter davčno močjo. Vprav radi tega nalagajo pri njej sodišča denar nedoletnih, župnijski uradi, cerkveni in občine občinski denar.

Naši rojaki v Ameriki nalagajo svoje prihranke največ v naši hranilnici, ker je denar tu popolnoma varen.

Conto corrente con la Posta. — Poštšina plačana v gotovini.

Darinka Vdovič

prej IVANKA PRAZNIK

Ljubljana, Erjavčeva cesta 2
(nasproti Dram. gled.)

Priporoča veliko izbiro pisemskega papirja, šolske in pisarniške potrebščine. — Primerne Miklavževe in Božične darila.

Cenjenim naročnicam Ženskega Sveta
10% popust.

UNDERWOOD PORTABLE

Neobhodno potreben v vsaki hiši. Najboljši spremljevalec na polovanju, zelo praktičen v vlaknu in na parniku. Opremljen s tipkami za slovensko pisavo. Tehta četrtino in stane polovico navadnega pisalnega stroja, medtem ko izvršuje isto delo. — Zahtevajte ponudbo s ceniki. Plačilne olajšave.

C. A. MOHOVICH, Trst
VIA NAZZINI 17

Čevljarnica Forcessin

Odlikovana na mednarodni razstavi v Genovi z „Diploma di gran premio“

TRST - Via Giuseppe Caprin šte. 5 pri Sv. Jakobu - TRST

Kdor išče obnavlato
ceno a vendar lepo
ta bo pomislil malo,
ne kupil kar na slepo

In šel bo k „FORCESSINU“,
ki v Trstu ysem od kraja
— ubožcu al' bogatinu —
najboljše čevlje daja ...

Čevlji za delo
L 48.—



Čevlji za delo
L 48.—

KNJIGARNA-PAPIRNICI IN KNJIGOVEZNICA STOKA - TRST

VIA MILANO ŠTEV. 37.

Prilporoča svojo bogato izbiro pisarniških in šolskih potrebščin, veliko zalogo pisemskega papirja, razglednic, spominskih knjig itd. — Ima v zalogi vedno vse najnovejše slovenske leposlovne in druge knjige. VELIKA IZBIRA MOLITVENIKOV. — Izvršuje vsakovrstna knjigoveška dela. Pismena naročila izvršuje točno, zato se prilporoča cenjenim odjemalcem z dežele.