

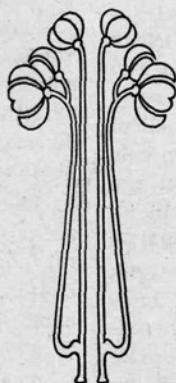
Postzustellgebühr barbezahlt.  
Poštšina plačana v gotovini.

# VIGRED

Ž E N S K I L I S T

LETO 1943

12



»Vigred« erscheint monatlich - izhaja mesečno. — Preis - cena L 11.50 — Für den Herausgeber - za izdajatelja: Vida Masič, Slomškova 1 — Verantwortlicher Schriftleiter - odgovorni urednik: Zora Poženel, Slomškova 1 — Zadružna tiskarna (Maks Blejec) Ljubljana

---

**VSEBINA:** Brezmadežna. — † Cilka Krekova. — Danejeva Vida (J. Jalen). — Prehrana zdravega in bolnega človeka (M. Sivec). — Na cesto (M. Pučko). — Gospodinska kemija (Ing. A. Nežima). — Naša posvetovalnica. — V naših domovih.

---

## Iz uredništva in uprave

Z današnjo številko končujemo jubilejno Vigredino leto, dvajseto od njenega začetka. Slovenske žene in dekleta smejo biti po pravici ponosne, da so si ohranile svoj list preko vseh hudih časov. Kakor vsa prejšnja leta jim je bila Vigred tudi to leto zvesta prijateljica, razumna svetovalka in dobra tovarišica. Dasi je bil prostor omejen, vendar je skušala vsak mesec prinesiti v nadrobnejši obliki vsega, kar je žene in dekleta moglo zanimati. Seveda ni ponavljala vesti, ki jih prinašajo dnevniki in tedniki, ker bi bile take novice že zastarele. Pač pa je združevala v svoji snovi koristno s prijetnim in hoče na istem potu ostati tudi prihodnje leto.

Za novi letnik se nam je posrečilo pridobiti novo izvirno in pristno povest z naslovom »Nove brazde«, ki skuša z vsestranskih vidikov podati opis in oris enega kmečkega rodu, ki v takem razdobju živi v svojih vaških odnošajih. Opisane so v povesti razne kmečke navade in različni vaški običaji, ki bodo bralkam gotovo zelo všeč. Kakor rdeča nit se vleče skozi vse te dogodke tiha ljubezen treh parov, ki jih usoda razdvaja, pa slednjič le združi v nove družine. Ker je povest dolga, bo vsak mesec prihajal kar lep odlomek, da bralkam ne bo treba tako nepotrežno čakati. — V ostalem bo vsebina ostala enako razvrščena, četudi bodo prav prijetne izpremembe. — Tako upamo, da bodo naše naročnice tudi v novem letu z veseljem pričakovale vsakomesečnega prihoda svoje Vigredi.

Uredništvo in uprava pa prav smelo pričakujeta, da bodo naročnice še bolj kot

doslej svoj list tudi same skušale izboljšati in izpopolniti. Zato prav toplo priporočamo, da se vse naročnice, kadar jih uredništvo pozove k skupnemu delu, tudi rade volje odzovejo. Zdi se nam namreč potrebno, da vse zadeve, ki jih posamezna ne more sama rešiti, kot vprašanje pošlje na svoj list, da bo vprašanje objavil in se bodo vse bralke združile, da s svojimi nasveti in navodili iz praktičnih izkustev pomagajo svoji tovarišici, ki bo drugič prav tako rada pomagala s svojimi nasveti. »Naša posvetovalnica« je dobila v zadnjem času zopet precej novih vprašanj, da ne moremo z novim letom zaključiti te rubrike, ampak jo razširjamo še na prihodnje leto. — Tudi praktičnih nasvetov iz gospodinjstva, za kar se je v preteklem letu v začetku pokazalo tako lepo zanimanje, pa je potem ponehalo, prav nujno potrebujemo in prosimo vse Vigrednice za sodelovanje. Sploh se zdi, da bo novo leto v splošnem omogočilo vedno večjih in tesnejših stikov z bralkami, da bo naše skupno življenje in zanimanje v našem listu vedno živahnejše.

Upravištvo pa še prav posebej priporoča pridobivanje novih naročnic pod istimi pogoji kakor lansko leto. Vsako srečanje s prijateljico ali znanko naj bo obenem tudi vabilo na naročbo Vigredi, ki je naš edini slovenski ženski list.

Tako upamo, da bomo z obojestranskim delom in zanimanjem ne le ohranile našo Vigred, ampak jo bomo tudi razširile povsod tam, kjer je še nimajo.

Vse na delo za Vigred!

**Uredništvo in uprava.**

---

*Poravnajte čimprej zaostalo naročnino!*



## Brezmadežna

Marijo je Bog s čudežem svoje dobrote takoj v prvem trenutku njenega življenja obvaroval vsakega greha ter jo ustvaril čisto, neomadeževano, nedotaknjeno od strupa izvirnega greha, ki sicer dušo vsakega človeka ožge. Ta nauk je bil že od vekomaj trdno določen v božjih sklepih; toda človeškemu rodu ga je Bog razodeval le polgoma, dokler ga leta 1854. ni pokazal v polni, sončni jasnosti.

