

VIGRED

ŽENSKI LIST

LETO 1941 -XX

12

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

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

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

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

Vsebina:

Vseljudska pobožnost deveterih prvih petkov (Dr. Gregorij Rožman). — Junakinje ob tej uri (P. V. Kopatin, D. J.). — Prošnja k Brezmadežni (M. Žnidaršič). — Zgodnja danica (M. D.). — Prodana ljubezen rodne grude (J. Kmet). — Prijeten večer (M. Žnidaršič). — Skozi trdo zimo (J. Glinškov). — Mozes († M. Krevh). — Prehrana zdravega in bolnega človeka (M. Sivec). — V naših domovih. — Za pridne roke. — Moda. — Kazalo.

Žene in dekleta, preberite razpis nagrad za pridobivanje novih naročnic za leto 1942 na zadnji strani te številke.

VIGRED

IMA V ZALOGI IN PRIPOROČA:

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

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

Vseljudska pobožnost deveterih prvih petkov

V ljubezni presvetega Srca Jezusovega, vabim vse vernike k posebni pobožnosti deveterih prvih petkov z začetkom v letošnjem decembru (prvi petek je 5. decembra).

Mnogi so to pobožnost že opravili, morda že večkrat. Saj je obljuba Jezusova, ki jo je dal sveti Marjeti Mariji, znana in je nagnila marsikoga, da je žrtoval čas in trud ter devet prvih petkov za povrstjo dobro pripravljen sprejel zadostilno sveto obhajilo.

Da Vas vabim še enkrat, da istočasno skupaj obhajamo to pobožnost, so vzrok strašne stiske sedanjosti, ko ne trpimo samo mi, ampak vsi narodi Evrope. Ponižno moramo priznati, da je Evropa veliko grešila in bila v mnogočem laži-krščanska, sto in stoletja je zametavala velikanske milosti Kristusove in tako si je sama spletla bič, ki jo zdaj tepe. Usmiljenje božje in s tem konec hudih preizkušenj upamo doseči, če od svoje strani skušamo Bogu nuditi odkritosrčno zadoščenje za vse grehe in žalitve sveta in sicer tako, kakor to želi presveto Srce Jezusovo.

Poleg osebne namena, ki ga bo vsak zase naredil, imejmo vsi skupno ta namen: Tebi, presveto Srce Jezusovo, darujemo to pobožnost prvih petkov v zadoščenje tistih grehov, zaradi katerih je Evropo in nas zadela sedanja težka preizkušnja in te prisrčno prosimo, skrajšaj dneve preizkušnje, reši nas vsega hudega in daj nam kmalu svoj mir!

Vsa podrobna navodila boste dobili od svojih dušnih pastirjev. Prosim Vas, udeležujte se te pobožnosti, kolikor le mogoče mnogoštevilno in z neomejenim zaupanjem v presveto Srce Jezusovo.

† Gregorij Rožman
škof.

Junakinje ob tej uri ...

Ko so 1425 Angleži napadli Francosko ter že do Orleansa prodrli, je preprosta 17 letna pastirica Ivanka d' Arc-ova pokleknila pred razpelo in iskreno molila za rešitev domovine.

Neko poletno popoldne je sedela na vrtu. Nenadno zasliši za seboj glas; ozre se in zagleda belo, bleščečo postavo: bil je nebeški vojskovodja sv. nadangel Michael. Nadangel ji veli, naj gre z mečem v roki branit domovino; Bog da bo njena moč. Prestrašenemu dekletu obljubi nadangel, da ji bo poslal dve močni svetovalki. Ivanka gre v cerkev in obljubi Bogu vedno devištvo. Kmalu nato in pozneje še večkrat se ji prikaže sv. Marjeta in sv. Katarina, jo navdušita in poučita, kako naj gre branit domovino. Ivanka ni imela niti pojma o vojskovanju; a zdaj je šla pogumno pred kralja Karla VII. Po daljši preskušnji jo kralj res postavi na čelo treh tisoč mož. Podari ji krasno viteško opravo z železnim oklepom in čelado. Ni bila le lepega obličja, ampak so tudi njeni govori izražali mnogo modrosti in užigali srca bojevnikov. Vitka deviška poveljnica je držala v levici zastavo, v desnici pa meč, zaznamovan s petimi križi. Ko je francosko ljudstvo zagledalo sveto devico na iskrem belcu, oblečeno v viteško opremo s čelado, izpod katere so valovali temni kodri, je od veselja vzklikalo, in vitezi so v svetem navdušenju zgrabili za orožje ter šli za njo.

Trikrat je napadla angleško vojsko; pri tretjem napadu jo je popolnoma premagala, rešila mesto Orlean ter potisnila Angleže do morja. Na božje povelje je nato pripravila kralja Karla VII., da se je dal 1429 v Reimsu slovesno kronati. S tem je »devica Orleanska« svojo, od Boga ji poverjeno nalogo izvršila. Zato poprosi kralja, naj jo zdaj odpusti iz službe, da se vrne v vas Domremy past očetovo čredo.

Vse njene dotedanje zmage so bile sad njene molitve in izredne božje pomoči. Toda Francija še ni bila vsa rešena. Poleg molitve naj bi ji po božji previdnosti od tlej pomagala do končne zmage najbolj — žrtev device Orleanske.

Naša dekleta in žene se še spominjajo, kako nas je Pij XI. v svoji okrožnici »Preusmiljeni Odrešenik« poučil, da je treba, če hočemo Evropo rešiti propasti, ne le molitve, marveč tudi pokore in žrtve, kakor je rekel Gospod: »Ta rod se ne izžene drugače ko z molitvijo in postom« (Mt 17, 20). Tudi devici Orleanski je po njenih prvih zmagah poveril drugo nalogo: žrtev. Porabil je v to kraljevo povelje: Karel VII. je devico proti njeni in božji volji obdržal v vojski. Toda Ivanka je sama čutila, da jo je nadnaravna moč zapustila. Vendar se je uklonila kraljevi volji. Še se je nato vojskovala, toda v bitki pri mestu Choisi (Šoazi) so jo Angleži ujeli in po dolgem krivičnem sodnijskem preiskovanju obdolžili krivoverstva in čarovništva ter obsodili na smrt na grmadi. Že med trpinčenjem v ječi je pogumno izjavila: »Dobro vem, da me bodo Angleži usmrtili; toda kljub moji smrti ne bodo dobili Francije nazaj. Tudi če bi jih bilo na stotisoče več, francoska kraljevina ne bo nikoli več angleška!« — Dne 30. maja 1431 stopi orleanska zmagovalka, oblečena v dolgo haljo, z razpelom v roki, oči zavezane z belim prtom, na vratu tablico z napisom, da je zločinka, na gorečo grmado. Glasno se zahvali Bogu za vse dobre, nagne glavo in med trikratnim vzdihom »Jezus« izdihne svojo deviško in junaško dušo.

Navidezno je zmagala zloba, nasilje in krivica, v resnici pa — žrtev. Vse, ki so sodelovali pri krivični obsodbi, je zadela božja kazen; Francija je bila rešena; Ivan-ko d' Arc pa je sv. Cerkev 16. maja 1920 povzdignila na oltar kot katoliško junakinjo, ki je, dasi preprosto kmečko dekle, umrla za Boga in s svojo molitvijo in žrtvijo rešila francoski narod.

Sveta devica Orleanska nikakor ni edina taka junakinja. Od časa do časa, zlasti ob uri stiske, izbere Bog kako preprosto devico za svojo žrtev in rešitev krščanskega ljudstva, prav kakor je izkusil že apostol Pavel, ki je priznal: »Kar je pri Bogu slabotno, je močnejše od ljudi... in kar je slabotnega na svetu, si je Bog iz-

volil, da bi osramotil, kar je močnega; in izvolil si je Bog, kar je na svetu preproste in zaničevanega, to, kar ni nič, da uniči to, kar je, da se noben človek ne bo hvalil pred njim« (1 Kor 1, 25-31). — Take žrtve Gospodove so bile tudi sv. Terezija, sv. Katarina Sienska, sv. Terezija od Deteta Jezusa, sv. Gemma Galgani in zlasti sv. Marjeta Alalok.

Sveto Marjeto Alalok ni Gospod le izvolil za svojo žrtev, marveč je dal po nji tudi vsej svoji Cerkvi in nam vsem, zlasti krščanskim devicam nalog in navodilo, kako naj njegovemu presv. Srcu dajemo zadoščenje za svoje grehe in za grehe narodov, da jih reši časnega in večnega propada.

Preživljamo dneve težke preskušnje. Ker smo se prepričali, da Bog ob taki uri rad izbere kako preprosto, pobožno dekle za rešiteljico naroda, kdo ve, če ne bo morda tudi v teh dneh izvolil na tihem kako pošteno slovensko dekle za rešiteljico našega ljudstva? Vsekako se v dneh tolike stiske spodobi, da vsako zavedno slovensko pošteno dekle pokloni Srcu našega Zveličarja svoje žrtvice. Zato naj bi vsaka naša mladenka premislila to dvojce: 1. Tudi ti imaš častno dolžnost, dajati zadoščenje presv. Srcu za ves slovenski narod. — 2. Kako bomo zadoščevali?

1. Častna dolžnost. Naš Zveličar je sicer še na križu dal nebeškemu Očetu zadoščenje za grehe vseh ljudi: »On je sprava za naše grehe; pa ne samo za naše, marveč tudi za ves svet« (1 Jan 2, 2), vendar moramo tudi mi njegovemu zadoščenju dodati še svoje zadoščevanje. Tako je uredila božja Modrost. Sv. Pavel uči, da mora »duhovnik kakor za ljudstvo tako tudi zase opravljati daritve za grehe« (Hebr 5, 3) in da mora vsak ud skrivnostnega telesa Kristusovega za rast Cerkve sodelovati in trpeti in »na svojem mesu dopolnjevati, kar nedostaja bridkostim Kristusovim za njegovo telo, ki je Cerkve« (Kol 1, 24).

Sv. Oče Pij XI. pa nam je v omenjeni okrožnici razložil, da moramo zadoščevati, ker to zahtevata pravičnost in ljubezen. Pravičnost zahteva pokoro za grehe. Pokora je namreč tista čednost pravičnosti, ki z njo dajemo Bogu zadoščenje

za žalitev po grehu, greh v sebi uničujemo ter roko božje jeze zadržujemo. Ljubezen pa zahteva, da sočustvujemo s trpečim, z zasramovanim Jezusom ter ga po močeh tolažimo. Z deli sprave in zadoščevanjem skušamo nadomestiti, kar mi sami in ves svet in ves naš narod Bogu odreka z grehi: s kletvijo in bogokletjem, s skrunitvijo njegovega dne, s pijančevanjem, z nespodobnostjo v noši, z nesramnostjo, nečistostjo in prešuštvom, z medsebojnim sovraštvom in zavistjo, z uboji, umori in detomori ter z vsem brezverstvom in brezboštvom. Ne čudimo se, če se nam je zgodilo ko nekda Izraelu: »Če se pregreše zoper tebe in jih razsrjen izdaš njih sovražnikom, in jih ujete odvedo v deželo sovražnikov, daleč ali blizu; in delajo pokoro v svojem srcu v kraju ujetništva, in se spreobrnejo ter te prosijo v svojem ujetništvu, rekoč: Grešili smo, krivično smo delali, hudobno smo ravnali; in se spreobrnejo..., poslušaj v nebesih njih molitve...« (3 Kr 8, 46...) In kakor Izraelu, tako govori tudi nam danes Gospod: »Vedi in glej, kako hudo in grenko je, da si zapustil Gospoda, svojega Boga in da se me nič več ne bojiš« (Jer 2, 19). Mi pa priznajmo z Danielom: »Pravične sodbe si sklepal v vsem, kar si pripravil nad nas...; ker si po resnici in pravici vse to poslal zavoljo naših grehov (3, 28). Če se pa spokorimo vsi do enega ko Nivijlani, češ: »Kdo ve, če se Bog ne obrne in ne odpusti?« Toda tudi izmed nas se mora »slehermi vrniti s svoje hude poti in od krivice, ki tiči v njegovih rokah; potem še le se ogrnimo z rašovniki in vpijmo k Gospodu z močjo.« Tudi naši grehi so bili mnogokod veliki in strašni in grehov je bilo mnogo; zato je treba veliko pokore in zadoščevanja, da se vsi Slovenci z Bogom spravijo, vrnejo na pravo pot ter odvrnemo še večje božje šibe.

Kdo je pa bolj poklican, da prikliče usmiljenje božjega Srca na nas vse, ko nedolžnost in naša preprosta, nepokvarjena in pobožna dekleta? Štejte si, mladenke, to zadoščevanje ob tej uri za svojo prvo častno dolžnost, da bo vsaka izmed vas žrtev Gospodova, junakinja in rešiteljica naroda!

