

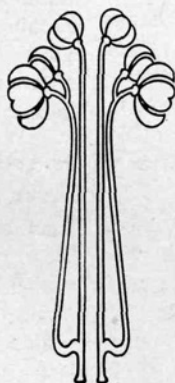
*Spedizione in abbonamento postale.
Poština plaćana v gotovini*

VIGRED

Ž E N S K I L I S T

L E T O 1 9 4 3 - X X I

3



Tiska Zadrúžna tiskarna (M. Blejec) v Ljubljani.

— Za pridne roke: Moda. — V naših domovih: Kuharski zapiski.

»**Duhovni koledarček 1948**« bo imel svojo izredno vrednost tudi po tem letu. V njem je namreč edinstvena zbirka svetih odpustkov in dobrih del, ki jih je Cerkev obdarila z odpustki. — Knjižica »**Oče domovine**« (spisal dr. Farkaš) nam prinaša svetel zgled iz življenja svetih. Ko prebereš to knjižico o bl. Nikolaju de Flüe, zaščitniku švice, se ti trpečemu v duši jasni; vesel postaneš, kajti svetel zgled spokornosti in blagoslovljenega prenašanja trpljenja človeka dviga. Knjižica začne s čudovitim dogodkom 13. majnika 1940. — Te dni je izšel »**Satan**« (spisal dr. Knific); že ime pisatelja napoveduje lepo novo knjižico. — Naročite se na »Knjižice«; naročnina 12 lir.



Marijino oznanjenje



Marijino oznanjenje je eden najstarejših Marijinih praznikov. Vesela vest, ki jo je prinesel nadangel Gabrijel iz nebes, je bila povod, da je Cerkev že zelo zgodaj določila poseben praznik za to. Papež Benedikt XIV. trdi, da so ga praznovali že v apostolskih časih. Točnega začetka ni možno dognati, resnica pa je, da ga je že v četrtem stoletju praznovala vesoljna Cerkev. V začetku so ta praznik imenovali »praznik preblažene Device«. Že od nekdaj je bil to dan 25. marca, ko je druga božja oseba, Bog Sin, v Marijinem telesu privzel človeško naravo.

Pobožni srednji vek je povezal ta dan še z drugimi znamenitimi dogodki. Pravi, da je ta pomladni dan tudi dan, ko je Bog ustvaril prvega človeka, da je bil prav na ta dan vesoljni potop v stari zavezi in da je bil 25. marca Jezus križan na Kalvariji. Vse to namreč opeva stara himna. Astro-

nomi, ki ob tem času pričenjajo astronomsko leto, trdijo, da je na ta dan v davnini Bog ustvaril svet.

Z najglobljimi čustvi hvaležnosti, češčenja in hvale Mariji in Odrešeniku praznuje Cerkev vsako leto ta praznik, ki nas spominja velikega trenutka, ko je Bog postal človek. S tem je bilo končano štiri tisočletno pričakovanje Odrešenika. Zdaj se je pričelo Njegovo življenje v naročju deviške Matere. Ta čudežna skrivnost je za vse človeštvo najvažnejši dogodek odrešenja. Zlasti za ženstvo je ta skrivnost posebno pomembna; kajti s častjo božje Matere je ženstvo zopet pridobilo čast, ki jo je po Evi izgubilo. Ne poje brez pomena naša narodna pesem:

»Kar nam je Eva, nesrečna, zgubila,
Roža Marija nam je zadobila...«

Cerkev nam nudi sredstvo, da se vsak dan spomnimo tega važnega, edinstvenega praznika: vsak dan trikrat nas zvon spominja angelovega pozdrava. Več kot šest sto let je že ta lepa vsakdanja navada vpeljana in gre do sv. Bonaventure nazaj, ki je leta 1269. določil, da se člani frančiškanskega reda in vse ljudstvo vsak dan spomnijo božje skrivnosti z angelskim pozdravom. Papež Janez XXII. je leta 1318. to pobožnost potrdil in obdaril z odpustki. Čez devet let nato je isti papež ukazal trikratni avemarija pri zvonjenju. Dva in štirideset let pozneje je cerkveni zbor določil jutranje zvonjenje in jutranji pozdrav. Zmaga nad Turki je dala povod, da se je angelski pozdrav vpeljal tudi opoldne (zmaga nad Turki pri Belgradu 1456).

Naši pobožni predniki so se vestno držali molitve angelskega češčenja; ne le v domači hiši, tudi v družbi in pri delu so opravili to molitev. Kakor hitro je zvon zapel, je prenehalo delo in utrujene roke so se sklenile k molitvi.

Danejeva Vida

Janez Jalen — (Nadaljevanje)

Ugašajoče življenje

Zorelo je sadje. Jutra so postala hladna. Čez dan se je ogrelo. Kakor hitro pa je zašlo sonce, je pričelo spet mraziti. Raz drevje se je obletalo prvo listje. Okrog hiš so vreščali vrabci. V vrhovih hrastov in lip so se pa zadirale vrane.

Polje je postajalo od dne do dne bolj dolgočasno. Praznile so se njive. Kleti so se polnile s krompirjem. Skednji so se pa okrasili z živo rumenimi kitami koruze.

Po vrtovih so ljudje obirali in otresali sadje, ga spravljali in sušili, stiskali iz njega sadjevec in ga tudi dokaj namočili. Pa je še ležalo vse naokrog.