Že prvi človek je pri rajskih vratih ugledal tam v daljavi kakor v megli podobno Brezmadežne, ki bo vzela moč peklenjski kači ter oprostila človeštvo prekletstva. Nanjo je mislil Noe v svoji rešilni ladji. Spoznal jo je Mozes v gorečem, pa ne zgorljivem grmu. Elija jo je občudoval raz Karmelsko goro v svetli meglici, ki je vzhajala iz morja. Izaija je sredi bojnega hrupa kralja Ahaza opozarjal na Brezmadežno: »Bog bo dal znamenje! Glej, Devica bo spočela ter rodila Sina in njegovo ime se bo imenovalo Emanuel, to je Bog z nami.«

Vedno jasneje se je v novem veku zasvetilo brezmadežno Spočetje Marijino. Višek je bilo leto 1854., ko je papež Pij IX. razglasil brezmadežno spočetje kot versko resnico z besedami: »Po navodilu sv. Duha, v čast presvete in nerazdeljive sv. Trojice, v čast in slavo deviške Matere božje, v povišanje krščanske vere razglasimo, izgovorimo in določimo v imenu našega Gospoda Jezusa Kristusa, v imenu sv. apostolov Petra in Pavla in v imenu našem: nauk, ki uči, da je preblazena Devica Marija že v prvem začetku svojega Spočetja po posebni milosti vsemogóčnega Boga z ozirom na zasluženje Jezusa Kristusa, Odrešenika sveta, od vsakega madeža izvirnega greha obvarovana, je od Boga razodet in vsi verniki ga morajo trdno in stanovitno verovati. Kdor bi, kar Bog obvaruj, se drznil drugače misliti v srcu, naj si dobro zapomni, da se z lastno sodbo pogubi, zataji vero ter odpade od edinosti Cerkve.«

(Marija v zarji slave. Fr. Rihar.)

## † Cilka Krekova

Katera izmed Vigrednic je ni poznala? Vsi oni tisoči slovenskih deklet, ki so se vzgajala v dekliški orliški organizaciji, vsi oni tisoči katoliških žena iz Slovenske krščanske ženske zveze, vsi desetstisoči, dà, stotisoči slovenskega ženstva, ki so po njenih rokah izročili svoj podpis za ustanovitev Jugoslavije v majski deklaraciji... Vsem tem je bila voditeljica, spremljevalka, tovarišica, prijateljica, sestra. — Pa zopet tisočem ubožcev, zlasti skritih siromakov, telesnega in duhovnega dviga potrebnih, varhinja, zaščitnica, posrednica, delilka in raznašalka podpor. — Pa zopet tisočem slovenskih dijakov svetovalka in posredovalka... Vsi ti tisoči so jo osebno poznali. Koliko pa je bilo še takih, ki je

niso osebno poznali, pa vseeno uživali njeno dobroto; kajti nikomur ni odrekla pomoči, nikomur posredovanja, nikomur svoje priprošnje, zlasti pa ne delavcem in delavkam, kakor da vrši testament velikega brata.

Te dobre, usmiljene, blage, sočutne Cilke ni več; 22. oktobra ob pol petih popoldne je nehalo biti njeno zlato srce, 24. oktobra ob pol treh popoldne smo jo pokopali pri Sv. Križu.

Mislim, da slovenska žena še ni imela takega pogreba. Od njenih svojcev, ki mnogi niso mogli k pogrebu, pa mimo njenih ožjih sodelavk po karitativnih in ženskih društvih, mimo dobrih sosedov, ki so jo prav vsi spremljali, je bilo tako ogrom-

no število pogrebcev iz vseh stanov in poklicev, kakor le še pri narodnih voditeljih, katerih največjega velika sestra je Cilka bila.

Iz nagrobnih in poslovnih govorov smo slišali v kratkih besedah nakazano njeno



vsestransko delo. Svojo mladost je v sestrski ljubezni žrtvovala svojemu velikemu bratu Janezu Evangelistu, kot zvesta in požrtvovalna sestra, ki se je znala odpovedati vsemu, da je mogel veliki narodni voditelj nemoteno delati za narod in domovino. Bila pa je svojemu bratu vse živ-

ljenje najzvestejša sodelavka, na katero se je lahko zanesel. Da je mogla to delo prav vršiti, se je ob svojem velikem bratu izobraževala. Dasi je imela samo ljudsko šolo, vendar se je sama po svoji izredni darovitosti izučila v nemščini, francoščini in ruščini. Mnogo je brala in bila na moč načitana, kar se je videlo pri predavanjih, ki jih je imela po mnogih prosvetnih in ženskih društvih in krožkih ter v radiju.