2. Kako izvršujemo to zadoščevanje?

Voljno prenašajmo nadloge v teh dneh preskušnje. Dodajmo še prostovoljne žrtvice, premagujmo se in zatajujmo, četudi v malem, pred Bogom; to so biseri pred Gospodom. Največje zadoščenje pa dajamo Bogu po svojem Odrešeniku pri daritvi sv. maše in sv. obhajilu.

Izbrati si pa hočemo še poseben dan za skupno zadoščevanje. Že smo ga izbrali, in to je isti dan, ki si ga je izbral Zveličar sam. In prav svetemu dekletu Marjeti Alakok je Gospod naročil, kateri dan naj mu dajemo vsi zadoščenje: na praznik njegovega presv. Srca in na vsak prvi petek v mesecu. Cerkev je Marjetina razodetja strogo preiskala, potrdila kot pristna ter po Gospodovi želji sčasom uvedla vsak prvi petek v mesecu splošno navado zadoščevalnega sv. obhajila. Tako je prvi petek tudi v naših cerkvah že nekaj desetletij dan sprave in zadoščevanja, ki ga poklanjamo božji pravičnosti in prezirani in žaljeni ljubezni Srca Jezusovega. V mnogih katoliških deželah obhajajo verniki prvi petek bolj goreče ko mi. V nizozemskih cerkvah je prvi petek od 5—9 dopoldne gneča, ko na velike praznike. štiri petine župljanov pristopa k sv. obhajilu. Med njimi šolski otroci, a med temi vsi njihovi učitelji.

Prvi petek v mesecu bo odslej po želji našega prevzvišenega nadpastirja velik dan vsega naroda: dan sprave in zadoščevanja presv. Srcu. Prvi petek v decembru (5.) začnemo skupaj zadostilno pobožnost deveterih prvih petkov, da izprosimo božjega varstva za naš narod.

Prvi petek v mesecu

Kaj hočemo ta dan vsi Slovenci in Slovenke pokloniti božjemu Srcu v zadoščenje?

1. **Moliti** in iskreno prositi presv. Srce, da se usmili slovenskega naroda.

2. **Bodimo** navzoči pri sv. maši; daritev sv. maše je neskončne pravne vrednosti. Kdaj bi bil morda že Bog svet zaradi njegovih pregreh pokončal, če bi ne bilo te pravne daritve!

3. **Prejmi** vsak ta dan zadoščevalno sv. obhajilo. Presv. Srce to izrecno želi; sv. obhajilo je hkrati najkrajša pot k božjemu Srcu.

4. **Ves** prvi petek preživimo v duhu sprave in zadoščevanja: ostani zbrana, izvršuj iz ljubezni in v duhu pokore svoja stanovska opravila, naloži si kako odpoved ali zatajevanje.

5. **Opravi**, če mogoče sv. uro. Zveličar jo je od sv. Marjete zahteval, in Pij XI. nam jo je zelo priporočil. Opraviš jo lahko z drugimi verniki v cerkvi ali tudi doma sama. Premišljuj v četrtek zvečer pred prvim petkom ali na prvi petek zjutraj eno uro o Gospodovem trpljenju, zlasti o trpljenju njegovega presv. Srca na Oljski gori; ali moli zbrano žalostni del sv. rožnega venca ali križev pot. Kakor je angel Gospoda tolažil na Oljski gori, tako ga skušaj tudi ti tolažiti ter ga prositi, naj prizaneše našemu narodu in odvrne zaslužene šibe.

6. **Nekatera** dekleta opravljajo vsak mesec pred prvim petkom tudi devetdnevnic v čast presv. Srcu.

Tistim, ki 9 prvih petkov zaporedoma prejmejo zadostilno sv. obhajilo, je presv. Srce obljubilo, da ne bodo umrli v njegovi nemilosti; da bodo torej zveličani. — Spominjam se še, kako smo hodili novinci Družbe Jezusove iz št. Andraža v Lavantinski dolini učiti otroke katekizma v vas Sv. Štefan. Ondi smo uvedli za vse pobožnost devetih petkov. Najgorečnejše sta širili onod pobožnost k presv. Srcu pobožna žena Grajlah in njena hči Alojzija Grajlah. Srce Jezusovo je hotelo Alojziji hitro poplačati njen trud. V decembru 1904 je zbolela za sušico, je veliko in dolgo trpela, vsa vdana v voljo Gospodovo. Že pred boleznijo je bila začela pobožnost devetih petkov; v njeni bolezni je prišel na vrsto že deveti petek. Po sv. obhajilu je rekla ta dan: »Zdaj pa morem prav mirno umreti, zdaj sem dokončala svojih devet petkov.« Odslej je še češče prejela sv. obhajilo. Deset dni pred smrtjo pa reče materi: »Čez deset dni pride veliki dan veselja, potem se mi bo dobro godilo.« In res, deseti dan nato, na praznik žalostne Matere božje ji zvečer odleže; vesela je, smeje se; pred polnočjo ji podajo sliko Srca Jezusovega, kongregacijsko diplomo, polože sv. razpelo na prsi, v roko pa gorečo svečo; njene ustnice izgovarjajo ime Jezus... in njena duša

splava k Srcu Zveličarjevemu za vedno... Deset duhovnikov in mnogo ljudstva je spremilo Alojzijo k večnemu počitku.

Dekle in žena, mnogo tega, kar je naš Zveličar potožil in naročil sv. devici Mariji Alakok, naj velja tudi tebi: »Glej to Srce, ki je ljudi tako silno ljubilo, da si ni nič prizaneslo, temveč se popolnoma izčrpalo in použilo, da jim kar moč jasno izpriča svojo neizmerno ljubezen. V zahvalo pa prejema od večine njih le nehvaležnost, nespoštljivost, bogoskrunstvo, mrzloti, prezir.« — »Če bi mi ljudje povračali mojo ljubezen z ljubeznijo, bi se mi malo zdelo vse, kar sem zanje storil in želel

bi še več storiti zanje. Ali pri njih najdem le mlačnost in na moja prijazna vabila mi odgovarjajo le s prezirom.« — »Napravi mi vsaj ti to veselje, da nadomestiš njih nehvaležnost kolikor moreš.«

Če bo skušalo vsako pošteno slovensko dekle, vsaka dobra slovenska žena, zlasti vsak prvi petek napraviti presvetemu Srcu to veselje in pridobivati tudi druge za pobožnost prvega petka, bo vsaka izmed njih žrtvica Gospodova in rešiteljica svojega naroda, in prvi petek bo presv. Srcu pri nas dan sprave in veselja, dan slave in poveljčanja!

Marija Žnidaršič:

PROŠNJA K BREZMADEŽNI

Marija, glej!

Kako je lepa naša zemlja:
srebrne reke in sanjavi griči,
doline tihe, v zraku drobni ptiči,
gozdovi temni, revne kraške gmajne,
ki skrivajo očem premnoge tajne,
obširna polja in vinske gorice,
se zde mi, kot da zrem obraz device...
Gorice, reke, gmajne, njive plodne
mi ljubimo tako, kot hiše rodne,
in vse dni jih molitev vroča spremlja.

Marija, glej!

Saj še so dobri ljudje naši:
to trdo zemljo dan na dan gnojijo,
orjejo in se ob njej potijo;
zjutraj že, ko komaj sonce vzide,
z motiko v roki mati delat pride;
zvečer, ko polja so v temo ovita
gre proti domu trudna in ubita;
in pozno v noč, ko vse že spi okoli
še mati bdi in rožni venec moli,
in misli če bo mogla zjutraj k maši...

Marija, čuj!

Daj nam takih mater mnogo, mnogo,
in odvrni od njih vso nesrečo!
Daj nam vero, moč, ljubezen, slogo,
in ohrani zemljo nam ljubečo!

Zgodnja danica

V tihoto adventnih dni zazveni klic veselja. Jutranja zarja naznanja prihod sonca. Brezmadežna se prikaže na nebu odrešenja in naznanja svetu, da je odrešenje blizu. Iz razvalin izvirnega dolga je samo Ona izvzeta, prekletstva greha je samo Ona oteta; odmeva hudobije je samo Ona obvarovana. Samo Ona je brez madeža, brez hibe: mojstrovina božje milosti, človeštvu vzvišen ideal. Znanilka rešenja, zgodnja danica po temni širitisočletni noči je bila brez madeža izvirnega greha spočeta.

Ta verska resnica nam kaže Kristusa

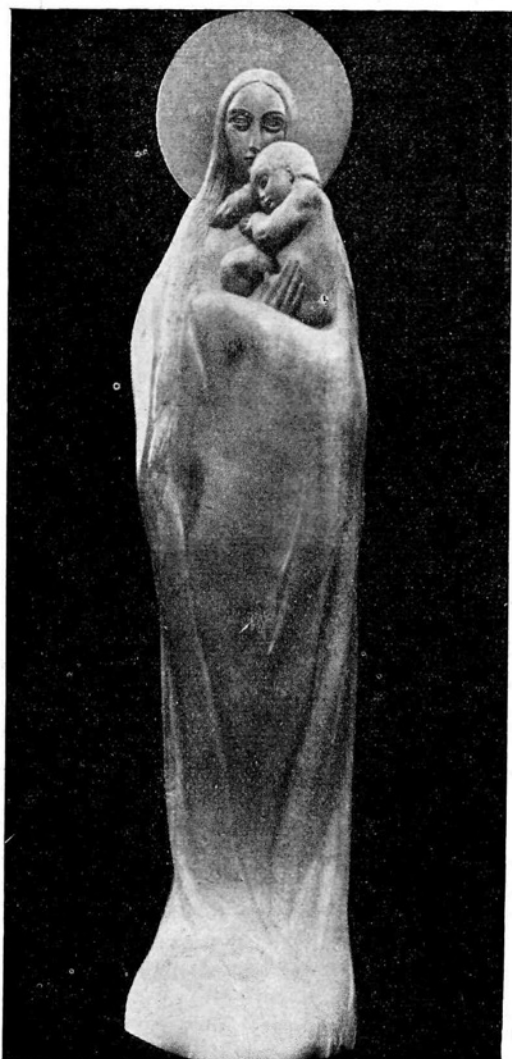
kot mogočnega zmagovalca greha prav v njegove prvotne začetke. Tu razkriva mogočno delovanje njegovega križa in trpljenja že v bodočnost. Le zaradi Njega je Bog izvršil tako veliko delo milosti v tisti duši, katere zlata globina je bilo brezmadežno spočetje, katere sončnojasna čistost v vseh drugih čednostih še krasneje odseva, katere duhovno plemstvo je bilo prav s tem zapečateno, da ni nikoli živela v nižinah greha.

Ta verska resnica nam jo kaže v najsvetlejšem sijaju kot kneginjo milosti, in zmagovalko greha. To bo v božjem načrtu šele postala in zato ni smela nikoli priti, niti za trenutek, v stik z grehom. V Njej je božji Sin v prvi greh premagal in to zaradi svojega božanstva. Tako v tej skrivnosti sveti vera v Boga Sina, ki je istočasno tudi Sin človekov. Kot Bog in človek jo je pritegnil v svoj odrešilni in milost prinašajoči načrt. Njemu se ima za vse to zahvaliti. Nanj se vse to naša.

Ta verska resnica plamti v tmine in brezkončne sence sedanjih časov in razpošilja svoje tolažeče žarke daleč naokrog. V življenje šumnega mesenega poželenja in nenasitnega uživanja današnjih časov stopa slika Brezmadežne in oznanja ideal čistosti in vseh drugih čednosti.

Današnji časi nočejo v velikem svetu o izvirnem grehu nič slišati. Zanikavajo, da bi bili ljudje po naravi otroci jeze, da je v prvem jutru vseh dni nad božjim vrtom človeške duše uničujoča roka sovražnikova snovala svoje načrte in jih izvedla v škodo vsemu človeštvu. Četudi povsod, kjer je treba kaj opravičevati, govorijo o dedni obremenjenosti, te dedne obremenjenosti izvirnega greha pa nočejo priznati.

Verska resnica o brezmadežnem spočetju pa jasno in nedvoumno razlaga, da je v resnici dedna obremenjenost, resna in s težkimi posledicami; to je tista, ki je vse ljudi postavila pod jarem stare grešne krivde, katere odmev je v vsaki človeški notranjosti, od katere je bila izvzeta le Marija — Brezmadežna.



Prodana ljubezen rodne grude

Povest iz kmečkega življenja. — (Konec.)

Anica se je potapljala v neopredeljive občutke. Tekli so dnevi; vsak je pustil le medel spomin za seboj. Kakor bi v vrtincu nenadoma obstala in se zavedla, je obvisel zadnji večer nad Oparnicami.