Bolj zato, da otroka s čim zamoti, kakor pa zato, da bi kaj prida opravila, je Danejeva Vida Tončku in Vidki ukazala, naj gresta na vrt pobirat sadje. Jeranova otroka sta bila še vedno pri Daneju. Le Metka, ki je že za to in ono odvrnila, se je vrnila nazaj domov. In pa zavoljo šole.

Vida se ni utegnila ukvarjati z nečakom in nečakinjo. Imela je polne roke dela. Je bila sama za vse. Mama je še vedno gospodinjala pri Jeranu v Lescah. Sestra Alenka še ni vstala, čeprav je preteklo že več tednov, odkar so krstili Janezka. In pa — kar pogledati ni smela otrok. Preveč sta se ji smilila. Kakšna revčka bosta, če jima res mama umrje. Pred dvema dnevi so Alenko že z vsem prevideli.

Tonček in Vidka sta vzela košaro in odšla na vrt. V žarkih popoldanskega sonca, kolikor jih je pač moglo prodreti skozi krošnje drevja, sta se otroka sklanjala, pobirala hruške in jabolka in polnila košaro. Trikrat sta že prinesla nabrano sadje pod napušč in ga stresla v star čeber. Z izpraznjeno košaro sta otroka v četrtič odšla prav na konec vrta. Tam je ob poti stal velik, rdeče pobarvan križ. Debel, okrogel kamen je bil zavaljen v njega podnožje. Pa si je domislila Vidka, da bi pod križem za mamo pomolila. Tonček je bil tudi koj voljan. Otroka sta postavila košaro v travo pod košato jablano, odšla pod križ in pokleknila na podnožni kamen. Sklenila sta ročice in jih dvignila proti

Križanemu. Vedela pa nista, kaj naj molita, ko nikogar ni bilo, da bi jima povedal. Kar molče sta klečala z lepo sklenjenimi rokami.

Danejeva Vida je na njivi pulila korenje, da skuha kotel za prašiče. Opazila je nečaka in nečakinjo. Ni se mogla premagati. Čeprav se ji je mudilo, je pustila deo in po tihem odšla proti križu. Otroka je nista opazila.

Vida je obstala nekaj korakov daleč od križa, otrokoma za hrbtom. Prav takrat je Vidka le spregovorila in glasno zaprosila: »Ljubi Bogek! Naj naša mama nikal ne umljejo.« Vidka je utihnila. Tonček je pa začel glasno moliti očenaš.

Vida se ni ganila. Ni se mogla ubraniti solz. Šepetaje je molila z otrokoma vred očenaš.

Tonček in Vidka sta se pokrižala in vstala. Obrnila sta se naokrog in zagledala teto. Vidi je bilo kar nekako nerodno. Zazdelo se ji je, kakor bi bila zmotila molitev otrok. Da nekaj reče, je vprašala: »Kaj pa delata?«

Odgovoril je Tonček: »Bogca sva prosila, naj nam nikar ne vzame mame. Meni pa Vidki pa Metki pa Janezku pa atu.«

»Sta že pridna,« je pohvalila Vida mala dva. »In delala sta tudi pridno. Samo še tale jabolka poberita, potem me pa počakajta pred hišo. Koj pridem in vama dam malico.«

Otroka sta se spet lotila pobiranja. Pa se jima kar nič več ni ljubilo. Sta oba mislila samo na bolno mamo. Komaj pol košare sta nabrala jabolok. Potem sta spet prišla vsak na eno stran za roč in odnesla pobrano sadje v čeber pod napuščem. Utrujena sta sedla na klop pred vrati in čakala teto.

Vida je odšla nazaj na njivo. Napulila je še za naročje pese in naložila vso puljavo na koleselje. Pravkar je hotela odpeljati. Pa se je prav ta hip pripeljal po stezi Vehar in poskočil s kolesa.

»Dober dan!«

»Bog daj!« je odzdravila Vida in zavoljo lepšega še pristavila: »Prav ustrašila sem se vas.«

»Počemu me pa vičeš? Kaj sem mar res že videti tako star?

»Tisto ne. Samo Vehar ste.«

»Ti reci. In konec besedi.« Lojz je hotel biti kar hud.

»No, pa ti,« je pristala Vida na tikanje.

Vehar je povprašal po Matiju. Da orje za Ježo, mu je povedala Vida. Pa se Lojzu kar nič ni mudilo za gospodarjem. Začel se je pogovarjati. Vida ni mogla biti tako neotesana, da bi se izgovorila na delo in na zadrego in da jo čakata Jeranova otroka. Postala je.

Vehar je najprej pohvalil korenje, ki da je debelo, kakršnega letos še na nobeni njivi ni videl. Pa je koj preobrnil hvalo na

Vido: »Seveda! Če so tako pridne roke pri hiši, kakršne so tvoje —«

»Kaj misliš, da sem jaz korenje za korenjevec iz zemlje vlekla,« se je zasmejala Vida, ki je sedaj Lojza prav lahko tikala.