Sama osebno pa je bila nad vse veder in vesel značaj, ki je s svojim veselim nastopom, šegavo besedo, zvonkim smehom takoj osvojila vsa srca. Nikoli ni tožila, tudi v zadnji hudi boleznini ne. Znala je potrpeti in molče nositi bolečino. —

Ko smo se na pokopališču poslovili od nje, nam je vsem vstajala v mislih v pre mnogih nastopih, kjer smo imeli priliko občudovati njeno vsestransko razgibanost v delu za — druge. Naj bi v hvaležnem spominu nanjo vsi oni, ki so prejeli od nje kakršne koli dobrote, prosili za njen večni mir!

Slovenske žene in slovenska dekleta pa, ki jim je bila dolga leta voditeljica, naj ob njenem grobu črpajo moč najlepšega zgleda za delo med narodom, zlasti v karitativnem smislu, ki nam ga današnji čas zopet bolj kot kdaj prej narekuje.

Cilka, prosí pri Bogu za naš narod in vodi slovenske žene in dekleta tudi še iz onostranstva! — Odpočij se od svojega dela na božjem Srcu!

## Danejeva Vida

Janez Jalen — (Konec)

Danejka je pozneje rekla, da tako lepe proroke še ni videla.

Seveda so na Brezjah tudi zajtrkovali. Prigrizek je prinesla Vida s sabo, ko ni v gostilni nikoli nobena jed tako dobro pripravljena kakor doma. In pa ceneje je je tudi. Vsi so postali vesele volje.

Nazaj grede, že proti poldnevu, so pa vozili skozi samo sonce in cvetje in ptičje petje. Nehote se je spomnila Vida vseh fantov, ki so se kdaj sukali krog nje. Pa si je morala priznati, da bi kar z nobenim ne bila tako srečna, kakor je vedela, da bo s Tonejem.

Zavriskal pa ves čas nihče ni. Je ženin

Jeran še vedno žaloval za svojo prvo ženo Alenko. Ni še minulo leto, kar je umrla.

Vida je ta dan ostala še kar doma. Je bilo dokaj dela za Matijevo gostijo, ki bo pa obenem tudi njena in Tonejeva. Na Matijevi svatbi je bil pa Jeran že za starešino. Bi bil drugače Ciril. Pa čudno izgleda, če je starešina mlajši kakor pa ženin.

Tudi drugi dan na Matijevi svatbi niso plesali. Pa so bili svatje dokaj bolj zadovoljni, kakor na marsikateri drugi, ko se od harmonike in truščar ne razume mirna beseda niti ne od ust do ušesa. Vriskali so pa zvečer okrog Danejeve hiše.

Ampak — da sta Tonej in Vida kar dve fari tako potegnili.

Blejci so odšli od Daneja, ko je že vzšlo sonce. Z njimi se je odpeljal tudi Jeran. Pa se je koj vrnil nazaj s svojo kobilo in svojim zapravljevcem.

Med tem časom so vse Vidine stvari naložili na Danejev voz. Pravih bal tako ni imela, ko je že Alenka pripeljala vso opremo k hiši.

In je zapregel še Matija. Na zapravljenju sta se peljala Tonej in Vida, ki je držala v naročju Janezka. K Matiju je pa prisleda mama.

Jeranovi otroci so se Vide zelo razveselili. Saj Metka in Tonček sta že vedela in razumela, da je ata teto Vido vzel, in da bo odslej za vedno ostala pri njih. Kaj čudno se jima je pa spočetka zdelo, da naj zanaprej Vidi ne rečeta več teta, ampak mama. Večkrat sta se zmotila.

Vidka pa kratko in malo ni hotela Vidi reči mama. Teta Vida in teta Vida pa samo teta Vida. Pa je začel Jeran otroku dopovedovati, kako mora reči:

»Vidka! Teti Vidi reci mama!«

Dekliček je zmedeno pogledal naokrog in prav počasi povedal: »P-a ni ma-ma.«

Jeran se je naredil hudega: »Pa je mama. Zdaj je naša mama.«

»Pa ni. Teta Vida je.«

»Pa ji moraš reči mama.«

»Nakaaa!«

»Čaj! Grem po šibo.«

Tonej je vstal, kakor bi res hotel oditi. Otroček se je pa ustrašil. Vidka je planila k Vidi, češ naj jo brani. Stegnila je rokici proti njej in preplašeno zaprosila: »Teta mama!«

Vsi so se zasmeli. Vida pa je dvignila deključka v naročje in ga poljubila: »Prav imaš. Kar teta mama mi reci. Kaj bi ti najajali.«

In pri tem je ostalo, dokler se Vidka

sama ni spreumela, kako mora reči Vidi. Še kasneje se je včasih pošalila.

Prav te dni, ko odrasča v Lescah pri Jeranu že deset otrok, štirje Alenkini in šest Vidinih, je Vidka pisala Vidi. Preden je zastavila pero, se je spomnila svoje otroške sreče in ljubezni, ki jo je bila deležna doma. In se je domislila in je naslovila pismo, kakor ga doslej še nikoli ni:

Draga teta mama!

Iz dolgočasne ljubljanske megle Vam pišem v jasno gorenjsko sonce, za katerim z Janezom kar mreva. Male mature, kakor sem Vam bila že sporočila, če ste dopisnico že prejeli, sem bila oproščena. V Krekovi gospodinjski šoli se prav dobro počutim. Z Janezom so v zavodu zadovoljni. V drugi imajo letos za razrednika doktorja Prešerna, ki ga tudi Vi poznate. Saj je bil že pri nas. Zdrava sva oba. Drugo pa je, kakor je. Časi so stisnjeni.