Zgodaj je šla k počitku. Na mizi je videla svilenko obleko, nogavice in plašč. Za slovo se bo v najlepše oblačilo zavila in potlej odšla, da odšla s čudnim čustvom v srcu.

Legla je, a zaspati ni mogla. Odeja jo je tiščala in zeblo jo je. Soba je bila mrzla, ves dan so bile ledene rože na šipah. Njeno dihanje se je strjevalo v rosne kapljice, ki so se obešale na odejo. V glavo ji je bilo vroče, kri ji je žarela na licih. Čutila je žilo na sencih; srce ji je burno utripalo. Mislila je na preteklost, begala v prihodnost. Lojzetova podoba se je pojavila pred očmi: »Oj, ta Lojze, koliko poguma ima, nikoli ne bi slutila! Živeti se nama hoče! Saj je močan in jaz tudi! Boš videl Lojze, koliko prenesem, kadar se borim zate in za dete!«

Plavala je na svetlih in mamečih sanjah, a vedno se ji je vrivala misel na trenutek, ko je dejala: premajhen je zame dom. Še dve imate, pa naj se trgata za grudo prsti! Videla je, kako je očeta zmedlo, omahoval je med srdom in ljubeznijo. Mati je zaihtela: Anica, kaj bo s teboj? Vznemirila se je. Očetov zadnji pogled ji je obtičal v srcu, da ga je nosila s seboj. A ni se vdala...

Neprijeten občutek jo je prevzel. Slovo jemlje od mladosti in brezskrbnosti. Poprijela je odejo in zamižala, kot bi zadušila krik. Obrnila se je k steni, od katere je vrel hlad v njeno vroče čelo. Lojze, dom, France. — Vse se je zarežalo vanjo, da je zatrepetala. Dotipala je svetinjico na prsih. Stiskala jo je in od nje terjala tolažbe: »Marija z Zaplaza, pomagaj mi!«

France ji ni še izginil iz duše. Ali ga je tako ljubila, da ne bo nikoli ugasnila njena ljubezen? O, ko ne bi bilo tistega večera, takrat se je začel njen križev pot.

»Ah, kar je, je!« Drznost ji je zagorela v očeh: »Nisem prva ne zadnja. Če sem pa zadnja, naj bom pa v spomin, kdaj je

zadnjikrat dekleta prevarila sladka beseda!«

Začula je petje. Prihajalo je od daleč. Kakor mehka struna ji je zazvenelo v duši. »Niso vaški fantje«...

Glasovi so postajali jasnejši in razločnejši. Na mah so utihnili.

»Le pojte, fantje,« se je zganila. »Še tako vesela pesem odmeva v mojem srcu otožno in žalostno.«

Koliko ji je Jarmovka napovedala za jutrišnji dan. Saj je sproti pozabljala. Da ne sme stopiti na cerkveni prag, če hoče, da bo srečna. Pred oltarjem mora Lojzetu poklekniti na konec suknje, da ne bo prepira v družini in še in še...

Zakaj človeka božajo z ljubeznijo prav takrat, ko jemlje slovo? Da je težje, grenkejše.

V listju je zašumelo. Sultan je planil in zalajal. Lahen šepet, pes se zaganja v gluho noč.

»Zaslišal, zaslišal sem ptičico pet'...«

Pesem je vzklopela pod njenim oknom. Fantje so prišli po slovo. Ležala je kakor v omotici. Pridržani moški glasovi so se zlivali kot bolečina v njeno dušo. Kriknila bi, pa ni spravila glasu iz sebe. Fantje so peli... Anica je bila nema... Srce ji je plalo.

»Preljuba nevesta, le vzemi slovo, podaj svoji materi desno roko. Kolikokrat so te morali na rokah nosit', zdaj jih moraš pa zapustit'...«

Planila je pokonci, se naslonila na posteljo in zajokala. Peli so, kot bi ničesar ne občutili, njej pa je hotelo počiti srce.

»Preljuba nevesta ni moči verjet', kak težko je venček z glave vzet'...«

Ne bo konca! Hudo ji je bilo, da bi umrla. Mladost, pesem bo zanjo utihnila. Samo nocoj še...

Ogrnila je plašč in odprla okno. S tresočo roko je segala fantom v roke. Zadnjemu je stisnila denar.

»Fantje, kupite si vina, ali kar hočete! Bodite veseli!... Premagal jo je jok, zaprla je okno, fantje pa so pevaje odšli.

Zrla je v šopek cvetlic, ki so ji ležale v naročju. Opojni vonj ji je vel okoli obraza, a Anica je bila brezčutna. Ni se čudila, kje so dekleta dobila svežega cvetja, ko je sneg in mraz. Ni okrenila glave. Pred cerkvijo je čula govorjenje. Ni ga razumela. Stopila je čez prag; še vedno je topo zrla predse.

Ali gre ob njej Lojze? Čutila je, da jo sto in sto oči lovi, da ji merijo kretnje, iz obraza ji ugibljejo misli. Naj jo sodijo! Danes je nihče ne more užaliti.

Zabučale so orgle. Strahoma se je sklonila, kot bi ji silna teža pritisnila na ramena. Močna melodija se je zagnala v strop in stene ter segla v njeno srce. Pesem je zadonela, s kora so se usuli beli in rdeči nageljni ter ji padali v naročje.

Njena duša je zaihtela. Laž! Strašna prevara! Nisem vredna nageljnov! Kaj ne veste, da me še vedno peče greh, katerega ne izbriše vse cvetje pomladnih vrtov? Kolikokrat je pela ob takih prilikah in metala cvetje na ženina in nevesto. Polnoma je razločila glasove. Čez jemlje Milka, kako navdušeno poje. Ginjenost je Anici zgrabila srce, pa sama ni vedela zakaj.

Pred oltarjem je pokleknila na stopnico, Lojze poleg nje. Pristopil je duhovnik s knjigo v roki. Govoril jima je dolgo. Le tu pa tam se je kaka beseda zasadila v spomin. Vrnila se je v klop, spremljala jo je pesem. Šopek je še vedno držala v rokah.

Nato ni vedela prav nič, kot bi jo pustila zavest.

Zdrznila se je. Še enkrat je hotela vse premisliti. Ali ni obljubila, da hoče z Lojzetom skozi življenje? Da, tedaj bi pri-trdila, četudi bi ji pisali smrtno obsodbo. Ne bi se branila, saj mora tako biti. Kadar je gledala novoporočenca pred oltarjem, je hrepenela po poročnem prstanu. A v tem hipu se ji je zazdelo, da je izrekla prenatlo. Preudarila bi. Bala se je življenja. Zatrjevala je bila Lojzetu, da se upa z njim na konec sveta, toda danes je preslabotna. Poročni venec jo je tiščal. O, zamenjala ga bo trnjeva krona, da bodo krvave kaplje polzile po sencih. Ločila se bo od deklških let. Meja med njo in njimi se bo širila in večala. Sama bo. Svetla cesta polna vriskov in petja se je izgu-

bila. Sonce bo sijalo drugim, njej bo ostala naporna senčna grapa.

Čudovito so se ji pletle misli. Hodila je po neznanem bodočem domu, srečavala nesreče in radosti, kar jo je odmev pesmi zadel v srce:

»Draga sestra, bodi srečna;
naj sreča bo ti tudi večna...«

»Zadnjikrat me imenujejo sestro!« Niti slutila ni, da te besede vsebujejo toliko ljubezni.

Vzdignila se je. Družbena svetinjšica se ji je zganila na vijoličastem traku. Oklenila se je s prsti šopka in omahnila k Marijinemu oltarju.

»Na, Marija! To cvetje ti izročam!« V šopek je zavila tiho prošnjo, le Ona jo je čula. »Če sem ti bila nevreden otrok, če sem predrzna dejala na prsi tvojo svetinjšico, odpusti Mati! Iz srca te nisem pregnala, čim globlje sem padla, večje moči sem potrebovala. Saj si Mati, prosim te, varuj me na življenjski poti. Otroka ti darujem! Sprejmi ga!«

Obrisala je solze, položila šopek na oltar in tako skesano molila, kot še nikoli v življenju.

Iz cerkve je šla naravnost na pokopališče. Sneg je pokrival grobove, da so se komaj zaznali beli križi na sneženi odeji.

Pokleknila je v sneg pred očetov grob, vzela svečo iz papirja in prižgano zasadila na gomilo: »Oče, zdaj odhajam, odpustite! Z onstran groba me blagoslovite!«

Zaihtela je in v hlipajočih stavkih molila. Potlej je vstala z rdečimi očmi in trepetala je po vsem telesu.

*

Na Krajih je potekal predpust kot druga leta. Že so ugibale ženice, ki se ob nedeljah od maše grede ustavljajo po hišah in vlečejo vso faro skoz zobe, da se bo na Krajih še kar stari ženil. France se je zagrenjen umaknil v kot, Jože se boji deklet, da kar trepeti pred njihovimi pogledi, Lenke pa ne veseli. Tako so skle-pale, da bo še stari stopil na noge, če ne bo drugače. Saj je še postaven; nobena se ga ne bi otepala, za katero bi vprašal.

Ženice niso uganile. Lenka je imela snubcev precej. Lepo dekle pa denar. To je vsakemu dišalo.

Stari je kar naravnost dejal: »Jože, po veliki noči pa kar pripelji nevesto. Naj se Lenka izpelje, pa mi še mleka ne bo nihče zavrel! Kaj bo pa na pomlad?«

Jože je zardeval. Sitno mu je bilo o tem govoriti z očetom. Neznano čustvo ga je vsega prevzelo. Ni se Bog ve kako nikoli razgledoval po dekletih. Pa vendar mu je včasih katera v oči padla, da je moral reči: poglej no, kako je lepo. Od kod se je neki vzelo?

Zdaj pa kar naenkrat: Jože, ženi se! Na tihem se je veselil grunta in dekleta. Tudi v Oparnicah raste rožica, katero je marsikdo občudoval. Ti Rezka ti! Le kako mu je zašla v srce! Včasih jo je dražil, da je zardevala kakor kuhan rak...

»Menda so ukleti Kraji in njihovi ljudje!« je udaril Kolenc ob mizo, ko je zvedel.

»Drugačna je kot Anica,« je tiščal Jože.

»Osebenjska je,« je zarohnel oče.

Počasi in silno trdo se je unašal.

»Če je pa ravno bajtarska namenjena k nam, naj pa bo. Sam boš živel z njo!«

Po veliki noči je mlada prišla h Kolenčevim. Dote ni prinesla. Po fari so se smejali, da ji bo moral Jože še ruto za na glavo kupiti. A priženil je delavne roke. Bila je pridna za delo; prav nič se ni poznalo, da je osebenjske krvi. Še Kolenc se je čisto podal. Rad jo je imel, da je nekatere v oči bodlo.

Francetu se je zdelo, da je odveč pri hiši. Njive, katere je tako ljubil, so rodile drugemu. On je tujec. Nihče ga ni vprašal: kako se ti zdi, France, kaj naj delamo jutri? Bolelo ga je. Zaprl je grenke misli vase. Videli so ga, kako je včasih stiskal pesti in zavijal z očmi. Njegovih sikajočih besed ni nikdo razumel. V hiši ne bi zinil, če bi mu žlico zbil iz roke in ga pognali čez prag. Niso se radi z njim srečavali.

»Kmetija ga peče! Še znorel bo,« so govorili. Med njivami in v gozdu je iskal tolažbe. A vse mu je govorilo: nič ni tvoje!

»Kaj nič? Čigavo je Robidovje!« Vpil je in se pregovarjal sam s seboj. Rezka ga



je iskala z očmi, mu prestavljala sklede po peči, kadar ga ni bilo k mizi, a redkokdaj je prišel popoldne in se dotaknil žlice. Pa Rezke ni sovražil, ne, ljubil bi jo, če bi v tistih dneh sploh mogel koga ljubiti.

Hodil je na lastno grudo, ki je visela nad Oparnicami. Sekal je grmovje, trebil, ruval kamenje. kot bi znorel. Kopal je šture, kosil ostrogo in jo spravljaj na kupa. Delal je iz jutra v večer. Okrog visoke smreke je nanesel brsti tako visoko, da je pristavil lestvo in metal na vrh. Potlej je začel prekopavati starino. Vihtel je rovnicu, da je zvenčalo ob kamenju.

Za južino je imel pol hleba kruha, po vodo je hodil k Reparjevim. Kadar je bila Metka sama doma, je sedel na oklep vodnjaka. Pogovarjal se je prijazno kakor nekdanj. Pred njo je izgubil strast. Včasih mu je v bariglo natočila vina, da je potlej do večera vriskal, pel in ogovarjal Metko v dolino. Ta mu je mahala z roko in se mu smejala. »Kadar boš zažgal, mi pridi povedat. Rada bi videla velikanski kres.«

Ob večerih je legel na zemljo, podvil roke pod tilnik in gledal zvezdnato nebo. Priljubila se mu je zemlja; saj je bila vsak dan bolj rahla in mehka in njegova je bila. Potlej je zdrknil v dolino, ko je bila že trda noč in potrkal na Metkino okno: »Sladko spančkaj, pa kaj lepega se ti naj sanja! Lahko noč!«

Zapel si je pesem, da je odmevala v Malem hribu.