Tudi Vehar se je nagajivo zasmeljal: »Eee, navihanka!« Požugal je s kazalcem: »Nič nikar ne taji. O pravem času si znala korenje spraviti iz strnišča in pa dvakrat si ga oplela. Mar misliš, da ne vem.«

»Kaj bi ne. Samo koliko se motiš, ko praviš, da sem vse to utegnila sama narediti. Kako pa? Za oboje sem najela Lemežovo Jero.« Vida se je naslonila na koleselj in se ji kar nikamor več ni mudilo.

(Dalje prih.)

V deseto leto

Rakovniške Knjižice vrše že devet let zelo važen apostolat:

dajejo odgovore na pereča vprašanja, ki mučijo in motijo današnjega človeka v njegovem verskem in nravnem življenju;

poučujejo najbolj potrebne in najbolj važne resnice, ki so edino trdni temelj boljšega in pravičnejšega reda, katerega vsi pričakujemo, a ga ne bo, če ne bo zgrajen na tistih večno veljavnih temeljih, ki jih je Bog postavil;

kažejo zglede resničnega življenja in s tem stavijo žive vzore pred oči, da jim ogreti od njihove lepote in sreče sledimo.

Zaradi tega zaslužijo Knjižice, da se čim bolj razširijo med našim narodom, da postanejo vsaki družini reden gost, prijeten in koristen. Iz vsega srca želim, da bi našle Knjižice prav v vsakem kraju vnetih razširjevalcev. Zlasti verske organizacije, za vse, kar služi božji časti in zveli-

čanju duš, navdušene, naj bi v svoj tiškovni apostolat sprejele tudi Knjižice. Vsak dušni pastir bo prav tako z vneto širil ta drobn tisk, saj mu njegovo besedo na prižnici postoteri in jo nese v vsako hišo, prav posebno bi bilo potrebno nesti jo med tiste, ki božje besede sicer ne poslušajo.

V desetem letu želim Knjižicam, da bi našle pot k vsem slovenskim dušam in bi v teh izrednih časih v največji meri mogle vršiti svojo važno nalogo: učiti, tolažiti, voditi.

Naj dobri Bog da svoj poseben blagoslov izdajateljem, pisateljem razširjevalcem in čitateljem Knjižic.

Ljubljana, v decembru 1942.

† Gregorij Rožman, škof.

*

Knjižice nam v svojem desetem letu prinašajo krasne, vesele številke, ki bi nam bile vsem v veliko tolažbo in pomoč, če bi jih res brali in bolj širili.

Petričeva domačija

Dr. Ivo Česnik — (Nadaljevanje)

Pol leta je minilo od tedaj. Zapuščinska razprava po pokojnem Petriču je bila dokončana in zapuščina prisojena Andreju. Medtem so se zglasili upniki od najrazličnejših strani, pretili, terjali, tožili in se

vknjiževali na posestvo. Bremenski list je bil poln zastavnih pravic, izraženih v večjih in manjših številkah. Mladi Petrič pa si ni vedel in ni mogel pomagati iz zadrege in pogosto je v večernih urah po

trudapolnem delu za mizo opiral roke ob glavo, premišljeval svoje težave in pogosto se je čul iz njegovih ust vzdih. Mati Katra, ki je imela po testamentu izgovorjen kot do smrti pri hiši, je bridko čutila to sinovo bol in molčala in trpela.

Bilo je neke nedelje v poletju. Pri Petriču sta mati in sin ravno kosila. Andrej je hotel oditi v senco v Laz, da si odpočije od tedenskega truda. Mati Katra je pospravljala posodo in vprašala sina, kam je namenjen.

»Truden sem od skrbi in dela in rad bi si malo odpočil. Zato pojdem v Laz, da ležem v senco in malo zadremlem.«

»Jaz bi pa imela na tvojem mestu važnejši posel. Povem ti, Andrej, sin moj, stara sem in lahko se zgodi ta ali drugi dan, da obnemorem in ležem v grob k svojemu pokojnemu Jakobu. Treba ti bo pogledati za novo gospodinjo. Star si dovolj, zato si poišči ženo!«

»Star, star! Seveda sem dovolj star. Pomisliti pa morate, mati, da ne bo marala zlepa katera priti na zadolženo posestvo. Večne skrbi in težave bi imela in garati bi morala do smrti.«

»Skrbi, skrbi! Saj sem tudi jaz imela vse življenje skrbi in dom je bil zadolžen malo manj kakor danes, ko sem se primožila sem.«

»Saj ne pravim, da bi morda ne prišla ta ali ona na našo kmetijo, toda prinesla ne bo k hiši ničesar, da bi si opomogli. Brez dote pa ne smem vzeti ženske, sicer sem prepričan, da pride kmetija na boben prej kakor v enem letu. Vsako ženitovanje velja denar in kje naj ga dobim! Zadolžiti bi se moral znova. Nevesta z doto pa ne bo marala priti k naši hiši.«

»Kdo ve? Morda pa le! Povem ti, Andrej, da zelo rada pogleda za teboj Jurčičeva Marička iz Brekovca. Pravila mi je to sama. Preteklo nedeljo sem Maričko kar naravnost vprašala, če bi hotela morda k naši hiši. Dekle je zardelo in priznalo, da bi se ne branilo, če bi bil njen oče s tem zadovoljen. Nekaj dote bo imela in roke ima pridne, kar je glavna stvar za kmetijo, pa ponižna je in se ne nosi kakor ves mladi dekliški svet, ki rad obeša cunje nase.«

»Hm, hm, ali mislite resno, morda bi pa le kaj dosegel?«

»Rečem ti, Andrej, kar danes stopi k Jurčiču in poprosi za Maričkino roko. V jeseni je lahko svatba in na našem domu bo nova gospodinja, ki ti bo pomagala nositi težak križ.«

Andrej je bil zadovoljen s tem predlogom, si osnažil obleko, čevlje in klobuk ter se odpravil v Brekovec snubit.