Kako vam pa gre doma? Upam, da ste vi vsi zdravi. Kaj pa Metka? Ali se bosta s Korenovim Metodom kar sedaj vzela, ali bosta počakala konca? Tonček, pa vem, da je že toliko zrastel, da lahko poprime za vsako delo. Prav! Naj ata malo počijejo. Saj so dovolj pregarali za nas. —

In je Vidka še pisala in pisala in kar nehati ni znala. Nič ni prikrivala domotožja. Vse pismo je kar dihalo ljubezni do domačih. Nazadnje je vse prav lepo pozdravila. Teti mami pa je poslala poljub.

Vidka se je bila tako živela v dom in v domače kraje in v od sonca osvetljen venec gora okrog njih, da zvečer dolgo ni mogla zaspiti. Zmoglo jo je. Solza ji je kanila na blazino. Saj je nihče ni videl. V spanju pa je bila vsa srečna. Sanje so jo prenesle na Gorenjsko. Kot majhno deklico jo je spet pestovala — teta mama.

Jeranova Vidka se je v spanju otroško veselo zasmejala. Nekje ob robu mesta so pokale puške.

## Prehrana zdravega in bolnega človeka

Milica Sivec

### Dijeta pri želodčnih boleznih

Bolan želodec potrebuje prav lahko prebavno hrano. Bolnik naj jo uživa le v majhnih količinah, zato pa večkrat, štiri-

krat do petkrat na dan ob stalno določenem času. Oteklo, rdečo želodčno sluznico ne sme dražiti, zato naj ne bo hrana pretopla ali premrzla in naj bo brez vsakih

dražil. Opuščajo naj se začimbe, prav tako kis, kava, alkohol in nikotin, kuhinjska sol pa naj se uporablja prav zmerno. Od mesa sme uživati bolnik le lahko prebavne vrste: telečje možgane, mlado perutnino in telečje meso. Od masti sta dovoljena smetana in popolnoma naravno maslo, ki ne sme biti premočno segreto.

Pri želodčnih in črevesnih boleznih, posebno pri tvorih, pride v poštev prizanašalna dieta. Ta obstoji v tem, da jedi zmeljemo, zdrobimo, zmečkamo, pretlačimo skozi žimnato sito in jih razredčimo s tekočinami. Tako ne postopamo le z mesom, temveč tudi z jajci, s krompirjem, sadjem, s stročnicami in z zelenjavo. Paziti je seveda, da dieta ne postane preveč enostranska in da ne traja predolgo, sicer se hrana bolniku upre. V težkih primerih, n. pr. ob krvavitvi, se mora bolnik za nekaj dni popolnoma odpovedati hrani, če noče tvegati svojega življenja. Prehod k običajni prehrani naj se izvrši le polagoma.

Pri želodčnem katarju določamo hrano glede na njegovo vrsto. Zato moramo vedeti, ali imamo opravka s katarjem pri pomanjkanju želodčne kisline ali s katarjem z obilno želodčno kislino. Vrsto želodčnega katarja določi zdravnik, ki preišče bolnikov želodčni sok in odredi zdravljenje.

### Želodčni tvor

Delovanje želodčnega vratarja se ravna po količini izločene solne kisline. Če je solne kisline premalo, izpusti vratar želodčno vsebino prehitro in premalo prebavljeno v črevesje, če jo je pa preveč, vhod v tenko črevo tesneje zapre. Močno kisli sok ostane potem v želodcu in ga posebno na krajih, ki so slabo oskrbovani s krvjo, močno draži ter povzroči tvore.

Želodčni tvorji so večkrat smrtno nevarni. Stene želodca postanejo tenke in obstoji nevarnost, da se prevotlijo ter se njegova vsebina razlije v trebušno mreno, ki se potem vname. Za zdravljenje želodčnih tvorov je posebno važna dieta. V času krvavitve naj bolnik počiva v postelji in naj se za dva do tri dni odpove vsaki hrani. Šele četrty dan sme použiti pol litra mleka in četrt litra smetane. Po količino si razdeli tako, da mu zadostuje za ves

dan. Vsake dve do tri ure vzame eno žličko mlačnega mleka, ki ga použije po požirkih. Dnevna količina mleka se dviga le polagoma in postopoma, dokler ne doseže en liter in pol dnevno; količina smetane pa ostane vedno ista, to je četrt litra dnevno.

V drugem tednu pridejo na vrsto majhne količine sluznatih juh. Ker so zvezani želodčni tvorji s preobilno solno kislino, naj bo bolnikova hrana brez vsake kuhinjske soli.

V tretjem tednu sme zaužiti bolnik razen mleka in sluznatih juh še kakao, v katerem je zmehčan prepečenec, potem zdrobovo, riževo, krompirjevo kašo, rezance, makarone in maslo.