*

Anica in Lojze sta živela v mestu. Ob veliki in gladki cesti sta najela stanovanje z dvema sobama. Lojze je hodil v tovarno. Delal je s podvojeno močjo; nobene priložnosti ni zamudil, da si je pridobil kakšen dinar. Nova pot je bila pot dela in truda, a tudi tihe radosti...

Anica je pri sosednji družini pospravljala sobe. Niti spominu ni več pustila poleteti domov. Saj so bile Oparnice zanj zaprte. Nazivali so jo gospo. Najprej se ji je zdelo imenitno in vzvišeno, toda kmalu je spoznala, kako poceni prodaja gospoda take naslove. V Oparnicah bi se smejali, v mestu pa vsakdo želi globokih poklonov.

Ko je zajokalo dete, se je prestrašila.

Skrb za življenje se ji je zasadila v srce. Trudila se je na vse kriplje. Lojze je molče prenašal napore; pa zdelo se je, da ne bosta zmogla. Stanovanje je bilo drago, življenjskim potrebščinam so se dvigale cene iz dneva v dan. Zaslужek res ni bil slab, vendar premajhen.

S tiho bolečino sta zapustila mesto in se naselila v predmestju. Dušič zrak iz tovarniških dimnikov ju je sprejel. Hišice so bile nizke in ubožne. Otroci so se raztrgani podili po cestah. Njihovi obrazi so bili izpiti; revščina in glad sta gledala iz njih. Vpili in kleli so za človekom, če jim ni vrgel drobiža, da bi se trgali in topli zanj.

Anici je bilo, kot bi šla v smrt. Vedela je, da iz tega prepada ni pota nazaj. Koliko jih je šlo, pa nobeden se ni vrnil. Njeni otroci se bodo podili kakor ti, se zmerjali in kvantali. Zajokala je. V naročju je zavekal Lojzek, kot bi poznal materino bol.

»Ha, kajne, da nas bo več!« so se smejale ženske. »Saj tod drži pot v smrt«...

Zemlja se je maščevala nad njima. Rodna gruda se ne da zasmehovati. Brez usmiljenja ju je izobčila in oprala krvavi madež s svojega deviškega obraza...

*

Jasen Gospodov dan je obseval Oparnice, ko je prišla Anica z Lojzkom v naročju. Mladi Repar se je široko smejal in hodil gor pa dol po hiši. »O, ta očka naš,« ga je svarila Metka in ga obtoževala Anici. »Ta mama naša, nikoli ne miruje z jezičkom.« France jo je hudomušno prijel za brado.

Kar hitro sta bila France in Metka skupaj. Zmenjena sta že bila. Samo k poroki sta šla, pa sta bila mož in žena. Tri tako nadete voze je pripeljal k Reparjevima, da je vse škripalo. Kmalu bi konja ne zmogla. Pa prekopano in obdelano Robidovje je povečalo Reparjevino.

Anica ni prosila, pa vendar je France rekel Metki: »Naloži ji, saj smo precej pridelali!«

»Popoldne bomo šli k mlademu Kolencu pogledat,« je Metka pogledala Anico. Ta je molče prikimala.

Metka in Anica sta z otrokoma gostoleli kot bi se prvič videli.

France je hodil daleč pred njima in s palico norostno zbijal veje nad seboj. Kar srce mu je poskakovalo. Koval je načrte za prihodnost. Še kaj bo dokupil, saj je nekaj denarja že spravil skupaj, potlej bo konje napravil. Vozove je že dal kovati. Pa kaščo bo delal na spomlad...

Ko so prišli na vrh klanca, je privzdignil klobuk in na vse grlo zavriskal. Franček je široko razprl očke in začudeno pogledal.

»Le hudi bodi!« Metka se je nasmejana pritisnila k njegovemu obrazku.

»Vidiš, kakšen je očka! Razposajen kakor fant.«

Repar se je obrnil, prijel Francka za nosek, da je skremžil lička in se zasmeljal...

»Kaj imamo na Krajih samo enega konja,« je stari Kolenc pomuzal Jožetu, ko so se spravljali na voz. Sam je prignal še drugega, zmetal stare komate z njih in vrgel nanje nove. Medene šipe so se lesketale v soncu in dolgi viseči okraski so se izpreminjali v žarkih.

Rezka je Anici nanosila na voz velike cule moke, kruha in žita. V cekar ji je naložila pečenih štrukljev. »Da boš imela za pot,« je dejala in ji potisnila v cekar v ruto zavezan denar.

Še France in Metka sta se skobacala na voz, da bosta Anico spremila k vlakcu.

»Jože, varuj, da jih ne prevrneš! Rubi je navihan,« je zabičevala Rezka pred hišo, preden so zdrsnili po Ulcah.

»Lipe, kam pa ti?« je Jože pridržal



Polnočnica v Kropi

konje. Še vedno je nosil marelo pod pazduho in nahrbtnik na plečih, le palico je imel novo.

»Na Primskovo grem! Na božjo pot!«

Anica mu je vrgla štrukelj. »Še za nas moli!«

»Ni dosti, da sem vas v zakon pripeljal. Še v nebesa naj bi vas porival, kajne?«

Vsi so se zasmeli.

Jože je napel vajeti. »Rubi, Zora.« Pokazal je bič, konja sta se vzpela in kot divja žrebca prhnila po široki cesti proti postaji.

Marija Žnidaršič:

PRIJETEN VEČER

Pesem zvonov je zajela polje in vas, iz nizkih dimnikov se modri dim vali, med hišami vonj mlečne kaše se lovi, Snežnik zakopal v sive megle je obraz.

Odet v belo haljo tiho sanja breg, midva stopava po zasneženi poti zatopljena vase, nič naju ne moti, ko pod nogami glasno škriplje zmrzli
sneg.

Od nekod se čuje drsanje smuči, mladina neugnana se odpravlja spat, midvá pa greva z roko v roki vasovat, in z nama na nevidnih krilih čas beži.

Stoletno svojo pesem v dalji poje gozd, ob njej srce mi skrivoma trepeče, o, saj je danes polno svetle sreče; nocoj mi čez prepad je nekdo zgradil
most.

Skozi trdo zimo

Zgodaj so letos močne slane obliznile zemljo in ožgale ne samo zadnje jesenske cvetoče rastline, porjavela je po mnogih krajih celo koruza tako močno, kot tega ne pomnijo stari ljudje. Strupena rosa je obllila veneče rastline, da jih ni moglo izlečiti niti sonce, ki je v drugi polovici dneva predrlo gosto meglo.

Kot bi odrezal je zastalo še vedno do-
sti živahno delo v čebelnjaku. Le tu in
tam se je pokazala kaka čebela. Tekala
je po bradi, si česala tipalke in ugibala,
ali naj odleti z doma. Le zelo redke čebele
so še priletele v panj in prinesle drobno
kepico obnožine z jesenskega cvetja, ki ga
je človek ali narava sama obvarovala pred
žgočo slano. Nepričakovano se je pojavil
čas, ko je mogel vsak čebelar zaključiti
račune z: kar je, to je, in moral začeti
misliti na novo čebelarstvo dobo, ki se prav
za prav začenja z nastopom zime. Znano
je, da kmetič slabo žanje, ako jeseni slabo
seje. Kar velja za poljedelca, velja tudi
za čebelarja. Ni dovolj, da pred zimo od-
strani odvišno satje in pobere odvišen
med, ampak mora čebelam oskrbeti topel
in suh kotiček, jim nuditi dovolj hrane ter
zavarovati čebelam neobhoden mir. Za če-
belno družino pride z zimo čas hudih pre-
izkušenj, doba borbe z dolgotrajnim mra-
zom in drugimi nadlogami. Težko družini
pridne čebele, ako ni za zimo dovolj pri-
pravljena. Trda zima ne pozna človeških
pomanjkljivosti in odlašanj, uničuje vse,
kar ni tako močno, da ji kljubuje in si s
tem pribori pravico do nadaljnjega živ-
ljenja. To dejstvo je treba upoštevati po-
sebnost pri čebelah, katere po naravi raz-
polagajo s pripomočki, da se uspešno bore
proti zimskim nevarnostim, ako jim čebe-
lar nudi to, kar jim narava to leto, morda
ni mogla dati, hrano.

Ko se čebele umaknejo pred mrazom v
panj, namesti čebelar na žrela panjev po-
sebnost kovinaste zapore, ki imajo v zimski
dobi le ta namen, da zabranjujejo mišim
vstop v panj. Ko namreč nastane mraz,
se mnoge miši skušajo umakniti v hiše,
gospodarska poslopja in sploh nekam, kjer
bi imele boljše pogoje za prezimovanje.
V čebelnjake se rade zatekajo. Lansko

leto sem jih nalovil v čebelnjaku lepo šte-
vilo, po dve do tri so šle v začetku v past.
V čebelnjaku je čez zimo vsaj nekaj slame
ali otave, topla postelja torej vedno na
red, dobi pa se največkrat tudi kaj za pod
zob.

Te miši stikajo v čebelnjaku in okoli
njega. Ako žrela niso zavarovana z ome-
njenimi zaporami, se prav gotovo katera
od manjših mišk splazi skozi žrelo v panj
in tam po svoje gospodari... Žre mrtve
čebele, vosek, med, loti se celo živih čebel
in dela tak nemir, da skozi zimo družino
domala ugonobi.

Veren čebelar pred zimo stisne panje v
tesno skladovnico, reže med panji pa za-
dela s papirjem ali primernimi odpadki
blaga, da ni med panji prepaha. Ta po-
zimi čezmerno ohlaja panje, kar ima za
posledico večjo porabo medu in vlago v
notranjosti panja.

Notranjost panjev zavarujejo čebelarji
pred mrazom na več načinov, bodi da na-
bašejo medišče (zgornji del panja) z ota-
vo ali slamo ali da vsaj oblože plodišče
(spodnji del panja) s slamnatimi oziroma
papirnatimi blazinami ali s čim podob-
nim.

S tem je čebelar oskrbel družini topel
dom. Ako je pravočasno mislil na to, kaj
bodo čebele pozimi jedle in če bo pozimi
skrbel, da bodo imele mir, je lahko pre-
pričan, da se bo družina spomladi pre-
budila.

Ko nastopa mraz se začno čebele zbi-
rati v zimsko gručo. Iz kotov panja in
stranskih ulic se začno pomikati v smeri,
kjer se zadržuje matica. Ako jih na tej
poti dohiti nenaden hud mraz, mnoge ne
morejo do zimskega zbirališča, otrpnejo in
pomro v stranskih ulicah satja, od koder
popadajo na dno panja, kjer leže do spo-
mladi, ko jih izgrebe čebelar, ali pa jih ob
toplih pomladanskih dneh izneso čebele
same.

Okoli matice se zbero najmlajše čebele,
negodni člani družine, ki še niso izleteli
iz panja, ki tegob sveta še ne poznajo.
Teže v okrilje matere-matice.

Ker je njih kri toplejša od krvi starih

čebel in obleka (dlačice) neobrabljena, imajo vse pogoje, da toploto okoli matice zadržujejo ter tako nehotе varujejo jedro zimske gručе pred mrazom. Mraz more uničiti tričetrt čebel, s tem še ne uniči družine, ako pa bi uničil matico, bi uničil družino.

Ker pa so prav mlade čebele tiste, ki bodo spomladi morale opraviti vso težo dela, da bodo spravile družino do moči, skrbe za njih udobno prezimovanje stare čebele, ki tvorijo zunanjo plast čebelne gručе ter so pripravljene žrtvovati za svoje mlajše sestrice tudi življenje, kar se v zimskem času redno dogaja.

Čebele padajo z zunanje strani zimske gručе skozi vso zimo na panjevo dno, gručа se manjša in manjša, ni več velika, ko pridejo topli pomladanski dnevi. Žareči sončni žarki zganejo središče gručе, matico, da začne zalegati. Najveselejši dan za preživelo družino je pač tisti, ko matica zaleže prvo jajčece, tedaj je šele dano jamstvo, da je družina zimo preživela. Prihaja nov rod, smrt ne more kositi tako



Babica pripoveduje ...

hitro kot oživljajo zibelke, družina raste in raste ter budi nade čebelarja.

Po Sv. Valentinu se ogreva zemlja. V panjih postaja šum močnejši. Čebelar izgrebe iz tal panjev zimske žrtve, prisluškuje utripu čebelne gručе, šteje prezimele družine in po svoje hvali Boga in sv. Ambroža, da sta mu ohranila čebelni rod.