Brekovec je bil od Petričeve domačije oddaljen eno uro hoda in je ležal v zatišju, v globeli, obdan od vseh strani z zelenimi travniki in sadnim drevjem. Više so se stezali bukov in smrekovi gozdovi. Vas je bila majhna, štela je komaj deset hiš, a bila je ljubka in čedna.

Pri Jurčiču so bili srednji kmetje. Redili so po šest goved in tri prašiče in celo jato kureline. Žito jim je dobro rodilo, krompirja so pridelali za vse leto in ga celo prodajali. Dom je bil nezadolžen in trden, in na to je bil Jurčič ponosen.

Ko je Andrej prišel k hiši, je dobil v senci pred njo gospodarja Matijo in njegovo ženo Franco. Maričke ni bilo doma, ker je šla, kakor tudi drugi otroci: Janez, Pavle in Jože k popoldanski službi božji. Gospodar Matija, ki je držal v rokah kmečki strokovni časopis, je začudeno pogledal mladega Petriča.

»Dober dan Bog daj!« je pozdravil Andrej in pogledal Matijo.

»Bog ga daj!« sta obenem odzdravila gospodar in gospodinja. »Kaj pa je tebe pripeljalo k nam? Sedi malo sem na klop, da mi poveš, kako je kaj, odkar je umrl tvoj oče. Bog mu daj večno luč! Dobra prijatelja sva bila zmlada. Krave sva skupaj pasla, pri vojakihi sva služila isto leto in vedno sva se dobro razumela, nikoli se nisva kregala. Bil je jako miren človek.«

»Miren človek je bil, miren, morda še preveč miren. Zato so ga pa nekateri žulili in izrabljali in od njega terjali velikanske obresti, da ni mogel na noben način zlesti iz dolgov. Ni mi prijetno in tudi materi ne, ker se morava ubijati, da rešiva dom. In jaz sem prepričan, da ga rešiva, morava ga rešiti. Bridko bi bilo, če bi moral prepustiti kmetijo drugim. Res jo poplavlja vsako leto bolj ali manj nadežna reka, vendar je domačija lepa in se prijetno prebiva na njej. Da vam odkrito povem, danes sem prišel k vam, da

dobim nekoga, ki mi bo pri mojem težkem delu in naporu stal ob strani in pomagal mašiti luknje, ki so jih prizadejale nesreče naši kmetiji v zadnjih tridesetih letih. Prišel sem, — ker nimam navade govoriti v ovinkih, povem kar naravnost — vas prosit za vašo hčer Maričko.

Andrej je govoril te besede počasi in je nazadnje zardel ter gledal Jurčiča in njegovo ženo ter čakal odgovora.

Matija je položil časopis na mizo, namrdnil čelo, stresel z glavo in pogledal svojo ženo. Franca je sedela mirno in rekla: »Počakaj, da se vrne Marička. Vedeti moramo prej, kaj poreče ona. Če te

ona ne mara, je vsaka beseda odveč. Če te pa ima rada, potem je kaj drugega.«

»Nič ne bova čakala Maričke! Povem ti Andrej, spoštujem tebe in tvojo mater, ker sta pridna, varčna in skrbna, toda preveč zadolženo posestvo imaš in pri tebi bi imela Marička večno trpljenje. Moja dolžnost pa je, da svoje otroke pripravim do kolikor mogoče dobrega kruha. Zato ti Maričke ne dam.«

Kratke so bile te besede, jedrnate, ostre in jeklene, kakor je bil jeklen značaj starega Jurčiča. Andrej je zardel in vstal ter se vzravnaval ponosno kvišku in se poslovil od Matije in njegove žene.

(Dalje prih.)

Prehrana zdravega in bolnega človeka

Milica Sivec — (Nadaljevanje)

Sprememba razveseljuje, medtem ko enoličnost utruja. Tega se mora zavedati vsaka kuharica in gospodinja. Ker se dado jedi pripravljati na najrazličnejše načine, je treba skrbeti na čim večjo mnogovrstnost jedilnika. Skrbna in iznajdljiva kuharica bo pogosto preskrbela svoji družini prijetno presenečenje in se bo izogibala enoličnosti. S tem bo dosegla, da bo družina z večjo slastjo segala po pripravljenih jedeh in zginile bodo njene pritožbe, da več odnese z mize, kakor prinese nanjo.

Zelo važna je prebava zaužite hrane. V ta namen moramo dati želodcu dovolj časa, da lahko v miru prebavlja. Vedeti moramo, da ostane v želodcu na primer

ena petinka litra pijače, bodisi vode, čaja, kave, vina in mesne juhe, od 1 do 2 uri. Ista količina kave s smetano, kakava z mlekom pa že 2 do 3 ure. Težja jedila ostanejo v želodcu 3 do 4 ure, najtežja, na primer leča, fižol, grah, mastno meso, prekajeno meso pa celo do 5 ur.