V četrtem tednu so dovoljena še mehka jajca, seseklano kuhano telečje, kurje in golobje meso in seseklano, pretlačena zelenjava. Z mastjo pripravljeno zmleto meso postane neprebavno, ker se vsak delček napije masti, ki zabranjuje prebavo v želodcu.

V nadaljnjih treh tednih se polagoma vrši prehod k običajni hrani. Več mesecev in včasih celo več let naj se bolnik ogtiblje surovega sadja, solat, zelja, kumaric, težkega črnega kruha, mastne pečenke, močno kislih in ostro začinjenih jedi ter močnih alkoholnih pijač.

### Razširjen in povešen želodec

Želodec je razširjen, če so se njegove stene razširile zaradi šibkih mišic in nezmernosti v jedi in pijači. Mišično šibki, slabokrvni, dolgi, slabotni ljudje imajo pogosto slabotne mišice, ohlapne, povečane in nizko ležeče, povešene želodce.

Razširjen želodec prav slabo prebavlja in jedi leže dolgo časa v njem. Mikroorganizmi se v jedeh razmnože in povzročajo razkrajanje. Ogljikovi vodni se kisajo, beljakovine pa gnijejo. Razvijajoči se plini napihujejo želodec in povzročajo občutek polnosti. Pojavijo se bolečine v želodcu, kislo dviganje in bruhanje. Tek do jedi upade, žeja se poveča. Prehrana telesa postane nezadostna, bolnik shujša in je čemeren.

Poleg splošne okrepitve telesa in posebno trebušnih mišic najbolj pomaga ta-

kim bolnikom stroga, dolgotrajna dieta. Uživajo naj majhne količine krepke, a lahko prebavne hrane. Ogibajo naj se mrzlih, mastnih in vseh takih jedi, ki se hitro

razkrajajo in ki napenjajo. Naj ne uživajo preveč tekoče hrane, n. pr. kave in juhe, pijač pa naj se po možnosti popolnoma zdržujejo.

## Na cesto

Marija Pučko — (Konec)

Ko je šla, ni jokala. Ustavila se je v baraki. Sitni starki je dala vse svoje prihranke, da je lahko ostala in čakala svoje ure. Samevala je in mislila na dete, zibala ga v svojih sanjah, križala na drobno čelce in ga negovala.

Dušanova nevesta jo je prišla pogledat. Vendar se ji ni videlo vse v redu. Silila jo je k zdravniku, ki odpravi. Anka je samo ponosno molčala. Zdelo se ji je preveč nizkotno, da bi rekla vsaj besedo.

»Imejte svojo srečo,« si je mislila in trpela, ko je lepa Edita odšla iz barake.

V mrzli noči je prišlo. V blaznem trpljenju matere se je rodilo dete. Deklica. Starka jo je oskrbela, mlada mati je čakala — smrti. Premlada je bila in preveč je trpela.

Blodne oči so se le zdaj pa zdaj odprle, kot da bi iskale Kristovo telo na križu in onemoglost je objela drobne roke. Dete je bilo zdravo in je vekalo ob materi, tavajoči v večnost...

Tako jo je našel.

»Anka!«

»Francè!«

Dvoje življenj, zgubljenih v polmraku, »Francè!« Starka se zgrozi. Saj vendar to ni klic človeka. To je glas ranjene živali, klic skovirja v temni noči, grozen glas. Bela roka trga odejo, dviga se in pada, umirajoče življenje še enkrat vzplamti, nato pa ugaša.

Nekdo se je naslonil na steno. Trepeče.

To ni več Francè. Bledi vedomec. Čudno se vžiga v razprtih očeh.

»Anka!« Vse je bilo v tej besedi, vsa trudna duša strtega človeka.

»Anka, mati je umrla, oče je dovolil, — a ti — — —« Zgrudila se je v odeje. Blodi. Še z zadnjo močjo dvigne roko. Pa se vzdrami in šepeta, ko križa dete: »Usojeno ti je, da boš, kar sem jaz. Šla boš na cesto. To je naš rod. Prepozno najdeš sveti križ. Premalo jih je, ki hočejo dati nam ubogim, a mi smo premajhni, da ga najdemo sami še v pravi uri. Brez Njega pa padamo v noč in človeška pravičnost nam piše obsodbo. A za vse je naša krivda samo ena, in ta je, — da smo — berači. Bog pa je pravičen in usmiljen.«

Umirila se je onemogla. Potne srage so ji stale na čelu in smrt je strmela v njena lica. V polsnu je ljubkovala dete in čakala na Franceta, ki ga je prevzelo. Sklonil se je nad otročnico in ji odpuščal.

»Anka!« — vdana in nezmagljiva ljubezen je bila v besedi.

Starka je molila rožni venec. Še en krik in Anke ni bilo. Tiho so ji zaprli ugasle oči, noben ni zajokal.

Francè se je sklanjal k otroku in iskal v tem drobnem življenju njegovo mater. Našel jo je v komaj odprtih nedolžnih očeh...

»Vzel jo bom s sabo. Ta ne pojde na cesto,« je resno zaključil in strmел na Pohorje, njega temne gozdove, mračne skrivnosti in prečudno življenje.