† Matko Krehč:

Mozes

Igra za materinski dan v dveh dejanjih.

Kjer bodo igrali za materinski dan v marcu l. 1942. to igro, naj dobro prebero iz »Zgodeb sv. Pisma«, ki jih je izdala Družba sv. Mohorja, 2. zvezek, stran 181—192. V slikah, ki so v tem besedilu, si bodo ogledali obleko in obutev prebivalcev v jutrovnih deželah in tudi posamezne prizore, ki so kakor nalašč za to igro. Scenerija naših odrov prepogosto s svojo neprikladnostjo zabriše ugoden vpliv igre. N. pr.: slika, ko prinaša služabnica Faraonovi hčeri jerbašček z Mozesom, ali bičevje ob Nilu, kjer je plaval jerbašček na vodi i. dr. so dober pripomoček za pravilno prireditev posameznih prizorov. Iz »Zgodeb sv. Pisma« bodo igralci tudi spoznali značilnosti pripovedovanja, govora, izgovora, kar je za izpeljavo biblične igre velike važnosti. — Torej nikjer naj ne igrajo te igre, preden ne prouče navedenih mest iz »Zgodeb sv. Pisma«.

OSEBE: Faraonova hči

Miris	} njeni služabnici
Sezostris	
Jokabed, Mozesova mati	
Marija, njegova sestra, 11 let	
Sefora, judovska babica.	

Soba pri Jakobedi. — Težke zavese. — Jokabed prede predivo in ga navija na palico.

Jokabed (sedi na nizki stolici, zagrnjena s sivo tančico, v naročju svitek sv.

tore): Vsemogočni Bog, čuj molitev uboge izraelske matere, ki te prosi za blagor svojega otroka. V težavah in bridkosti je bil spočet in rojen, v revščini je preživel svoje prvo detinstvo. Zakrita je materinim očem njegova prihodnost. Le tebi, o Bog, je znana, le tebi, ki ti je odkrita vsa prihodnost, kakor nam ljudem sedanjí trenutek. — Toda če bi vprašal kdo nas, matere, ali je še katera bridkost večja, bi mu morale pritrditi. Kaj je strašnejše kot bolest matere, ki mora lastnega otroka, v bolečinah roje-

nega umoriti? To zahteva kruti kralj Faraon. Že tri mesece moram skrivati sinčka Joela. — Kaj je storilo nedolžno dete hudega? — V vednem strahu trepečem, da mi ga ne iztrgajo neusmiljeni rablji iz rok. — O Bog Izraelov, bodi usmiljen z ubogim ljudstvom, posebno z nami materami! (Hčerka Marija od leve.)

Marija: Mama, Joelček joka.

Jokabed: Lačen je, treba ga bo podjiti. Ali je še kaj mleka na ognjišču?

Marija: (v zadregi) Mama, ne huj se! Lačna sem bila, pa sem ga spila.

Jokabed: Na Joelčka bi morala misliti in na Arona!

Marija: Saj nam mlekarica kmalu prinese svežega mleka.

Jokabed: Na njo se ne zanašaj! Že večkrat je izostala in nas pustila na cedilu.

Marija: Okregaj jo, mama!

Jokabed: Kregam naj jo, da nam za vedno hrbet obrne? Nisi modra, Marija!

Marija: Ali se ne da drugod dobiti mleka?

Jokabed: Mlada si še, hčerka moja! Kdo naj se usmili ubogih sužnjev? — Kupiti pa si mleka ne moremo, ker smo brez denarja.

Marija: Egipčanom se bolje godi, nego nam.

Jokabed: Sužnji smo; Bog se nas usmili!

Marija: Zakaj pa smo sužnji?

Jokabed: Zaradi greha smo prišli v sužnost. Bog nas kaznuje.

Marija: Kako dolgo pa bo trajala ta sužnost?

Jokabed: Preveč me sprašuješ. Kako dolgo sužnost nam je odločil Bog, ve le On sam. O, saj si vsi želimo rešitve iz tega neznosnega življenja in vsi s hrepenjem pričakujemo Odrešenika, ki nas bo izpeljal iz robstva ter nas privedel nazaj na naš sveti Sion. Srečna mati, ki bo rodila tega odrešenika!

Marija: Ali bomo mi dočakali to rešitev?

Jokabed: Nisem prerokinja, zato na to vprašanje ne morem odgovoriti. Vsekakor smeš ti upati; moja leta pa so štet.

Marija: Zakaj pa nas Faraon tako tiska?

Jokabed: Ker je on pogan, mi pa smo njegovi sužnji.

Marija: Vse dečke nam hoče pomoriti.

Jokabed: Oh, da! Tudi našega Joelčka, na katerega sva čisto pozabili. Ubožec, gotovo je zelo lačen. Takoj ga podojim. Ostaní tukaj, Marija, ter opazuj pri vratih, če se ne bliža kak kraljev vohun! Slutim nevarnost za našega Joelčka (odide na levo).

Marija (opazuje): Kar oči bi mu izpraskala, temu grdemu Faraonu! Kaj mu je neki naredil naš Joelček? In vsi drugi dečki? Mar se jih boji? — Oj, ga bo Bog kaznoval! Njegovi vojaki ne poznajo nobenega usmiljenja. Vedno stikajo po izraelskih šotorih za novorojenčki ter jih neusmiljeno morijo. Pazniki pa tepejo naše ljudi pri delu. Očeta so že trikrat pretepli tako, da so se jim rane gnojile. Ubogi oče! A še bolj se mi smilijo mati, ki morajo toliko pretrpeti in prejkati zaradi bratca Joelčka. Tri mesece ga že prikrivamo Faraonovim vohunom. — Pozor! (Opazuje.) — Vedno se mi dozdeva, da vidim sumljive ljudi, kakor sence švigati krog naših šotorov. O, kako so hudobni ti Egipčani! Svojim otrokom prizanašajo, naše pa morijo. Pri obeh naših sosedih objokujejo dva ljubka malčka in le malo je manjkalo, da niso izsledili tudi našega Joelčka. Zahvaljen Gospod, da si ga obdaroval krute smrti! Vekomaj ti bom hvaležna! — Glej, kdo pa tam prihaja? (Opazuje.) Egipčanski vojak ni. Morebiti je kak vohun? — Gre naravnost proti nam. Bog nas varuj hudega! — Takoj opozorim mamo. (Steče na levo.) Mama, pozor! Nekdo prihaja.

Jokabed (zunaj): Zadrži ga s pogovorom!

Marija: Bodi brez skrbi, mama! (Opazuje.) — Bog mi pomagaj, da bi prav govorila! A ne lagala, ker laž je ostudna pred Gospodom, kakor so me učili starši. — Glej, saj ni vohun, temveč — čakaj — hm, znana se mi zdi ta oseba — viš jo

Poravnajte naročnino!

babica Sefora je. Živijo! — K nam se ziblje, ženica dobrodušna. Kaj jo je neki napotilo sem? Nekam resno se drži. (Gre na levo.) Mama, ni vohun, Sefora je.

Jokabed (zunaj): Naj počaka, da podojim Joelčka!

Marija: S kruhom in jagnjetino, ki nam je ostala od sobote, ji postrežem.

Jokabed (zunaj): Stori tako, Marija!

Marija: Seforo bi venomer poslušala, ker zna vedno kaj zanimivega povedati. Veselih šal pa ima poln meh. Vsi smo je veseli, kadar pride k nam, da nam prežene slabo voljo in mračne misli. (Slišijo se koraki.) Aha, je že tukaj! (Kliče.) Hoj, Sefora! Le naprej!

Sefora (močna, dobrodušna ženska): Pozdravljena, Marija!

Marija (se je oklene): Dobrodošla, Sefora! Kakšne novice nam prinašaš?

Sefora (kratko): Slabe.

Marija: Nič kaj dobre volje nisi, ljuba Sefora, kakor vidim. Kaj se je zgodilo?

Sefora: Kje je mama?

Marija: Joelčka doji v skrivališču. Mislili sva, da prihaja kak vohun. Zato sva skrili dečka. No, pa si bila le ti!

Sefora: Brž poklič! mamo! Mudise!

Marija: Ali se res tako mudi? Takoj jo pokličem. (Na levo.) Mama, pridi brž! Sefori se mudi.

Jokabed (zunaj): Nekoliko naj počaka, da Joelček zaspi!

Sefora (gre na levo): Zaspi ali ne zaspi, pridi brž, Jokabed, zadeva je nujna!

Jokabed (zunaj): Že grem.

Marija: Ali nam grozi nevarnost?

Sefora: Pa še kakšna! — Ne izprašuj, saj kmalu zveš!

Jokabed (pride od leve): Pozdravljena, Sefora! Kakšne novice prinašaš?

Sefora: Slabe, zelo slabe!

Jokabed: Sveta nebesa! Kaj se je zgodilo? Govori!

Sefora: Naj se vsedem, ker sem od nagle hoje zelo utrujena. (Se vsede.) Veš, Joelčka boš morala odnesti daleč odtod, ali pa ga izročiti kraljevim krvnikom!

Jokabed, Marija: Joelčka kraljevim krvnikom?

Sefora: Po nepotrebnem vaju ne bom strašila s takimi novicami. Sam Bog ve, kdo je nesel kralju Faraonu na nos, da so nekatere matere skrile svoje novorojenčke pred kraljevimi vojaki?

Jokabed: Vohunov nam ne manjka.

Marija: Joj, kako se mi studijo taki izdajalci!

Sefora: Tudi midve izraelski babici sva v škripcih.

Marija: Zakaj sta vidve v škripcih? (Sefora in Jokabed se spogledata?)

Jokabed: Ne sprašuj, ker tega ne razumeš!

Sefora: Saj ji lahko povem! Veš, Marija: tebe sem prinesla tvojim staršem jaz, ker imam to službo, da prinašam otroke. Isto dela moja tovarišica Debora. Pred pol leta pa sva dobili strog ukaz, da ne smeva prinesiti v noben izraelski šotor kakšnega dečka, ampak ga takoj vreči v vodo, ali pa ga kako drugače

K zornicam



umoriti. Kaj takega pa ne sme storiti nobena žena v Izraelu, ker je greh zoper Gospoda, ki edini je gospodar čez življenje in smrt.

Marija: Pa se ne bojita Faraona?

Sefora: Boga se je treba bolj bati nego ljudi. Toda k stvari! Poglej, Marija, če ni zunaj kakega vohuna! (Marija odide in se kmalu vrne.) Joelčka moramo takoj skriti, ker nihče ne ve, kdaj se prikažejo Faraonovi hlapci.

Jokabed: Kam naj ga skrijem, da bo v resnici na varnem? O, ni ga dneva, da bi ne bila o tem razmišljala!

Marija: Zbežimo od tod!

Jokabed: Sužnjem je težko zbežati!

Sefora: In kam naj bi zbežali? Čez mejo? — Še iz te naselbine šotorov ne morete, ne da bi vas zapazili kraljevi vohuni.

Jokabed: In vendar moramo rešiti dečka, nedolžnega otroka!

Marija: Sefora, ti si izkušena ženska, ti nam svetuj!

Sefora: Iz srca rada bi dala moder nasvet, toda bojim se, da bo v tem slučaju moja pamet prekratka.

Jokabed: Na vsak način moramo nekaj ukreniti za Joelčkovo rešitev. Ali ga ne bi kazalo skriti pri kaki družini, o kateri je znano, da nima otrok?

Marija: Natanaelovi so brez otrok.

Sefora: Vojaki imajo nalogo pregledati vsako hišo in vsak šotor do zadnjega kotička.

Jokabed: Mi smo že imeli preiskavo; mogoče nas prezrejo?

Sefora: Mogoče vas prezrejo, a še bolj mogoče je, da vas ne prezrejo; in kaj potem?

Jokabed: Gospod se nas usmili!

Marija: Ko bi imela denar, bi vohane podkupila.

Sefora: Ne poznaš še egipčanskih vojakov! Vzeli bi ti denar in bratca in še tebe bi vrgli v ječo zaradi podkupovanja.

Jokabed: Smo pač sužnji, brez pravic.

Sefora: Toda kljub temu ne smemo kloniti; zakaj nad nami živi pravični Bog, ki ga Egipčani sicer zaničujejo, a nam bo ob uri največje stiske gotovo pomagal.

Jokabed: O, ko bi nam sedaj pomagal, ko gre za življenje našega Joelčka!

Marija: Svojo grlico bom nesla našemu duhovniku, da jo daruje ljubemu Bogu.

Sefora: Jaz pa ti povem: Bog vidi tvojo dobro voljo; zato ne zahteva take žrtve od tebe, ki si sirota, revna, kakor smo vsi Izraelovi otroci.

Marija: In vendar bi rada nekaj storila za svojega bratca, ki se mi tako smili.