Zdravniki trdijo, da ljudje v normalnih časih preveč jedo. Telesu je treba dovajati le toliko novega gradiva, kolikor ga rabi za rast in svoje vzdrževanje.

Ne smatramo tedaj hrane in pijače kot predmet, s katerim zadoščamo svojemu požrešnemu poželenju, temveč kot dar božji, ki nam je potreben za ohranjanje zdravja in življenja.

(Dalje prih.)

Gospodinska kemija

Ing. Nežima Albin — (Nadaljevanje)

Iz prej opisanih vlaken se sprede **preja**. Bistvo predenja obstoji v tem, da se očiščena vlakna uredi tako, da leže med seboj vzporedno. Nato se vlakna sučejo in istočasno raztegujejo. Tako dobimo **nit**. Če sestavimo dve ali več niti preje, dobimo **sukanec**, ki ga uporabljate pri ročnih delih: za vezenje in kvačkanje in pri šivanju.

Tkanino dobimo pri tkanju prejnih niti. Na statvah ali na tkalnem stroju se položi vzporedno mnogo niti. Prve niti so **osnove**, druge pa imenujemo **votek**. Pri gotovem

blagu so osnove one niti, ki teko po dolžini blaga, votek pa je nit, ki gre po širini tkanine. S prepletanjem votka preko in pod osnovo nastane razno vezenje in po tem tudi druga vrsta, kakovost in zunanji videz tkanine.

Ko blago zapusti statve, še ni sposobno za prodajo, ampak se mora podvreči še raznim izpopolnitvam, ki jih nazivamo s skupnim imenom — **apretura**. Sem spada pranje, beljenje, barvanje, sušenje, likanje. Po potrebi se tkanina namaka še v razna

lepljiva sredstva, kar je apretura v ožjem smislu, po potrebi pa se tkanina še kuštra, valja, striže, smodi, mercerizira in tiska.

Ocenjevanje in preskušanje tekstilnega blaga opravljamo z našimi čutili in mikroskopsko ter kemično z različnimi aparati.

Gospodinja bo ta pregled opravila s svojimi čutili.

Najprej mora pregledati, iz kakšnega materiala je blago tkano. Vážna je ugotovitev **dolžine** vlakna. Če hoče dobiti posamezno vlakno, je treba nit odvit. Čim daljše je vlakno, tem boljši je material. Ta pregled je treba napraviti v obeh smereh: torej je treba pogledati posamezne niti iz osnove in tudi iz votka, ker je mešanica raznih vlaken v osnovi mnogokrat drugačna kot je sestava votka.

Sledi preskus z ognjem. Posamezna vlakna približamo plamenu in opazujemo način zgorevanja. Če vlakno bolj slabo gori, imamo opravka z bombažem. Če hitreje gori, je umetna svila ali staničevina (Zellwolle), če pa je actatna svila, vlakno ne gori, ampak se bolj tali in dela male bunkice. Volna tudi prav za prav ne gori, ampak se bolj tali in tudi dela bunkice.

Sledi pregled **prijava**, ki je možen trd ali mehak. Pri mečkanju pusti bombaž gube in ni elastičen kot volna, ki kar odskoči iz roke in ne dela gub. Možno je sicer, da bo tudi čista volna ostala zgubana, vendar se bodo gube sčasoma popolnoma zgubile. Ta pomanjkljivost je odvisna od kvalitete volne.

Pri volni bi rad opozoril še na razliko med česano volno (Kamgarn) in mikano volno (Streichgarn).

Česana volna (Kamgarn) ima vselej zelo dolga vlakna (do 36 cm) in so vsa vlakna lepo vzporedna. Mikana volna pa

je napravljena iz ostankov in ima kratka vlakna. Obe vrsti tkanine ločimo po videzu, ker je blago iz česane volne (Kamgarn) vedno bolj gladko in mehkejšo kot je blago iz mikane volne, ki je bolj kosmato in raskavo.

Nadalje je treba pregledati še **barvanje** blaga. Pri barvanju ločimo več obstojnosti. Najvažnejša je **vodna pristnost**, ki je v tem, da blago ne sme v vodi oddati barve. Za preizkus stalnosti pri pranju se preplete barvan vzoreček z istovrstnim nebarvanim materialom. Nato se temeljito spere v vodi, v kateri je 5 g običajnega mila ali 1 g sode v enem litru. Po pranju mora biti nebarvani vzoreček popolnoma bel. Slabo barvane tkanine lahko izgube barvo tudi s trenjem in blago pobledi že po kratki uporabi. Poleg tega zamaže tako blago tudi naše perilo. To slabo lastnost preskusimo tako, da se preko 10 cm dolgega vzorca potegne nekajkrat z belim robcem. Slabo blago bo robec zamazalo. **Stalnost na svetlobi** preskusimo na ta način, da prekrijemo del vzorca s črnim papirjem in ga izpostavimo sončnim žarkom. Po 6 dneh odgrnemo papir in vidimo, če se je barvna niansa izpremenila. Za ženske je važna lastnost blaga, da je odporno proti potu.