## Gospodinjska kemija

Ing. Nežima Albin

### Vprašanja in odgovori

Gospo M. N. zanima, ali je možno razpoznati octovo esenco od navadnega vinskega kisa. Sprašuje tudi, kako se pridobiva octova esenca.

Če pustimo tekočine, ki vsebujejo nekoliko alkohola, kot n. pr. jabolčnik, vino ali pivo, dalj časa stati na zraku pri višji temperaturi, se površina pokrije s sluzasto kožico bakterij, obenem se pa pretvori

alkohol skoro ves v očetno kislino. Dolgo časa so pridobivali kis edino na ta način. Sprva si tega pojava niso znali razlagati, šele Pasteur je odkril, da povzročajo ta prehod posebne glivice. Četne bakterije rastejo v tekočini kot kožica in se razlikujejo po obliki, debelini in sestavi. Kemična narava ovojja, v katerem so bakterije, ni popolnoma znana. Glavna snov je celuloza. Te bakterije pa ne pretvorijo samo navadnega etilnega alkohola v jesihi, marveč imajo tudi še druge razkrojne možnosti. Poznamo tudi naglo kisajoče bakterije, ki ne napravijo velikega klobuka in zahtevajo zelo malo hrane. So pa zelo odporne proti kislinam in pretvarjajo drozge z veliko alkoholno stopnjo v visoko odstotni kis. (Če poskusimo vino, ki cika, so v njem že razvite te bakterije.)

Znan je **špiritni kis**, ki so ga izumili v 19. stoletju. Izdelujejo ga v 2—5 m visokih hrastovih kadeh, ki imajo v zgornjem in spodnjem delu po eno sitasto preluknjano ploščo. Med obe plošči denejo bukove oblance, skozi pa vlivajo alkoholno tekočino, navadno krompirjev špirit in nekoliko kisa. Tekočina kaplja počasi med oblanci in pride tako v dotiko z zrakom. Nastali kis se nabira v spodnjem delu kadi. V tekočini, ki je prvič tekla skozi oblance, se še ni okisal ves alkohol, zato ga je treba vnovič vlit v zgornji del. To se ponavlja, dokler se ves alkohol ne spremeni v kis. Tak kis nato barvajo s karamelom ali drugimi barvili, da dobi barvo vinskega kisa, vendar pa nima prijetnega vinskega vonja in okusa.

V kisu je glavna kislina **očetna kislina**.

To kislino pa lahko dobimo tudi pri suhi destilaciji lesa kot hlapno snov. Pri tem postopku dobimo v tekočini in delno v hlapih lesni ter ali katran. Lesno oglje pa nam preostane kot trdni proizvod. Surovo očetno kislino očistijo potem z destilacijo. Istočasno pa so se destilirale še druge snovi, ki nimajo prijetnega okusa, ali so celo zdravju škodljive, zato jih je treba odstraniti in uničiti, preden se taka očetna kislina uporabi kot octova esenca za živilo.

Očetno kislino pa je možno pridobivati tudi iz acetilena. Tehnično se dobiva kislina na ta način, da se vzame za izhodno surovino kalcijev karbid (to je običajni karbid, ki se ga uporablja za razsvetljavo namesto petroleja), iz katerega se dobi plin aceten (ki sveti v karbidni svetilki). Preko vmesnih spojin se naposled dobi očetna kislina, ki jo je treba očistiti z večkratno destilacijo. Pri tem so potrebne različne soli (živosrebrne in manganove soli), da proces hitreje poteka.

Omenjam še elektrolitski način pridobivanja kisa, ko se aceten pretvarja elektrokemično v očetno kislino.

Če hočemo ugotoviti, ali je kis umetno pridobljen, ali pa je nastal iz poljubne alkoholne pijače zaradi glivičnega razkroja, je treba preiskavo izvršiti v laboratoriju, ki ima pripomočke za obširnejšo preiskavo. Gospodinja običajno pozna že po okusu, če je kis vinski ali je pa le pobarvana očetna kislina. V laboratoriju pa išče kemik druge primesne spojine, ki so poleg očetne kisline, pregleda tudi barvo, če je umetna ali naravna, in slednjič presodi, kakšen je bil izvor dotičnega kisa.

## Naša posvetovalnica

Iz raznih dopisov, ki jih je uredništvo prejelo v zadnjem času, je razvidno, da si Vigrednice žele nadaljevanje »Naše posvetovalnice« tudi v novem letu. Tudi novodošla snov kaže, da bo treba z odgovori nadaljevati, ker je prav za zadnjo številko prišlo precej vprašanj, ki jih ne moremo vseh obravnavati v tej številki. Zato naše naročnice in bralke Vigredi vabimo, da nam tudi še v prihodnjem letu pošiljajo razna vprašanja, ki so potem razgrnjena

pred vsemi bralkami in jih imajo pravico prereševati prav vse in naposled tudi vsaj nekaj dolžnosti...