Jokabed: Veš kaj, odnesi ga k naši mlekarici!

Sefora: To bi se reklo: nesti ga kraljevim krvnikom naravnost pod meč. Vse polno jih šviga med izraelskimi šotori, kakor čebele, kadar rojijo.

Jokabed: Torej ni nobene rešitve za Joelčka? (Joka.)

Marija: O ljuba, Serofa, reši nam Joelčka smrti!

Sefora: Iz srca rada, a kaj, ko mi pa nobena pametna misel ne pride v glavo.

Marija: Ko bi bil vsaj kak gozd blizu!

Sefora: Gozd, Ne, gozda ni, pač pa teče tik za našim šotorom reka Nil.

Jokabed: Kaj bi z Nilom? Nevarna voda je.

Sefora: Govoriš, kakor bi na suhem ne bilo nevarnosti. Končno je voda s krokodili vred manj nevarna, nego so kraljevi vohuni in krvniki. — Veš kaj! Nekaj se mi je posvetilo v glavi! Srečna misel!

Jokabed, Marija: Govori, Sefora!

(Dalje prihodnjič)



že gredo...

Prehrana zdravega in bolnega človeka

(Nadaljevanje.)

Mleko

Zaradi nepravilnega krmljenja živine s pokvarjeno, nagnito krmo in s tako, v kateri je mnogo strupenih rastlin, se mleko rado pokvari in dobi slab, neprijeten okus. Še pogostejše povzročajo napake mleka bakterije, ki pridejo vanj včasih po slabi krmi, še večkrat pa zaradi nesnage pri molži po nesnažnih rokah, umazani posodi, po zaduhlih, slabih prostorih itd. Najpogostejše napake so, da je mleko sluzavo, grenko, milnato, žarko, s trpkim ostrim okusom, smrdeče itd. Žarko — slano mleko je navadno znak obolelega, vnetega vimena. Tako mleko je okuženo od nevarnih bakterij in ni užitno niti za živali.

Sladko posneto mleko se čuti preveč vodeno in ni priljubljeno. Vsebuje pa razen masti vse snovi normalnega mleka. S svojimi beljakovinami in rudninskimi solmi dopolnjuje našo hrano. Za bolne na želodcu in obistih je dobra hrana.

Pinjeno mleko je po svoji sestavi podobno posnetemu, vsebuje pa manj masti. Znano je kot osvežujoča pijača, ki pospešuje prebavo in vpliva čistilno na prebavila. Ker vsebuje vse redilne snovi, je važno tudi kot hrana.

Kislo mleko nastaja na ta način, da pretvarjajo bakterije mlečni sladkor v mlečno kislino, ki povzroča, da se mlečne beljakovine zgošče.

Kisanje mleka povzročajo različne bakterije in zato imamo tudi več vrst kislega mleka. Nekatere teh klic so razširjene po vsem svetu v prirodi, druge pa se nahajajo le v nekaterih krajih. Posebno znane so bakterije, s pomočjo katerih pripravljajo kislo mleko joghurt. Tega napravi mo lahko sami na ta način, da zavremo mleko shladimo na 45° C, mu dodamo nekaj žličk joghurta, ga pokrijemo in postavimo na toplo. Ko se mleko strdi, ga takoj shladimo in postavimo na hladno.

Na Kavkazu pridobivajo iz kobiljega mleka kumis, iz kravjega pa s pomočjo kefirovih zrnec kefir. Kumis in kefir vsebujeta nekoliko alkohola.

Z zauživanjem mleka je večkrat združena tudi nevarnost za naše zdravje. Poleg bakterij, ki razkrajajo sladkor in povzročajo kisanje, so v mleku tudi bakterije, ki razkrajajo beljakovine in povzročajo gnitje beljakovin, pri čemer se tvorijo strupi, ki povzročajo močne prolive, ter bakterije, ki razkrajajo maščobo v maščobne kisline, milo itd.

Zdravju posebno nevarne so bakterije nalezljivih bolezni, ki jih razširjajo bolne živali in ljudje. Razne živalske bolezni, na primer vranični prisad, osepnice, smrkvost i. dr., so prenosljive na človeka in se razširjajo tudi z mlekom. Še nevarnejše za ljudsko prehrano je mleko tuberkuloznih krav. Posebno nevarne so bolezni vimena in so bolj razširjene, kakor običajno mislimo. Tuberkuloza kravjega vimena je zelo pogosta, pri kozah pa redka.

Z mlekom in mlečnimi izdelki se širijo tudi kužne bolezni; škrlatica, davica, koze, oslovski kašelj, ošpice i. dr. Osebe, ki so v tesni zvezi z bolnikom, raznašajo bacile, ki pridejo v mleko, namenjeno za prodajo in z njim v hiše odjemalcev.

Bakterije prihajajo v mleko iz nečistega zraka, z nesnago pri molži, bodisi z nesnažnega vimena, z umazanih rok in posode, pa tudi pozneje med prenašanjem in prelivanjem. Nevarne prenašalke bakterij so muhe. Posebno nevarno je ono mleko, s katerim imajo opravka osebe, ki izgledajo popolnoma zdrave, a stalno izločajo povzročitelje tuberkuloze in tifusa.

Mleko nudi bakterijam najboljšo hrano, zato se v njem naglo razmnožujejo. Njih razmnoževanje zabranimo, če hranimo mleko v hladni shrambi s toploto do 12° C.

Bakterije uničujemo s toploto. Če mleko pri 70° C segrevamo 20 minut, pravimo, da ga pasteuriziramo. S pasteurizacijo uničimo klice, ki povzročajo kisanje mleka. Te klice namreč nimajo trosov, v katere se preobrazijo klice v nepovoljnih okoliščinah za življenje. Klic s trosi, kakor so n. pr. one, ki razkrajajo mlečne belja-

kovine, pa s pasteurizacijo ne moremo uničiti. Prav tako ne uniči pasteurizacija povzročiteljev tuberkuloze in njihovih strupov, ter zato tudi ne more odvrniti nevarnosti, ki jih prinaša mleko iz tuberkuloznega ali drugače bolnega vimena. Pasteurizacijo smemo uporabljati torej le tedaj, če smo gotovi, da mleko ni okuženo od nevarnih klic.

Bakterije uničimo, če pustimo, da mleko vre 3 do 5 minut. Če vre mleko več kot 5 minut, se beljakovine in maščoba izpremene, vitamini pa se uničijo.

Popolnoma vse bakterije in njih trose uničimo s sterilizacijo, to je, če ga dalje časa segrevamo nad 100° C. Tako mleko pa ni primerno za hrano, ker se izpremene njegove beljakovine, maščoba in okus, vitamini pa se uničijo.

Za razpošiljanje v daljne kraje imamo kondenzirano ali zgoščeno mleko, katerega pri toplini 50° C in pod pritiskom 50 do 60 mm odvzamejo večji del vode, njegove hranilne snovi pa ostanejo. Takemu mleku dodajo sladkor, ga naglo ohladi in neprodušno zaprejo v škatlice. To mleko je dobro, nima pa vitaminov.

Za shranjevanje in razpošiljanje je pripravno tudi posušeno mleko v obliki prahu, ki ga pripravljajo s posebnimi stroji. Če raztopimo mlečni prah v topli vodi, dobimo okusno mleko, ki pa nima vitaminov in seveda ne more biti enakovredno svežemu mleku.

Važno je, kako naj ravnamo z mlekom v kuhinji in shrambi. Mleko hranimo v nalašč zanj določenih posodah, ki nimajo razpokane glazure. Priporočljive so posode iz aluminija. Če nimamo primerne hladnega prostora, moramo mleko čimprej zavreti, sicer se v njem razmnožujejo bakterije, ki ga kvarijo. Da se mleko med kuhanjem ne pripali, posodo prej zmočimo s hladno vodo. Med kuhanjem se mast nabira na površju. Če hočemo, da se ista porazdeli povsod, mleko parkrat pomešamo, s tem tudi zabranimo, da bi se pripalilo. V mleko nikdar ne smemo pihati, ker bi ga sicer lahko okužile z nevarnimi bakterijami, katerih bi tudi triminutno kuhanje ne uničilo. Ko je vrelo mleko pet minut, je najboljše, da ga takoj ohladimo, pokrijemo in potem odnesemo v hladen

zračen prostor, daleč od drugih živil, od katerih bi se moglo navzeti duha.

Mleko ima zdravilno moč in je protistrup mnogim strupenim snovem. S sesirjenjem mleka zaidejo mnoge strupene snovi v sesirjene dele in tako postanejo nepristopne želodčni sluznici. V primerih, ko je zastupitev že izvršena z različnimi rudninskimi solmi, se te soli kemijsko vežejo z mlečnimi beljakovinami in se pretvarjajo v nestrupene in neškodljive spojine.

Z mlekom se zdravijo tudi bolezni ledvic, jeter, srca in želodca, ker uravnava prebavo, krvni obtok in delovanje obisti.

Mleko ne vsebuje snovi, ki bi dražile sluznice, vsebuje pa snovi, ki vzdržujejo bolnika pri življenju brez katere koli druge hrane; zato je v bolezni pogosto zelo dobrodošlo.

Mleko zaužívajmo večkrat na dan po malih požirkih. Če ga popijemo mnogo hkratu, se v želodcu sesiri v velike kose in je zato težko prebavno.

Za dojenčka živalsko mleko ni primerno, ker vsebuje preveč kazeina in nikdar ne more popolnoma nadomestiti materinega mleka. Zato naj se ga uporablja le v skrajni sili. Nešteto otrok zaradi tega vsako leto umre v nežni mladosti.

Mleka se človek kmalu nasiti. Odraslemu ni neobhodno potrebno, saj žive na svetu narodi, ki mleka nikdar ne uživajo, ker jim to brani običaj. Kdor mleko težko uživa, naj ga primeša oslajeni kavi in naj ga deva v druga jedila. Pinjeno in kislo mleko ter smetana so lažje užiti.

Iz mleka izdelujemo maslo, sir in skuto. Sir napravljajo na ta način, da od 30 do 35° C toplemu mleku dodajo sirišče. V sirišču se nahaja neki ferment, ki povzroči, da se kazein zgosti in se vsede na dno. Sirar ga vzame iz kotla, iztisne iz njega sirotko in ga dene v obod.

Po tolščobi ločimo sire v tolste, poltolste in puste. Prve izdelujejo iz polnega naravnega, druge iz posnetega, puste pa iz močno posnetega mleka.

Skuto dobimo, če sirotko segrejemo na 85 do 93° C in jo okisamo. Tedaj se izloči neka bela snov, ki jo imenujemo skuto ali mehki sir. Izredno okusna je skuta napravljena iz celega mleka.

(Dalje prihodnjič.)

O TESTENINAH

Zadnjič smo govorile o rižu in pokazale na mnoge jedi, ki jih lahko pripravimo iz riža: danes si pa oglejmo še testenine, ki bodo sedaj v zimskem času gotovo mnogokrat na naših jedilnikih. Pa bo morda katera rekla: »Makaroni so makaroni, z njimi pa res ne morem kdovekaj pripraviti!« Pa so taka in enaka domnevanja zelo zmotna, tudi z makaroni napravimo mnogo jedi in moremo nuditi vsakovrstno izpremembo. Preden preidemo k posameznim receptom, pogledjmo, kako bomo testenine pravilno kuhale.

Nekatere vrste testenin so včasih grenke ali imajo kak drug neprijeten okus. Tega zelo omilimo, če jih zakuhamo v vreli vodi, pustimo 5 minut vreti, potem jih odcedimo, oplaknemo z mrzlo vodo in vnovič denemo kuhati v vrelo slano vodo ali v mleko: Da, tudi v mleko, za razne močnate jedi, posebno za narastke skuhamo testenine v mleku, ko smo jih prej prevreli v vodi. Testenine kuhamo po debelosti 15 do 20 minut. Ne več pa tudi ne manj. Pazimo, da imamo dober ogenj in da hitro zavro, ko smo jih stresle v vodo. Če voda dolgo ne zavre, se razmočijo in razkuhajo. Kuhane testenine odcedimo in zopet oplaknemo z mrzlo vodo, da se lepo ločijo in ne sprijemljejo. Potem jih uporabljamo. Če hočemo testenine zakuhati v juhi, bodisi mesni ali krompirjevi ali fižolovi, ali zelenjavni juhi, jih bomo samo kratko prevrele in potem v juhi do konca skuhale. Testenine kuhamo vedno v obilni vodi; če jih pa kuhamo na mleku, ga pa dolijemo le toliko, da se nazadnje pravilno zgostijo, da nam mleka ni treba odlivati. Na 30 dkg testenin vzamemo 1 liter mleka. Testenine večkrat premešamo in jih pustimo pokrite hladiti, predno jim dodamo še druge dobrote.