Ločimo več sijajev. Obstoje, stalen sijaj dosežemo na primer pri bombažu z mercerizacijo. Bombaž namočimo pod 20 stopinjami Celzija v lug določene jakosti. Nato se vlakno raztegne in izpere lug. Odstranijo se pektini in tudi oblika vlakna se spremeni. S tem pa se menja tudi odboj svetlobe. Ker se pri pranju oblika vlakna ne spremeni, ostane sijaj obstoje. — Drugače je pri klotih, v katere se mehanično vprešajo cik-cakaste gubice. (Na en mm 8—20 gub). Če klot pri pranju zmočimo, se površina izravna in sijaj izgine. Lahko pa pri klotu ohranimo sijaj, če ga peremo v vodi, v katero smo nastrgali krompir.

Če je blago raskavo, se nitke kmalu odrgnejo in obrabijo. Tedaj se prične obleka na takih mestih, kjer se stalno drgne, neprijetno svetiti. Gospodnje bodo lahko popravile ta sijaj, na primer pri moških hlačah na ta način, da bodo namočile hlače v vodi, v katero dajo malo amonijaka in jih nato zlikajo.

*Poravnajte naročnino še
ta mesec in pridobivajte nam
novih naročnic, ker s tem
omogočate redno izdajanje
našega lista!*

S tem sem odgovoril na več vprašanj, ki sem jih združil.

Odgovoriti moram še gospe M. S. Ko perete obleke, pustite okraske druge barve madeže. Preizkusili ste že več tozadevnih praktičnih receptov, pa se Vam še ni posrečilo odstraniti madežev. — Moj nasvet bo izredno kratek. Odstraniti je treba pred

pranjem okraske z obleke in prati posebej obleko in okraske ter nato zopet okraske prišiti na obleko. Običajno so namreč okraske iz drugih vlaken kot je obleka. Ker se barva in milnica prime vsakega vlakna drugače, zapusti madež. Zato je najbolje, da pred pranjem ločite okraske od obleke.

Naša posvetovalnica

Dospela so zopet nekatera nova vprašanja, dočim odgovorov na zadnja vprašanja še ni vseh. Priobčimo tiste, ki so prišli, za nadaljnje pa se še priporočamo vsem bralkam Vigredi. Ako bi Vigrednice ne imele za vsa vprašanja praktičnih izkušenj, ki bi jih mogle sporočiti svojim tovarišicam, se bo uredništvo obrnilo na razne strokovnjake, ki bodo za posamezne primere podali strokovne nasvete. Seveda pa je za našo posvetovalnico veliko več vredno, ako si Vigrednice med seboj pomagajo s praktičnimi nasveti. Zato ponovno pozivamo vse k skupnemu delu.

Odgovore bomo prinašali pod istimi številkami, kakor so bila objavljena vprašanja; zato naj ima vsaka tudi Vigred, v kateri je vprašanje, pri roki, da prebere vprašanje z utemeljitvijo, preden prebere odgovor in bo tako razumevanje res pravilno. Nova vprašanja pa bomo označevali z nadaljnjimi tekočimi številkami.

Najprej k odgovorom!

3. Ali je popraviljanje nogavic toliko dolga, da bi se moglo preživljati dekleta s skromnimi zahtevami?

Cenjena gospodična! Sila me je vpregla v to delo. Povedati Vam pa moram, da je za to treba zelo dobrega vida, velike ročne spretnosti in potrpljenja. Res da se dobi aparat za pobiranje petelj, toda to Vam nič ne pomaga, ako nimate zdravih oči in dobrega vida ter lahke in spretne roke. Ako se Vam posreči, da Vas najame za stalno delo trgovina, ki zbira nogavice za popravilo, bo še nekako šlo; ako pa se sama ukvarjate z zbiranjem nogavic, pa z delom ne boste nikamor prišla. Tudi bi se obrtno tega dela ne

smela oprijeti brez obrtnega dovoljenja. Preden se prične s tem delom, je nujno, da se udeležite tečaja, ki ga prirejajo izdelovalnice nogavic, da se tako vpeljete v najbolj hitro in res pravilno delo. Da bi to delo prinašalo polno možnost za preživljanje, ne morem dokazati, ker sem doma in ne plačujem stanovanja, le k hrani nekaj prispevam. Dvomim pa, da bi se s tem zaslužkom dalo živeti, ker je zelo zelo skromen. Od tistih par dinarjev (najbrž lir — op. ur.), ki jih stranka plača za popravljeno nogavico, si upravičeno tudi tvrdka pridrži del, ker je pač zbrala nogavice in organizirala delo. Tako delavka ne dobi vsega. — Uspešnejše delo je popraviljanje nogavic, ne samo pobiranje petelj; to se pravi, da se iz dveh parov naredi en par, da se izmenjajo stopala, da se vstavijo pete in podobno. Za to pa je seveda treba spretnosti, vaje, potrpljenja in finega čuta. Preden pričnete, se dogovorite za poskušnjo pri tvrdki, potem se šele oprijete stalnega dela! — To dobrohotno mišljenje Vam pošilja z željo, da bi se Vam delo posrečilo

Ivka C., Ljubljana.

Op. ured.: Iz pisma smo izpustili vsa imena, da bi ne imelo videza, da delamo reklamo za katero koli tvrdko.