V splošnem se govori o novem redu, ki naj bi zavladal po končani vojni. Nam, ženam in dekletom, se zdi, da bo moral biti ta novi red postavljen na trdne temelje medsebojne ljubezni in medsebojne pomoči. Le tako bo človeški rod mogel prebroditi hude posledice vojne in obnavljati svojo posest. Le z medsebojnim sodelo-

vanjem, z medsebojno bratsko in sestrsko pomočjo bo zmozel novi red tudi vse obnoviti. Zdi se, kakor da bi bile te kratke naše razprave, naša vprašanja in naši odgovori nekaka šola v malem za skupno delo obnove, ki čaka na nas in zlasti nas žene in dekleta. Zelo nujno je, da se s tem našim drobnim delom še tesneje povežemo in si izmenjamo misli za delo, za koristno delo, za potrebno delo. Zato naj naša posvetovalnica v novem letu še zaživi in se delo v njej vsestransko pomnoži!

**K 30. Kuhinjska posoda.** — Nekoliko osupnila sem pri tem vprašanju. Ali je še v naših prosvetljenih časih mogoče, da je kakšna gospodinja, ki bi ne pomivala sproti umazane posode? Kako si to predstavljate? — Res je, da je silno neprijetno mazati si roke s črnimi lonci in ponvami. Toda tisti časi so pač še iz prejšnjega stoletja, ko je zanikarna gospodinja za silo oplaknila lonec, preden je vanj dala kuhat drugo jed. Naše gospodinje, ki so se izobraževale v naših gospodinjstvih šolah in tečajih, so mimo takega razmišljanja že davno. Vse v kuhinji mora biti čisto in snažno, tako tudi lonci in ponve in naj so bili še tako okajeni in sajasti! Od enkratne porabe ta umazanost ne bo tako huda, da bi se ne dala odstraniti, zlasti še, ako se pri kurjavi in kuhanju pazi. Ako pa se gospodinja tam kje zunaj zaklepeti, mora potem hiteti in podkuri štedilnik na vso moč, da vro vsi lonci hkrati in so vsi cilindri do kraja odprti in zasedeni z lonci, potem je seveda ogenj kriv, če se preveč okade, ne pa gospodinja. — Draga tovarišica, le navadite se sproti umivati lonce in ponve! Ako se še kaj spominjate, kar ste se učili v šoli: saje so slab prevodnik toplote. Koliko dragocenih drv in premoga lahko prihranite, ako imate vedno čiste lonce, do čim je treba sajaste vse bolj razgrevati,

da pride toplota do vsebine. Tudi to naj bo vzrok in močna pobuda, da boste umazano posodo takoj osnažili. — O priliki se razgovorimo tudi, kako je treba to storiti. — Pa brez zamere! Polonca B., Sd.

**K 31.** Za odgovor na to vprašanje je naprošen naš strokovni vrtnarski sodruđnik g. M. Juvan, ki bo dal točne napotke za prihodnjo pomlad. Zdaj ste itak oleandre spravili k zimskemu počitku.

Uredništvo.

**K 32. S čim naj snažim štedilnik; smirka ni več?** — Res je tako. Spomnite se pa nekoliko nazaj, kaj ste se učile v gospodinjstvem tečaju in kako ste praktično delale! — Jaz že leta in leta nisem kupila smirka. Vse kuhinjsko orodje in posodje, tudi pribor, snažim s pepelom, t. j. z lesnim pepelom. Zadnji čas, ko imamo le malo drv, le težko odberem lesni pepel od premogovega in je zato večkrat zrnast in hrapav ter ne liči gladko. Zato sem si ga presejela na drobnem situ in ga imam precejšnjo posodo v rezervi. — Nedavno pa sem zapazila našo sosedo, kako je s kladivom na širokem kamnu na dvorišču trla kosce zidne opeke. Vprašala sem jo, čemu bo rabila ta prah, pa mi je povedala, da za snaženje štedilnika. Bila je tako prijazna, da mi je odstopila polno posodo od konzerve tega prahu. Poskusila sem že in se mi je prav dobro obneslo. Svetujem tudi Vam, da se s takim prahom preskrbite! Vzemite pa zidno opeko, ne strešno, ki je pretrda! Poročajte, kako ste zadovoljni!

Poldka K., Br.

• Drugi odgovori pridejo prihodnjic na vrsto; nekaj jih imamo že v uredništvu; za druge pa prosimo naše sodelavke za pomoč.

---

*Poravnajte zaostalo naročnino!*

## V naših domovih

### Kuharski zapiski za december

December, mesec najlepših in najljubšejših družinskih praznikov, jo zopet pred nami. Zopet nam je ob misli na blažena otroška leta toplo pri srcu: na Miklavža in božič in vso tisto tiho in vdano pobožnost, ki nas ob teh praznikih vse prevzame,

da smo zopet otroci, polni pričakovanja in želje po miru. Mislimo na jaslice, na malega Jezuščka, na pastirce in ovčke, na voliča in oslička, na Marijo in sv. Jožefa, ki vsa začudena in zatopljen strmita v svojega drobnega otročička, ki je pa v resnici neskončni Bog.