Kaj bomo iz testenin vse skuhale? Omenile smo že, da jih zakuhamo v razne juhe. Tudi »Vigred« je že prinesla navodilo za fižolovko s testeninami. Podobno pripravimo krompirjevo in zeljnato juho. Posebno dobra je zelenjavna juha s teste-

ninami in seseklano govedino. Na Goriškem skuhamo ješprenj s fižolom in kislo repo ter zakuhamo še testenine. Tudi v juhi z zeljem in fižolom sem že jedla testenine, pa jih moram prav pohvaliti. Taka jed izda za celo kosilo, pa je treba le enkrat zabeliti.

Testenine kot samostojno jed ali prilogo poznamo le zabeljene z drobtinami ali kvečjemu še s paradižnikom. Pripravimo jih pa lahko na vse načine, kakor rižoto. Z zelenjavami, z gobami, z jetrcami, z možgani itd. Da prihranimo mast, jih le malo zabelimo, potem pa potresemo s parmezanom. Za prilogo jih pa sploh ni treba beliti. Stresemo jih kar v dotično jed ali omako in vse skupaj potresemo s parmezanom.

Močnate jedi iz testenin pripravimo v obliki narastkov z jajci ali brez njih z vložki raznega sadja ali kakega nadeva. Oglejmo si še nekaj podrobnih navodil, ki nam razgibljejo domišljijo, da bomo še same sestavljale nove jedi iz testenin.

KUHARSKI ZAPISKI

Laška juha

$\frac{1}{2}$ kg govejega mesa zreži na majhne kocke in ga pristavi s pol litra belega vina in 1 litrom vode. Odišavi s soljo, poprom, zribanim korenčkom, koščkom zelene in peteršilja, žlico paradižnikove meze, vršičkom timeza, listkom lavorja in zrnom strtega česna. Vse skupaj naj pokrito počasi vre, da se meso zmehča. Potem zakuhaj $\frac{1}{4}$ kg drobno nalomljenih testenin in pusti, da se skuhamo. Postavi na mizo in daj poleg za vsak krožnik žlico zribanega parmezana. Jed je zelo izdatna in ne potrebuje nobene zabele.

Mineštra z makaroni

Glavico ohrovta zreži na rezance, na kocke pa zreži pol zelene, korenček, 1 kolerabico in 1 peteršilj. Segrej 2 žlici olja, prepraži na njem veliko seseklano čebulo in 15 dkg sesekljanega govejega mesa. Ko

zarumeni, dodaj žlico paradižnikove mezge in pripravljeno zelenjavo. Zalij z vodo, osoli in oporaj ter dodaj 1 ali 2 kocki za juho. Ko se vse skupaj že zmecha, zakuhaj še 20 dkg nalomljenih testenin. Odišavi še s papriko, timezom in česnom, potresi s parmezanom in postreži.

Milanski ragu

Sesekljaj $\frac{1}{2}$ kg svinjskega mesa in ga zmešaj s sesekljano čebulo, z zrnom strtega česna, žlico sesekljanega peteršilja ter soljo in poprom. Segrej 3 žlice olja in za oreh presnega masla ter sprži na njem pripravljeno meso. Zalij z $\frac{1}{4}$ l belega vina in pokrito duši 20 minut. Medtem zlomi drobno $\frac{1}{2}$ kg špagetov, jih skuhaj in deni k mesu. Primešaj 10 dkg goste paradižnikove mezge in zrahljaj z nekaj žlicami vode. Naloži v namazane porcijske skledice, potresi dobro s parmezanom in postavi v pečico, da se parmezan začne topiti. Potresi s sesekljanim peteršiljem in postavi zelo vroče na mizo.

Zrezki iz testenin

3 dkg nalomljenih makaronov skuhaj v slani vodi, potem jih odcedi in sesekljaj. Pretlači 3 do 4 kuhane krompirje, 1 hrenovko ali 15 dkg posebne salame pa zreži na drobne kocke. Segrej za oreh masti, prepraži pol sesekljane čebule, žlico zelenega peteršilja in zrezano hrenovko ali salamo.

Odstavi in dodaj makarone in krompir. 1 jajce, žlico moke, potrebno sol in žlico zribanega parmezana. Oblikuj zrezke, pavaljaj jih v drobtinah in speci ter daj s kako zeleno prikuho na mizo.

Testenine z zelenjavo

Sprži na žlici masti 1 kolerabico, 1 korenček, pol zelene, 1 peteršilj, 1 veliko čebulo in pol rumene kolerabe. Osoli, ter dodaj žlico paradižnikove mezge. Če je potrebno, razredči z žlico vode. Skuhaj pol kilograma makaronov, jih odcedi in oplakni z mrzlo vodo. Med praženo zelenjavo zamešaj žlico drobtin in zabeli s tem makarone. Potresi s parmezanom in postreži. Podobno pripraviš makarone z gobami, ali jetrcami.

Špageti s sardelami

Skuhaj, odcedi in oplakni 40 dkg špageti. Na olju sprži pol sesekljane čebule, žlico zelenega peteršilja, 4 do 6 sesekljanih sardel ali toliko sardelne paste ter nekaj kaper, dodaj 2 do 3 žlice paradižnikove mezge in zamešaj makarone. Večkrat premešaj, da se špageti dobro segrejejo in prepražijo.

Špageti z jabolki

Zavri 1 liter mleka, dodaj ščepec soli in 4 dkg sladkorja ter zakuhaj $\frac{1}{4}$ kg drobno nalomljenih, v vodi prevrelih testenin. Skuhaj jih med večkratnim mešanjem, da se zgostijo ter takoj zamešaj 2 do 3 na kocke zrezana jabolka. Postavi pokrito v stran, da se shladi. Medtem vmešaj penasto 1 jajce in 4 dkg sladkorja, odišavi s cimetom in primešaj polagoma ohlajene testenine. Stresi v namazano, z drobtinami potreseno kozico in speci v srednjetopli pečici. Pečeno potresi s sladkorjem in daj z marmelado omako na mizo.

Nadevan makaronov narastek

Skuhaj $\frac{1}{4}$ kg drobno nalomljenih testenin kakor prej. 12 dkg zmletih orehov zmešaj z 2 do 3 žlicami marmelade. Vmešaj 6 dkg sladkorja z limonovo lupinico in 1 jajce ter primešaj polagoma kuhane in ohlajene testenine. Deni jih polovico v namazano in z drobtinami potreseno kozico, namaži z orehovim nadevom in pokrij z drugo polovico. Speci v srednjetopli pečici ter daj z oslajenim vročim mlekom na mizo.

Podobno nadevaš narastek s sirovimi ali makovimi nadevi, z gosto jabolčno čežano, s kuhanimi suhimi slivami ali kakim drugim kompotom.

Če hočeš jed še zboljšati, dodaj 2 jajci in naredi iz beljakov sneg. Lahko vmešaj tudi žlico presnega masla ali masti.

Navodilo, kako pripravimo s testenini tako zvano grmado, je bilo v 10. številki letošnje »Vigredi«.

Poverjenice! Preberite razpis nagrad za pridobivanje novih naročnic na zadnji strani!

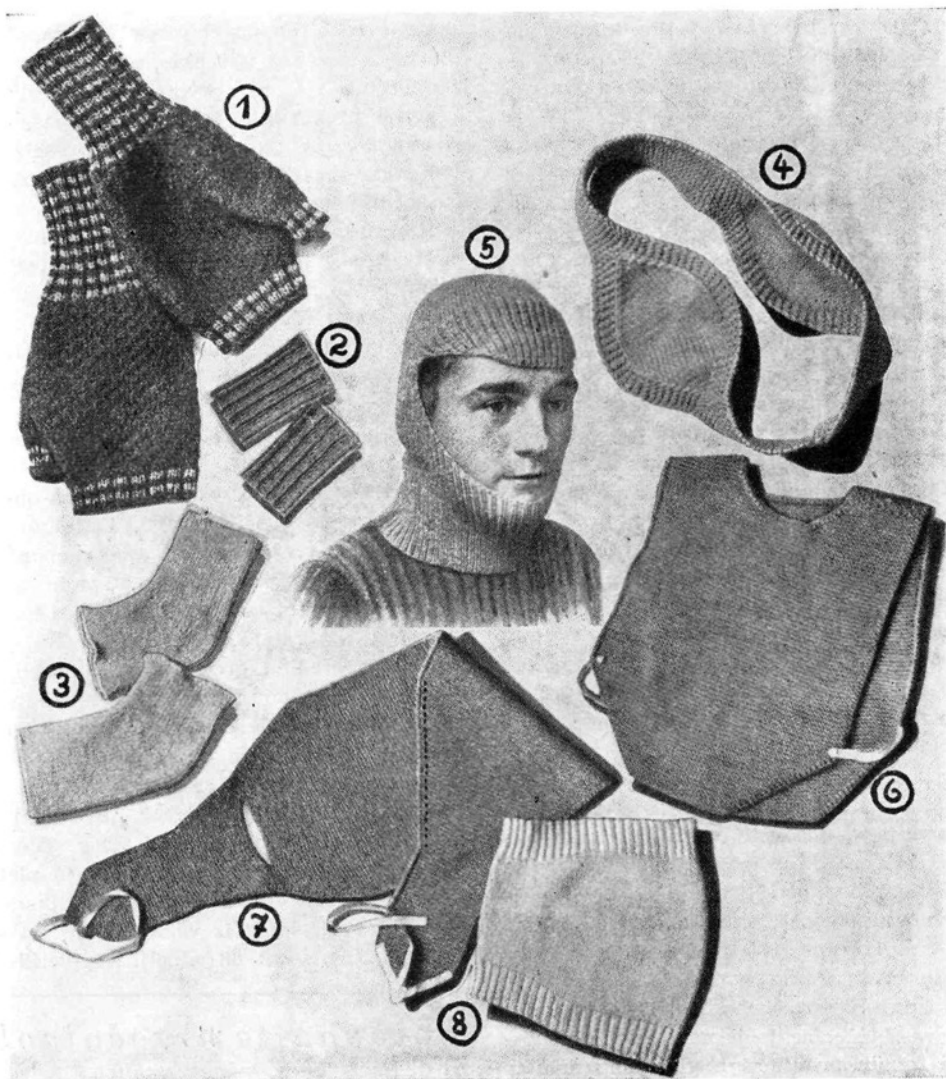
ZA PRIDNE ROKE

PRAKTIČNE PLETENINE ZA MRZLE ZIMSKE DNI

(Iz starega materiala)

1. Za rokavice brez prstov nasnuj 60 petelj ter pleti 36 krogov 2 desno, 2 levo. V 3. vrsti (po robu) dojemi iz vezi pred prvo in iz vezi po drugi petlji po eno novo petljo. Tako dojemaj v 7. vrsti in še 6 krat v vsaki sledeči 4. vrsti (vedno iz vezi pred in po na novo dojeti

petlji), da imaš nov vstavek osemnajstih petelj. — V začetku 34. vrste pređeni teh 18 petelj na zaponko, nasnuj 10 novih petelj in skleni krog. V vsakem 2. krogu snemi prvo in zadnjo od teh desetih petelj; da ostaneta le dve petlji. — Po petdesetih krogih (po robu) pleti še 8 krogov 2 desno, 2 levo, nato odveriži. — Iz zaponke daj petlje na pletilke, iz roba desetih petelj poberi nanovo 10 petelj ter skleni krog za palec. — V vsakem dru-



gem krogu snemi prvo in zadnjo od desetih petelj, da ostane končno 20 petelj, čez katere pleti še 8 krogov 2 desno, 2 levo.

2. Zapestni grelec. (30 gr srednjedebele volne, 3 pt. je 1 cm). Nasnuj 40 petelj in pleti 45 krogov 2 desno, 2 levo, 14 cm v višino. Rahlo odverži.

3. Grelec za kolena. (60 gr volne, pletilke 2½.) Grelec, ki se raztegne v 40 cm krog, pleti z dvojno nitjo. Nasnuj 88 petelj in pleti 44 krogov, 1 desno, 1 levo. — Od 44. kroga oblikuj koleno tako, da vrste skrajšuješ. V naslednjih vrstah pleti namreč 85 petelj (3 ostanejo nepletene), obrni, popleti 82 petelj (3 petlje zopet ostanejo nepletene), obrni, pleti 79 petelj, itd. Po 18. skrajšanih vrstah pa vrste zopet razširjaš za 3 petlje, tako popleteš v sledečih vrstah vseh 88 petelj. — Čez te pleti še 26 krogov in rahlo odverži.