4. Prosim za naslov čevljarja, ki bi izdelal čevlje za pohabljenega nogu.

Velecenja tovarišica! Za obutev pohabljenih nog ni dovolj le dober čevljar; še bolje je, ako se vpraša zdravnika-ortopeda ali vsaj kako ortopedično delavnico, kjer se strokovno bavijo s takim delom. Ako bi šlo samo za čevlje, bi se tega dela lahko lotil vsak čevljar. Gre pa tukaj predvsem za to, da se olajša hoja in zato je treba

nasveta dobrega ortopeda, ki pregleda nogo, mišice in kosti ter na podlagi ugotovitev napravi odlivek iz mavca, nato čelvelj za poskušnjo, ki ga pa mora še večkrat popraviti in izpopolniti. — Saj ste v Ljubljani in Vam tozadevno ne bo neprilično poiskati si ortopeda. Prav dober uspeh želi

Anica L., Lj.

6. Prosim za naslov trgovine, ki kupuje kunčje kožice.

Draga Vigrednica! Tak naslov dobite lahko vsak dan v dnevnih časopisih, ki imajo v oglasnem delu vsak dan ponudbe, da ugodno odkupijo posušene kunčje kožice. Vprašajte več teh trgovin in kjer bo ponudba najugodnejša, jih prodajte! Mnogo uspeha!

Cenka Lov., Gr.

7. Kako naj odpomorem, da bi se kava v zrnju ne pokvarila?

Očividno imate že žgano kavo, ki se je navzela vlage iz zraka in ni več krhka, da bi se dobro mlela. Svetujem Vam iz lastne skušnje, da kavina zrna, preden jih zmeljete, za nekaj hipov pražite (žgete) v ponvi, ki je za to, ali v strojčku; vendarle toliko, da se osuši, nikakor pa ne žge. Ko se prične kaditi, bi bilo še preveč in bi dobila duh in okus po požganem. — Tudi ječmen ali Kneipp vselej na ta način osušim, da se mi potem rad zmelje. Zgodilo pa se mi je že, da sem ga preveč (t. j. predolgo) pražila in je imela potem kava neprijeten okus po zapaljenem. — Poročajte, kako Vam bo uspelo!

Fanči Sv., M.



8. Kakšne začimbe svetujete za koline?

Tujih začimb zdaj res ni dobiti, da bi povsem zadostovale; zato jih mešajte z domačimi: majaronova plevca, šetraj, materina dušica, mežuljka i. dr., ki jih vse dobro posušite in stolicite v možnarju, da jih boste lahko mešali z novo dišavo, cimetom, poprom in drugim. Danica Z., R.

Nova vprašanja:

9. Katera izmed Vigrednic se bavi z rejo angora-kuncev in bi mi mogla sporočiti, kako uporablja pridobljeno volno. Že vnaprej najlepša hvala!

Julka Š., V. p. Lj.

10. Prosim vse Vigrednice za nasvet, kako bi se dala za letošnje prvoobhajanke — imam dve hčerki, ki se pripravljata na ta praznik — pripraviti kljub izrednim časom vsa potrebna garderoba.

Vera D., S.

11. Ali se dado svetle nogavice prebarvati v črno? Kako bi se dalo to doma opraviti? V družini imamo žalovanje, pa zaradi izrednih izdatkov ne zmorem, da bi nabavila kar za tri nove črne nogavice. Za dober nesvet prisrčna hvala!

Draga R., S. p. Š.

12. Na gladki (polirani) mizi se pozna obroček, kjer je stala vaza. S čim bi od-

pravila to nakazo s sicer lepe mize? Tudi jaz bom rada svetovala, kar bom vedela; za dober svet pa se že danes prav lepo zahvalim.

Zinka T., Ž.

13. **Hroma.** — Moja prijateljica, 36letna vdova, mati štirih otrok, je že šest let hroma (zlom v hrbtenici). Roke in zgornji del života sta še gibčna. Zadnja leta ji je opešal še vid. Zdravniki ji ne morejo pomagati. Dokler je mogla še brati ali šivati, je imela ubožica še vsaj nekaj razvedrila. — Nekoč sem slišala, da se dobe neke vrste pisalni stroji s tipkami za slepce. Morda je kateri izmed čitateljic Vigredi o tem kaj znano, oziroma na kakšen način bi se moglo omenjeni trpinkki nuditi kako primerno razvedrilo.

Za odgovor prosi A. Z. v Ljubljani.

14. **Čebula in česen.** Pomlad se bliža. Čebula in česen imata že poganjke. Ali je čebula z močnimi poganjki škodljiva, ali so škodljivi samo poganjki. — Za pojasnilo vnaprej iskrena hvala.

N. G. v Ljubljani.

15. **Škrob.** Kako naj si pripravim namdestilo za škrob za škrobanje ovratnikov, ki ga sedaj v trgovini ne dobim. — Morda ima katera naročnica Vigredi v tem že kake skušnje. Za navodilo se lepo zahvaljuje

M. P. v Ljubljani.

Za pridne roke

Spalna srajca za prehodno dobo. Lahno nabran sprednji del, položni ovratnik, ozke zapestnice, preoblečeni gumbi. (Blaga: 3.70 m 100 cm širine).

Predpasnik iz belo-modro kariranega blaga iz stare blazine. Sprednji del urežemo v dolžino 64 cm, v širino 75 cm. Iz enobarvnega blaga so naramnice, žep, proge in trakovi.

Športna ovratna garnitura iz svilenega pikeja (blaga: 30 × 70 cm).