Tudi letos bomo pripravili božič v naših družinah, tudi letos se bo v naših domovih širil vonj po kadilu, se bodo glasile stare božične pesmi in se bomo pri mnogo skromneje pogrtnjenih mizah spominjali najpomembnejšega rojstva v človeški zgodovini, rojstva, ki je prineslo mir na zemljo. Kdo si danes ne želi miru, miru na zunan in miru v dušah, ko skoraj ni kotička na zemlji, ki bi ne bil po mnogoterih bojih in viharjih razburkan do dna. Skrbimo zato za praznik miru v naših družinah. In kdo bi mogel to storiti, če ne žena in mati, kdo drugi bo ustvaril v otrocih tisto praznično razpoloženje, polno nestrpnega pričakovanja in vendar tako polno svetega miru, ki so ga zmožna samo nedolžna otroška srca?

Pozabimo samo za hip vse mnogotere skrbi, ki nas tarejo, položimo jih v jaslice k božjemu Detetu in skušajmo oživiti božič sebi in svojim, da bo tudi za nas veljala angelska pesem z betlehemskih poljan: »Slava Bogu na višavah in mir ljudem na zemlji, ki so blage volje.«

Toda govoriti smo hotele o kuharskih zapiskih, o prav tistih gospodinskih skrbih, ki nas tarejo iz dneva v dan in se nam zde čezdalje težje. Tudi to se moramo čisto mirno pogovoriti. Položaj je prav gotovo težji, kakor je bil pred vojno, obupati pa ne smemo, temveč vedno mirno premisliti vse možnosti in potem izbrati, kar se nam zdi najprimernejše. Vse možnosti moramo premisliti, na to bi rada opozorila, ker me le prevečkrat razmišljam o vse nemožnosti in se vdajamo brezplodnim sanjam, namesto resnim, a vendar še vedno zadovoljivim gospodinskim opravkom. Trg je v resnici skoraj prazen, a umna gospodinja si je marsikaj pripravila, kar bo sedaj rabila. Še vedno je pa na razpolago dovolj kisave, zelja in repe, kar je vedno priljubljena zimska hrana. Kaj bomo sedaj kuhale? Mnogo naprej to ni mogoče povedati, saj vsak dan prinese kaj novega. Danes že mislimo, da ni mnogo več za v lonec, pa se zopet dobi nekaj na izkaznice, to ali ono se še pripelje na trg in zopet pojde nekaj dni naprej. Le ne predolgo naprej računati! Vsak dan ima svojo težo, le to pogumno nosimo in kar se da v dobro obračajmo, pa bomo tudi to zimo zadovoljivo preživel!

**Juha iz zelene.** Očisti dve do tri zelene in dva korenčka, potem pa vse skupaj naričaj na strgalniku za repo. V primerni kozici naredi svetlo prežganje, prepraži malo sesekljanje čebule in zelenega peteršilja, dodaj nastrgano zeleno in korenje ter počasi zalivaj z vodo ali z juho. Ko juha vre, zakuhaj nanjo riž ali kašo ali ječmenček. Za na mizo potresi juho še s parmezanom.

**Ječmenčkova juha z gobami.** Zavri četrť litra ječmenčka v obilni vodi. Ko ječmenček pol ure vre, ga odlij in zalij z vrelo zelenjavno juho ali s slano vodo. Dodaj malo sesekljanega zelenega peteršilja, nastrganega korenčka in zelene, timmeza in česna. Na presnem maslu prepraži malo sesekljanje čebule, pest suhih poparjenih in sesekljanih gob ter žlico moke. Zalij najprej z mrzlo vodo, da se prežganje lepo razpusti in stresi potem vse skupaj k ječmenčku. Ko še malo prevre, je gotovo.

**Prikuha iz zeljnatih štorov.** Zeljnate šture olup in odstrani pri tem vso trdo skorjo. Potem jih nastrgaj na rezance ter deni kuhat v vrelo vodo. Medtem ko se zelje kuha, pripravi prežganje iz masti ali masla, moke in čebule ter zalij najprej s kisom, potem pa še z vodo, odišavi s kumino, dodaj odcejene zeljne šture in zalij s krompirjevk.

**Preprosti medeni keksi.** Zmešaj v skledi četrť kilograma krušne moke, 10 dkg sladkorja, ščepec cimeta, pol kavne žličke jedilne sode in pol dekagrama jelenove soli. Dodaj žlico sadnega medu in po potrebi še kako žlico vode. Dobro udelano testo naj čez noč počiva. Drugi dan ga dobro pregneti, zvaljaj in zreži v primerne oblike ter speci.

**Božični obročki.** Naredi testo iz 30 dkg moke, 4 dkg presnega masla, 10 dkg sladkorja, enega jajca, žlice kakava, ščepca soli, treh do petih žlic vode in polovice pecilnega praška. Dobro ugneti. Zvaljaj klobasice, jih zvij v obročke, pomaži z jajcem in potresi s sladkorjem. Lahko pa tudi iz tega testa delaš kekse ali kolačke ali prestice, sploh oblike, kakršne rabiš. Tudi zboljšaš še lahko to testo, če dodaš več masla, namesto vode mleka, vanilije, limonove lupinice itd. Zboljša se že lahko, vendar je tudi tako dobro.