4. Ušesni grelec. (30 gr volne — 3 pt. je 1 cm). Grelec pleti v enem kosu. Nasnuj 10 petelj ter pleti samo desne 50 vrst. Za ušesni poklopec v 51. vrsti spleti iz vezi po peti petlji eno novo petljo. Prvih in zadnjih pet petelj pleti vedno desno, novo dobljene petlje pa desno zgoraj, torej 1 vrsto desno, 1 vrsto levo. — V 53. vrsti spleti iz vezi pred in za srednjo (novo) petljo spet po eno novo petljo. Tako stori še devetkrat v vsaki drugi vrsti, da je poklopec (brez 10 stranskih petelj) širok 21 petelj. — Od 83. vrste dalje pa na istih mestih, kjer si prej dojemala, sedaj snemaj v vsaki 2. vrsti, da preostane le 10 obrobnih petelj, ki jih pleti še dalje samo desno. 152. vrsta je sredina grelca, drugo polovico pleti po gornjem načinu dalje. Začetek in konec sešij skupaj.

5. Naglavna športna čepica. (85 gr volne — 3 d. pt. je 1 cm). Prični spodaj ter nasnuj 130 petelj in pleti v krogu 1 desno, 1 levo. — V 44. krogu odverži prvih 22 petelj ter pleti dalje v vrstah. Za izrez obraza v začetku in na koncu prve do šeste vrste (po odverženju) in še 11 krat v vsaki sledeči 2. vrsti spleti po dve petlji skupaj. Z novo nitjo nasnuj posebej 18 petelj za čelnik in pleti 24 vrst 1 desno, 1 levo. Od prve do osme vrste in še 8 krat v vsaki sledeči drugi vrsti dojemaj na obeh straneh po eno novo petljo. Za čelnik dobiš na ta način 50 petelj, ki jih priključiš h glavnemu delu in

skleneš v krog. Čez ta krog pleti še dva, 1 desno, 1 levo, nato pa pleteš samo desno dalje. Po dvajsetih desnih krogih čez 124 petelj, prični s snemanjem. Petlje od sredine čelnika enakomerno razdeli na 4 pletilke ter spleti v vseh krogih na koncu vsake pletilke po dve petlji skupaj. Ostane še 8 petelj, ki jih potegni skupaj.

6. Prsni grelec. (70 gr volne — pletilke 3½ — 4 pt. je 2 cm). Za sprednji del nasnuj 24 petelj in pleti vedno desno. Na koncu vsake vrste dojemaj po eno petljo, da imaš 70 petelj, čez katere pleti do 146. vrste. — V 147. vrsti odverži srednjih 14 petelj za vratni izrez ter skončaj vsako ramo zase. Ob vratu 8 krat posnemi po 1 petljo v vsaki drugi vrsti. Ramo skončaj tako, da pri desni in levi rami v 166. vrsti in nato v vsaki drugi vrsti odveržiš (ob rokavu) prve oziroma zadnje 4 petlje toliko časa, da vse odveržiš. — Hrbtni del pleti kot sprednji, toda šele v 166. vrsti odverži srednjih 24 petelj, nato pa snemaj samo 3 krat v vsaki drugi vrsti. — Oba dela združi ob levi rami, desni pa prišij gumbe in zanke. Ob straneh spodaj prišij po 1 gumb, na katere pripni primerno dolgo elastiko z gumbicami.

7. Moški trebušni grelec. (150 gramov volne, plet. št. 4). Nasnuj 3 petlje, na koncu vsake vrste dajemo eno novo petljo, da imaš 25 petelj. Pleti vedno samo desno. Čez 25 petelj pleti 80 vrst, v 81. vrsti in še 21 krat v vsaki 4. vrsti na obeh straneh dojemaj po 1 petljo. V 121. vrsti srednjih 25 petelj odverži za razporek, v sledeči vrsti pa nasnuj nad njimi 25 novih petelj. Po zadnjem dojemanju imaš 69 petelj, čez katere pleti dalje do 240. vrste, ki je sredina grelca. Drugo polovico dalje v obratnem redu, le razporek odpade. Zadnje 3 petlje odverži in prišij trakove.

8. Ženski trebušni grelec rabi 70 gr volne in pletilke št. 2½ in 3 (3 pt. je 1 cm). Grelec je spredaj visok 34 cm, zadaj pa 26 cm. Nasnuj 44 petelj in pleti samo desno 70 vrst z debelimi pletilkami. — V 71. vrsti spleti iz vsake druge petlje 2 petlji, da dobiš 66 petelj na pletilko.

Poravnajte naročnino!

Čez te pleti 250 vrst. — V sledeči vrsti spleti vsako drugo in tretjo petljo skupaj, da imaš spet 44 petelj. Pleti še 70 vrst, nato odverži. Začetek in konec sešij sku-

paj. Zgoraj in spodaj naberi iz vsakega vozlička po eno petljo in pleti s tankimi pletilkami 25 krogov 2 desno, 2 levo za rob, nato rahlo odverži.



MODA

1. **Damski zimski plašč** ima modne dolge reverje in mal pokončni ovratnik iz krzna.

2. **Bluzasta obleka** iz progastega blaga je zelo lična.

3. **Klasični krojaški kostum** zapenjamo v dveh vrstah, je vedno eleganten in se prilega vitkim in močnim postavam.

4. in 5. **Modela sta** primerna za predelavo starih oblek.

6. **Zvončasti zimski plašč** zapenjamo ob strani, ki je obrobljena s krznom.

7. **Brezpasna, z drugobarvnim telovnikom izdelana obleka**, je primerna za močnejše postavne.

8. Preko krila segajoča, **brezpasna telovniška oblika bluze** z vitko učinkujočimi podolžnimi predeli.

9. **Posebno praktičen plašč** z ali brez kapuce za naše šolarke.

Vigred slovenskim ženam in dekletom

S to številko dopolnjuje Vigred svoje 19. leto in s prihodnjo stopa v 20. leto življenja. V vseh teh letih je skušala kot dobra prijateljica in svetovalka obiskovati domove slovenskih žena in deklet vsak mesec in jim je v ta namen prinašala raznovrstnega branja za zabavo in pouk. Razširila se je povsod, k čimer so ji pripomogle stare znanke in prijateljice, ki so ji s svojo dobro besedo pridobivale vsako leto novih naročnic. Kakor so storile vsako leto, tako bodo tudi za prihodnje jubilejno leto pridobile kolikor se da novih naročnic.

Kakor vsako leto razpisuje tudi letos Vigred nagrade za svoje najpridnejše nabiralke novih naročnic. Pogoji za doseg razpisanih nagrad je edino ta, da je do 31. marca 1942 plačana celoletna naročnina. Za nove naročnice se smatrajo take, ki niso doslej prejemale Vigredi ne na svoj naslov, pa tudi ne na naslov poverjenice.

Naročnina znaša 11.50 L.

Nagrade so sledeče:

Za 15 novih naročnic 60 L v gotovini, ali v blagu.

Za 10 novih naročnic poljuben predmet v vrednosti 40 L.

Za 5 novih naročnic poljuben predmet v vrednosti 20 L.

Za 3 nove naročnice plačana naročnina za 1 izvod Vigredi 1942.

Predmeti so: knjige, razpela, izdelki iz papirja itd.

Naročnina se do konca marca 1942 plačuje tudi lahko v obrokih.

Žene in dekleta, na delo za svoj list!

DOBRE KNJIGE

Filoteja ali navodilo sv. Frančiška Saleškega za bogoljubno življenje. Priredili ljubljanski bogoslovci. Ljubljana 1941. Založila Kongregacija bogoslovcev in duhovnikov v Ljubljani. Cena luksuzni izdaji 28 L, v platno vezani 24 L. Tiskala Ljudska tiskarna v Ljubljani. Marsikdaj smo v zadnjih letih iskali po knjigarnah strnjenege navodila za bogoljubno življenje, pa so nam po večini odgovarjali, da je **Filoteja**, ki jo je priredil pokojni profesor A. Kržič, pošla. Tako nismo imeli te dragocene knjige v slovenskem prevodu. Hvala ležno smo prejeli novo izdajo, ki ima od prejšnje tudi to prednost, da je popolna, dočim je bil v stari izpuščen stanovski pouk zakonskim. Saj prav v današnjih časih posebno rabimo tega pouka, kako je tudi zakonski stan pripomogel zveličanja in duhovne popolnosti. »Nova Filotelija« bodi duhovna opora tistim dušam, ki jim ni dana velika milost, da bi duhovnik vodil in urejal njihovo duhovno življenje. **Filoteja** pa naj neguje tisto večno luč, ki gori v človeških srcih. Koliko duš je že pripeljala na vzvišene vrhunce duhovnega življenja. Naj bi tudi številnim Vigrednicam, ki stremijo za popolnejšim duhovnim življenjem, kazala pot na te vrhunce!

Vsem tistim Vigrednicam, ki so večkrat povpraševale po Ušeničnikovi »**Knjigi o življenju**«, sporočamo, da je izšla v novi izdaji kot X. zv. njegovih izbranih spisov in jo lahko dobe v Ljudski knjigarni.

BRALCEM »KNJIZIC«!

Polnih 8 let izhajajo te lepe, drobne knjižice. Izšlo je že 186 takih veselih, resnih, vzpodbudnih knjižic. Zlasti knjižice zadnjih mesecev našim rednim bralcem zelo ugajajo. To je čisto naravno, saj so postale sodobne, da bolj ne morejo biti. Naj Vam povemo, da bodo vnaprej prav take.

Toda enega je treba: več naročnikov, več naročil! To »Knjižice« tudi zaslužijo in prav od Vas pričakujejo. Premalo je samo reči: »To in to knjižico bi morali povsod razširiti,« treba je vsaj nekaj storiti. Obračamo se zlasti na Vas, dekleta. V vsako vas spravite vsaj tri, štiri knjiži-

ce (mnogokje jih je toliko komaj v celi župniji!) Spoznajmo vsi klic časa:

Več poljudnega verskega cenenege čtiva v vsako družino! To prednost imajo predvsem »Knjižice«. Kakor dve svetli luči bosta prisijali vsak mesec dve novi knjižici v Vaše hiše in to za ceno ene lire. (Letno izide 24 knjižic in naročnina 12 L.)

Dekleta! Storite vse, da pride vsaj par knjižic v vsako vas! Pričakujemo veselih naročil.

Uprava »Knjižice«, Ljubljana, Rakovnik.

V »Slovenčevi knjižnici« so od zadnjič izšle tri nove knjige. Kot drugi zvezek »**Marianna Sirca**« italijanske odlične pisateljice Grazie Deleda, kot tretji zvezek Björsternova »**Deklica s Prisoj**« in kot četrty zvezek »**Podkroški gospod**« od Dolores Vieser. V drugem zvezku je ljubezenska povest Marianne Sirca in roparja Marka. Povest je zelo privlačna in lepa. V tretjem zvezku je Kremžarjev prevod »**Deklica s Prisoj**« in Čampov prevod »**Anže**«. Dasi sta obe povesti iz severnih krajev, sta zelo domači po posrečenem prevodu, da ju lahko bereš kot izvirno povest. Četrty zvezek pa je še prav posebno naš, ker slika življenje med koroškim plemstvom in ljubezen plemiča do slovenske deklice Alenke, ki da vsemu življenju novo smer. Prevod je oskrbel Janez Pucelj tako dovršeno, ko je vanj položil toliko pristnega slovenskega duha, da ne moreš drugače, kakor da se zamisliš v stare čase, ko so bili Slovenci naseljeni še prav v tistih krajih, ki so jih ohranili do sedanjih časov. Ker so te knjige samo po 5 L, si jih lahko omisli vsak in mu ne bo žal, ker mu bodo zaradi svoje lepe opreme pravi okras domače knjižnice.

»**Mohorjev Koledar**« je tudi izšel prav zadnje dni. Ta in pa zadnjič omenjeni Finžgarjev »**Gospod Hudournik**« sta zaenkrat zastopnika letošnjega daru naše najstarejše in najodličnejše knjižne zaloge. Ko bomo od poverjenikov prejeli ti dve knjigi, bomo takoj vplačali naročnino za prihodnje leto. Vsi se bomo oklenili svoje knjižne zaloge in ji bomo skušali nabrati tudi novih naročnikov. Zlasti Vigrednice naj ne pozabijo svoje dolžnosti!

*Ali že imate električen
likalnik in kuhalnik?*

Najlepše in primerno božično darilo gospodinji so električni aparati, ki se jih poslužuje pri vsakodnevni opravih



M E S T N A ELEKTRARNA LJUBLJANSKA

PRODAJALNA: MESTNI TRG 1 • RAVNATELJSTVO: KREKOV TRG 10/II

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

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

LJUDSKA POSOJILNICA V LJUBLJANI

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

Ljubljana, Miklošičeva c. 6, v lastni palači nasproti „Uniona“

obrestuje hranilne vloge najugodnejše. Nove in stare vloge, ki so v celoti vsak čas razpoložljive, obrestuje po 4⁰%, proti odpovedi do 5⁰%