Ročna torbica s patentno zadrgo iz kvačkanih ali pletenih prog. Torbico pa sešijemo tudi iz ostankov blaga od plašča ali kostuma. Blago razrežemo v 9 cm široke proge, ki jih v polovici preganemo in

sešijemo ter obrnemo. Tako dobimo 4 cm široke proge, ki jih razrežemo v poljubno dolžino, kot bo pač torbica dolga in visoka. — Proge skvačkamo skupaj ali prišijemo na progice blaga, da dobimo sprednji in zadnji del torbice. Oba dela združimo potem dveh daljših prog, glej sliko, v zgornji del pa prišijemo primerno dolgo patentno zadrgo. Torbico podložimo s pisanim blagom, prej pa še podložimo sprednji, zadnji del in vmesne proge s trdo lepenko, da ima torbica lepo obliko. (Potrebujemo ca 9 m prog.)

Elegantna obleka iz dvobarvne svile ali iz svile in čipkaste blaga. K životu prirezani rokavi in širok pas, ki ga spredaj vežemo v pentljo.

Kuharski zapiski za marec

Juha iz repinih olupkov. Ko smo kuhale sladko repico, smo olupke posušile in shranile. Do pomladi se nam jih je kar precej nabralo. Iz njih bomo pripravile sedaj, ko je bolj stiska za zelenjavo, okusno juho in prikuho. Posušene olupke dobro operemo v topli vodi, potem jih čez noč namočimo. Drugi dan jih skuhamo in sesekljam. Potem naredimo blede prežganje iz sesekljane slanine, moke in čebule, dodamo olupke, odišavimo s česnom, zelenim peteršiljem in paradižnikom, zalijemo z vodo ali juho in kuhamo še kakih 10 minut. Za juho pustimo jed bolj redko in zakuhamo še nekaj na kocke zrezanih krompirjev. Prikuho pa pustimo bolj gosto in postavimo s slanim krompirjem na mizo.

Pomladanska juha. Zreži na rezance in skuhaj v slani vodi 1 veliko kolerabico, 2 korenčka in debel krompir. Posebej skuhaj še pest špinače. Na maslu ali masti prepraži pol sesekljane čebule, dodaj kuhano in sesekljano špinačo. Ko se še ta prepraži, potresi z žlico moke, duši še nekaj minut in zalij s kostno ali zelenjavno juho. Dodaj skuhamo zelenjavo z juho vred, osoli, malo opopraj, dodaj žličko paradižnika in ko še nekaj minut vre, vlij čez opečene krušne kocke. Lahko pa tudi zakuhaš pest riža ali testenin. Potem pa opusti krušne kocke.

Riž s karfijolo. Operi pol litra riža in ga skuhaj v 1 in pol litra vrele slane vode. Ko se riž že nekoliko zmehča, dodaj za oreh presnega masla in počasi kuhaj še nekaj minut. Naloži riž na krožnik in naredi v sredi malo jamico. Vanjo položi kuhano karfijolo in jo zabeli s presnim maslom in drobtinami. Zelenje od karfijole pa skuhaj, seseklaj in sprži na presnem maslu ter olloži z njim riž.

Pečen riž z jabolki. Skuhaj mlečni riž (s kondenziranim mlekom), zmešaj ga z žlico sladkorja, 1 rumenjakom in rahlo primešaj sneg 1 beljaka. Razbeli na pekači žličko masla, potresi nakrhljano jabolko, potresi s sladkorjem in cimetom ter

*Matere, žene, dekleta, pod vašim
vplivom naj med nami zopet za-
živi pobožna molitev angelskega
češčenja!*

dodaj polovico riža. Potem daj še eno nakrhljano jabolko, potresi sladkor in cimet ter ostalo polovico riža. Po vrhu pokapaj še žlico presnega masla, potresi s sladkorjem in speci.

Marmeladne rezine. Vmešaj veliko žlico marmelade, 8 dkg sladkorja s pomarančno lupinico in 1 jajce. Dodaj po žlicah 30 dkg moke, zmešane z 1 pecilnim praškom in eno osminko litra mleka (kondenziranega). Dobro zmešano zmes stresi na pekačo in potresi z zrezanimi orehi ter speci v srednje topli pečici.

Pljučni cmoki s krompirjem. Skuhaj v slani vodi četrt kg govejih pljuč. Ohlajene seseklaj ali zmelji z mesnim strojem. Primešaj jim 4 velike kuhane in pretlačene krompirje, 1 jajce in pest drobtin. Napravi cmoke in jih kuhaj 10 minut v slani vodi. Naredi blede prežganje ter ga zalij z juho, v kateri si kuhala pljuča in cmoke. Potem postavi pljučne cmoke, ki jih lahko še zabeliš, s to omako na mizo.

Kako naj snažim aluminijasto posodo? Na to vprašanje odgovarja gospodinja A. Š. — K. tako-le: Tudi jaz imam aluminijasto posodo. Snažim jo po vsakokratni porabi, pa tudi še vsak teden, da mi ne potemni. Za to pripravim v kotlu v pralnici milnico, zložim vanjo aluminijasto posodo in jo v milnici prekuham. Potem jo splaknem pod vodovodom in do suhega zbrišem. Nazadnje jo še zdrgnem s suknenim krpo. Posoda je zelo lepa. Prosimo še za druge nasvete za to delo. (Op. ur.)

Poravnajte naročnino!